

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
Oznaczenie arkusza: **TG.07-01-20.06-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, przekaz 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.
- Nie degustuj potraw.


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

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

**Rezultat 1. Pierś z kurczaka duszona z selerem**

1	Pierś z kurczaka uformowana na dwa filety										
2	Seler pokrojony w kostkę										
3	Sos o właściwej konsystencji nie za gęsty, nie za rzadki										
4	W sosie brak grudek nierozklejonej mąki										

**Rezultat 2. Kopytka ziemniaczano-buraczane**

1	Wszystkie kopytka porównywalnej wielkości										
2	Kopytka ugotowane										
3	Kopytka jednorodne w przekroju										
4	Kopytka nierozgotowane										


<b>Rezultat 3. Marchew duszona z jabłkiem</b>									
1	Marchew rozdrobniona na grube wiórki								
2	W marchwi jabłko								
3	Cebula nieprzypalona								
4	Wygląd charakterystyczny dla potrawy								
<b>Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw</b>									
1	Pieś z kurczaka i kopytka podane na talerzu do dania zasadniczego								
2	Do każdej porcji podany widelec i nóż stołowy								
3	Marchew z jabłkiem podane na talerzu zakąskowym								
4	Kopytka niepolane sosem								
5	Pieś z kurczaka udekorowana posiekaną natką pietruszki								
6	Porcje kopytek porównywalnej wielkości								
7	Filety z piersi z kurczaka porównywalnej wielkości								
8	Brzegi talerzy niepobrudzone potrawami								
9	Wyporcjowana marchew z jabłkiem niepodpływająca płynem								
10	Wyporcjowana pieś z kurczaka i kopytka gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)								


**Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw**

Zdający:

1	wykonał obróbkę wstępną ziemniaków																		
2	dobrał odpowiednią wielkość patelni do wielkości sporządzanych potraw																		
3	przesiał mąkę pszenną do kopytek																		
4	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych																		
5	gotował kopytka od wrzącej wody																		
6	utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami																		
7	oceniał potrawy organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp																		
8	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów																		
9	obsługiwał urządzenia zgodnie z instrukcją bhp, zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał																		
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania umyte naczynia odstawił na miejsce																		

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*