

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

Układ graficzny © CKE 2019

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
Oznaczenie arkusza: **TG.07-04-20.01-SG**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**  
Numer zadania: **04**  
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.

Numer stanowiska							

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>						
<b>Rezultat 1. Ziemniaki puree zapiekane z mięsem i marchewką</b>								
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>								
1	Puree ziemniaczane bez wyczuwalnych grudek ziemniaków							
2	Puree ziemniaczane równomiernie wymieszane z drobno posiekaną natką pietruszki							
3	Puree ziemniaczane równomiernie wymieszane z drobno posiekaną marchewką							
4	Zapieczona masa mięsna niewysuszona							
5	Zapieczanka nieprzypalona							
6	Zapieczanka dosolona, nie za słona							
7	Zapieczanka doprawiona, nie za pikantna							
<b>Rezultat 2. Kapusta duszona z boczkiem</b>								
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>								
1	Kapusta drobno poszatkowana							
2	Boczek pokrojony w kostkę							
3	Cebula nieprzypalona							
4	Koperek drobno posiekany							
5	Kapusta duszona z boczkiem dosolona, nie za słona							
6	Kapusta duszona z boczkiem doprawiona, nie za pikantna							
7	Kapusta duszona z boczkiem niepodpływająca sokiem							

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3. Dip szczypiorkowy***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	W dipie drobno posiekany szczypiorek								
2	Dip dosolony, nie za słony								
3	Struktura dipu jednorodna								

**Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Ziemniaki puree zapiekane z mięsem i marchewką podane na talerzu do dania zasadniczego								
2	Do każdej porcji podany nóż i widelec								
3	Kapusta duszona z boczkiem podana na jednym talerzu z zapiekanymi ziemniakami puree								
4	Porcje ziemniaków puree zapiekanych z mięsem i marchewką porównywalnej wielkości								
5	Dip szczypiorkowy wyporcjowany w dwóch miseczkach na podstawkach								
6	Brzegi naczyń niepobrudzone potrawą								
7	Każda porcja ziemniaków puree zapiekanych z mięsem i marchewką udekorowana w powtarzalny sposób natką pietruszki								
8	Ziemniaki puree zapiekane z mięsem i marchewką oraz kapusta duszona z boczkiem podane gorące lub ciepłe (element oceniany po poniesieniu ręki przez zdającego)								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw**

Zdający:

1	wykonał obróbkę wstępną pieczarek								
2	kroił marchewkę na zielonej desce								
3	kontrolował smak potraw zgodnie z zasadami higieny								
4	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
5	do mieszania składników puree <b>nie używał</b> sztućców stołowych								
6	utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadami								
7	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów								
8	obsługiwał urządzenia zgodnie z instrukcją bhp, p.poż., zakręcał wodę i wyłączał palniki kuchenki, gdy z nich nie korzystał								
9	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*