

**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.07-03-21.01-SG**  
 Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**  
 Numer zadania: **03**  
 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: Babka z kaszy jęczmiennej.**

*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Nać pietruszki drobno pokrojona							
2	Kasza w babce nieprzypalona							
3	Cebula pokrojona w drobną kostkę							
4	Cebula w babce nieprzypalona							
5	Składniki babki równomiernie wymieszane							
6	Powierzchnia babki o złotym kolorze							
7	Babka nierozpadająca się							
8	Babka wilgotna, niewysuszona							

Numer  
stanowiska


<b>Rezultat 2: Warzywa duszone.</b>						
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>						
1	Marchew rozdrobniona w paski					
2	Pomidory rozdrobnione w kostkę					
3	Warzywa nieprzypalone					
4	Warzywa nierozgotowane					
5	Śmietana niezwarzona					
6	Pokrojona w paski cukinia nieobrana ze skóry					
<b>Rezultat 3: Kisiel truskawkowy</b>						
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>						
1	Truskawki w kisielu przetarte					
2	Kisiel o charakterystycznej konsystencji, nie za gęsty, nie za rzadki					
3	Kisiel bez grudek nierozklejonej skrobi					

Numer  
stanowiska


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

*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Babka z kaszy jęczmiennej podana razem z warzywami duszonymi na talerzach do dania zasadniczego								
2	Do każdej porcji podany widelec i nóż stołowy								
3	Babka z kaszy jęczmiennej niepolana sosem								
4	Kisiel udekorowany miętą								
5	Porcje babki z kaszy jęczmiennej o zbliżonej wielkości								
6	Kisiel truskawkowy podany w kompotierkach na podstawkach								
7	Do kisielu podane łyżeczki								
8	Brzegi talerzy niepobrudzone potrawami								
9	Wyporcjowana babka z kaszy jęczmiennej i warzywa duszone gorące lub ciepłe ( element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)								
10	Wyporcjowany kisiel schłodzony								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw**

Zdający:

1	wykonał obróbkę wstępną kaszy								
2	dobrał wielkość garnka do ilości gotowanej kaszy								
3	sprawdził świeżość jaja, wybijając je na talerzyk								
4	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
5	sporządził zawiesinę z mąki ziemniaczanej 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*