

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
 Oznaczenie arkusza: **HGT.02-04-23.06-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 <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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Łazanki z cukinią i pieczarkami

1	Łazanki nie są rozgotowane						
2	Wszystkie łazanki mają kształt rombu lub kwadratu						
3	Wszystkie łazanki są porównywalnej wielkości						
4	Łazanki nie są surowe						
5	Łazanki nie są posklejane						
6	Cukinia jest pokrojona w julienne						
7	Cebula jest pokrojona w kostkę						
8	Pieczarki są pokrojone w półplastry						
9	Warzywa są uduszone, nie są przypalone						
10	Łazanki z cukinią i pieczarkami są doprawione, nie za pikantne, nie za słone						

Rezultat 2: Surówka z pomidorów

1	Cebula w surówce jest pokrojona w drobną kostkę						
2	Pomidory są pokrojone w concasse (obrane ze skóry, pozbawione gniazd nasiennych, pokrojone w kostkę)						
3	Pomidory z cebulą są polane sosem winegret						
4	Surówka jest doprawiona solą i pieprzem, nie za słona, nie za pikantna						
5	Surówka jest doprawiona cytryną, nie za kwaśna						
6	Surówka jest doprawiona suszonym oregano						

Rezultat 3: Deser truskawkowy

1	Truskawki nie są wymieszane ze śmietanką						
2	Rozdrobnione truskawki mają jednolitą konsystencję, nie zawierają kawałków owoców						
3	Śmietanka nie rozpływa się, utrzymuje napowietrzoną strukturę						
4	Śmietanka nie jest przebita (nie rozwarstwia się)						
5	Deser jest doprawiony, nie za słodki, nie za kwaśny						
6	Czekolada na powierzchni deseru jest starta na drobne wióry						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: łazanki z cukinią i pieczarkami, surówkę z pomidorów oraz deser truskawkowy						
2	Porcje łazanek z cukinią i pieczarkami są porównywalnej wielkości						
3	Łazanki z cukinią i pieczarkami są wyporcjowane wyłącznie na talerzach płaskich $\phi 24-32$ cm						
4	Porcje łazanek z cukinią i pieczarkami są posypane posiekaną zieloną pietruszką i udekorowane w taki sam sposób grillowanymi krążkami cukinii						
5	Surówka z pomidorów jest wyporcjowana wyłącznie na talerzach zakąskowych						
6	Porcje surówki są udekorowane w taki sam sposób uprażonymi pestkami dyni i świeżą bazylią						
7	Porcje deseru truskawkowego są wyporcjowane wyłącznie w pucharkach ustawionych na podstawkach						
8	Porcje deseru truskawkowego są wyporcjowane warstwowo, od dołu: zblendowane truskawki, bita śmietanka, gorzka czekolada						
9	Brzegi zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						
10	Wyporcjowane łazanki z cukinią i pieczarkami są gorące, a deser truskawkowy jest schłodzony (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 osuszył natkę pietruszki i bazylię						
3	rozdrabniał pomidory i cukinię na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw						
4	smażył cebulę od rozgrzanego oleju						
5	do rozdrobnienia truskawek użył blendera						
6	przesiał mąkę						
7	gotował łazanki od wrzącej wody						
8	podczas oceny organoleptycznej łazanek z cukinią i pieczarkami 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