

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2022  
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
Oznaczenie arkusza: **TG.07-01-22.06-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 odrębnie 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: Gulasz wieprzowy**

1	Mięso w gulaszu rozdrobnione w kostkę (elementy o zbliżonej wielkości)						
2	Mięso miękkie, nie przypalone.						
3	W sosie brak obecności nierozklejonej mąki.						
4	Sos o konsystencji odpowiedniej dla gulaszu.						
5	Gulasz ma smak lekko pikantny, widoczny drobno pokrojony koperek.						
6	Gulasz jest odpowiednio słony (dosolony, nieprzesolony)						

**Rezultat 2: Kluski kładzione**

1	Kluski kładzione są wyrównanej wielkości.						
2	Kluski kładzione są miękkie.						
3	Kluski kładzione są ugotowane.						
4	Kluski kładzione nie są posklejane.						
5	W kluskach koncentrat pomidorowy równomiernie rozprowadzony.						
6	Kluski kładzione są odpowiednio słone (dosolone, nieprzesolone)						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3: Marchew duszona**

1	Marchew jest równomiernie rozdrobniona.						
2	Marchew jest nie za miękka, nie za twarda.						
3	Brak widocznej zwarzonej śmietany.						
4	Potrawa jest nie za rzadka, nie za gęsta.						
5	Potrawa nie jest za słodka, nie za kwaśna, nie za słona.						
6	Marchew nie jest przypalona.						

**Rezultat 4: Sposób wycierania i wyeksponowania potraw**

1	Gulasz wieprzowy i kłuski kładzione podane są na talerzu do dania zasadniczego.						
2	Podany jest widelec i nóż stołowy do posiłku.						
3	Marchew duszona podana jest oddzielnie na talerzu zakąskowym.						
4	Kłuski kładzione nie są polane gulaszem wieprzowym.						
5	Porcje gulaszu wieprzowego w każdej potrawie mają porównywalną ilość mięsa.						
6	Brzegi naczyń nie pobrudzone potrawą.						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: Przebieg procesu produkcji potraw**

1	Zdający rozgrzał tłuszcz przed podsmażeniem wieprzowiny, nie spalił go.						
2	Zdający przetrzymywał nietrwale surowce w lodówce.						
3	Zdający sprawdził świeżość jaja.						
4	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.						
5	Zdający dokonał obróbki wstępnej warzyw, przesiał mąkę.						
6	Zdający dbał o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zestawu obiadowego.						
7	Zdający dobrał prawidłowo wielkość palnika do wielkości używanych naczyń.						
8	Zdający nie wyrzucał surowców, półproduktów, gotowych potraw do śmieci.						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*