



**CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2016  
KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie arkusza: **T.06-01-16.23**

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					
<b>Rezultat 1 – kotlety z ziemniaków</b>							
1	kotlety mają owalny kształt						
2	kotlety mają podobną wielkość						
3	panierka ma barwę złocistą, ściśle przylega do każdego kotleta						
4	na przekroju żadnego kotleta nie są widoczne łupiny ziemniaków						
5	kotlety są doprawione, nie za słone i nie za ostre						
<b>Rezultat 2 – sos pieczarkowy ze śmietaną</b>							
1	sos nie jest za gęsty ani za rzadki						
2	konsystencja sosu jest jednolita bez wyczuwalnych grudek mąki						
3	smak sosu jest charakterystyczny dla sosu pieczarkowego, nie przypalony, doprawiony						
4	sos jest aksamitny, brak cząstek zwarzonej śmietany						
<b>Rezultat 3 – zastawa stołowa do ekspedycji kotletów i sosu</b>							
1	kotlety podane na talerzu płaskim (do dania zasadniczego lub przekąsek)						
2	dobrane sztućce: nóż i widelec						
3	sos podany w sosjerce na podstawce z łyżką do sosu						
<b>Rezultat 4 – sposób wyporcjowania potraw</b>							
Uwaga – oceniać po zgłoszeniu gotowości do ekspedycji przez zdającego Przewodniczącemu ZNCP							
1	kotlety wyporcjowane po 2 na jednym talerzu						
2	potrawy wyporcjowane estetycznie: talerze i sosjerka nie poplamione sosem						
3	wyporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe						

Numer stanowiska						

Przebieg wykonania potraw						
1	sprawdził świeżość jaj przed dodaniem do masy					
2	kroił pieczarki i cebulę w sposób bezpieczny					
3	używał rękawic ochronnych i rękawiczek jednorazowych zgodnie z wymaganiami bhp					

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*