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.02-03-21.06-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**
Numer zadania: **03**
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

Arkusz pobrany z 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: Krokiety z kaszą gryczaną i białym serem *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*							
1	Wszystkie krokiety mają podobny kształt.						
2	Wszystkie krokiety mają porównywalną wielkość.						
3	Krokiety mają kształt rulonu zamkniętego.						
4	Składniki farszu równomiernie wymieszane.						
5	Krokiety równomiernie obsmażone, nieprzypalone.						
Rezultat 2: Sos pieczarkowy ze śmietaną *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*							
1	W sosie widoczne pieczarki pokrojone w półplastry.						
2	W sosie nie ma zwarzonej śmietany.						
3	Sos pieczarkowy nie za rzadki, nie za gęsty.						

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					
Rezultat 3: Kisiel pomarańczowo-marchwiowy *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*							
1	W kisielu widoczne wióry marchwi.						
2	Kisiel jednorodny bez grudek mąki.						
3	Kisiel nie za rzadki, nie za gęsty.						
Rezultat 4: Sposób ekspedycji, porcjowania i udekorowania dań *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*							
1	Krokiety podane na talerzu do dania zasadniczego.						
2	Kisiel podany w pucharku na podstawce.						
3	Krokiety podane po 2 sztuki na porcję.						
4	Sos podany w sosjerce.						
5	Kisiel podzielony na dwie równe porcje.						
6	Brzegi talerzy płaskich do dania zasadniczego niepobrudzone potrawami.						
7	Brzegi pucharków niepobrudzone kisielem.						
8	Wyporcjowane krokiety z kaszą gryczaną i białym serem udekorowane natką pietruszki i pomidorami koktajlowymi.						
9	Wyporcjowany kisiel pomarańczowo-marchwiowy udekorowany filetowaną pomarańczą i miętą.						
10	Wyporcjowane krokiety z kaszą gryczaną i białym serem, sos pieczarkowy są gorące lub ciepłe, kisiel przestudzony (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					
Przebieg 1: Proces produkcji krokietów z kaszą gryczaną i białym serem							
Zdający:							
1	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.						
2	odważył 80 g kaszy gryczanej.						
3	gotował kaszę od wrzącej wody.						
4	gotował kaszę na wolnym ogniu pod przykryciem.						
5	smażył naleśniki na patelni do naleśników.						
6	pokroił drobno cebulę.						
7	obsmażał krokiety na gorącym, niedymiącym tłuszczu.						
8	opłukał natkę pietruszki, umył pomidory koktajlowe.						
Przebieg 2: Proces produkcji sosu pieczarkowego ze śmietaną							
Zdający:							
1	obrał i opłukał cebulę.						
2	umył pieczarki.						
3	rozdrabniał warzywa na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw.						
4	podsmażył cebulę i nie przypalił jej.						
5	dusił cebulę z pieczarkami na małym ogniu pod przykryciem.						
6	hartował śmietanę przed dodaniem do sosu.						
7	obsługiwał urządzenia zgodnie z instrukcją bhp, zakręcał wodę/gaz, gdy z nich nie korzystał.						

Darmowe egzaminy zawodowe zawodowe.edu.pl

		Numer stanowiska					

Przebieg 3: Proces produkcji kisielu pomarańczowo-marchwiowego							
Zdający:							
1	umył, obrał i opłukał marchew.						
2	odmierzył wodę.						
3	rozdrobnił marchew w drobne wióry.						
4	sporządził zawiesinę z mąki i wody, zagęścił kisiel.						
5	opłukał miętę.						
6	wykorzystał wszystkie surowce z receptury, nie wyrzucał ich do odpadów.						
7	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