

**EGZAMIN ZAWODOWY  
Rok 2023  
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**  
 Oznaczenie arkusza: **HGT.02-01-23.06-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, przełącz 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


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

*Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił*

**Rezultat 1: Roladki z kurczaka z serem żółtym wędzonym i śliwką kalifornijską**

1	Roladki są porównywalnej wielkości						
2	Roladki mają kształt wrzeciona						
3	Roladki są całe, ser nie wycieka						
4	Roladki po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie są surowe						
5	Roladki w żadnym miejscu nie są przypalone						
6	Na przekroju roladek widoczny jest ser żółty wędzony i śliwki kalifornijskie						
7	Śliwki w roladkach są rozdrobnione						
8	Roladki są doprawione, nie za słone, nie za pikantne						

**Rezultat 2: Ziemniaki zapiekane z masłem czosnkowym i tymiankiem**

1	Wszystkie ziemniaki są obrane						
2	Wszystkie ziemniaki są pokrojone w ćwiartki						
3	Ziemniaki są zrumienione						
4	Ziemniaki są zapieczone z masłem czosnkowym i listkami tymianku						
5	Ziemniaki zapiekane są doprawione solą, nie za słone						
6	Ziemniaki w żadnym miejscu nie są przypalone						
7	Ziemniaki są miękkie (egzaminator powinien sprawdzić miękkość wybiórczo na kilku kawałkach)						


**Rezultat 3: Surówka z kapusty pekińskiej**

1	Kapusta pekińska jest pokrojona w cienkie paski						
2	Ogórek jest pokrojony w cienkie słupki						
3	Papryka czerwona jest pokrojona w drobną kostkę						
4	Cebula czerwona jest pokrojona w drobną kostkę						
5	Zielona pietruszka jest drobno posiekana						
6	Wszystkie składniki surówki są równomiernie wymieszane						
7	Słonecznik jest uprażony						
8	Żadne z ziaren słonecznika nie jest przypalone						
9	Surówka z kapusty pekińskiej jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna, nie za kwaśna						
10	Surówka z kapusty pekińskiej nie podpływa sokiem						

**Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw**

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: roladki z kurczaka, ziemniaki zapiekane i surówkę						
2	Roladki z kurczaka z ziemniakami zapiekаныmi są wyporcjowane wyłącznie na talerzach płaskich $\phi$ 24-32 cm						
3	Surówka z kapusty pekińskiej jest wyporcjowana wyłącznie na talerzach płaskich $\phi$ 19-31 cm						
4	Roladki z kurczaka są wyporcjowane po 2 sztuki na porcję						
5	Porcje ziemniaków zapiekanych są porównywalnej wielkości						
6	Porcje roladek z kurczaka są udekorowane w taki sam sposób podsmażonymi pomidorami koktajlowymi i zieloną pietruszką						
7	Porcje surówki z kapusty pekińskiej są udekorowane w taki sam sposób prażonym słonecznikiem i rzodkiewką						
8	Brzegi zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						
9	Wyporcjowane roladki z kurczaka oraz ziemniaki zapiekane są gorące lub ciepłe (elementy oceniane 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 fileta z kurczaka pod zimną bieżącą wodą								
3	rozbił mięso przed formowaniem								
4	kroił paprykę czerwoną na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw								
5	sprawił świeżość jaja (wybijając do osobnego naczynia)								
6	zastosował podwójny panierunek (mąka, jajo, bułka tarta) do roladek z kurczaka								
7	pozostały po odważeniu jogurt naturalny umieścił w lodówce								
8	podczas oceny organoleptycznej surówki z kapusty pekińskiej stosował zasady bhp								
9	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami								
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*