

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

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
 Oznaczenie arkusza: **HGT.02-03-23.01-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**
 Numer zadania: **03**
 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: Zupa krem z ziemniaków z chipsami z boczku

1	Zupa ma konsystencję właściwą dla zupy krem, nie jest za rzadka, nie jest za gęsta						
2	Zupa ma konsystencję gładką, jednolitą						
3	Zupa nie jest przypalona						
4	Chipsy z boczku mają kształt cienkich pasków						
5	Chipsy z boczku są zrumienione, nie są przypalone w żadnym miejscu						
6	Zupa jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						
7	Chipsy z boczku są chrupiące						

Rezultat 2: Pierogi leniwe

1	Wszystkie pierogi mają kształt spłaszczonego rombu						
2	Wszystkie pierogi mają porównywalną wielkość						
3	Pierogi na przekroju w dowolnym miejscu nie są surowe						
4	Pierogi nie są rozgotowane						
5	Pierogi na przekroju nie mają widocznych grudek sera						
6	Pierogi nie są za słone						
7	Masło, którym polane są pierogi nie jest przypalone						
8	Bułka tarta na pierogach nie jest przypalona						

Rezultat 3: Kisiel malinowy z jabłkami

1	Kisiel malinowy ma konsystencję jednolitą						
2	Kisiel nie zawiera pestek malin						
3	Jabłka w kisielu są obrane						
4	Jabłka są rozdrobnione na grube wióry						
5	Jabłka w kisielu nie ściemniały						
6	Kisiel malinowy jest równomiernie wymieszany z jabłkami						
7	Kisiel malinowy jest doprawiony, nie za słodki, nie za kwaśny						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: zupę krem z ziemniaków z chipsami z boczku, pierogi leniwe oraz kisiel malinowy z jabłkami						
2	Zupa krem z ziemniaków z chipsami z boczku jest wyporcjowana wyłącznie w bulionówkach na podstawkach						
3	Pierogi leniwe są wyporcjowane wyłącznie na talerzach do dania zasadniczego						
4	Kisiel malinowy z jabłkami jest wyporcjowany wyłącznie w pucharkach na podstawkach						
5	Porcje zupy krem z ziemniaków są udekorowane w taki sam sposób chipsami z boczku i zieloną pietruszką						
6	Porcje pierogów leniwych są porównywalnej wielkości						
7	Porcje kisielu malinowego z jabłkami są udekorowane w taki sam sposób jogurtem i miętą						
8	Brzegi żadnej zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami nie są pobrudzone						
9	Wyporcjowana zupa krem z ziemniaków z chipsami boczku oraz pierogi leniwe są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						
10	Wyporcjowany kisiel malinowy z jabłkami jest schłodzony (element oceniany 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	obrał i opłukał ziemniaki						
3	rozdrabniał boczek wędzony surowy na desce koloru czerwonego lub desce przypisanej do mięsa surowego						
4	sprawdził świeżość jaja (wybijając je do osobnego naczynia)						
5	podsmażył ziemniaki i marchew na maśle						
6	do ciasta ubił pianę z białek						
7	pozostały po odważeniu jogurt naturalny umieścił w lodówce						
8	oceniał organoleptycznie zupeł krem z ziemniaków zgodnie z zasadami bhp						
9	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami						
10	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, po zakończeniu produkcji i wydaniu potraw umył kuchenkę i zlew						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis