

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2024
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-01-24.01-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.

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1: Kotlety z jaj

1	Kotlety są kształtu owalnego						
2	Kotlety mają porównywalną wielkość						
3	Kotlety są zwarte, nie rozpadają się						
4	Kotlety w żadnym miejscu nie są przypalone						
5	Jaja w kotletach są drobno posiekane (egzaminator powinien sprawdzić w co najmniej 1 kotlecie)						
6	Koper w kotletach jest drobno posiekany (egzaminator powinien sprawdzić w co najmniej 1 kotlecie)						
7	Kotlety nie są za twarde						
8	Kotlety są doprawione, nie za pikantne, nie za słone						

Rezultat 2: Sałata z sosem winegret

1	Sałata jest porwana na drobne kawałki						
2	Ogórek kiszony jest pokrojony w cienkie słupki						
3	Pomidor jest pokrojony w ćwierćplastry						
4	Cebula czerwona jest pokrojona w piórka						
5	Szczypiorek jest drobno posiekany						
6	Wszystkie składniki są równomiernie wymieszane z sosem						
7	Sałata z sosem winegret jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						
8	W sałacie z sosem winegret nie ma pestek cytryny						
9	W sałacie z sosem winegret jest wyczuwalny smak cytryny, nie jest za kwaśna						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Krem bawarski

1	Krem nie zawiera grudek nierozpuszczonej żelatyny						
2	Krem ma właściwą konsystencję, nie jest za rzadki, nie jest za gęsty						
3	Wszystkie składniki kremu są równomiernie wymieszane						
4	Śmietanka w kremie nie jest zwarzona						
5	Krem nie rozwarstwił się						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: kotlety z jaj, sałatę z sosem winegret i krem bawarski						
2	Kotlety z jaj są wyporcjowane wyłącznie na talerzach płaskich Ø 24-32 cm						
3	Sałata z sosem winegret jest wyporcjowana wyłącznie na talerzach płaskich Ø 19-21 cm						
4	Krem bawarski jest wyporcjowany wyłącznie w pucharkach ustawionych na podstawkach						
5	Kotlety z jaj są podane po 2 sztuki na porcję						
6	Porcje kotletów z jaj są udekorowane w taki sam sposób koprem i grillowanymi pomidorami koktajlowymi						
7	Porcje kremu bawarskiego są udekorowane w taki sam sposób kiwi i mięta						
8	Wyporcjowany krem bawarski jest schłodzony						
9	Brzegi zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						
10	Wyporcjowane kotlety z jaj 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 sałatę								
3	smażył kotlety od rozgrzanego oleju, nie dopuszczał do palenia się tłuszczu								
4	kroił pomidora i ogórka na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw								
5	sprawił świeżość jaj podczas sporządzania kremu bawarskiego (wybijając je do osobnego naczynia)								
6	namoczył żelatynę w zimnej wodzie								
7	podczas oceny organoleptycznej sosu winegret stosował zasady bhp (nie wkładał do potrawy łyżki, którą wcześniej próbował potrawy, nie próbował nad sporządzaną potrawą)								
8	białko jaj pozostałe po przygotowaniu kremu bawarskiego zabezpieczył w chłodziarko-zamrażarce (nie wyrzucił)								
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