



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2022 ZASADY OCENIANIA

**Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-03-22.01-SG**
Oznaczenie 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 PESEL zdającego*										Numer stanowiska	

* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

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 odrębnie 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: Zrazy drobiowe z sosem słodko-kwaśnym

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Zrazy porównywalnego kształtu (w każdej porcji)						
2	Zrazy porównywalnej wielkości						
3	Zrazy nierozgotowane						
4	Zrazy nieprzypalone						
5	Zrazy doprawione, nie za pikantne, nie za słone						
6	Sos bez widocznych kawałków warzyw						
7	Sos bez grudek zwarzonej śmietany						
8	Sos warzywny doprawiony, nie za słony, nie za słodki						
9	Sos warzywny nie za rzadki, nie za gęsty						

Rezultat 2: Ryż na sypko

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Ryż miękki						
2	Ryż ugotowany na sypko						
3	Ryż nieprzypalony						
4	Ryż doprawiony, nie za słony						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Surówka z warzyw mieszanych*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Kapusta pekińska drobno poszatkowana						
2	Pietruszka i seler rozdrobnione w cienkie słupki						
3	Papryka konserwowa rozdrobniona w kostkę						
4	Jabłko rozdrobnione na grube wióry						
5	Składniki surówki wymieszane równomiernie						
6	Surówka niepodpływająca sokiem						
7	Surówka doprawiona, nie za kwaśna						

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

1	Przygotowane 2 zestawy potraw zawierające: zrazy drobiowe z sosem słodko-kwaśnym, ryż na sypko i surówkę z warzyw mieszanych						
2	Zrazy drobiowe z sosem słodko-kwaśnym i ryż na sypko podane na talerzach do dania zasadniczego						
3	Ryż niepolany sosem słodko-kwaśnym						
4	Zrazy drobiowe udekorowane w powtarzalny sposób grillowanymi pomidorami koktajlowymi						
5	Zrazy drobiowe podane na sosie słodko-kwaśnym po 2 sztuki na porcję						
6	Surówka z warzyw mieszanych podana na talerzach zakąskowych						
7	Surówka z warzyw mieszanych udekorowana w powtarzalny sposób drobno posiekany koprem						
8	Brzegi talerzy do dania zasadniczego niepobrudzone potrawami						
9	Brzegi talerzy zakąskowych niepobrudzone surówką						
10	Wyciorowane zrazy drobiowe z sosem słodko-kwaśnym i ryż na sypko gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Proces produkcji potraw

Zdający:

1	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	umył koper, pietruszkę i jabłko						
3	rozdrabniał cebulę, koper i pietruszkę na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw						
4	koper osuszył przed rozdrabnianiem						
5	dusił zrazy drobiowe w rondlu pod przykryciem						
6	sporządził sos winegret						
7	pozostałą po odważeniu śmietanę i masę jajową umieścił w lodówce						
8	oceniał organoleptycznie sos słodko-kwaśny zgodnie z zasadami bhp						
9	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów						
10	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, po zakończeniu produkcji i wydaniu potraw, umył kuchenkę i zlew						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis