

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **TG.07-01-25.06-SG**
Symbol 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.

Numer
stanowiska

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny****Rezultat 1. Naleśniki ze szpinakiem i twarogiem**

1	Wszystkie naleśniki są cienkie						
2	Wszystkie naleśniki mają porównywalną wielkość						
3	Naleśniki mają kształt rulonu zamkniętego						
4	Nadzienie w naleśnikach jest równomiernie wymieszane, nie jest wodniste						
5	Naleśniki są doprawione, nie za słone, nie za pikantne						
6	Naleśniki są równomiernie wysmażone						
7	Naleśniki nie są przypalone						

Rezultat 2. Sos pomidorowy

1	Sos ma konsystencję jednorodną, bez grudek mąki						
2	Śmietana w sosie nie jest zwarzona						
3	Smak sosu jest typowy dla sosu pomidorowego, wyrazisty, doprawiony solą, pieprzem, ale nie za słony i nie za pikantny						
4	Sos jest zawieszony						

Rezultat 3. Surówka z ogórka świeżego

1	Ogórek w surówce jest obrany						
2	Ogórek rozdrobniony w cienkie plastry						
3	Smak surówki typowy dla surówki z ogórka, dosolony, ale nie za słony, nie za pikantny						
4	Koper w surówce drobno pokrojony i równomiernie wymieszany						

Numer
stanowiska

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i ekspedycji potraw

1	Naleśniki podane na talerzu do dania zasadniczego						
2	Naleśniki wyporcjowane co najmniej 2 szt. na porcję						
3	Sos podany w sosjerce z podstawką i łyżką						
4	Surówka podana na talerzu zakąskowym						
5	Dobre sztucce: nóż i widelec stołowy						
6	Naleśniki wyporcjowane na porównywalnej wielkości porcje						
7	Surówka wyporcjowana na porównywalnej wielkości porcje						
8	Wyporcjowane naleśniki i sos są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Przebieg 1. Proces produkcji potraw

1	Zdający wykonał obróbkę wstępną ogórka, kopru						
2	Zdający przesiał mąkę						
3	Zdający podsmażył czosnek, nie przypalając go						
4	Zdający obsmażył naleśniki od gorącego, niedymiącego tłuszczu						
5	Zdający sporządził zasmażkę I stopnia						
6	Zdający oceniał potrawy organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp						
7	Zdający wykorzystał wszystkie surowce z receptury, nie wyrzucał ich do śmieci, nie zostawił na stanowisku						
8	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku na bieżąco, nie dopuścił do zetknięcia się surowców i gotowych potraw z odpadami						
9	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku						

Egzaminator

.....

imię i nazwisko

data i czytelny podpis

www.EgzaminZawodowy.info