

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **TG.07-01-21.06-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, przełącz 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.

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, pietruszkę, seler oraz surowe jabłko, konserwowy ogórek, posiekana nać pietruszki)										
3	Składniki sałatki równomiernie wymieszane										
4	Sałatka udekorowana nacią pietruszki										

Rezultat 4: Zastawa stołowa do ekspedycji wykonanych potraw

1	Bliny podane na talerzu płaskim dużym, deserowym lub zakąskowym								
2	Do blinów podany nóż i widelec								
3	Sos podany w sosjerce na podstawce								
4	Sałatka podana na talerzu zakąskowym lub deserowym								

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	Sałatka podana schłodzona (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)								

Przebieg 1: Przebieg procesu produkcji potraw										
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