

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2026
ZASADY OCENIANIA I KARTY OCENY**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-02-26.06-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

** na podstawie danych wpisanych przez zdającego na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego

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 krem ze szpinaku

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Zupa ma konsystencję właściwą dla zupy krem, nie za gęsta, nie za rzadka						
2	Zupa jest jednolita; <i>nie są wyczuwalne cząstki warzyw</i>						
3	Zupa jest koloru zielonego, nie oliwkowego						
4	Płatki migdałowe są uprażone, żaden z płatków nie jest przypalony						
5	Zupa nie jest przypalona; <i>brak gorzkiego posmaku</i>						
6	Zupa jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						
7	W zupie jest wyczuwalny smak czosnku						

Rezultat 2: Muffiny wytrawne

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Muffiny są całe, nieuszkodzone						
2	Muffiny w żadnym miejscu nie są przypalone						
3	Muffiny po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie są surowe						
4	Składniki muffin są drobno pokrojone						
5	Na przekroju muffin widoczne są: papryka czerwona, cebula czerwona, szynka, szczypiorek						
6	Muffiny są doprawione, nie za słone, nie za pikantne						

Rezultat 3: Deser owocowy z kremem

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Elementy deseru ułożone są warstwami w kolejności od dołu naczynia: truskawki, krem, pomarańcza, krem						
2	Krem jest puszysty, nie jest zwarzony						
3	Truskawki wewnątrz deseru są pozbawione szypulek; <i>egzaminator sprawdza wybiórczo</i>						
4	Wszystkie truskawki wewnątrz deseru są rozdrobnione w plastry						
5	Pomarańcza w deserze ma postać filetów						
6	Deser nie zawiera pestek pomarańczy; <i>egzaminator sprawdza wybiórczo</i>						
7	Krem nie jest za słodki						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera zupę krem ze szpinaku i muffiny wytrawne						
2	Zupa krem jest wyporcjowana wyłącznie w bulionówkach i wydana na podstawkach						
3	Muffiny są wyporcjowane wyłącznie na talerzach płaskich Ø 24-32 cm						
4	Deser jest wyporcjowany wyłącznie w pucharkach i wydany na podstawkach						
5	Muffiny są wyporcjowane po 3 sztuki na porcję						
6	Porcje deseru są porównywalnej wielkości						
7	Porcje zupy są udekorowane w powtarzalny sposób kleksem śmietanki i płatkami migdałowymi						
8	Każda porcja deseru jest udekorowana w powtarzalny sposób miętą i truskawką						
9	Brzegi zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						
10	Wyporcjowana zupa krem i muffiny są gorące lub ciepłe, a deser schłodzony; <i>elementy oceniane po podniesieniu ręki przez zdającego</i>						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Proces przygotowania potraw

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	umył paprykę i truskawki pod bieżącą wodą						
3	umył i sparzył pomarańczę						
4	sprawił świeżość jaja; <i>wybijając je do osobnego naczynia</i>						
5	wszystkie warzywa rozdrabniał na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw						
6	ścierał ser na tarce						
7	podczas oceny organoleptycznej zupy stosował zasady bhp; <i>używał czystych sztućców za każdym razem, kiedy próbował potrawę, nie próbował nad przygotowywaną potrawą</i>						
8	używał rękawic ochronnych termicznych przy wyjmowaniu z piekarnika formy z muffinami						
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 oraz blat roboczy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis