

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2026
ZASADY OCENIANIA I KARTY OCENY

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-01-26.06-SG**
Symbol kwalifikacji: **HGT.02**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

PODSTAWA PROGRAMOWA
2019

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka –

Kod egzaminatora

Data egzaminu

DzieńMiesiącRok

Godzina rozpoczęcia egzaminu

:

Numer PESEL zdającego*											Numer stanowiska**		

* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość
** na podstawie danych wpisanych przez zdającego na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego

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.

Numer
stanowiska

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Ryba z sosem słodko-kwaśnym

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Ryba jest pokrojona na porównywalnej wielkości kawałki						
2	Wszystkie kawałki ryby są opanierowane z każdej strony						
3	Kawałki ryby są równomiernie usmażone na złoty kolor, w żadnym miejscu nie są przypalone						
4	Najgrubszy kawałek ryby po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie jest surowy						
5	Kawałki ryby nie zawierają ości; <i>egzaminator powinien sprawdzić obecność ości wybiórczo</i>						
6	Kawałki ryby są doprawione pieprzem, solą i sosem sojowym, nie za pikantne, nie za słone						
7	Marchew w sosie jest pokrojona w vichy; <i>talarki</i>						
8	Sos ma odpowiednią konsystencję, nie jest za rzadki, nie jest za gęsty						
9	Sos jest doprawiony, nie za kwaśny, nie za pikantny						
10	Sos jest doprawiony, nie za słony, nie za słodki						

Rezultat 2: Ryż jaśminowy na sypko

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Ryż jest miękki						
2	Ryż jest ugotowany na sypko						
3	Ryż nie jest przypalony						
4	Ryż jest doprawiony, nie za słony						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Surówka z kapusty pekińskiej							
Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania							
1	Kapusta pekińska jest rozdrobniona w chiffonade; <i>cienko poszatkowana</i>						
2	Kiwi jest pokrojone w macedoine; <i>w średnią kostkę</i>						
3	Kawałki pomarańczy są pozbawione albedo						
4	Surówka nie zawiera pestek pomarańczy						
5	Wszystkie składniki surówki są równomiernie wymieszane						
6	Surówka jest doprawiona, nie za kwaśna						
7	Surówka jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						
8	Surówka nie podpływa sokiem						
Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw							
Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania							
1	Przygotowane są 2 zestawy potraw zawierające rybę z sosem słodko-kwaśnym i ryż jaśminowy na sypko						
2	Ryba z sosem jest wydana z ryżem wyłącznie na talerzach płaskich Ø 24-32 cm						
3	Ryba jest wydana na sosie, ryż nie jest polany sosem						
4	Porcje ryby z sosem i ryżu są porównywalnej wielkości						
5	Porcje ryby z sosem są udekorowane w powtarzalny sposób uprażonym sezamem i nacią pietruszki						
6	Surówka z kapusty pekińskiej jest wydana wyłącznie na talerzach płaskich Ø 19-21 cm						
7	Surówka jest udekorowana w powtarzalny sposób rzodkiewką i drobno posiekanym koprem						
8	Porcje surówki są porównywalnej wielkości						
9	Brzegi zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						
10	Wyporcjowana ryba z sosem i ryż są gorące lub ciepłe, a surówka jest schłodzona; <i>elementy oceniane po podniesieniu ręki przez zdającego</i>						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Proces przygotowania potraw						
Zdający:						
1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych					
2	opłukał rybę pod bieżącą wodą					
3	kroił rybę na desce koloru niebieskiego lub desce przypisanej do ryb surowych					
4	umył i sparzył pomarańczę					
5	dusił składniki na sos słodko-kwaśny w rondlu/patelni pod przykryciem					
6	zagęścił sos zawiesiną z wody i mąki ziemniaczanej					
7	smażył cebulę od gorącego, niedymiącego tłuszczu, nie przypalił jej					
8	oceniał organoleptycznie surówkę stosując zasady bhp; <i>używał czystych sztućców za każdym razem, kiedy próbował potrawę, nie próbował nad przygotowywaną potrawą</i>					
9	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami					
10	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, zużyte ręczniki papierowe wrzucał do pojemnika na odpady zmieszane					

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis