

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
Oznaczenie arkusza: **TG.07-01-20.01-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

### **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. Zapiekanka z ziemniaków i mięsa**

*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Plastry ziemniaków nierozgotowane																		
2	Plastry ziemniaków niesurowe																		
3	Marchew rozdrobniona w grube wiórki																		
4	Plastry ziemniaków porównywalnej wielkości																		
5	Zapiekanka nieprzypalona																		
6	Zapiekanka dosolona, nie za słona																		
7	Zapiekanka doprawiona, nie za pikantna																		

**Rezultat 2. Kapusta duszona z pieczarkami**

*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Kapusta drobno poszatkowana																		
2	Pieczarki rozdrobnione w półplastry																		
3	Cebula pokrojona w drobną kostkę																		
4	Szczypiorek posiekany																		
5	Boczek pokrojony w kostkę																		
6	Kapusta duszona z pieczarkami dosolona, nie za słona																		
7	Kapusta duszona niepodpływająca sokiem (odparowana)																		


**Rezultat 3. Díp koperkowy***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Struktura dipu jednorodna								
2	Díp dosolony, nie za słony								
3	W dipie koperek drobno pokrojony								

**Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Zapiekanka z ziemniaków i mięsa podana na talerzu do dania zasadniczego								
2	Do każdej porcji podany nóż i widelec								
3	Kapusta duszona z pieczarkami podana razem z zapiekanką na jednym talerzu								
4	Wyekspediowane porcje zapiekanki z kapustą porównywalnej wielkości								
5	Díp koperkowy wyporcjowany w dwóch miseczkach na podstawkach								
6	Brzegi naczyń niepobrudzone potrawą								
7	Każda porcja zapiekanki udekorowana w powtarzalny sposób natką pietruszki								
8	Podana zapiekanka oraz kapusta gorąca lub ciepła (element oceniany po poniesieniu ręki przez zdającego)								


**Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw**

Zdający:

1	wykonał obróbkę wstępną pieczarek																		
2	gotował plastry ziemniaków od wrzącej wody																		
3	kontrolował smak masy mięsnej zgodnie z zasadami higieny																		
4	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych																		
5	rozdrabniał cebulę na zielonej desce																		
6	utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadami																		
7	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów																		
8	obsługiwał urządzenia zgodnie z instrukcją bhp, p.poż., zakreślał wodę i wyłączał palniki kuchenki, gdy z nich nie korzystał																		
9	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania																		

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*