



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **TG.07-01-21.06-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 <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, przekaż 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.

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		Numer stanowiska							
Rezultat 1: Bliny ziemniaczano-selerowe									
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 koperkowy									
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 kopru								
5	Liście kopru o zachowanym naturalnym kolorze								
Rezultat 3: Sałatka jarzynowa									
1	Surowce rozdrobnione w drobną kostkę								
2	W sałatce wykorzystane składniki (ugotowane warzywa: marchew, pietruszkę, seler oraz surowe jabłko, konserwowy ogórek, posiekana nać pietruszki)								
3	Składniki sałatki równomiernie wymieszane								
4	Sałatka udekorowana nacią pietruszki								

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 kopru						
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