Układ graficzny © CKE 2019

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

# EGZAMIN ZAWODOWY
## Rok 2022
## ZASADY OCENIANIA

***Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu***

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-01-22.01-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

Pobierz więcej arkuszy 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.


Darmowe egzaminy zawodowe zawodowe.edu.pl

| | | Numer stanowiska | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

| | Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny | *Egzaminator wpisuje **T**, jeżeli zdający spełnił kryterium albo **N**, jeżeli nie spełnił* | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Rezultat 1: Zrazy drobiowe duszone z sosem warzywnym**<br>*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania* | | | | | | | |
| 1 | Zrazy porównywalnego kształtu (w każdej porcji) | | | | | | |
| 2 | Zrazy porównywalnej wielkości | | | | | | |
| 3 | Zrazy nierozgotowane | | | | | | |
| 4 | Zrazy nieprzypalone | | | | | | |
| 5 | Zrazy doprawione, nie za pikantne, nie za słone | | | | | | |
| 6 | Sos warzywny bez widocznych kawałków warzyw | | | | | | |
| 7 | Sos warzywny bez grudek zwarzonej śmietany | | | | | | |
| 8 | Sos warzywny doprawiony, nie za słony, nie za pikantny | | | | | | |
| 9 | Sos warzywny nie za rzadki, nie za gęsty | | | | | | |
| **Rezultat 2: Kasza na sypko**<br>*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania* | | | | | | | |
| 1 | Kasza miękka | | | | | | |
| 2 | Kasza ugotowana na sypko | | | | | | |
| 3 | Kasza nieprzypalona | | | | | | |
| 4 | Kasza doprawiona, nie za słona | | | | | | |


zawodowe.edu.pl - darmowa platforma egzaminów zawodowych

| | | Numer stanowiska | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| **Rezultat 3: Surówka z kapusty pekińskiej**<br>*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania* | | | | | | | |
| 1 | Kapusta pekińska drobno poszatkowana | | | | | | |
| 2 | Jabłko obrane | | | | | | |
| 3 | Jabłko rozdrobnione w słupki | | | | | | |
| 4 | Jabłko w surówce o niezmienionej barwie | | | | | | |
| 5 | Ogórek konserwowy rozdrobniony w drobną kostkę | | | | | | |
| 6 | Składniki surówki wymieszane równomiernie | | | | | | |
| 7 | Surówka niepodpływająca sokiem | | | | | | |
| 8 | Surówka doprawiona, nie za kwaśna | | | | | | |
| **Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw**<br>*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania* | | | | | | | |
| 1 | Przygotowane 2 zestawy potraw zawierające: zrazy drobiowe duszone z sosem warzywnym, kaszę na sypko i surówkę z kapusty pekińskiej | | | | | | |
| 2 | Zrazy drobiowe duszone z sosem warzywnym i kasza na sypko podane na talerzach do dania zasadniczego | | | | | | |
| 3 | Kasza niepolana sosem warzywnym | | | | | | |
| 4 | Zrazy drobiowe udekorowane gałązkami kopru | | | | | | |
| 5 | Zrazy drobiowe podane po 2 sztuki na porcję | | | | | | |
| 6 | Surówka z kapusty pekińskiej podana na talerzach zakąskowych | | | | | | |
| 7 | Surówka z kapusty pekińskiej udekorowana w powtarzalny sposób pomidorami koktajlowymi | | | | | | |
| 8 | Brzegi talerzy do dania zasadniczego niepobrudzone potrawami | | | | | | |
| 9 | Brzegi talerzy zakąskowych niepobrudzone surówką | | | | | | |
| 10 | Wyporcjowane zrazy drobiowe duszone z sosem warzywnym i kasza na sypko gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego) | | | | | | |


Przygotuj uczniów do egzaminu zawodowego na zawodowe.edu.pl

| | | Numer stanowiska | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Przebieg 1: Proces produkcji potraw** | | | | | | | |
| *Zdający:* | | | | | | | |
| 1 | mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych | | | | | | |
| 2 | umył koper, marchew, jabłko | | | | | | |
| 3 | rozdrabniał cebulę, koper i kapustę pekińską na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw | | | | | | |
| 4 | obsmażał zrazy na rozgrzanym tłuszczu | | | | | | |
| 5 | dusił zrazy w rondlu pod przykryciem | | | | | | |
| 6 | sporządził sos winegret | | | | | | |
| 7 | pozostałą po odważeniu śmietanę umieścił w lodówce | | | | | | |
| 8 | oceniał organoleptycznie surówkę z kapusty pekińskiej zgodnie z zasadami bhp | | | | | | |
| 9 | wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów | | | | | | |
| 10 | porządkował stanowisko pracy na bieżąco, po zakończeniu produkcji i wydaniu potraw, umył kuchenkę i zlew | | | | | | |

Egzaminator …… .....

*imię i nazwisko* *data i czytelny podpis*


Arkusz pobrany ze zawodowe.edu.pl