

**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.02-03-26.06-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

** 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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1: Pulpety drobiowe z sosem chrzanowym

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Pulpety mają kształt kul						
2	Pulpety są porównywalnej wielkości						
3	Pulpety są całe, nierozgotowane						
4	Pulpety po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie są surowe						
5	Pulpety są doprawione solą i pieprzem, nie za słone, nie za pikantne						
6	Sos nie zawiera grudek nierozklejonej mąki						
7	Sos nie zawiera grudek zwarzonej śmietany						
8	W sosie jest wyczuwalny smak chrzanu						
9	Sos jest doprawiony, nie za słony, nie za słodki, nie za kwaśny						
10	Sos ma odpowiednią konsystencję, nie jest za rzadki, nie jest za gęsty						

Rezultat 2: Kasza gryczana na sypko

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Kasza jest miękka						
2	Kasza jest ugotowana na sypko						
3	Kasza nie jest przypalona						
4	Warzywa w kaszy są pokrojone w drobną kostkę						
5	Kasza jest równomiernie wymieszana z warzywami korzeniowymi z wywaru						
6	Kasza jest doprawiona wyłącznie solą, nie za słona						

Rezultat 3: Surówka z kapusty pekińskiej

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Kapusta pekińska jest drobno poszatkowana						
2	Nać pietruszki w surówce jest drobno posiekana; <i>dekoracja nie podlega ocenie</i>						
3	Marchew jest starta na grube wióry						
4	Ogórek jest pokrojony w julienne						
5	Składniki surówki są równomiernie wymieszane						
6	Surówka jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna, nie za kwaśna						
7	W surówce jest wyczuwalny smak musztardy						
8	Surówka nie podpływa sokiem						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw zawierające pulpety drobiowe z sosem chrzanowym i kaszę gryczaną na sypko						
2	Pulpety z sosem i kaszą są wydane wyłącznie na talerzach płaskich Ø 24-32 cm						
3	Kasza nie jest polana sosem						
4	Pulpety są udekorowane w powtarzalny sposób grillowanymi warzywami: papryką i cukinią						
5	Pulpety są wydane na sosie chrzanowym po 2 sztuki na porcję						
6	Surówka jest wydana wyłącznie na talerzach płaskich Ø 19-21 cm						
7	Surówka jest udekorowana w powtarzalny sposób ćwiartkami pomidorów koktajlowych i gałązkami naci pietruszki						
8	Porcje surówki są porównywalnej wielkości						
9	Brzegi zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						
10	Wyporcjowane pulpety z sosem i kasza są gorące lub ciepłe; <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 i osuszył nać pietruszki						
3	rozdrabniał wszystkie warzywa na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw						
4	gotował pulpety w wywarze z warzyw						
5	opłukał kaszę na sicie przed gotowaniem						
6	sprawdził świeżość jaja; <i>wybijając je do osobnego naczynia</i>						
7	pozostałą po odważeniu masę jajową i śmietanę umieścił w chłodziarce						
8	podczas oceny organoleptycznej sosu chrzanowego stosował zasady bhp; <i>używał czystych sztućców za każdym razem, kiedy próbował potrawę, nie próbował nad przygotowywaną potrawą</i>						
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