

**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.07-01-20.06-SG**  
Oznaczenie 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

## **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.
- Nie degustuj potraw.

|                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Numer<br>stanowiska |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

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

**Rezultat 1. Pierś z kurczaka duszona z selerem**

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Pierś z kurczaka uformowana na dwa filety                |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Seler pokrojony w kostkę                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Sos o właściwej konsystencji nie za gęsty, nie za rzadki |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | W sosie brak grudek nierozklejonej mąki                  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Rezultat 2. Kopytka ziemniaczano-buraczane**

|   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Wszystkie kopytka porównywalnej wielkości |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Kopytka ugotowane                         |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Kopytka jednorodne w przekroju            |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Kopytka nierozgotowane                    |  |  |  |  |  |  |  |  |

Numer  
stanowiska

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Rezultat 3. Marchew duszona z jabłkiem**

|   |                                      |  |  |  |  |  |  |
|---|--------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Marchew rozdrobniona na grube wiórki |  |  |  |  |  |  |
| 2 | W marchwi jabłko                     |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Cebula nieprzypalona                 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Wygląd charakterystyczny dla potrawy |  |  |  |  |  |  |

**Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw**

|    |   |  |  |  |  |  |  |
|----|---|--|--|--|--|--|--|
| 1  | Pierś z kurczaka i kopytka podane na talerzu do dania zasadniczego  |  |  |  |  |  |  |
| 2  | Do każdej porcji podany widelec i nóż stołowy   |  |  |  |  |  |  |
| 3  | Marchew z jabłkiem podane na talerzu zakąskowym   |  |  |  |  |  |  |
| 4  | Kopytka niepolane sosem   |  |  |  |  |  |  |
| 5  | Pieś z kurczaka udekorowana posiekaną natką pietruszki  |  |  |  |  |  |  |
| 6  | Porcje kopytek porównywalnej wielkości  |  |  |  |  |  |  |
| 7  | Filety z piersi z kurczaka porównywalnej wielkości  |  |  |  |  |  |  |
| 8  | Brzegi talerzy niepobrudzone potrawami  |  |  |  |  |  |  |
| 9  | Wyporcjowana marchew z jabłkiem niepodpływająca płynem  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Wyporcjowana pierś z kurczaka i kopytka gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego) |  |  |  |  |  |  |

Numer  
stanowiska

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw**

Zdający:

|    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1  | wykonał obróbkę wstępną ziemniaków   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2  | dobrał odpowiednią wielkość patelni do wielkości sporządzanych potraw  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3  | przesiał mąkę pszenną do kopytek   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4  | mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5  | gotował kopytka od wrzącej wody  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6  | utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7  | oceniał potrawy organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8  | wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów                                       |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9  | obsługiwał urządzenia zgodnie z instrukcją bhp, zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał                |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania umyte naczynia odstawił na miejsce                        |  |  |  |  |  |  |  |  |

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*