



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2025 ZASADY OCENIANIA

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

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-02-25.01-SG**
Symbol 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, przekaż 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: Bryzol sauté

1	Bryzole są całe, nieuszkodzone						
2	Bryzole mają kształt okrągły						
3	Bryzole mają porównywalną średnicę						
4	Bryzole mają porównywalną grubość						
5	Bryzole w żadnym miejscu nie są przypalone						
6	Bryzole po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie są surowe						
7	Bryzole są soczyste, nie są wysuszone						
8	Bryzole są doprawione, nie za słone						

Rezultat 2: Ziemniaki gratin dauphinois

1	Wszystkie ziemniaki w potrawie są obrane						
2	Ziemniaki są rozdrobnione na porównywalnej grubości plastry						
3	Ziemniaki są miękkie (egzaminator powinien sprawdzić miękkość wybiórczo)						
4	Ziemniaki nie są przypalone						
5	Ser na powierzchni ziemniaków jest zapieczony						
6	Ser na powierzchni ziemniaków nie jest przypalony						
7	Ziemniaki są doprawione, nie za pikantne, nie za słone						
8	W ziemniakach jest wyczuwalny smak gałki muskatołowej						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Surówka z marchwi i pomarańczy

1	Jabłko jest starte na grube wióry						
2	Marchew jest starta na grube wióry						
3	Naturalna barwa miąższu jabłka jest zachowana (brak ściemnienia)						
4	Pomarańcza jest rozdrobniona na drobne kawałki						
5	Pomarańcza nie zawiera białych części skórki (nie zawiera części albedo)						
6	Wszystkie składniki surówki są wymieszane z sosem						
7	Płatki migdałowe są uprażone, nie są przypalone						
8	Surówka jest doprawiona, nie za kwaśna, nie za słodka						
9	Surówka jest doprawiona, nie za słona						
10	Surówka nie podpływa sokiem						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: bryzol sauté, ziemniaki gratin dauphinois i surówkę z marchwi i pomarańczy						
2	Bryzole sauté są wyporcjowane razem z ziemniakami wyłącznie na talerzach płaskich ø 24-32 cm						
3	Surówka jest wyporcjowana wyłącznie na talerzach płaskich ø 19-21 cm						
4	Porcje surówki są porównywalnej wielkości						
5	Porcje ziemniaków gratin są porównywalnej wielkości						
6	Porcje bryzolu sauté i ziemniaków gratin są udekorowane w taki sam sposób grillowanymi pomidorami koktajlowymi i koprem						
7	Porcje surówki są udekorowane w taki sam sposób nacią pietruszki i płatkami migdałowymi						
8	Brzegi zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						
9	Wyporcjowany bryzol sauté i ziemniaki gratin są gorące lub ciepłe (elementy oceniane po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie potraw

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	umył mięso pod bieżącą wodą						
3	rozbijał mięso na desce koloru czerwonego lub desce przypisanej do surowego mięsa						
4	zapiekał ziemniaki gratin w gorącym piekarniku						
5	oprószył mąką schab przed smażeniem						
6	pozostałą po odważeniu śmietankę 36 % umieścił w lodówce						
7	przygotował sos do surówki mieszając oliwę z przyprawami						
8	podczas oceny organoleptycznej surówki stosował zasady bhp (nie wkładał do potrawy łyżki, którą wcześniej próbował potrawy, nie próbował nad sporządzaną potrawą)						
9	rozdrabniał ziemniaki przy użyciu noża						
10	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, a po zakończeniu produkcji i wydaniu potraw umył kuchenkę i blat roboczy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis