

**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.07-04-21.01-SG**  
 Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**  
 Numer zadania: **04**  
 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: Krokiety z kaszy jęczmiennej.**

*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Krokiety nierozpadające się							
2	Kasza w krokietach nieprzypalona							
3	Cebula pokrojona w drobną kostkę							
4	Cukinia starta na tarce o grubych oczkach							
5	Cebula nieprzypalona							
6	Składniki masy równomiernie wymieszane							
7	Kształt krokietów prostokątny							
8	Krokiety nieprzypalone							

Numer  
stanowiska


<b>Rezultat 2: Sos pomidorowo-paprykowy z marchewką</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: Galaretka truskawkowa</b>						
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>						
1	Truskawki przekrojone na pół					
2	Truskawki nierozgotowane					
3	Galaretka o jednorodnej konsystencji					

Numer  
stanowiska


<b>Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw</b>								
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>								
1	Krokiety podane na talerzach do dania zasadniczego							
2	Do każdej porcji podany widelec i nóż stołowy							
3	Sos pomidorowo-paprykowy z marchewką podany w sosjerkach na podstawkach							
4	Krokiety niepolane sosem							
5	Powierzchnia galaretki udekorowana miętą							
6	Krokiety podane po 3 sztuki na jedną porcję							
7	Galaretka truskawkowa podana w kompotierkach na podstawkach							
8	Brzegi talerzy niepobrudzone potrawami							
9	Wyporcjowane krokiety i sos pomidorowo-paprykowy gorące lub ciepłe ( element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)							
10	Wyporcjowana galaretka schłodzona							

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw**

Zdający:

1	wykonał obróbkę wstępną kaszy								
2	dobrał wielkość garnka do ilości gotowanej kaszy								
3	sprawił świeżość jaja wybierając je na talerzyk								
4	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
5	zagęszczając sos zasmażką używał trzepaczki różgowej								
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*