



EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2026

ZASADY OCENIANIA I KARTY OCENY

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **TG.07-01-26.01-SG**
Symbol 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

** na podstawie danych wpisanych przez zdającego na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego

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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Bliny ziemniaczano-selerowe

1	Bliny o kształcie okrągłym lub owalnym						
2	Bliny porównywalnej wielkości						
3	Bliny usmażone na jasnożółty kolor, rumiane						
4	Bliny nienasączone tłuszczem						

Rezultat 2: Sos koperkowy

1	Sos nie za gęsty, nie za rzadki						
2	Konsystencja sosu jednolita, bez grudek mąki						
3	Konsystencja sosu jednolita, bez „kłaczków” zwarzonej śmietany						
4	W sosie drobno posiekane liście kopru						
5	Liście kopru o zachowanym naturalnym kolorze						

Rezultat 3: Sałatka jarzynowa

1	Surowce rozdrobnione w drobną kostkę						
2	W sałatce wykorzystane składniki (ugotowane warzywa: marchew, pietruszka, seler oraz surowe jabłko, konserwowy ogórek, posiekana nać pietruszki)						
3	Składniki sałatki równomiernie wymieszane						
4	Sałatka udekorowana nacią pietruszki						

Numer
stanowiska

Rezultat 4: Zastawa stołowa do ekspedycji wykonanych potraw

1	Bliny podane na talerzu płaskim						
2	Do blinów podany nóż i widelec						
3	Sos podany w sosjerce na podstawce						
4	Sałatka podana na talerzu zakąskowym						

Rezultat 5: Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

1	Porcje blinów porównywalnej wielkości						
2	Bliny ułożone na talerzach w powtarzalny sposób						
3	Porcje sosu porównywalnej wielkości						
4	Porcje sałatki porównywalnej wielkości						
5	Bliny podane gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						
6	Sos podany gorący lub ciepły (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						
7	Sałatka podana schłodzona (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przebieg procesu produkcji potraw

1	Zdający umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	Zdający wykorzystał do produkcji sosu grube łodygi kopru						
3	Zdający gotował wywar pod przykryciem						
4	Zdający smażył bliny od rozgrzanego i niedymiącego tłuszczu						
5	Zdający używał różgi podczas zagęszczenia sosu						
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