

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-01-22.06-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

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, prześlij 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: Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Pierogi mają porównywalny kształt | | | | | | |
| 2 | Wszystkie pierogi są całe, nierozlepione | | | | | | |
| 3 | Żaden pieróg nie jest sklejony z innym | | | | | | |
| 4 | Ciasto pierogowe jest miękkie | | | | | | |
| 5 | Pierogi po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie są surowe | | | | | | |
| 6 | Składniki farszu są równomiernie wymieszane | | | | | | |
| 7 | Cebula i szpinak w farszu nie są przypalone | | | | | | |
| 8 | Farsz jest doprawiony, pikantny, nie za słony | | | | | | |

Rezultat 2: Dip ogórkowy

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Koper w dipie jest drobno posiekany | | | | | | |
| 2 | Ogórek jest obrany | | | | | | |
| 3 | Składniki dipu są równomiernie wymieszane | | | | | | |
| 4 | Dip jest doprawiony, ma wyczuwalny smak ogórków, nie za słony, nie za pikantny | | | | | | |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Rezultat 3: Surówka z warzyw mieszanych*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Papryka i cebula są rozdrobnione w drobną kostkę | | | | | | |
| 2 | Cukinia jest rozdrobniona w cienkie słupki | | | | | | |
| 3 | Ogórek kiszony jest rozdrobniony w cienkie słupki | | | | | | |
| 4 | Marchew jest obrana | | | | | | |
| 5 | Marchew jest rozdrobniona na grube wióry | | | | | | |
| 6 | Surówka jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna | | | | | | |
| 7 | Składniki surówki są równomiernie wymieszane | | | | | | |
| 8 | Surówka nie podpływa sokiem | | | | | | |

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

| | | | | | | | |
|----|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: pierogi ze szpinakiem i serem typu feta, dip ogórkowy i surówkę z warzyw mieszanych | | | | | | |
| 2 | Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta są wyczerpane po minimum 6 szt. na porcję | | | | | | |
| 3 | Dip ogórkowy jest wyczerpany wyłącznie w miseczkach do dipu z podstawkami | | | | | | |
| 4 | Brzegi miseczek do dipu nie są pobrudzone potrawami | | | | | | |
| 5 | Surówka z warzyw mieszanych jest wyczerpana wyłącznie na talerzach zakąskowych | | | | | | |
| 6 | Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta są wyczerpane wyłącznie na talerzach do dania zasadniczego | | | | | | |
| 7 | Brzegi talerzy zakąskowych nie są pobrudzone potrawami | | | | | | |
| 8 | Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta w obu porcjach są polane masłem i udekorowane w taki sam sposób pomidorami koktajlowymi i pietruszką zieloną | | | | | | |
| 9 | Surówka z warzyw mieszanych w obu porcjach jest udekorowana w taki sam sposób papryką czerwoną i listkami bazylii | | | | | | |
| 10 | Wyczerpane pierogi ze szpinakiem i serem typu feta są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego) | | | | | | |

Numer
stanowiska

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Przebieg 1: Proces produkcji potraw

Zdający:

| | | | | | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych | | | | | | | | |
| 2 | umył i osuszył koper i bazylię | | | | | | | | |
| 3 | rozdrabniał cukinię i marchew na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw | | | | | | | | |
| 4 | smażył cebulę od rozgrzanego oleju | | | | | | | | |
| 5 | rozdrabniał ogórka świeżego do dipu na grubych oczkach tarki | | | | | | | | |
| 6 | przesiał mąkę | | | | | | | | |
| 7 | gotował pierogi od wrzącej, osolonej wody | | | | | | | | |
| 8 | podczas oceny organoleptycznej surówki z warzyw mieszanych stosował zasady bhp | | | | | | | | |
| 9 | nie wyrzucał surowców/półproduktów/wyrobów gotowych do odpadów | | | | | | | | |
| 10 | porządkował stanowisko pracy na bieżąco, a po zakończeniu produkcji i wydaniu potraw umył kuchenkę i zlew | | | | | | | | |

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis