

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
Oznaczenie arkusza: **TG.07-02-19.01**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**  
Numer zadania: **02**

**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<br>stanowiska |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

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

**Rezultat 1. Duszone warzywa z kaszą jęczmienną**

*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Kasza jęczmienna ugotowana, nie za twarda                    |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Warzywa nieprzypalone  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Warzywa jędrne, nierozgotowane.                              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Cukinia i papryka pokrojone w kostkę porównywalnej wielkości |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Warzywa równomiernie wymieszane z ugotowaną kaszą            |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Kasza z warzywami doprawiona, nie za słona, nie za pikantna  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Rezultat 2. Jaja poszetowe**

*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 wiśniowy**

*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Wiśnie zmiksowane o jednolitej konsystencji                  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 wyekspediowania potraw***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Duszone warzywa z kaszą jęczmienną 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 warzywa z kaszą jęczmienną i jajami poszetywymi 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  | wiśnie 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*