

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.02-04-26.06-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

** 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: Placki ziemniaczane

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Wszystkie placki mają kształt owalny						
2	Wszystkie placki są porównywalnej wielkości						
3	Wszystkie placki są całe, nie rozpadają się						
4	Wszystkie placki są równomiernie usmażone, w żadnym miejscu nie są przypalone						
5	Placki przekrojone w dowolnym miejscu nie są surowe						
6	Placki przekrojone w dowolnym miejscu są jednolite, składniki są równomiernie wymieszane						
7	Placki są doprawione wyłącznie solą i pieprzem, nie za słone, nie za pikantne						

Rezultat 2: Gulasz wieprzowy

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Kawałki mięsa w gulaszu są porównywalnej wielkości						
2	Mięso jest miękkie						
3	Mięso nie jest przypalone						
4	Mięso po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie jest surowe						
5	Papryka jest pokrojona w cienkie paski						
6	Sos nie zawiera grudek nierozklejonej mąki						
7	Sos nie jest przypalony						
8	Sos ma odpowiednią konsystencję, nie jest za rzadki, nie jest za gęsty						
9	Gulasz jest doprawiony solą, pieprzem i papryką słodką, nie za słony, nie za pikantny						

Rezultat 3: Surówka z kiszonej kapusty

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Marchew jest starta na grube wióry						
2	Kapusta kiszona jest pokrojona, surówka nie zawiera długich kawałków kapusty; <i>egzaminator sprawdza wybiórczo</i>						
3	Składniki surówki są wymieszane równomiernie						
4	Surówka jest doprawiona kminkiem i cukrem, nie za słodka						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw zawierające placki ziemniaczane i gulasz wieprzowy						
2	Placki z gulaszem są wydane wyłącznie na talerzach płaskich Ø 24-32 cm						
3	Placki są wydane po 2 sztuki na porcję						
4	Placki są przełożone gulaszem						
5	Placki z gulaszem są udekorowane na wierzchu w powtarzalny sposób kleksem śmietany i posiekanym szczypiorkiem						
6	Surówka jest wydana wyłącznie na talerzach płaskich Ø 19-21 cm						
7	Porcje surówki są porównywalnej wielkości						
8	Surówka jest udekorowana w powtarzalny sposób rzodkiewką i gałązkami naci pietruszki						
9	Brzegi zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						
10	Wyporcjowane placki z gulaszem 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 obrał ziemniaki oraz marchew						
3	rozdrabniał mięso na desce koloru czerwonego lub desce przypisanej do mięsa surowego						
4	stał ziemniaki na tarce lub w maszynce z przystawką do ścierania warzyw						
5	smażył placki na rozgrzanym, niedymiącym tłuszczu						
6	dusił mięso na małym ogniu w rondlu/patelni pod przykryciem						
7	sprawił świeżość jaja; <i>wybijając je do osobnego naczynia</i>						
8	podczas oceny organoleptycznej gulaszu 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