

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA**

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

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-01-23.01-SG**
Oznaczenie 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 ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Kotlety z kapusty i mięsa**

1	Kotlety są kształtu owalnego						
2	Kotlety mają porównywalną wielkość						
3	Kotlety po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie są surowe						
4	Kotlety w żadnym miejscu nie są przypalone						
5	Kotlety są doprawione, nie za pikantne, nie za słone						
6	Kotlety nie są za twarde						
7	Kapusta w kotletach jest drobno poszatkowana, nie wystaje poza uformowany kształt kotleta						
8	Kotlety nie rozpadają się						

Rezultat 2: Sos pieczarkowy

1	Sos ma konsystencję właściwą dla sosu, nie jest za gęsty, nie jest za rzadki						
2	Sos nie zawiera grudek mąki						
3	Pieczarki są rozdrobnione w półplastry						
4	Sos jest doprawiony, nie za pikantny, nie za słony						
5	Sos nie zawiera grudek zwarzonej śmietany						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Kisiel czekoladowy

1	Kisiel czekoladowy ma konsystencję jednolitą, bez grudek nierozklejonej mąki						
2	Kisiel nie jest przypalony						
3	Kisiel ma konsystencję właściwą dla kisielu, nie jest za rzadki, nie jest za gęsty						
4	Kisiel ma wyczuwalny czekoladowy smak						
5	Płatki migdałowe są uprażone						
6	Żaden płatek migdałowy nie jest przypalony						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: kotlety z kapusty i mięsa, sos pieczarkowy oraz kisiel czekoladowy						
2	Kotlety z kapusty i mięsa są wyporcjowane wyłącznie na talerzach do dania zasadniczego						
3	Kotlety z kapusty i mięsa są ułożone na sosie pieczarkowym						
4	Porcje kotletów z kapusty i mięsa są udekorowane w taki sam sposób zieloną pietruszką i czerwoną papryką						
5	Kotlety z kapusty i mięsa są podane po 3 sztuki na porcję						
6	Kisiel czekoladowy jest wyporcjowany wyłącznie w pucharkach ustawionych na podstawkach						
7	W wyporcjowanym kisielu widoczne są trzy warstwy: kisiel, warstwa płatków z miodem i orzechami, kisiel						
8	Porcje kisielu czekoladowego są udekorowane w taki sam sposób płatkami migdałowymi i truskawkami						
9	Brzeży żadnej zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami nie są pobrudzone						
10	Wyporcjowane kotlety z kapusty i mięsa oraz sos pieczarkowy 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 pieczarki i paprykę czerwoną						
3	rozdrabniał cebulę i kapustę na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw						
4	ugotował kapustę przed dodaniem do mięsa						
5	smażył kotlety od rozgrzanego oleju						
6	dobrał rondel z pokrywką do duszenia warzyw do sosu pieczarkowego						
7	sporządził zawiesinę z części mleka i mąki ziemniaczanej do zagęszczenia kisielu						
8	podczas oceny organoleptycznej sosu pieczarkowego stosował zasady bhp						
9	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami						
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