



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2025 ZASADY OCENIANIA

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

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
 Oznaczenie arkusza: **HGT.02-01-25.06-SG**
 Symbol 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 oceny

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

Rezultat 1: Zupa krem chrzanowy

1	Zupa ma konsystencję właściwą dla zupy krem, nie za rzadką, nie za gęstą						
2	Zupa jest jednolita, bez części nierozdrobnionych warzyw						
3	Zupa nie zawiera kłaczków ściętego żółtka						
4	Szczypior jest drobno posiekany (ciselè)						
5	Boczek jest pokrojony wyłącznie w paski						
6	Boczek jest zarumieniony						
7	Żaden z kawałków boczku nie jest przypalony						
8	Zupa nie jest przypalona						
9	Zupa jest doprawiona solą i pieprzem, nie za słona, nie za pikantna						
10	W zupie jest wyczuwalny delikatny smak chrzanu						

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Medalion wieprzowy panierowany w grzankach

1	Medaliony są opanierowane w bułce tartej z grzankami						
2	Medaliony mają kształt okrągły						
3	Medaliony mają porównywalną średnicę						
4	Medaliony mają porównywalną grubość						
5	Medaliony w żadnym miejscu nie są przypalone						
6	Grzanki są pokrojone w paski						
7	Medaliony po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie są surowe						
8	Medaliony są soczyste						
9	Medaliony są doprawione solą i pieprzem, nie za słone, nie za pikantne						

Rezultat 3: Sałatka grecka

1	Pomidory koktajlowe są rozdrobnione w ćwiartki						
2	Ogórek i cebula są pokrojone w półplastry						
3	Papryka jest rozdrobniona w kostkę o bokach ok. 5 mm (macedoine)						
4	Ser typu feta jest rozdrobniony w kostkę						
5	Liście bazylii i oregano są drobno posiekane						
6	Sałatka jest polana sosem winegret						
7	Sałatka jest doprawiona sokiem z cytryny, nie za kwaśna						
8	Sałatka jest doprawiona solą i pieprzem, nie za słona, nie za pikantna						

Numer
stanowiska

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: zupę krem chrzanowy i medalion wieprzowy panierowany w grzankach						
2	Zupa krem chrzanowy jest wyporcjowana wyłącznie w bulionówkach na podstawkach						
3	Porcje zupy są porównywalnej wielkości						
4	Medaliony są wyporcjowane wyłącznie na talerzach płaskich \varnothing 24-32 cm						
5	Sałátka jest wydana wyłącznie w salaterce						
6	Porcje zupy są udekorowane w powtarzalny sposób boczkami i szczypiorem						
7	Porcje medalionów są udekorowane w powtarzalny sposób grillowanymi pomidorami koktajlowymi i nacią pietruszki						
8	Sałátka jest ułożona warstwami w kolejności od dołu: pomidory, ogórek, cebula, papryka i ser typu feta						
9	Brzegi zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						
10	Wyporcjowana zupa krem chrzanowy i medalion wieprzowy panierowany w grzankach są gorące lub ciepłe (elementy oceniane po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Proces przygotowania potraw

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i mył w sytuacjach koniecznych								
2	umył mięso pod bieżącą wodą								
3	rozbijał mięso na desce koloru czerwonego lub desce przypisanej do surowego mięsa								
4	grzanki suszył w piekarniku								
5	warzywa w zupie rozdrabniał blenderem								
6	sprawił świeżość jaja (wybijając je do osobnego naczynia)								
7	przygotował sos winegret do sałatki mieszając oliwę z przyprawami								
8	podczas oceny organoleptycznej zupy stosował zasady bhp (używał czystych sztućców za każdym razem, kiedy próbował potrawę, nie próbował nad przygotowywaną potrawą)								
9	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami								
10	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, a po przygotowaniu potraw i ich wydaniu umył kuchenkę i blat roboczy								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis