

**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.07-03-21.06-SG**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**  
Numer zadania: **03**  
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, prześlij 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 drobiowy z pieczarkami**

1	Mięso pokrojone w kostkę porównywalnej wielkości						
2	Pieczarki pokrojone w plastry						
3	Gulasz, nie za gęsty, nie za rzadki						
4	Konsystencja sosu jednolita, bez grudek mąki.						
5	Sos bez zwarzonej śmietany						
6	Mięso w gulaszu nieprzypalone						
7	Gulasz posypany posiekanym koperkiem						

**Rezultat 2: Makaron świderki**

1	Makaron nierozgotowany						
2	Kształt makaronu zachowany						

**Rezultat 3: Deser jogurtowo-truskawkowy**

1	Jogurt niewymieszany ze zmiksowanymi truskawkami						
2	Konsystencja zmiksowanych truskawek jednolita						
3	Deser udekorowany miętą						
4	Słonecznik lekko zrumieniony, nieprzypalony						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 4: Zastawa stołowa do ekspedycji wykonanych potraw**

1	Gulasz drobiowy i makaron podane na talerzu do dania zasadniczego						
2	Do każdej porcji gulaszu z makaronem podany nóż i widelec						
3	Deser podany w pucharku						
4	Do każdej porcji deseru podana łyżeczka ułożona na podstawce z pucharkiem						
5	Zastawa stołowa czysta wypolerowana, brzegi talerzy niepobrudzone potrawą						

**Rezultat 5: Sposób wycierania i wyekspediowania potraw**

1	Porcje gulaszu porównywalnej wielkości						
2	W porcjach gulaszu porównywalna ilość mięsa						
3	Porcje makaronu porównywalnej wielkości						
4	Gulasz i makaron wycierane na talerzach w powtarzalny sposób						
5	Porcje deseru porównywalnej wielkości						
6	Deser wycierany w powtarzalny sposób						
7	Makaron z gulaszem podane gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						
8	Deser podany schłodzony (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer stanowiska							

Przebieg 1: Przebieg procesu produkcji potraw							
1	Zdający umył ręce przed przystąpieniem do pracy oraz po zakończeniu każdego etapu produkcji						
2	Zdający dusił gulasz pod przykryciem						
3	Zdający smażył mięso od rozgrzanego i niedymiącego tłuszczu						
4	Zdający używał deski koloru żółtego do krojenia drobiu						
5	Zdający gotował makaron w dużej ilości wody						
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*