



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**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.07-01-22.01-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.

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

*Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił*

Rezultat 1. Duszone warzywa z makaronem

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Makaron ugotowany, nierozgotowany						
2	Warzywa nieprzypalone						
3	Warzywa jędrne, nierozgotowane						
4	Warzywa pokrojone w kostkę porównywalnej wielkości						
5	Warzywa równomiernie wymieszane z ugotowanym makaronem						
6	Makaron z warzywami doprawiony, nie za słony, nie za pikantny						

Rezultat 2. Jaja poszete

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Każde jajo o płynnym żółtku						
2	Żółtka jaj otoczone ściętym białkiem						
3	Białka o regularnym kształcie, niepostrzępione						

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Kisiel truskawkowy*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

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						

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 nie pobrudzone 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