

*Arkuszy zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **TG.07-01-19.06**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**
Numer zadania: **01**

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

**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 pożądanego rezultatu 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, przekaz 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 kapusty z mięsem**

1	Wszystkie kotlety o owalnym kształcie						
2	Wszystkie kotlety porównywalnej wielkości						
3	Wszystkie kotlety równomiernie usmażone, nieprzypalone						
4	Kotlety doprawione, nie za słone, nie za pieprzne						
5	Kotlety o lekko wyczuwalnym smaku kminku						
6	Kotlety nierozpadające się, niesurowe						

Rezultat 2. Sos pomidorowy

1	Sos nie za słony, nie za pieprzny.						
2	Sos jednorodny, bez grudek mąki.						
3	Konsystencja sosu zawieszista.						
4	Sos bez cząstek zwarzonej śmietany						

Rezultat 3. Kompot z jabłek

1	Kompot klarowny						
2	Cząstki jabłek porównywalnej wielkości						
3	Cząstki jabłek nierozgotowane						
4	Kompot o lekko wyczuwalnym smaku goździków						

Numer
stanowiska

Rezultat 4. Wyporcjowane potrawy

1	Kotlety wyporcjowane po 3 sztuki na porcję						
2	Wyporcjowane kotlety podane gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						
3	Kotlety polane częścią sosu						
4	Sos podany w jednej sosjerce do dwóch porcji kotletów						
5	Do kotletów podany nóż i widelec						
6	Schłodzony kompot podany w kompotierce na podstawce						
7	Porcje kompotu porównywalnej wielkości						
8	Do każdej porcji kompotu podana łyżeczka						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Proces produkcji potraw

1	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną brudną jabłka						
3	Zdający do sporządzenia zawiesiny używał trzepaczki różgowej						
4	Zdający smażył kotlety od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu						
5	Zdający dobrał odpowiednią wielkość garnka i patelni do wykonywanych potraw						
6	Zdający oceniał potrawy zgodnie z zasadami bhp						
7	Zdający na bieżąco utrzymywał porządek na stanowisku pracy, nie dopuścił do zetknięcia surowców i półproduktów z gotową potrawą						
8	Zdający posługiwał się łopatką przy smażeniu kotletów						
9	Zdający używał noży zgodnie z przeznaczeniem						
10	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku, umył i osuszył sprzęt.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis