

EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2022 ZASADY OCENIANIA

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

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-02-22.01-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, prześlij 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.

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

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	Ogórek konserwowy rozdrobniony w kostkę						
4	Jabłko rozdrobnione w kostkę						
5	Składniki surówki wymieszane równomiernie						
6	Jabłko w surówce o niezmienionej barwie						
7	Surówka doprawiona, nie za kwaśna						
8	Surówka niepodpływająca sokiem						

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

1	Przygotowane 2 zestawy potraw zawierające: pulpety drobiowe z sosem warzywnym, kaszę na sypko i surówkę z kapusty pekińskiej						
2	Pulpety drobiowe z sosem warzywnym i kasza na sypko podane na talerzach do dania zasadniczego						
3	Kasza niepolana sosem warzywnym						
4	Pulpety drobiowe udekorowane w powtarzalny sposób koprem						
5	Pulpety drobiowe podane na sosie warzywnym 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	Brzegi talerzy do dania zasadniczego niepobrudzone potrawami						
9	Brzegi talerzy zakąskowych niepobrudzone surówką						
10	Wyporcjowane pulpety drobiowe 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 jabłko, koper i pomidory koktajlowe						
3	rozdrabniał cebulę, marchew i seler na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw						
4	gotował pulpety w wywarze z warzyw						
5	sporządził podprawę zacieraną						
6	sporządził sos winegret						
7	pozostałą po odważeniu śmietanę umieścił w lodówce						
8	oceniał organoleptycznie sos warzywny 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