

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.07-04-21.06-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, 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: Gulasz drobiowy z cukinią

1	Mięso pokrojone w kostkę porównywalnej wielkości						
2	Cukinia pokrojona w półplastry						
3	Gulasz nie za gęsty, nie za rzadki						
4	Konsystencja sosu jednolita, bez grudek mąki.						
5	Sos bez zwarzonej śmietany						
6	Mięso w gulaszu nieprzypalone						
7	Gulasz posypany posiekaną nacią pietruszki						

Rezultat 2: Makaron kokardki

1	Makaron nierozgotowany						
2	Kształt makaronu zachowany						

Rezultat 3: Deser jogurtowo-wiśniowy

1	Jogurt niewymieszany ze zmiksowanymi wiśniami						
2	Konsystencja zmiksowanych wiśni jednolita						
3	Deser udekorowany miętą						
4	Pestki dyni lekko zrumienione, nieprzypalone						

Rezultat 4: Zastawa stołowa do ekspedycji wykonanych potraw

1	Gulasz drobiowy i makaron podane na talerzu do dania zasadniczego						
2	Do każdej porcji gulaszu z makaronem podany nóż i widelec						
3	Deser podany w pucharku						
4	Do każdej porcji deseru podana łyżeczka ułożoną na podstawce z pucharkiem						
5	Zastawa stołowa czysta wypolerowana, brzegi talerzy niepobrudzone potrawą						

Rezultat 5: Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

1	Porcje gulaszu porównywalnej wielkości						
2	W porcjach gulaszu porównywalna ilość mięsa						
3	Porcje makaronu porównywalnej wielkości						
4	Gulasz i makaron wyporcjowane na talerzach w powtarzalny sposób						
5	Porcje deseru porównywalnej wielkości						
6	Deser wyporcjowany w powtarzalny sposób						
7	Makaron z gulaszem podane gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						
8	Deser podany schłodzony (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przebieg procesu produkcji potraw

1	Zdający umył ręce przed przystąpieniem do pracy oraz po zakończeniu każdego etapu produkcji						
2	Zdający dusił gulasz sos pod przykryciem						
3	Zdający smażył mięso od rozgrzanego i niedymiącego tłuszczu						
4	Zdający używał deski koloru żółtego do krojenia drobiu						
5	Zdający gotował makaron w dużej ilości wody						
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