

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
Oznaczenie arkusza: **TG.07-01-19.01**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**  
Numer zadania: **01**

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: [arkusze.pl](http://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 rezultaty w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie i z poleceniami zawartymi w treści zadania, to oceniaj jego działania pozytywnie oraz niezwłocznie zawiadom OKE, że zasady oceniania tego nie przewidują, mimo, że powinny.
- 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 wykonywaniu zadania przez zdającego.

Numer stanowiska									
<b>Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny</b>									
<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>									
<b>Rezultat 1. Duszone warzywa z makaronem</b>									
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>									
1	Makaron ugotowany, nierozgotowany								
2	Warzywa nieprzypalone								
3	Warzywa jędrne, nierozgotowane								
4	Cukinia i papryka pokrojone w kostkę porównywalnej wielkości								
5	Warzywa równomiernie wymieszane z ugotowanym makaronem								
6	Makaron z warzywami doprawiony, nie za słony, nie za pikantny								
<b>Rezultat 2. Jaja posztowe</b>									
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>									
1	Każde jajo o płynnym żółtku								
2	Żółtka jaj otoczone ściętym białkiem								
3	Białka o regularnym kształcie, niepostrzępione								
<b>Rezultat 3. Kisiel truskawkowy</b>									
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>									
1	Truskawki przetarte przez sito								
2	Kisiel o właściwej konsystencji, nie za rzadki, nie za gęsty								
3	Kisiel gładki, bez grudek nierozpuszczonej mąki								
4	Kisiel nie za kwaśny i nie za słodki								

Numer  
stanowiska


**Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Warzywa duszone z makaronem i jajami poszetyowymi podane na talerzach do dania zasadniczego						
2	Do każdej porcji podany widelec i nóż stołowy						
3	Podane porcje porównywalnej wielkości						
4	Wyporcjowane warzywami z makaronem i jajami poszetyowymi gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						
5	Podany kisiel schłodzony						
6	Do każdej porcji kisielu podane łyżeczki						
7	Kisiel udekorowany w powtarzalny sposób jogurtem i listkami mięty						
8	Brzegi naczyń niepobrudzone potrawami						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw**

Zdający:

1	do sporządzenia zawiesiny z mąki ziemniaczanej i wody używał trzepaczki różgowej								
2	dobrał wielkość garnków i patelni do wielkości palnika								
3	dekorował kisiel po jego schłodzeniu								
4	truskawki gotował od wrzącej wody								
5	próbował potrawy zgodnie z zasadami higieny								
6	do krojenia warzyw używał noża „szefa”								
7	utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia surowców i półproduktów z gotową potrawą								
8	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucił ich do odpadów								
9	zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał								
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*