

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **TG.07-02-21.06-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 <i>PESEL</i> 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, prześlij 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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Bliny ziemniaczano-marchwiowe

1	Bliny o kształcie okrągłym lub owalnym						
2	Bliny porównywalnej wielkości						
3	Bliny usmażone na jasnożółty kolor, rumiane						
4	Bliny nienasączone tłuszczem						

Rezultat 2: Sos pietruszkowy

1	Sos nie za gęsty, nie za rzadki						
2	Konsystencja sosu jednolita, bez grudek mąki						
3	Konsystencja sosu jednolita, bez „kłaczków” zwarzonej śmietany						
4	W sosie drobno posiekane liście pietruszki						
5	Liście pietruszki o zachowanym naturalnym kolorze						

Rezultat 3: Sałatka jarzynowa

1	Surowce rozdrobnione w drobną kostkę						
2	W sałatce wykorzystane składniki (ugotowane warzywa: marchew, pietruszka, seler oraz surowe: jabłko, papryka świeża, posiekany szczypior)						
3	Składniki sałatki równomiernie wymieszane						
4	Sałatka udekorowana szczypiorem						

Numer
stanowiska

Rezultat 4: Zastawa stołowa do ekspedycji wykonanych potraw

1	Bliny podane na talerzu płaskim dużym, deserowym lub zakąskowym						
2	Do blinów podany nóż i widelec						
3	Sos podany w sosjerce na podstawce						
4	Sałatka podana na talerzu zakąskowym lub deserowym						

Rezultat 5: Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

1	Porcje blinów porównywalnej wielkości						
2	Bliny ułożone na talerzach w powtarzalny sposób						
3	Porcje sosu porównywalnej wielkości						
4	Porcje sałatki porównywalnej wielkości						
5	Bliny podane gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						
6	Sos podany gorący lub ciepły (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						
7	Sałatka podana schłodzona (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przebieg procesu produkcji potraw

1	Zdający umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	Zdający wykorzystał do produkcji sosu grube łodygi pietruszki						
3	Zdający gotował wywar pod przykryciem						
4	Zdający smażył bliny od rozgrzanego i niedymiącego tłuszczu						
5	Zdający używał różgi podczas zagęszczenia sosu						
6	Zdający wykorzystał wszystkie podstawowe surowce z receptur						
7	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku pracy podczas cyklu produkcyjnego i po zakończeniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis