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.02-02-21.06-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**
Numer zadania: **02**
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

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

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.

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					

	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	*Egzaminator wpisuje **T**, jeżeli zdający spełnił kryterium albo **N**, jeżeli nie spełnił*					
Rezultat 1: Roladki ze schabu z serem żółtym i pieczarkami *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*							
1	Roladki o zbliżonej wielkości i podłużnym kształcie.						
2	Roladki równomiernie zrumienione, niesurowe, nieprzypalone.						
3	Roladki całe, nieuszkodzone.						
4	Farsz widoczny na przekroju obu roladek, ser wypływa po przekrojeniu.						
Rezultat 2: Ziemniaki purée *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*							
1	Koperek w ziemniakach posiekany.						
2	Ziemniaki purée równomiernie wymieszane z masłem i koperkiem.						
3	Ziemniaki purée bez widocznych, wyczuwalnych grudek.						

Darmowe egzaminy zawodowe zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					
Rezultat 3: Sałata zielona z ogórkiem i rzodkiewką *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*							
1	Sałata porwana na kawałki.						
2	Obrane ogórki pokrojone w cienkie słupki.						
3	Rzodkiewka pokrojona w cienkie słupki.						
4	Szczypiorek posiekany.						
5	Warzywa równomiernie wymieszane.						
Rezultat 4: Sposób ekspedycji, porcjowania i udekorowania dań *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*							
1	Roladki ze schabu wydane po 2 sztuki na porcję na talerzu do dania zasadniczego.						
2	Ziemniaki purée wyporcjowane z roladkami na talerzu do dania zasadniczego.						
3	Sałata zielona z ogórkiem i rzodkiewką wyporcjowana na talerzu zakąskowym.						
4	Sałata zielona wymieszana z ogórkiem, rzodkiewką i szczypiorkiem, polana jogurtem.						
5	Ziemniaki purée podzielone na dwie równe porcje.						
6	Sałata zielona z ogórkiem i rzodkiewką podzielona na dwie równe porcje.						
7	Brzegi talerzy niepobrudzone potrawami.						
8	Wyporcjowane roladki ze schabu z serem żółtym i pieczarkami oraz ziemniaki purée udekorowane pomidorami koktajlowymi i zieloną pietruszką.						
9	Wyporcjowana sałata z ogórkiem i rzodkiewką udekorowana papryką i zieloną pietruszką.						
10	Wyporcjowane roladki ze schabu z pieczarkami i serem żółtym oraz ziemniaki purée są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						

Darmowe egzaminy zawodowe zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					

Przebieg 1: Proces produkcji roladek ze schabu z serem żółtym i pieczarkami							
Zdający:							
1	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.						
2	odważył pieczarki.						
3	umył mięso i pieczarki.						
4	pieczarki pokroił w kostkę i podsmażył, starł ser na tarce.						
5	rozbijał mięso na desce koloru czerwonego lub desce przypisanej do mięsa surowego.						
6	umył jajo, sprawdził jego świeżość.						
7	panierował roladki w kolejności: mąka pszenna, jajo, bułka tarta.						
8	smażył roladki na rozgrzanym tłuszczu, niedymiącym.						
9	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami.						
Przebieg 2: Proces produkcji ziemniaków purée							
Zdający:							
1	odważył 500 g ziemniaków.						
2	umył i obrał ziemniaki, zabezpieczył je przed ciemnieniem.						
3	gotował ziemniaki od wrzącej wody.						
4	umył i posiekał koperek.						
5	ugotowane ziemniaki przecisnął przez praskę.						
6	przeciśnięte ziemniaki wymieszał z masłem i koperkiem.						
7	obsługiwał urządzenia zgodnie z instrukcją bhp, zakręcał wodę/gaz, gdy z nich nie korzystał.						

Ćwicz na zawodowe.edupanel.pl arkusze egzaminacyjne

		Numer stanowiska					

Przebieg 3: Proces produkcji sałaty zielonej z ogórkiem i rzodkiewką							
Zdający:							
1	umył sałatę, rzodkiewkę i szczypiorek.						
2	umył i obrał ogórka.						
3	umył i odwirował sałatę.						
4	rozdrabniał warzywa na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw.						
5	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów.						
6	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, po zakończeniu produkcji i ekspedycji umył kuchenkę i zlew.						

Egzaminator …… .....

imię i nazwisko *data i czytelny podpis*

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl