

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-03-25.01-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: Zupa krem z pomidorów z tostami**

1	Zupa jest jednorodna, przetarta, bez grudek						
2	Zupa ma czerwony kolor						
3	Wszystkie tosty mają kształt trójkąta						
4	Tosty są zrumienione, w żadnym miejscu nie są przypalone						
5	Zupa jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						
6	Tosty są doprawione, z wyczuwalnym smakiem czosnku i bazylii						

Rezultat 2: Knedle ze śliwkami

1	Wszystkie knedle mają kształt kulisty						
2	Wszystkie knedle mają porównywalną wielkość						
3	Knedle są ugotowane, niesurowe, nierozgotowane						
4	Knedle są całe, nieuszkodzone						
5	Knedle są doprawione, nie za słone						
6	Śmietana jest doprawiona, nie za słodka						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Surówka owocowa

1	Ziarna słonecznika są uprażone, nieprzypalone						
2	Brzoskwinie są pokrojone w kostkę, a kiwi w ćwierćplastry						
3	Jabłko jest pokrojone w cienkie słupki						
4	Wszystkie składniki surówki są wymieszane, jabłko nie ściemniało						
5	Surówka jest doprawiona, nie za słodka, nie za kwaśna						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

1	Zupa krem z pomidorów podana jest w bulionówkach na podstawkach						
2	Tosty wydane są po dwa na porcję						
3	Knedle ze śliwkami wyporcjowane są wyłącznie na talerzach płaskich Ø 24-32 cm						
4	Surówka owocowa wyporcjowana jest wyłącznie na talerzach płaskich Ø 19-21 cm						
5	Wszystkie potrawy podzielone są na dwie równe porcje						
6	Brzeży talerzy z wyporcjowanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						
7	Wyporcjowana zupa udekorowana jest w taki sam sposób jogurtem i listkami bazylii, a knedle udekorowane są śmietaną i listkami mięty						
8	Wyporcjowana zupa krem z pomidorów i knedle ze śliwkami są gorące lub ciepłe (elementy oceniane po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie potraw

Zdający:

1	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
2	umył i obrał warzywa korzeniowe								
3	zblanszował pomidory, usunął z nich skórkę i nasiona								
4	rozdrabniał warzywa na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw								
5	warzywa przeznaczone do zupy podsmażył na maśle								
6	gotował knedle od wrzącej wody								
7	podczas oceny organoleptycznej zupy stosował zasady bhp (nie wkładał do potrawy łyżki, którą wcześniej próbował potrawy, nie próbował nad sporządzaną potrawą)								
8	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami								
9	rozdrabniał owoce na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do owoców								
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