

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

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**  
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-02-24.01-SG**  
Symbol 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, prześlij 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: Filet z kurczaka sauté z ananasem i serem

|   |                                                         |  |  |  |  |  |  |
|---|---------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Filety są porównywalnej wielkości                       |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Filety mają kształt liścia                              |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Filety są całe, nieuszkodzone                           |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Na każdym filecie jest plaster ananasa                  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Na wierzchu każdego fileta jest roztopiony ser          |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Filety w żadnym miejscu nie są przypalone               |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Filety po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie są surowe |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Filety są soczyste, nie są wysuszone                    |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Filety są doprawione, nie za słone, nie za pikantne     |  |  |  |  |  |  |

### Rezultat 2: Ziemniaki drążone

|   |                                                                                           |  |  |  |  |  |  |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Wszystkie ziemniaki są obrane                                                             |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Wszystkie ziemniaki mają kształt kuli lub półkuli                                         |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Ziemniaki są ugotowane, nie są surowe (egzaminator powinien sprawdzić miękkość wybiórczo) |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Ziemniaki są polane roztopionym masłem                                                    |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Masło jest całkowicie rozpuszczone, nie jest przypalone                                   |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Koper jest drobno posiekany                                                               |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Ziemniaki są doprawione solą, nie za słone                                                |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

### Rezultat 3: Surówka z pora

|    |                                                                       |  |  |  |  |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1  | Por jest sparzony, pozostał jędrny                                    |  |  |  |  |  |  |
| 2  | Kapusta jest drobno poszatkowana                                      |  |  |  |  |  |  |
| 3  | Jabłko jest pokrojone w kostkę                                        |  |  |  |  |  |  |
| 4  | Jabłko w surówce nie ściemniało                                       |  |  |  |  |  |  |
| 5  | Marchew jest pokrojona w julienne                                     |  |  |  |  |  |  |
| 6  | Ogórek konserwowy jest starty na grube wióry                          |  |  |  |  |  |  |
| 7  | Zielona pietruszka jest drobno posiekana                              |  |  |  |  |  |  |
| 8  | Wszystkie składniki surówki są wymieszane z majonezem i jogurtem      |  |  |  |  |  |  |
| 9  | Surówka nie podpływa sokiem                                           |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Surówka jest poprawiona, nie za słona, nie za pikantna, nie za kwaśna |  |  |  |  |  |  |

### Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

|   |                                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: filet z kurczaka sauté z ananasem i serem, ziemniaki i surówkę z pora |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Filety z kurczaka sauté z ananasem i serem są wyporcjowane razem z ziemniakami wyłącznie na talerzach płaskich Ø 24-32 cm     |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Surówka jest wyporcjowana wyłącznie na talerzach płaskich Ø 19-21 cm                                                          |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Porcje ziemniaków są porównywalnej wielkości                                                                                  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Porcje surówki są porównywalnej wielkości                                                                                     |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Porcje fileta z kurczaka są udekorowane w taki sam sposób grillowanymi pomidorami koktajlowymi i grillowanym ananasem         |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Porcje surówki są udekorowane w taki sam sposób papryką czerwoną i szczypiorkiem                                              |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Brzegi zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw                                              |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Wyporcjowane filety z kurczaka oraz ziemniaki 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 fileta z kurczaka pod bieżącą wodą                                                                                                                                  |  |  |  |  |  |  |
| 3  | rozbił mięso przed formowaniem                                                                                                                                           |  |  |  |  |  |  |
| 4  | kroił marchew na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw                                                                                                  |  |  |  |  |  |  |
| 5  | ziemniaki formował za pomocą łyżeczki do wykrawania kulek                                                                                                                |  |  |  |  |  |  |
| 6  | oprószył mąką filety z kurczaka przed smażeniem                                                                                                                          |  |  |  |  |  |  |
| 7  | pozostały po odważeniu jogurt umieścił w lodówce                                                                                                                         |  |  |  |  |  |  |
| 8  | podczas oceny organoleptycznej surówki z pora 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 zlew                                                                |  |  |  |  |  |  |

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*