

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.02-03-26.01-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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Roladki z serem żółtym i pieczarkami

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Roladki mają porównywalny kształt						
2	Roladki są porównywalnej wielkości						
3	Roladki są całe, nie są uszkodzone						
4	Roladki są opanierowane z każdej strony						
5	Roladki są równomiernie zrumienione, w żadnym miejscu nieprzypalone						
6	Mięso roladek po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie jest surowe						
7	Farsz jest widoczny na przekroju wszystkich roladek						
8	Roladki są doprawione solą i pieprzem, nie za słone, nie za pikantne						

Rezultat 2: Ziemniaki purée

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Koper w ziemniakach jest drobno posiekany						
2	Ziemniaki są ugotowane, nie są surowe						
3	Ziemniaki purée są równomiernie wymieszane z masłem i koprem						
4	Ziemniaki purée są bez widocznych i wyczuwalnych grudek						
5	Ziemniaki purée są doprawione solą, nie za słone						

Rezultat 3: Sałata z ogórkiem i rzodkiewką*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Sałata jest porwana na małe kawałki						
2	Obrany ogórek jest pokrojony w cienkie słupki						
3	Rzodkiewka jest pokrojona w cienkie słupki						
4	Szczypiorek jest drobno posiekany						
5	Warzywa są równomiernie wymieszane						
6	Surówka jest doprawiona solą i pieprzem, nie za słona, nie za pikantna						
7	Surówka jest doprawiona cukrem i sokiem z cytryny, nie za słodka, nie za kwaśna						
8	Warzywa są polane jogurtem wymieszanym ze szczypiorkiem						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw zawierające roladki z serem żółtym i pieczarkami oraz ziemniaki purée						
2	Roladki i ziemniaki wydane są na talerzach płaskich Ø 24-32 cm						
3	Roladki są wyporcjowane po 2 sztuki na porcję						
4	Porcje ziemniaków są porównywalnej wielkości						
5	Roladki są udekorowane w powtarzalny sposób grillowanymi pomidorami koktajlowymi i nacią pietruszki						
6	Sałata jest wydana na talerzach płaskich Ø 19-21 cm						
7	Porcje sałaty są porównywalnej wielkości						
8	Sałata udekorowana jest w powtarzalny sposób papryką i gałązką kopru						
9	Brzegi zastawy stołowej z wydanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						
10	Wydane roladki i ziemniaki są gorące lub ciepłe, a sałata jest schłodzona - <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 sałatę						
3	gotował ziemniaki od wrzącej wody						
4	rozbijał mięso na desce koloru czerwonego lub desce przypisanej do mięsa surowego						
5	smażył cebulę od gorącego, niedymiącego tłuszczu, nie przypalił jej						
6	panierował roladki w kolejności: mąka pszenna, jajo, bułka tarta						
7	oceniał organoleptycznie zaprawę do surówki stosując zasady bhp, <i>używał czystych sztućców za każdym razem, kiedy próbował zaprawę, nie próbował nad przygotowywaną zaprawą</i>						
8	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami						
9	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, a po przygotowaniu potraw i ich wydaniu umył kuchenkę i blat roboczy						
10	wrzucał wyłącznie odpady organiczne do kosza/pojemnika na <i>odpady BIO</i>						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis