

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

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
 Oznaczenie arkusza: **HGT.02-03-25.06-SG**
 Symbol kwalifikacji: **HGT.02**
 Numer zadania: **03**
 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: Pieczona pierś kaczki i sos pomarańczowy

1	Skóra piersi kaczki jest zrumieniona, nieprzypalona w żadnym miejscu						
2	Pierś kaczki po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie jest surowa						
3	Mięso jest soczyste						
4	Mięso jest doprawione solą i pieprzem, nie za słone, nie za pikantne						
5	W mięsie wyczuwalny jest rozmaryn i czosnek						
6	Sos ma kolor pomarańczowy, nie brązowy						
7	Sos jest jednolity, nie zawiera kawałków cebuli i owoców						
8	Sos jest doprawiony solą i imbirem, nie za słony, nie za pikantny						
9	Sos jest doprawiony miodem, nie za słodki						
10	Sos nie jest gorzki						

Rezultat 2: Kopytka z nacią pietruszki

1	Kluski mają porównywalną wielkość i kształt typowy dla kopytek						
2	Kopytka przekrojone w dowolnym miejscu są ugotowane, nierozgotowane						
3	Kopytka są miękkie (egzaminator powinien sprawdzić ich miękkość wybiórczo)						
4	Kopytka nie są posklejane						
5	Kopytka przekrojone w dowolnym miejscu nie zawierają grudek ziemniaków						
6	Nać pietruszki w kopytkach jest drobno posiekana						
7	Kopytka są doprawione wyłącznie solą, nie za słone						

Rezultat 3: Carpaccio z buraków

1	Wszystkie buraki w potrawie są obrane						
2	Buraki są pokrojone w cienkie plastry (ok. 1-2 mm)						
3	Buraki są wymieszane z sosem winegret						
4	Ser mozzarella jest pokrojony w ćwiartki						
5	Bazylia w sosie jest drobno posiekana						
6	Carpaccio z buraków jest doprawione solą i pieprzem, nie za słone, nie za pikantne						
7	Carpaccio z buraków jest doprawione sokiem z cytryny, nie za kwaśne						
8	W carpaccio z buraków jest wyczuwalny czosnek						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: pieczoną pierś kaczki na sosie pomarańczowym, kopytka z nacią pietruszki oraz carpaccio z buraków						
2	Pieczona pierś kaczki jest wyporcjowana razem z kopytkami wyłącznie na talerzach płaskich ø 24-32 cm						
3	Carpaccio z buraków jest wyporcjowane wyłącznie na talerzach płaskich ø 19-21 cm						
4	W każdej porcji dania głównego są 4 plastry piersi kaczki						
5	Porcje kopytek są porównywalnej wielkości						
6	Porcje carpaccio z buraków są porównywalnej wielkości						
7	Porcje dania głównego są udekorowane w powtarzalny sposób grillowanymi pomidorami koktajlowymi i nacią pietruszki						
8	Porcje carpaccio z buraków są udekorowane w powtarzalny sposób serem i bazylią						
9	Brzegi zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						
10	Wyporcjowana pierś kaczki na sosie pomarańczowym i kopytka z nacią pietruszki są gorące lub ciepłe (elementy oceniane po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Proces przygotowania potraw

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	oczyścił pierś kaczki z resztek pierza (jeżeli były) i umył mięso pod bieżącą wodą						
3	skórę piersi naciął w kratkę						
4	smażył pierś kaczki na patelni odpowiedniej wielkości						
5	kroił upieczone mięso na desce koloru brązowego lub desce przypisanej do mięsa po obróbce termicznej						
6	sprawił świeżość jaja (wybijając je do osobnego naczynia)						
7	pozostałą po odważeniu część jaja zabezpieczył w lodówce						
8	podczas oceny organoleptycznej carpaccio z buraków 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 odpadkami						
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