

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
 Oznaczenie arkusza: **HGT.02-01-22.06-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, prześlij niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odrębnie 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: Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Pierogi mają porównywalny kształt						
2	Wszystkie pierogi są całe, nierozlepione						
3	Żaden pieróg nie jest sklejonny z innym						
4	Ciasto pierogowe jest miękkie						
5	Pierogi po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie są surowe						
6	Składniki farszu są równomiernie wymieszane						
7	Cebula i szpinak w farszu nie są przypalone						
8	Farsz jest doprawiony, pikantny, nie za słony						

Rezultat 2: Dip ogórkowy*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Koper w dipie jest drobno posiekany						
2	Ogórek jest obrany						
3	Składniki dipu są równomiernie wymieszane						
4	Dip jest doprawiony, ma wyczuwalny smak ogórków, nie za słony, nie za pikantny						

Rezultat 3: Surówka z warzyw mieszanych*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Papryka i cebula są rozdrobnione w drobną kostkę						
2	Cukinia jest rozdrobniona w cienkie słupki						
3	Ogórek kiszony jest rozdrobniony w cienkie słupki						
4	Marchew jest obrana						
5	Marchew jest rozdrobniona na grube wióry						
6	Surówka jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						
7	Składniki surówki są równomiernie wymieszane						
8	Surówka nie podpływa sokiem						

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

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: pierogi ze szpinakiem i serem typu feta, dip ogórkowy i surówkę z warzyw mieszanych						
2	Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta są wycporcjowane po minimum 6 szt. na porcję						
3	Dip ogórkowy jest wycporcjowany wyłącznie w miseczkach do dipu z podstawkami						
4	Brzegi miseczek do dipu nie są pobrudzone potrawami						
5	Surówka z warzyw mieszanych jest wycporcjowana wyłącznie na talerzach zakąskowych						
6	Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta są wycporcjowane wyłącznie na talerzach do dania zasadniczego						
7	Brzegi talerzy zakąskowych nie są pobrudzone potrawami						
8	Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta w obu porcjach są polane masłem i udekorowane w taki sam sposób pomidorami koktajlowymi i pietruszką zieloną						
9	Surówka z warzyw mieszanych w obu porcjach jest udekorowana w taki sam sposób papryką czerwoną i listkami bazylii						
10	Wycporcjowane pierogi ze szpinakiem i serem typu feta 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 i osuszył koper i bazylię								
3	rozdrabniał cukinię i marchew na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw								
4	smażył cebulę od rozgrzanego oleju								
5	rozdrabniał ogórka świeżego do dipu na grubych oczkach tarki								
6	przesiał mąkę								
7	gotował pierogi od wrzącej, osolonej wody								
8	podczas oceny organoleptycznej surówki z warzyw mieszanych 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