



**CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2013  
KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie arkusza: **T.06-01-13.10**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **01**

*Wypełnia egzaminator*

Kod egzaminatora

--	--	--	--	--	--

Data egzaminu

--	--	--	--	--	--	--	--

*Dzień    Miesiąc                      Rok*

Zmiana

--

Numer <i>PESEL</i> zdającego*										Numer stanowiska		

\* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Numer stanowiska						

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		Egzaminator wpisuje <b>T</b> , jeżeli zdający spełnił kryterium albo <b>N</b> , jeżeli nie spełnił					
Rezultat 1 – paszteciki z ciasta francuskiego							
1	Paszteciki mają kształt trójkąta, nie są spieczone po brzegach.						
2	Paszteciki są porównywalnej wielkości.						
3	Paszteciki po wypieku mają złoty kolor.						
4	Paszteciki mają: farsz wilgotny, ciasto chrupkie, łamliwe, kruche.						
5	Smak typowy dla pasztecików z nadzieniem z kapusty i pieczarek, nie za słony i nie za ostry.						
Rezultat 2 – barszcz czerwony czysty							
1	Barszcz jest klarowny.						
2	Barszcz ma charakterystyczny ciemno purpurowy kolor bez znamion zbrązowienia.						
3	Barszcz ma wyraźnie wyczuwalny smak przypraw.						
4	Barszcz ma smak słodko – kwaśny, typowy dla barszczu.						
Rezultat 3 - zastawa stołowa do ekspedycji barszczu z pasztecikami							
1	Barszcz jest wyporcjowany do bulionówki na podstawce.						
2	Dobre sztućce – łyżka do barszczu.						
3	Paszteciki podane na talerzu płaskim do przekąsek lub dania zasadniczego.						
Rezultat 4 - sposób wyporcjowania potraw							
Uwaga – oceniać po zgłoszeniu gotowości do ekspedycji przez zdającego Przewodniczącemu ZNCP							
1	Paszteciki wyporcjowane po 3 na jednym talerzu.						
2	Potrawy wyporcjowane estetycznie: zastawa nie poplamiona.						
3	Wyporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe.						

Numer stanowiska						

Przebieg wykonania potraw						
1	Sprawdził świeżość jaj, umył pieczarki i kapustę.					
2	Używał desek do krojenia zgodnie z systemem HACCP.					
3	Udekorował wierzch pasztecików kminkiem.					

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*