

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2024
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-04-24.01-SG**
Symbol 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, 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: Zapiekanka z kaszy jęczmiennej i warzyw

1	Zapiekanka jest zwarta, nie rozpada się						
2	Kasza w zapiekance nie jest przypalona						
3	Kasza w zapiekance jest miękka (egzaminator powinien sprawdzić miękkość wybiórczo)						
4	Składniki zapiekanki są równomiernie wymieszane						
5	Natka pietruszki w zapiekance jest drobno rozdrobniona						
6	Papryka jest pokrojona w drobną kostkę						
7	Warzywa są miękkie, nie są przypalone						
8	W zapiekance jest widoczny zielony groszek						
9	Zapiekanka jest doprawiona, nie za pikantna, nie za słona						

Rezultat 2: Sos serowy

1	Sos serowy ma konsystencję właściwą dla sosu, nie jest za gęsty, nie jest za rzadki						
2	W sosie nie ma kawałków nierozpuszczonego sera						
3	W sosie nie ma kawałków cebuli						
4	Sos serowy nie jest przypalony						
5	Sos jest doprawiony, nie za pikantny, nie za słony						

Rezultat 3: Jabłko z sosem czekoladowym

1	Jabłko jest obrane, pozbawione gniazda nasiennego						
2	Jabłko jest podzielone na pół						
3	Jabłko jest miękkie, nie jest rozgotowane						
4	Jabłko jest polane sosem czekoladowym						
5	Jabłko nie podpływa syropem						
6	Sos jest jednolity, nie zawiera grudek czekolady						
7	Płatki migdałów są uprażone						
8	Płatki migdałów nie są przypalone						
9	W jabłku jest wyczuwalny smak cynamonu						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: zapiekankę z kaszy jęczmiennej i warzyw, jabłko z sosem czekoladowym						
2	Porcje zapiekanki są porównywalnej wielkości						
3	Zapiekanka jest wyporcjowana wyłącznie na talerzach płaskich Ø 24-32 cm						
4	Porcje zapiekanki są udekorowane w taki sam sposób świeżą bazylią i grillowanymi pomidorami koktajlowymi						
5	Sos serowy jest wyporcjowany wieloporcjowo wyłącznie w sosjerce na podstawce						
6	Porcje jabłka z sosem są wyporcjowane wyłącznie na talerzach płaskich Ø 19-21 cm						
7	Porcje jabłka z sosem są udekorowane w taki sam sposób płatkami migdałów i miętą						
8	Brzegi zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						
9	Wyporcjowana zapiekanka z kaszy jęczmiennej i warzyw oraz sos serowy są gorące (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 świeżą bazylię						
3	rozdrabniał paprykę i cukinię na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw						
4	rozdrobnił cukinię w julliene						
5	sprawdził świeżość jaja (wybijając je do osobnego naczynia)						
6	pozostały po odważeniu ser topiony umieścił w lodówce						
7	gotował kaszę od wrzącej wody						
8	podczas oceny organoleptycznej masy z kaszy z warzyw 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