

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-01-22.01-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 <i>PESEL</i> 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.

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		Numer stanowiska							
Egzaminator wpisuje T , jeżeli zdający spełnił kryterium albo N , jeżeli nie spełnił									
Rezultat 1: Zrazy drobiowe duszone z sosem warzywnym <i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>									
1	Zrazy porównywalnego kształtu (w każdej porcji)								
2	Zrazy porównywalnej wielkości								
3	Zrazy nierozgotowane								
4	Zrazy nieprzypalone								
5	Zrazy doprawione, nie za pikantne, nie za słone								
6	Sos warzywny bez widocznych kawałków warzyw								
7	Sos warzywny bez grudek zwarzonej śmietany								
8	Sos warzywny doprawiony, nie za słony, nie za pikantny								
9	Sos warzywny nie za rzadki, nie za gęsty								
Rezultat 2: Kasza na sypko <i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>									
1	Kasza miękka								
2	Kasza ugotowana na sypko								
3	Kasza nieprzypalona								
4	Kasza doprawiona, nie za słona								

Rezultat 3: Surówka z kapusty pekińskiej*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Kapusta pekińska drobno poszatkowana						
2	Jabłko obrane						
3	Jabłko rozdrobnione w słupki						
4	Jabłko w surówce o niezmienionej barwie						
5	Ogórek konserwowy rozdrobniony w drobną kostkę						
6	Składniki surówki wymieszane równomiernie						
7	Surówka niepodpływająca sokiem						
8	Surówka doprawiona, nie za kwaśna						

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

1	Przygotowane 2 zestawy potraw zawierające: zrazy drobiowe duszone z sosem warzywnym, kaszę na sypko i surówkę z kapusty pekińskiej						
2	Zrazy drobiowe duszone z sosem warzywnym i kasza na sypko podane na talerzach do dania zasadniczego						
3	Kasza niepolana sosem warzywnym						
4	Zrazy drobiowe udekorowane gałązkami kopru						
5	Zrazy drobiowe podane po 2 sztuki na porcję						
6	Surówka z kapusty pekińskiej podana na talerzach zakąskowych						
7	Surówka z kapusty pekińskiej udekorowana w powtarzalny sposób pomidorami koktajlowymi						
8	Brzegi talerzy do dania zasadniczego niepobrudzone potrawami						
9	Brzegi talerzy zakąskowych niepobrudzone surówką						
10	Wyporcjowane zrazy drobiowe duszone z sosem warzywnym i kasza na sypko gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Proces produkcji potraw

Zdający:

1	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	umył koper, marchew, jabłko						
3	rozdrabniał cebulę, koper i kapustę pekińską na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw						
4	obsmażał zrazy na rozgrzanym tłuszczu						
5	dusił zrazy w rondlu pod przykryciem						
6	sporządził sos winegret						
7	pozostałą po odważeniu śmietanę umieścił w lodówce						
8	oceniał organoleptycznie surówkę z kapusty pekińskiej zgodnie z zasadami bhp						
9	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów						
10	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, po zakończeniu produkcji i wydaniu potraw, umył kuchenkę i zlew						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis