

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
Oznaczenie arkusza: **TG.07-01-19.01**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**  
Numer zadania: **01**

**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						

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny							Egzaminator wpisuje <b>T</b> , jeżeli zdający spełnił kryterium albo <b>N</b> , jeżeli nie spełnił
<b>Rezultat 1. Duszone warzywa z makaronem</b> <i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>							
1	Makaron ugotowany, nierozgotowany						
2	Warzywa nieprzypalone						
3	Warzywa jędrne, nierozgotowane						
4	Cukinia i papryka pokrojone w kostkę porównywalnej wielkości						
5	Warzywa równomiernie wymieszane z ugotowanym makaronem						
6	Makaron z warzywami doprawiony, nie za słony, nie za pikantny						
<b>Rezultat 2. Jaja poszeta</b> <i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>							
1	Każde jajo o płynnym żółtku						
2	Żółtka jaj otoczone ściętym białkiem						
3	Białka o regularnym kształcie, niepostrzępione						
<b>Rezultat 3. Kisiel truskawkowy</b> <i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>							
1	Truskawki 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	Warzywa duszone z makaronem i jajami poszetywymi podane na talerzach do dania zasadniczego						
2	Do każdej porcji podany widelec i nóż stołowy						
3	Podane porcje porównywalnej wielkości						
4	Wyporcjowane warzywami z makaronem i jajami poszetywymi gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						
5	Podany kisiel schłodzony						
6	Do każdej porcji kisielu podane łyżeczki						
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	truskawki 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	zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał						
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*