

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
 Rok 2021  
 ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
 do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
 Oznaczenie arkusza: **TG.07-02-21.01-SG**  
 Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**  
 Numer zadania: **02**  
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
 2017**

*Wypełnia egzaminator*

Kod ośrodka       –

Kod egzaminatora

Data egzaminu          
*Dzień    Miesiąc    Rok*

Godzina rozpoczęcia egzaminu   :

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska	

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

## **Egzaminatorze!**

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaż niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Numer  
stanowiska


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

*Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił*

**Rezultat 1: Kotlety z kaszy jęczmiennej z warzywami**

*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Kotlety nierozpadające się								
2	Kasza w kotletach nieprzypalona								
3	Papryka pokrojona w drobną kostkę								
4	Kasza w kotletach miękka								
5	Warzywa w kotletach nieprzypalone								
6	Składniki masy równomiernie wymieszane								
7	Kotlety o owalnym kształcie								
8	Kotlety nieprzypalone								

Numer  
stanowiska


<b>Rezultat 2: Sos pomidorowo-paprykowy.</b>						
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>						
1	Sos o jednolitej konsystencji					
2	Sos nie za gęsty					
3	Sos nie za rzadki					
4	Sos bez grudek zwarzonej śmietany					
5	Sos bez grudek nierozklejonej skrobi					
6	Sos nieprzypalony					
<b>Rezultat 3: Napój truskawkowy.</b>						
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>						
1	Napój o barwie charakterystycznej dla truskawek					
2	Napój bez cząstek nieprzetartych truskawek					

Numer  
stanowiska


**Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw i napoju.**

*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Kotlety podane na talerzach do dania zasadniczego								
2	Do każdej porcji podany widelec i nóż stołowy								
3	Sos pomidorowo-paprykowy podany w sosjerkach na podstawkach								
4	Kotlety niepolane sosem								
5	Napój truskawkowy udekorowany miętą								
6	Kotlety podane po 3 sztuki na jedną porcję								
7	Napój truskawkowy podany w szklankach								
8	Brzegi talerzy niepobrudzone potrawami								
9	Wyporcjowane kotlety i sos pomidorowo-paprykowy gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)								
10	Wyporcjowany napój schłodzony								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw i napoju.**

Zdający:

1	wykonał obróbkę wstępną kaszy								
2	dobrał wielkość garnka do ilości gotowanej kaszy								
3	sprawił świeżość jaja, wybijając je na talerzyk								
4	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
5	sporządził zawiesinę z mąki pszennej i wody w misce								
6	utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami								
7	oceniał potrawy organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp								
8	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów								
9	obsługiwał urządzenia zgodnie z instrukcją bhp, zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał								
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania umyte naczynia odstawił na miejsce								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*