

**EGZAMIN ZAWODOWY  
Rok 2022  
ZASADY OCENIANIA**

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

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**  
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-02-22.06-SG**  
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**  
Numer zadania: **02**  
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


Egzaminator wpisuje **T**,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo **N**, jeżeli  
nie spełnił**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny****Rezultat 1: Kotlety z soczewicy i mięsa***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Kotlety mają kształt owalny						
2	Kotlety są porównywalnej wielkości						
3	Kotlety po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie są surowe						
4	Kotlety w żadnym miejscu nie są przypalone						
5	Kotlety są doprawione, nie za pikantne, nie za słone						
6	Kotlety nie są za twarde						
7	Kotlety nie rozpadają się						

**Rezultat 2: Sos szczypiorkowy***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Sos ma zawieszistą konsystencję						
2	Sos nie zawiera grudek mąki						
3	W sosie szczypiorek ma zachowaną zieloną barwę						
4	Sos jest doprawiony, nie za pikantny, nie za słony						
5	Sos nie zawiera grudek zwarzonej śmietany						

Numer  
stanowiska


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

1	Kapusta biała jest drobno poszatkowana						
2	Cebula jest pokrojona w drobną kostkę						
3	Koper jest drobno posiekany						
4	Marchew jest rozdrobniona na grube wióry						
5	Warzywa są równomiernie wymieszane z sosem						
6	Surówka jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						
7	W surówce jest lekko wyczuwalny smak cytryny						
8	Surówka nie podpływa sokiem						

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

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: kotlety z soczewicy i mięsa oraz surówkę z kapusty białej, a sos szczypiorkowy podany jest wieloporcjowo						
2	Kotlety z soczewicy i mięsa są podane wyłącznie na talerzach do dania zasadniczego						
3	Sos szczypiorkowy jest podany wyłącznie w sosjerce						
4	Surówka z kapusty białej jest podana wyłącznie na talerzach zakąskowych						
5	Kotlety z soczewicy i mięsa w obu porcjach są udekorowane w taki sam sposób koprem i papryką czerwoną						
6	Kotlety z soczewicy i mięsa są podane po 2 sztuki na porcję						
7	Surówka z kapusty białej w obu porcjach jest udekorowana w taki sam sposób pomidorami koktajlowymi i szczypiorkiem						
8	Brzegi sosjerki nie są pobrudzone potrawami						
9	Brzegi talerzy zakąskowych nie są pobrudzone potrawami						
10	Wyporcjowane kotlety z soczewicy i mięsa oraz sos szczypiorkowy są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: Proces produkcji potraw**

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	umył szczypiorek i paprykę czerwoną						
3	rozdrabniał cebulę i kapustę białą na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw						
4	moczył soczewicę przed gotowaniem						
5	smażył kotlety z soczewicy i mięsa od rozgrzanego oleju						
6	sporządził sos winegret						
7	pozostałą po odważeniu śmietanę umieścił w lodówce						
8	podczas oceny organoleptycznej sosu szczypiorkowego stosował zasady bhp						
9	nie wyrzucał surowców/półproduktów/wyrobów gotowych do odpadów						
10	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, a po zakończeniu produkcji i wydaniu potraw umył kuchenkę i zlew						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*