

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-04-25.06-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: Zupa z kostką z kaszy manny

1	Warzywa korzeniowe w zupie są pokrojone w kostkę o porównywalnej wielkości						
2	Warzywa w zupie są miękkie (egzaminator powinien sprawdzić ich miękkość wybiórczo)						
3	W zupie mięso ze skrzydła jest rozdrobnione						
4	Zupa nie zawiera chrząstek ze skrzydła						
5	Zupa nie zawiera kawałków cebuli						
6	Zupa jest klarowna, nie jest mętna						
7	Zupa jest esencjonalna						
8	Zupa jest doprawiona wyłącznie solą i pieprzem, nie za słona, nie za pikantna						
9	Kostki z kaszy manny mają zachowany kształt sześciangu o boku około 1 cm						
10	Kostki z kaszy manny zawierają drobno posiekaną nać pietruszki						

Rezultat 2: Dorsz w płatkach kukurydzianych

1	Ryba nie rozpada się						
2	Ryba jest równomiernie usmażona na złoty kolor, w żadnym miejscu nie jest przypalona						
3	Ryba jest opanierowana, panierka przylega do powierzchni ryby						
4	Ryba po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie jest surowa						
5	Ryba nie zawiera ości (egzaminator powinien sprawdzić obecność ości wybiórczo)						
6	Ryba jest doprawiona solą i pieprzem, nie za słona, nie za pikantna						

Rezultat 3: Surówka wielowarzywna

1	Kapusta pekińska jest pokrojona w paski (chiffonade)						
2	Papryka czerwona jest rozdrobniona w kostkę (macedoine)						
3	Papryka zielona jest rozdrobniona w kostkę (macedoine)						
4	Szczypiorek jest drobno posiekany (ciselè)						
5	Wszystkie składniki surówki są wymieszane z sosem						
6	Ziarna słonecznika są uprażone, nie są przypalone						
7	Surówka jest doprawiona sokiem z cytryny, nie za kwaśna						
8	Surówka jest doprawiona solą i pieprzem, nie za słona, nie za pikantna						
9	Surówka nie podpływa sokiem						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, w każdym zestawie znajdują się: zupa z kostką z kaszy manny, dorsz w płatkach kukurydzianych i surówka wielowarzywna						
2	Zupa wyporcjowana jest wyłącznie w talerzach głębokich						
3	W każdej porcji zupy znajdują się kostki z kaszy manny						
4	W każdej porcji zupy znajduje się porównywalna zawartość dodatku skrobiowego						
5	Dorsz jest wyporcjowany wyłącznie na talerzach płaskich ø 24-32 cm						
6	Porcje dorsza są udekorowane w powtarzalny sposób koprem i częstką cytryny						
7	Surówka jest wyporcjowana wyłącznie na talerzach płaskich ø 19-21 cm						
8	Porcje surówki są udekorowane w powtarzalny sposób ziarnami słonecznika i nacią pietruszki						
9	Wyporcjowane potrawy – zupa i dorsz, są gorące lub ciepłe (elementy oceniane po podniesieniu ręki przez zdającego)						
10	Brzegi zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Proces przygotowania potraw

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	oczyścił skrzydło z kurczaka z resztek pierza (jeśli były) i umył skrzydło pod bieżącą wodą						
3	opłukał rybę pod bieżącą wodą						
4	do obróbki ryby użył deski koloru niebieskiego lub deski przypisanej do ryb surowych						
5	gotował wywar ze skrzydła kurczaka od zimnej wody						
6	wymieszał oliwę z sokiem z cytryny i przyprawami, przygotowując sos do surówki						
7	dobrał odpowiedni rozmiar patelni do wielkości smażonych ryb						
8	podczas oceny organoleptycznej surówki stosował zasady bhp (używał czystych sztućców za każdym razem, kiedy próbował potrawę, nie próbował bezpośrednio nad 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