

**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.02-02-26.01-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, 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.

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Krokiety z kaszą gryczaną i białym serem

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Wszystkie krokiety mają podobny kształt						
2	Wszystkie krokiety mają porównywalną wielkość						
3	Wszystkie krokiety mają kształt rulonu zamkniętego						
4	Krokiety są całe, nie są rozerwane/popękane						
5	Krokiety są równomiernie zrumienione, w żadnym miejscu nie są przypalone						
6	Panierka przylega do powierzchni krokietów						
7	Składniki nadzienia są równomiernie wymieszane						
8	Cebula w nadzieniu jest usmażona, nieprzypalona						
9	Kasza w nadzieniu jest miękka						
10	Krokiety są doprawione solą i pieprzem, nie za słone, nie za pikantne						

Rezultat 2: Sos pieczarkowy

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Pieczarki są pokrojone w półplastry						
2	Cebula jest usmażona, nieprzypalona						
3	Śmietana w sosie nie jest zwarzona						
4	Sos ma właściwą konsystencję, nie za rzadki, nie za gęsty						
5	Sos nie zawiera grudek mąki						
6	Sos nie jest przypalony						
7	Sos jest doprawiony solą i pieprzem, nie za słony, nie za pikantny						

Rezultat 3: Kisiel pomarańczowo-marchwiowy

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	W kisielu są widoczne drobne wióry marchwi						
2	Kisiel jest jednolity, składniki są równomiernie wymieszane						
3	Kisiel nie jest za rzadki, nie za gęsty						
4	Kisiel nie zawiera grudek mąki						
5	Marchew w kisielu jest ugotowana, miękka						
6	Kisiel jest o smaku pomarańczowo-marchwiowym						
7	Kisiel jest poprawiony, nie za słodki, nie za kwaśny						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Przygotowane są dwa zestawy potraw, każdy zestaw zawiera krokiety z kaszą gryczaną i białym serem i kisel pomarańczowo-marchwiowy						
2	Krokiety są wydane wyłącznie na talerzach płaskich ø 24-32 cm						
3	Kisiel jest wyporcjowany wyłącznie w pucharkach i wydany na podstawkach						
4	Krokiety są wyporcjowane po 2 sztuki na porcję						
5	Sos jest wyporcjowany wieloporcjowo wyłącznie w sosjerce i wydany na podstawce z łyżką do sosu						
6	Porcje kisielu są porównywalnej wielkości						
7	Brzegi zastawy stołowej z wydanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						
8	Porcje kisielu są udekorowane w powtarzalny sposób filetkami pomarańczy i listkami mięty						
9	Porcje krokietów są udekorowane w powtarzalny sposób grillowanymi pomidorami koktajlowymi i nacią pietruszki						
10	Wydane krokiety i sos są gorące lub ciepłe, a kisel jest 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 wszystkie warzywa i pieczarki						
3	rozdrabniał warzywa i pieczarki na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw						
4	płukał kaszę						
5	smażył naleśniki na patelni do naleśników						
6	sparzył pomarańczę						
7	obsmażał krokiety na gorącym, niedymiącym tłuszczu						
8	oceniał organoleptycznie sos stosując zasady bhp, używał czystych sztućców za każdym razem, kiedy próbował potrawę, nie próbował nad przygotowywaną potrawą						
9	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami						
10	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, a po zakończeniu przygotowania i po wydaniu potraw umył kuchenkę i blat roboczy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis