

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

**Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-01-22.01-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

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, przełącz 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

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Zrazy drobiowe duszone z sosem warzywnym***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Zrazy porównywalnego kształtu (w każdej porcji)							
2	Zrazy porównywalnej wielkości							
3	Zrazy nierozgotowane							
4	Zrazy nieprzypalone							
5	Zrazy doprawione, nie za pikantne, nie za słone							
6	Sos warzywny bez widocznych kawałków warzyw							
7	Sos warzywny bez grudek zwarzonej śmietany							
8	Sos warzywny doprawiony, nie za słony, nie za pikantny							
9	Sos warzywny nie za rzadki, nie za gęsty							

Rezultat 2: Kasza na sypko*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Kasza miękka							
2	Kasza ugotowana na sypko							
3	Kasza nieprzypalona							
4	Kasza doprawiona, nie za słona							

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Surówka z kapusty pekińskiej*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Kapusta pekińska drobno poszatkowana						
2	Jabłko obrane						
3	Jabłko rozdrobnione w słupki						
4	Jabłko w surówce o niezmienionej barwie						
5	Ogórek konserwowy rozdrobniony w drobną kostkę						
6	Składniki surówki wymieszane równomiernie						
7	Surówka niepodpływająca sokiem						
8	Surówka doprawiona, nie za kwaśna						

Rezultat 4: Sposób wycierania i wydania potraw*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Przygotowane 2 zestawy potraw zawierające: zrazy drobiowe duszone z sosem warzywnym, kaszę na sypko i surówkę z kapusty pekińskiej						
2	Zrazy drobiowe duszone z sosem warzywnym i kasza na sypko podane na talerzach do dania zasadniczego						
3	Kasza niepolana sosem warzywnym						
4	Zrazy drobiowe udekorowane gałązkami kopru						
5	Zrazy drobiowe podane po 2 sztuki na porcję						
6	Surówka z kapusty pekińskiej podana na talerzach zakąskowych						
7	Surówka z kapusty pekińskiej udekorowana w powtarzalny sposób pomidorami koktajlowymi						
8	Brzeży talerzy do dania zasadniczego niepobrudzone potrawami						
9	Brzeży talerzy zakąskowych niepobrudzone surówką						
10	Wycierane zrazy drobiowe duszone z sosem warzywnym i kasza na sypko gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Proces produkcji potraw

Zdający:

1	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
2	umył koper, marchew, jabłko								
3	rozdrabniał cebulę, koper i kapustę pekińską na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw								
4	obsmażał zrazy na rozgrzanym tłuszczu								
5	dusił zrazy w rondlu pod przykryciem								
6	sporządził sos winegret								
7	pozostałą po odważeniu śmietanę umieścił w lodówce								
8	oceniał organoleptycznie surówkę z kapusty pekińskiej zgodnie z zasadami bhp								
9	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów								
10	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, po zakończeniu produkcji i wydaniu potraw, umył kuchenkę i zlew								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis