

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **TG.07-01-19.06**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**
Numer zadania: **01**

**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, przekaz 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.

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1. Kotlety z kapusty z mięsem

1	Wszystkie kotlety o owalnym kształcie									
2	Wszystkie kotlety porównywalnej wielkości									
3	Wszystkie kotlety równomiernie usmażone, nieprzypalone									
4	Kotlety doprawione, nie za słone, nie za pieprzne									
5	Kotlety o lekko wyczuwalnym smaku kminku									
6	Kotlety nierozpadające się, niesurowe									

Rezultat 2. Sos pomidorowy

1	Sos nie za słony, nie za pieprzny.									
2	Sos jednorodny, bez grudek mąki.									
3	Konsystencja sosu zawieszista.									
4	Sos bez cząstek zwarzonej śmietany									

Rezultat 3. Kompot z jabłek

1	Kompot klarowny									
2	Cząstki jabłek porównywalnej wielkości									
3	Cząstki jabłek nierozgotowane									
4	Kompot o lekko wyczuwalnym smaku goździków									

Rezultat 4. Wyporcjowane potrawy										
1	Kotlety wyporcjowane po 3 sztuki na porcję									
2	Wyporcjowane kotlety podane gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)									
3	Kotlety polane częścią sosu									
4	Sos podany w jednej sosjerce do dwóch porcji kotletów									
5	Do kotletów podany nóż i widelec									
6	Schlodzony kompot podany w kompotierce na podstawce									
7	Porcje kompotu porównywalnej wielkości									
8	Do każdej porcji kompotu podana łyżeczka									

Przebieg 1. Proces produkcji potraw										
1	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych									
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną brudną jabłka									
3	Zdający do sporządzenia zawiesziny używał trzepaczki różgowej									
4	Zdający smażył kotlety od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu									
5	Zdający dobrał odpowiednią wielkość garnka i patelni do wykonywanych potraw									
6	Zdający oceniał potrawy zgodnie z zasadami bhp									
7	Zdający na bieżąco utrzymywał porządek na stanowisku pracy, nie dopuścił do zetknięcia surowców i półproduktów z gotową potrawą									
8	Zdający posługiwał się łyżką przy smażeniu kotletów									
9	Zdający używał noży zgodnie z przeznaczeniem									
10	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku, umył i osuszył sprzęt.									

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis