

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-03-22.06-SG**
Oznaczenie 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: Krokiety z kaszy jęczmiennej***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Krokiety są porównywalnej wielkości						
2	Krokiety mają podłużny kształt						
3	Kasza jęczmienna w krokietach jest miękka						
4	Krokiety są doprawione, nie za pikantne, nie za słone						
5	Krokiety w żadnym miejscu nie są przypalone						
6	Krokiety z każdej strony są równomiernie usmażone na złoty kolor						
7	Krokiety nie rozpadają się						

Rezultat 2: Sos pomidorowo - paprykowy*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Sos ma zawieszistą konsystencję						
2	Sos nie zawiera grudek mąki						
3	W sosie nie ma kawałków nieprzetartych warzyw						
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, marchwi i jabłka*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Kapusta biała jest drobno poszatkowana						
2	Marchew jest starta na grube wióry						
3	Jabłko jest rozdrobnione w cienkie słupki						
4	Warzywa są równomiernie wymieszane z sosem						
5	Surówka jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						
6	W surówce jest wyczuwalny smak musztardy						
7	Surówka nie podpływa sokiem						
8	Jabłko w surówce ma naturalną barwę, nie ściemniało						

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

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: krokiety z kaszy jęczmiennej oraz surówkę z kapusty białej, marchwi i jabłka, a sos pomidorowo-paprykowy podany jest wieloporcjowo						
2	Krokiety z kaszy jęczmiennej są podane wyłącznie na talerzach do dania zasadniczego						
3	Sos pomidorowo-paprykowy jest podany wyłącznie w sosjerce						
4	Surówka z kapusty białej, marchwi i jabłka jest podana wyłącznie na talerzach zakąskowych						
5	Krokiety z kaszy jęczmiennej w obu porcjach są udekorowane w taki sam sposób pomidorami koktajlowymi i pietruszką zieloną						
6	Krokiety z kaszy jęczmiennej są podane po 2 sztuki na porcję						
7	Surówka z kapusty białej, marchwi i jabłka w obu porcjach jest udekorowana w taki sam sposób koprem i rzodkiewką						
8	Brzegi sosjerki nie są pobrudzone potrawami						
9	Brzegi talerzy zakąskowych nie są pobrudzone potrawami						
10	Wyczerpane krokiety z kaszy jęczmiennej i sos pomidorowo-paprykowy 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 koper i rzodkiewkę								
3	rozdrabniał jabłko i kapustę białą na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw								
4	sporządził podprawę zacieraną								
5	smażył krostki od rozgrzanego oleju								
6	sporządził sos winegret								
7	pozostałą po odważeniu śmietanę umieścił w lodówce								
8	podczas oceny organoleptycznej sosu pomidorowo-paprykowego 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