

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **TG.07-04-19.01**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**
Numer zadania: **04**

**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 rezultaty w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie i z poleceniami zawartymi w treści zadania, to oceniaj jego działania pozytywnie oraz niezwłocznie zawiadom OKE, że zasady oceniania tego nie przewidują, mimo, że powinny.
- 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 wykonywaniu zadania przez zdającego.

Numer
stanowiska

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1. Duszone warzywa z makaronem

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Makaron ugotowany, nierozgotowany						
2	Warzywa nieprzypalone						
3	Warzywa jędrne, nierozgotowane						
4	Pieczarki pokrojone w kostkę porównywalnej wielkości						
5	Warzywa równomiernie wymieszane z ugotowanym makaronem						
6	Warzywa z makaronem poprawione, nie za słone, nie za pikantne						

Rezultat 2. Jaja poszeta

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Każde jajo o płynnym żółtku						
2	Żółtka jaj otoczone ściętym białkiem						
3	Białka o regularnym kształcie, niepostrzępione						

Rezultat 3. Kisiel z czarnej porzeczki

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Czarne porzeczki przetarte przez sito						
2	Kisiel o właściwej konsystencji, nie za rzadki, nie za gęsty						
3	Kisiel gładki, bez grudek nierozpuszczonej mąki						
4	Kisiel nie za kwaśny i nie za słodki						

Numer
stanowiska

Rezultat 4 Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Duszone warzywa z makaronem i jajami poszetywowymi podane na talerzach do dania zasadniczego						
2	Do każdej porcji podany widelec i nóż stołowy						
3	Podane porcje porównywalnej wielkości						
4	Wyporcjowane warzywa z makaronem i jajami poszetywowymi gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						
5	Podany kisiel schłodzony						
6	Do każdej porcji kisielu podana łyżeczka						
7	Kisiel udekorowany w powtarzalny sposób jogurtem i listkami mięty						
8	Brzegi naczyń niepobrudzone potrawami						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw

Zdający:

1	do sporządzenia zawiesiny z mąki ziemniaczanej i wody używał trzepaczki różgowej						
2	dobrał wielkość garnków i patelni do wielkości palnika						
3	dekorował kisiel po jego schłodzeniu						
4	czarne porzeczki gotował od wrzącej wody						
5	próbował potrawy zgodnie z zasadami higieny						
6	do krojenia warzyw używał noża „szefa”						
7	utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia surowców i półproduktów z gotową potrawą						
8	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucił ich do odpadów						
9	zакręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał						
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis