

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
 Oznaczenie arkusza: **HGT.02-02-25.06-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, 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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: "Faworki" z indyka

1	Wszystkie paski mięsa są uformowane w kształcie "faworków"						
2	"Faworki" są porównywalnej wielkości						
3	"Faworki" są całe, nieuszkodzone						
4	"Faworki" w żadnym miejscu nie są przypalone						
5	Wszystkie "faworki" są odsączone z nadmiaru tłuszczu, nie za tłuste						
6	Panierka przylega do powierzchni "faworków"						
7	"Faworki" po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie są surowe						
8	"Faworki" są soczyste, nie są wysuszone						
9	W panierce są wyczuwalne orzechy						
10	"Faworki" są doprawione solą i pieprzem, nie za słone, nie za pikantne						

Rezultat 2: Surówka z białej kapusty

1	Kapusta jest drobno poszatkowana						
2	Papryka jest pokrojona w drobną kostkę						
3	Ogórek konserwowy jest pokrojony w cienkie paski						
4	Koper jest drobno posiekany (z wyjątkiem dekoracji)						
5	Wszystkie składniki surówki są równomiernie wymieszane z zaprawą						
6	Surówka nie podpływa sokiem						
7	Surówka jest doprawiona solą i pieprzem, nie za słona, nie za pikantna						
8	W surówce wyczuwalna jest musztarda						

Rezultat 3: Mus z kaszy manny

1	Mus ma właściwą konsystencję, nie jest za rzadki, nie za gęsty						
2	Kasza jest równomiernie wymieszana z ubitą śmietanką						
3	Mus jest puszysty						
4	Kasza w musie jest rozklejona						
5	Mus nie zawiera grudek kaszy						
6	Śmietanka w musie nie jest zwarzona						
7	Mus jest doprawiony sokiem z cytryny, nie za kwaśny						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: "faworki" z indyka, surówkę z białej kapusty i mus z kaszy manny						
2	"Faworki" są wyporcjowane wyłącznie na talerzach płaskich ϕ 24-32 cm						
3	Surówka jest wyporcjowana wyłącznie na talerzach płaskich ϕ 19-21 cm						
4	Mus jest wyporcjowany wyłącznie w pucharkach na podstawkach/podtalerzach						
5	Brzegi zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami są czyste, bez śladów potraw						
6	"Faworki" są wyporcjowane po 2 sztuki na porcję						
7	Porcje musu są porównywalnej wielkości						
8	Porcje surówki są udekorowane w powtarzalny sposób rzodkiewką i koprem						
9	Porcje musu są udekorowane w powtarzalny sposób truskawką i listkami mięty						
10	Wyporcjowane "faworki" są gorące lub ciepłe, a mus jest schłodzony (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Proces przygotowania potraw

Zdający:

1	umył ręce przed rozpoczęciem pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	umył filet z indyka pod bieżącą wodą						
3	kroił mięso z indyka na desce koloru żółtego lub desce przypisanej do surowego mięsa drobiu						
4	smażył "faworki" od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu						
5	dobrał odpowiednią wielkość garnka do ilości gotowanej kaszy						
6	umył kapustę pod bieżącą wodą						
7	sprawdził świeżość jaja (wybijając je do osobnego naczynia)						
8	podczas oceny organoleptycznej surówki stosował zasady bhp (używał czystych sztućców za każdym razem, kiedy próbował potrawę, nie próbował nad przygotowywaną potrawą)						
9	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadami						
10	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, a po przygotowaniu potraw i ich wydaniu umył kuchenkę i blat roboczy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis