

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

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

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-04-22.06-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**
Numer zadania: **04**
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: Filet z kurczaka sauté z sosem jabłkowym***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Filety z kurczaka są porównywalnej wielkości						
2	Filety z kurczaka są równomiernie usmażone z każdej strony						
3	Filety z kurczaka po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie są surowe						
4	Filety z kurczaka w żadnym miejscu nie są przypalone						
5	Filety z kurczaka w sosie jabłkowym są doprawione, nie za pikantne, nie za słone						
6	Sos jabłkowy ma odpowiednią konsystencję, nie za gęsty, nie za rzadki						
7	Sos jabłkowy jest jednolity, bez grudek mąki						

Rezultat 2: Kluski kładzione*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Kluski kładzione są miękkie						
2	Kluski kładzione po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie są surowe						
3	Żadna z klusek nie jest sklejona z inną						
4	W kluskach jest widoczny drobno posiekany koper						
5	Kluski kładzione nie są za słone						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Buraki duszone z selerem*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Buraki są rozdrobnione na grube wióry						
2	Cebula jest rozdrobniona w drobną kostkę						
3	Seler jest rozdrobniony na grube wióry						
4	Warzywa są równomiernie wymieszane						
5	Buraki duszone z selerem nie są za rzadkie						
6	Buraki duszone z selerem są doprawione, nie za słone, nie za pikantne						
7	Buraki duszone z selerem mają lekko wyczuwalny kwaśny smak						
8	Cebula w burakach duszonych z selerem nie jest przypalona						

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

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: filet z kurczaka sauté z sosem jabłkowym, kluski kładzione i buraki duszone z selerem						
2	Filety z kurczaka sauté z sosem jabłkowym i kluskami kładzionymi są podane wyłącznie na talerzach do dania zasadniczego						
3	Filety z kurczaka sauté są podane na sosie jabłkowym, kluski kładzione nie są polane sosem						
4	Buraki duszone z selerem są podane wyłącznie na talerzach zakąskowych						
5	Filety z kurczaka sauté z sosem jabłkowym w obu porcjach są udekorowane w taki sam sposób pomidorami koktajlowymi i koprem						
6	Filety z kurczaka sauté są podane po 1 sztuce na porcję						
7	Buraki duszone z selerem w obu porcjach są udekorowane w taki sam sposób szczypiorkiem i jogurtem naturalnym						
8	Brzegi talerzy do dania zasadniczego nie są pobrudzone potrawami						
9	Brzegi talerzy zakąskowych nie są pobrudzone potrawami						
10	Wyporcjowane filety z kurczaka sauté z sosem jabłkowym, kluski kładzione i buraki duszone z selerem 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 koper i obrał buraki								
3	kroił pierś z kurczaka na desce koloru żółtego lub desce przypisanej do drobiu, a cebulę na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw								
4	sporządził podprawę zacieraną								
5	formował kluski łyżką lub nożem								
6	smażył filety z kurczaka od rozgrzanego oleju								
7	pozostałe po odważeniu masło umieścił w lodówce								
8	podczas oceny organoleptycznej buraków duszonych z selerem stosował zasady bhp								
9	nie wyrzucał surowców/półproduktów/wyrobów gotowych do odpadów								
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