

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **TG.07-01-22.06-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.

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1: Gulasz wieprzowy

1	Mięso w gulaszu rozdrobnione w kostkę (elementy o zbliżonej wielkości)						
2	Mięso miękkie, nie przypalone.						
3	W sosie brak obecności nierozklejonej mąki.						
4	Sos o konsystencji odpowiedniej dla gulaszu.						
5	Gulasz ma smak lekko pikantny, widoczny drobno pokrojony koperek.						
6	Gulasz jest odpowiednio słony (dosolony, nieprzesolony)						

Rezultat 2: Kluski kładzione

1	Kluski kładzione są wyrównanej wielkości.						
2	Kluski kładzione są miękkie.						
3	Kluski kładzione są ugotowane.						
4	Kluski kładzione nie są posklejane.						
5	W kluskach koncentrat pomidorowy równomiernie rozprowadzony.						
6	Kłuski kładzione są odpowiednio słone (dosolone, nieprzesolone)						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Marchew duszona

1	Marchew jest równomiernie rozdrobniona.						
2	Marchew jest nie za miękka, nie za twarda.						
3	Brak widocznej zwarzonej śmietany.						
4	Potrawa jest nie za rzadka, nie za gęsta.						
5	Potrawa nie jest za słodka, nie za kwaśna, nie za słona.						
6	Marchew nie jest przypalona.						

Rezultat 4: Sposób wycierania i wyeksponowania potraw

1	Gulasz wieprzowy i kłuski kładzione podane są na talerzu do dania zasadniczego.						
2	Podany jest widelec i nóż stołowy do posiłku.						
3	Marchew duszona podana jest oddzielnie na talerzu zakąskowym.						
4	Kłuski kładzione nie są polane gulaszem wieprzowym.						
5	Porcje gulaszu wieprzowego w każdej potrawie mają porównywalną ilość mięsa.						
6	Brzegi naczyń nie pobrudzone potrawą.						

Numer stanowiska							

Przebieg 1: Przebieg procesu produkcji potraw

1	Zdający rozgrzał tłuszcz przed podsmażeniem wieprzowiny, nie spalił go.						
2	Zdający przetrzymywał nietrwale surowce w lodówce.						
3	Zdający sprawdził świeżość jaja.						
4	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.						
5	Zdający dokonał obróbki wstępnej warzyw, przesiał mąkę.						
6	Zdający dbał o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zestawu obiadowego.						
7	Zdający dobrał prawidłowo wielkość palnika do wielkości używanych naczyń.						
8	Zdający nie wyrzucał surowców, półproduktów, gotowych potraw do śmieci.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis