

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
 Oznaczenie arkusza: **HGT.02-01-25.01-SG**
 Symbol kwalifikacji: **HGT.02**
 Numer zadania: **01**
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka –

Kod egzaminatora

Data egzaminu
Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu :

Numer PESEL 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, przekaż 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: Kotlety pożarskie

1	Kotlety mają kształt owalny								
2	Kotlety są porównywalnej wielkości								
3	Kotlety są całe, nie rozpadają się								
4	Kotlety są równomiernie zrumienione z każdej strony, w żadnym miejscu nie są przypalone								
5	Kotlety są opanierowane								
6	Kotlety nie są nasączone tłuszczem								
7	Kotlety po przekrojeniu w dowolnym miejscu są jednolite, bez kawałków nierozdrobnionej bułki								
8	Kotlety po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie są surowe								
9	Kotlety są doprawione, nie za słone, nie za pikantne								

Rezultat 2: Purée z marchwi i ziemniaków

1	Purée ma jednorodną konsystencję bez grudek ziemniaków i marchwi								
2	Purée nie jest za rzadkie								
3	Purée jest posypane koprem								
4	Purée ma jednolitą pomarańczową barwę								
5	Koper jest drobno posiekany								
6	W purée jest wyczuwalny smak masła								
7	Purée jest doprawione, nie za słone								
8	Purée jest doprawione gałką muszkatołową i imbirem, nie za pikantne								

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Mizeria ze śmietaną

1	Ogórki są pokrojone w plastry porównywalnej grubości						
2	Wszystkie ogórki są obrane						
3	Koper jest drobno posiekany						
4	Śmietana jest równomiernie wymieszana z koprem						
5	Ogórki są polane śmietaną						
6	Mizeria nie podływa sokiem						
7	Mizeria jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						
8	Mizeria jest doprawiona, nie za słodka, nie za kwaśna						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: kotlety pożarskie, purée z marchwi i ziemniaków oraz mizerię ze śmietaną						
2	Kotlety pożarskie są wyporcjowane razem z purée z marchwi i ziemniaków wyłącznie na talerzach płaskich Ø 24-32 cm						
3	Porcje purée są porównywalnej wielkości						
4	Kotlety są wyporcjowane po dwie sztuki na porcję						
5	Mizeria jest wyporcjowana wyłącznie na talerzach płaskich Ø 19-21 cm						
6	Porcje mizerii są porównywalnej wielkości						
7	Porcje mizerii są udekorowane w taki sam sposób roszponką i rzodkiewką						
8	Porcje kotletów pożarskich są udekorowane w taki sam sposób grillowanymi pomidorami koktajlowymi i posiekaną bazylią						
9	Brzegi zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						
10	Wyporcjowane kotlety oraz purée są gorące lub ciepłe (elementy oceniane po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie potraw

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
2	umył i osuszył rzodkiewkę								
3	do kotletów pożarskich ucierał masło z żółtkiem								
4	gotował marchew i ziemniaki od wrzącej wody pod przykryciem								
5	uformowane kotlety panierował podwójnie (w mące, jajku, bułce tartej)								
6	formował kotlety na desce koloru żółtego lub desce przypisanej do drobiu								
7	sprawił świeżość wszystkich jaj do produkcji kotletów pożarskich (wybijając je pojedynczo do osobnych naczyń)								
8	podczas oceny organoleptycznej purée 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 blat roboczy								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis