

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-02-23.06-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**
Numer zadania: **02**
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka

 –

Kod egzaminatora

Data egzaminu

Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu

 :

Numer <i>PESEL</i> 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, 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.

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1: Babka ziemniaczana z mięsem

1	Babka ziemniaczana w żadnym miejscu nie jest przypalona						
2	Babka ziemniaczana po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie jest surowa						
3	Babka ziemniaczana z mięsem ma właściwą konsystencję, nie jest za miękka, nie jest za twarda						
4	Mięso w babce ziemniaczanej nie jest surowe						
5	Wszystkie składniki babki ziemniaczanej są równomiernie wymieszane						
6	Babka ziemniaczana jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						
7	W babce ziemniaczanej jest wyczuwalny smak czosnku						

Rezultat 2: Sos pieczarkowy

1	Sos pieczarkowy ma konsystencję właściwą dla sosu, nie jest za gęsty, nie jest za rzadki						
2	Sos pieczarkowy nie zawiera grudek nierozklejonej mąki						
3	Pieczarki w sosie są rozdrobnione na grube wióry						
4	W sosie pieczarkowym nie ma dużych kawałków cebuli						
5	Sos pieczarkowy jest doprawiony, nie za pikantny, nie za słony						
6	Śmietana w sosie pieczarkowym nie jest zwarzona						

Rezultat 3: Surówka z marchwi i brzoskwiń

1	Marchew w surówce jest rozdrobniona na drobne wióry						
2	Brzoskwinie są rozdrobnione w cienkie paski						
3	Wszystkie składniki surówki są równomiernie wymieszane						
4	Surówka z marchwi i brzoskwiń nie podpływa syropem						
5	Surówka z marchwi i brzoskwiń jest doprawiona, nie za słodka, nie za kwaśna						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: babkę ziemniaczaną z mięsem oraz surówkę z marchwi i brzoskwiń						
2	Babka ziemniaczana z mięsem jest wyporcjowana wyłącznie na talerzach płaskich ϕ 24-32 cm						
3	Surówka z marchwi i brzoskwiń jest wyporcjowana wyłącznie na talerzach płaskich ϕ 19-21 cm						
4	Sos pieczarkowy jest wyporcjowany wyłącznie w sosjerce na podstawce						
5	Porcje babki ziemniaczanej z mięsem są udekorowane w taki sam sposób chipsem z boczku i zieloną pietruszką						
6	Porcje babki ziemniaczanej z mięsem są porównywalnej wielkości						
7	Porcje surówki z marchwi i brzoskwiń są udekorowane w taki sam sposób brzoskwinia i miętą						
8	Brzegi zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						
9	Wyporcjowana babka ziemniaczana z mięsem i sos pieczarkowy 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 i obrał marchew						
3	odsączył starte ziemniaki pozostawiając skrobię ziemniaczaną						
4	marchew i ziemniaki ścierał na tarce						
5	rozdrabniał boczek surowy na desce koloru czerwonego lub desce przypisanej do mięsa surowego						
6	sprawił świeżość jaj (wybijając je do osobnego naczynia)						
7	sporządził podprawę zacieraną (ucierając tłuszcz z mąką w misce) do zagęszczenia sosu pieczarkowego						
8	podczas oceny organoleptycznej sosu pieczarkowego 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