



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2024 ZASADY OCENIANIA

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

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
 Oznaczenie arkusza: **HGT.02-03-24.01-SG**
 Symbol kwalifikacji: **HGT.02**
 Numer zadania: **03**
 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: Naleśniki ze szpinakiem i serem**

1	Naleśniki z nadzieniem są uformowane w rulon zamknięty						
2	Naleśniki z nadzieniem są obsmażone z każdej strony						
3	Naleśniki z nadzieniem w żadnym miejscu nie są przypalone						
4	Naleśniki z nadzieniem są porównywalnej wielkości						
5	Placki naleśników są cienkie						
6	Nadzienie w naleśnikach jest równomiernie cienko rozsmarowane						
7	Nadzienie w naleśnikach nie jest za gęste, nie jest za rzadkie (egzaminator powinien sprawdzić w co najmniej 1 naleśniku)						
8	W naleśnikach z nadzieniem jest wyczuwalny smak czosnku						
9	Naleśniki z nadzieniem są doprawione, nie za słone, nie za pikantne						

Rezultat 2: Dip koperkowy

1	Koper w dipie jest drobno posiekany						
2	Składniki dipu są równomiernie wymieszane						
3	Dip jest doprawiony solą, nie za słony						
4	Dip jest doprawiony cukrem, nie za słodki						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Mus brzoskwiowy

1	W musie brak kawałków brzoskwiń						
2	W musie brak grudek nierozpuszczonej żelatyny						
3	Wszystkie składniki musu są równomiernie wymieszane						
4	Śmietanka w musie nie jest zwarzona						
5	Mus jest puszysty						
6	Mus ma konsystencję odpowiednią dla musu, nie jest za rzadki, nie jest za gęsty						
7	Mus jest doprawiony cytryną, nie za kwaśny						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: naleśniki ze szpinakiem i serem, dip koperkowy oraz mus brzoskwiowy						
2	Naleśniki z nadzieniem są wyporcjowane wyłącznie na talerzach płaskich Ø 24-32 cm						
3	Dip koperkowy jest wyporcjowany wyłącznie w naczyniach do dipu z podstawkami						
4	Mus brzoskwiowy jest wyporcjowany wyłącznie w pucharkach ustawionych na podstawkach						
5	Porcje naleśników z nadzieniem są udekorowane w taki sam sposób grillowanymi pomidorami koktajlowymi i szczypiorkiem						
6	Naleśniki z nadzieniem są podane po 2 sztuki na porcję						
7	Porcje musu brzoskwiowego są udekorowane w taki sam sposób plasterkami brzoskwini i mięta						
8	Wyporcjowany mus brzoskwiowy jest schłodzony						
9	Brzezi zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						
10	Wyporcjowane naleśniki ze szpinakiem i serem 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 i osuszył koper								
3	do rozdrobnienia brzoskwiń zastosował blender								
4	do sporządzenia ciasta naleśnikowego zastosował trzepaczkę różgową								
5	rozdrabniał koper na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw								
6	sprawił świeżość jaj (wybijając je do osobnego naczynia)								
7	smażył naleśniki na patelni do naleśników								
8	podczas oceny organoleptycznej musu brzoskwiniowego stosował zasady bhp (nie wkładał do potrawy łyżki, którą wcześniej próbował potrawy, nie próbował nad sporządzaną potrawą)								
9	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami								
10	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, po zakończeniu produkcji i wydaniu potraw umył kuchenkę i zlew								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis