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.02-04-22.01-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**
Numer zadania: **04**
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 - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

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.

Ćwicz na zawodowe.edupo.pl arkusze i arkusze egzaminacyjne

		Numer stanowiska					

	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	*Egzaminator wpisuje **T**, jeżeli zdający spełnił kryterium albo **N**, jeżeli nie spełnił*					
Rezultat 1: Klopsiki drobiowe z sosem marchwiowym *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*							
1	Klopsiki kształtu okrągłego/jajowatego						
2	Klopsiki porównywalnej wielkości						
3	Klopsiki nierozgotowane						
4	Klopsiki nieprzypalone						
5	Klopsiki doprawione, nie za słone, nie za pikantne						
6	Sos marchwiowy bez widocznych kawałków warzyw						
7	Sos marchwiowy bez grudek zwarzonej śmietany						
8	Sos marchwiowy doprawiony, nie za słony, nie za pikantny						
9	Sos marchwiowy nie za rzadki, nie za gęsty						
Rezultat 2: Ryż na sypko *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*							
1	Ryż miękki						
2	Ryż ugotowany na sypko						
3	Ryż nieprzypalony						
4	Ryż doprawiony, nie za słony						

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

		Numer stanowiska					
Rezultat 3: Warzywa smażone *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*							
1	Kapusta pekińska drobno poszatkowana						
2	Marchew i seler rozdrobnione w cienkie słupki						
3	Cebula rozdrobniona w piórka						
4	Pietruszka i seler obrane						
5	Ogórek konserwowy rozdrobniony w cienkie słupki						
6	Warzywa smażone nieprzypalone						
7	Warzywa smażone jędrne						
8	Warzywa smażone o zachowanym naturalnym kolorze						
9	Warzywa smażone doprawione, nie za słone, nie za pikantne						
Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw *Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*							
1	Przygotowane 2 zestawy potraw zawierające: klopsiki drobiowe z sosem marchwiowym, ryż na sypko i warzywa smażone						
2	Klopsiki drobiowe z sosem marchwiowym i ryż na sypko podane na talerzach do dania zasadniczego						
3	Ryż niepolany sosem marchwiowym						
4	Klopsiki drobiowe udekorowane w powtarzalny sposób koprem						
5	Klopsiki podane po 2 sztuki na porcję						
6	Warzywa smażone podane na talerzach zakąskowych						
7	Warzywa smażone udekorowane w powtarzalny sposób podsmażonymi pomidorami koktajlowymi						
8	Brzegi talerzy do dania zasadniczego niepobrudzone potrawami						
9	Brzegi talerzy zakąskowych niepobrudzone warzywami smażonymi						
10	Wyporcjowane klopsiki drobiowe z sosem marchwiowym, ryż na sypko i warzywa smażone 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, jabłka						
3	rozdrabniał cebulę, pietruszkę i seler na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw						
4	obsmażał klopsiki na rozgrzanym tłuszczu						
5	dusił klopsiki w rondlu pod przykryciem						
6	sporządził podprawę zacieraną						
7	pozostałą po odważeniu śmietanę umieścił w lodówce						
8	oceniał organoleptycznie warzywa smażone 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*

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