

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2024  
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
 Oznaczenie arkusza: **TG.07-01-24.06-SG**  
 Symbol 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 oceny**Egzaminator wpisuje **T**,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo **N**, jeżeli  
nie spełnił**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, pietruszka, 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						
2	Do blinów podany nóż i widelec						
3	Sos podany w sosjerce na podstawce						
4	Sałátka podana na talerzu zakąskowym						

**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	Sałátka podana schłodzona (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer stanowiska							

<b>Przebieg 1: Przebieg procesu produkcji potraw</b>							
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*