

**EGZAMIN ZAWODOWY**  
**Rok 2024**  
**ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**  
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-01-24.06-SG**  
Symbol 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.




**Rezultat 3: Surówka z warzyw mieszanych***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Papryka i cebula są rozdrobnione w drobną kostkę						
2	Cukinia jest rozdrobniona w cienkie słupki						
3	Ogórek kiszony jest rozdrobniony w cienkie słupki						
4	Marchew jest obrana						
5	Marchew jest rozdrobniona na grube wióry						
6	Surówka jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						
7	Składniki surówki są równomiernie wymieszane						
8	Surówka nie podpływa sokiem						

**Rezultat 4: Sposób wycporcjowania i wydania potraw***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: pierogi ze szpinakiem i serem typu feta, dip ogórkowy i surówkę z warzyw mieszanych						
2	Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta są wycporcjowane po minimum 6 szt. na porcję						
3	Dip ogórkowy jest wycporcjowany wyłącznie w miseczkach do dipu z podstawkami						
4	Brzegi miseczek do dipu nie są pobrudzone potrawami						
5	Surówka z warzyw mieszanych jest wycporcjowana wyłącznie na talerzach płaskich $\varnothing$ 19-21 cm						
6	Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta są wycporcjowane wyłącznie na talerzach płaskich $\varnothing$ 24-32 cm						
7	Brzegi talerzy nie są pobrudzone potrawami						
8	Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta w obu porcjach są polane masłem i udekorowane w taki sam sposób pomidorami koktajlowymi i pietruszką zieloną						
9	Surówka z warzyw mieszanych w obu porcjach jest udekorowana w taki sam sposób papryką czerwoną i listkami bazylii						
10	Wycporcjowane pierogi ze szpinakiem i serem typu feta są gorące lub ciepłe (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	umył i osuszył koper i bazylię								
3	rozdrabniał cukinię i marchew na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw								
4	smażył cebulę od rozgrzanego oleju								
5	rozdrabniał ogórka świeżego do dipu na grubych oczkach tarki								
6	przesiał mąkę								
7	gotował pierogi od wrzącej, osolonej wody								
8	podczas oceny organoleptycznej surówki z warzyw mieszanych stosował zasady bhp (nie wkładał do potrawy łyżki, którą wcześniej próbował potrawy, nie próbował nad sporządzaną potrawą)								
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 blat roboczy								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*