

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2020  
ZASADY OCENIANIA**

Układ graficzny © CKE 2019

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
Oznaczenie arkusza: **TG.07-02-20.06-SG**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**  
Numer zadania: **02**  
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.

Numer stanowiska							

<b>Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny</b>		<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>						
<b>Rezultat 1. Pierś z kurczaka duszona z jabłkiem</b>								
1	Pierś z kurczaka uformowana na cztery filety							
2	Cebula pokrojona w kostkę							
3	Sos o właściwej konsystencji nie za gęsty, nie za rzadki							
4	W sosie brak grudek nierozklejonej mąki							
<b>Rezultat 2: Kopytka ziemniaczano-marchwiowe</b>								
1	Wszystkie kopytka porównywalnej wielkości							
2	Kopytka ugotowane							
3	Kopytka jednorodne w przekroju							
4	Kopytka nierozgotowane							

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3. Buraki duszone z selerem**

1	Buraki rozdrobnione na grube wióry						
2	Buraki z selerem						
3	Cebula nieprzypalona						
4	Wygląd charakterystyczny dla potrawy						

**Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw**

1	Pierś z kurczaka i kopytka podane na talerzu do dania zasadniczego						
2	Do każdej porcji podany widelec i nóż stołowy						
3	Buraki z selerem podane na talerzu zakąskowym						
4	Kopytka niepolane sosem						
5	Pierś z kurczaka udekorowana posiekaną natką pietruszki						
6	Porcje kopytek porównywalnej wielkości						
7	Filety z piersi kurczaka porównywalnej wielkości						
8	Brzegi talerzy niepobrudzone potrawami						
9	Wyporcjowane buraki z selerem niepodpływające płynem						
10	Wyporcjowana pierś z kurczaka i kopytka gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer stanowiska							

**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*