Układ graficzny © CKE 2019

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-01-21.06-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

zawodowe.edu.pl - darmowa platforma egzaminów zawodowych

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.

Dla nauczycieli: zawodowe.edu.pl - tworzenie klas i generowanie egzaminów

		Numer stanowiska					

	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	*Egzaminator wpisuje **T**, jeżeli zdający spełnił kryterium albo **N**, jeżeli nie spełnił*					
Rezultat 1: Zupa krem z pomidorów z tostami *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*							
1	Zupa jednorodna, przetarta, bez grudek.						
2	Zupa kolorze charakterystycznym dla składnika głównego.						
3	Tosty w kształcie trójkąta.						
4	Tosty zrumienione, nieprzypalone.						
Rezultat 2: Knedle ze śliwkami *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*							
1	Wszystkie knedle o kształcie kulistym.						
2	Wszystkie knedle porównywalnej wielkości.						
3	Knedle ugotowane, niesurowe, nierozgotowane.						
4	Knedle całe, nieuszkodzone.						

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					

Rezultat 3: Surówka owocowa *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*							
1	Ziarna słonecznika uprażone, nieprzypalone.						
2	Brzoskwinie pokrojone w kostkę, a kiwi w ćwierćplastry.						
3	Jabłko pokrojone w cienkie słupki.						
4	Wszystkie składniki surówki równomiernie wymieszane, jabłko nie ściemniało.						
Rezultat 4: Sposób ekspedycji, porcjowania i udekorowania dań *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*							
1	Zupa krem z pomidorów podana w bulionówce z podstawką.						
2	Podane po dwa tosty na porcję.						
3	Knedle ze śliwkami podane na talerzu do dania zasadniczego.						
4	Surówka owocowa podana na oddzielnym talerzu.						
5	Wszystkie potrawy podzielone na dwie równe porcje.						
6	Brzegi talerzy niepobrudzone potrawami.						
7	Wyporcjowana zupa udekorowana jogurtem i listkami bazylii, a knedle ozdobione śmietaną i listkami mięty.						
8	Wyporcjowana zupa krem z pomidorów i knedle ze śliwkami są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						

Dla nauczycieli: zawodowe.edu.pl - monitoring klas i generowanie egzaminów

		Numer stanowiska					
Przebieg 1: Proces produkcji zupy krem z pomidorów z tostami							
Zdający:							
1	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.						
2	umył i obrał warzywa korzeniowe i cebulowe.						
3	zblanszował pomidory i usunął nasiona.						
4	rozdrabniał warzywa na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw.						
5	podsmażył warzywa na maśle.						
6	sporządził podprawę zacieraną i zagęścił nią zupę.						
7	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami.						
8	obsługiwał urządzenia zgodnie z instrukcją bhp, zakręcał wodę/gaz, gdy z nich nie korzystał.						
Przebieg 2: Proces produkcji knedli ze śliwkami							
Zdający:							
1	odważył ziemniaki.						
2	obrał ziemniaki.						
3	przesiał mąkę pszenną i ziemniaczaną.						
4	przecisnął ziemniaki przez praskę.						
5	nadziewał knedle nierozmrożonymi, pokrojonymi na ćwiartki śliwkami.						
6	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów.						
7	gotował knedle od wrzącej wody.						
8	umył miętę.						

Ćwicz na zawodowe.edu.pl - testy i arkusze egzaminacyjne

		Numer stanowiska					

Przebieg 3: Proces produkcji surówki owocowej							
Zdający:							
1	umył i obrał jabłko.						
2	umył i obrał kiwi.						
3	odważył słonecznik łuskany.						
4	prażył ziarna słonecznika na suchej patelni.						
5	rozdrabniał owoce na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do owoców.						
6	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, po zakończeniu produkcji i ekspedycji umył kuchenkę i zlew.						

Egzaminator …… .....

imię i nazwisko *data i czytelny podpis*

Dla nauczycieli: zawodowe.edu.pl - tworzenie klas i generowanie egzaminów