

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**Oznaczenie arkusza: **TG.07-01-20.06-SG**Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**Numer zadania: **01**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.
- Nie degustuj potraw.

Numer stanowiska							
Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny							
<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>							
Rezultat 1. Pierś z kurczaka duszona z selerem							
1	Pierś z kurczaka uformowana na dwa filety						
2	Seler pokrojony w kostkę						
3	Sos o właściwej konsystencji nie za gęsty, nie za rzadki						
4	W sosie brak grudek nierozklejonej mąki						
Rezultat 2. Kopytka ziemniaczano-buraczane							
1	Wszystkie kopytka porównywalnej wielkości						
2	Kopytka ugotowane						
3	Kopytka jednorodne w przekroju						
4	Kopytka nierozgotowane						

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Marchew duszona z jabłkiem

1	Marchew rozdrobniona na grube wiórki						
2	W marchwi jabłko						
3	Cebula nieprzypalona						
4	Wygląd charakterystyczny dla potrawy						

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

1	Pierś z kurczaka i kopytka podane na talerzu do dania zasadniczego						
2	Do każdej porcji podany widelec i nóż stołowy						
3	Marchew z jabłkiem podane na talerzu zakąskowym						
4	Kopytka niepolane sosem						
5	Pieś z kurczaka udekorowana posiekaną natką pietruszki						
6	Porcje kopytek porównywalnej wielkości						
7	Filety z piersi z kurczaka porównywalnej wielkości						
8	Brzegi talerzy niepobrudzone potrawami						
9	Wyporcjowana marchew z jabłkiem niepodpływająca płynem						
10	Wyporcjowana pierś z kurczaka i kopytka gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw

Zdający:

1	wykonał obróbkę wstępną ziemniaków						
2	dobrał odpowiednią wielkość patelni do wielkości sporządzanych potraw						
3	przesiał mąkę pszenną do kopytek						
4	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
5	gotował kopytka od wrzącej wody						
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