

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **TG.07-01-23.06-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, 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 ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1. Naleśniki ze szpinakiem i twarogiem**

1	Wszystkie naleśniki są cienkie						
2	Wszystkie naleśniki mają podobny kształt, porównywalną wielkość						
3	Naleśniki mają kształt rulonu zamkniętego						
4	Nadzienie w naleśnikach jest równomiernie wymieszane, nie jest wodniste						
5	Naleśniki są doprawione (dosolone, ale nie za słone)						
6	Naleśniki są równomiernie wysmażone						
7	Naleśniki nie są przypalone						

Rezultat 2. Sos pomidorowy

1	Sos ma konsystencję jednorodną, bez grudek mąki						
2	Śmietana w sosie jest niezwarzona						
3	Smak sosu jest typowy dla sosu pomidorowego, wyrazisty, doprawiony solą, pieprzem, ale nie za słony i nie za pikantny						
4	Sos jest zawiesisty, lekko spływa z potrawy						

Rezultat 3. Surówka z ogórka świeżego

1	Ogórek w surówce jest obrany						
2	Ogórek rozdrobniony na porównywalnej wielkości cząstki, nie za grube i nie za drobne						
3	Smak surówki typowy dla surówki z ogórka, dosolony, ale nie za słony, nie za pikantny						
4	Koper w surówce drobno pokrojony i równomiernie wymieszany						

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i ekspedycji potraw

1	Naleśniki podane na talerzu do dania zasadniczego, nie są polane sosem						
2	Naleśniki wyporcjowane co najmniej 2 szt. na porcję						
3	Sos podany w sosjerce z podstawką i łyżką						
4	Surówka podana na talerzu zakąskowym						
5	Dobre sztucce: nóż i widelec stołowy						
6	Naleśniki wyporcjowane na porównywalnej wielkości porcje						
7	Surówka wyporcjowana na porównywalnej wielkości porcje						
8	Wyporcjowane naleśniki są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						

Przebieg 1. Proces produkcji potraw

1	Zdający wykonał obróbkę wstępną ogórka, kopru						
2	Zdający przesiał mąkę						
3	Zdający podsmażył czosnek, nie przypalając go						
4	Zdający obsmażył naleśniki od gorącego, niedymiącego tłuszczu						
5	Zdający gotował sos pod przykryciem						
6	Zdający oceniał potrawy organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp						
7	Zdający wykorzystał wszystkie surowce z receptury, nie wyrzucał ich do śmieci, nie zostawił na stanowisku						
8	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku na bieżąco, nie dopuścił do zetknięcia się surowców i gotowych potraw z odpadami						
9	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku						

Egzaminator

.....

*imię i nazwisko**data i czytelny podpis*