Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Układ graficzny © CKE 2019

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

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.07-01-23.01-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 *PESEL* zdającego*											Numer stanowiska		

* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

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.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

		Numer stanowiska					

	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	*Egzaminator wpisuje **T**, jeżeli zdający spełnił kryterium albo **N**, jeżeli nie spełnił*					
Rezultat 1. Kotlety ziemniaczane z pieczarkami							
1	Wszystkie kotlety o owalnym kształcie						
2	Wszystkie kotlety porównywalnej wielkości						
3	Wszystkie kotlety równomiernie usmażone, nieprzypalone.						
4	Kotlety są doprawione, nie za słone, nie za pieprzne						
5	Kotlety nierozpadające się, niesurowe						
6	Kotlety o lekko wyczuwalnym smaku gałki muszkatołowej						
Rezultat 2. Surówka z kapusty kiszonej							
1	Surówka doprawiona, nie za słona						
2	Surówka nie za słodka						
3	Jabłka i marchew są rozdrobnione na tarce o grubych oczkach						
4	Składniki surówki równomiernie wymieszane						
5	Natka pietruszki w surówce drobno posiekana						
6	Surówka zaprawiona olejem						
Rezultat 3. Napój z jabłek							
1	Jabłka w napoju przetarte						
2	Napój nie za kwaśny						
3	Napój nie za słodki						
4	Napój o lekko wyczuwalnym smaku goździków						

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

		Numer stanowiska					
Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw							
1	Kotlety wyporcjowane po 3 sztuki na porcję						
2	Wyporcjowane kotlety podane gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						
3	Kotlety podane na talerzach do dania zasadniczego						
4	Wyporcjowana surówka podana na talerzykach zakąskowych						
5	Podana surówka schłodzona						
6	Do każdej porcji kotletów podany nóż i widelec						
7	Podany napój schłodzony						
Przebieg 1: Przebieg procesu produkcji potraw							
Zdający:							
1	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	wykonał obróbkę wstępną brudną natki pietruszki						
3	rozbijał jajko do osobnego naczynia i sprawdzał jego świeżość						
4	smażył kotlety od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu						
5	dobrał odpowiednią wielkość garnka i patelni do wykonywanych potraw						
6	oceniał potrawy zgodnie z zasadami bhp						
7	na bieżąco utrzymywał porządek na stanowisku pracy, nie dopuścił do zetknięcia surowców i półproduktów z gotową potrawą						
8	wykorzystał wszystkie podstawowe składniki, nie wyrzucał ich do śmieci						
9	formował kotlety na desce						
10	po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku, umył i osuszył sprzęt.						

Egzaminator …… .....

imię i nazwisko *data i czytelny podpis*