

**EGZAMIN ZAWODOWY  
Rok 2023  
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**  
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-03-23.06-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, przełącz 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: Zupa krem z brokułów**

1	Zupa ma konsystencję właściwą dla zupy krem, nie za rzadką, nie za gęstą								
2	Zupa jest gładka, jednolita, bez cząstek nierozdrobnionych warzyw								
3	Zupa nie jest przypalona								
4	Zupa nie zawiera grudek nierozklejonej mąki								
5	Słonecznik jest uprażony								
6	Żadne z ziaren słonecznika nie jest przypalone								
7	Zupa jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna								

**Rezultat 2: Zapiekanka ziemniaczana z mięsem**

1	Wszystkie ziemniaki w zapiekance są obrane								
2	Ziemniaki w zapiekance są pokrojone w plastry								
3	Wszystkie plastry ziemniaków są porównywalnej grubości								
4	Ziemniaki w każdej warstwie są miękkie								
5	Marchew w zapiekance jest rozdrobniona na grube wióry								
6	Zielona pietruszka w zapiekance jest drobno posiekana								
7	W zapiekance widoczne są warstwy w kolejności: ziemniaki, mięso z warzywami, ziemniaki								
8	Zapiekanka jest zapieczona z sosem								
9	Zapiekanka w żadnym miejscu nie jest przypalona								
10	Zapiekanka ziemniaczana z mięsem jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna								

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3: Dip szczypiorkowy**

1	Szczypiorek w dipie jest drobno posiekany						
2	Składniki dipu są równomiernie wymieszane						
3	Dip szczypiorkowy jest doprawiony solą i pieprzem, nie za słony, nie za pikantny						
4	Dip szczypiorkowy jest doprawiony sokiem z cytryny i cukrem, nie za kwaśny, nie za słodki						
5	W dipie nie ma widocznych pestek cytryny						

**Rezultat 4: Sposób wporcjowania i wydania potraw**

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: zupę krem z brokułów, zapiekankę ziemniaczaną z mięsem i dip szczypiorkowy						
2	Zupa krem z brokułów jest wporcjowana wyłącznie w bulionówkach na podstawkach						
3	Zapiekanka ziemniaczana z mięsem jest wporcjowana wyłącznie na talerzach płaskich $\phi 24-32$ cm						
4	Dip szczypiorkowy jest wporcjowany wyłącznie w naczyniach do dipu z podstawkami						
5	Porcje zapiekanki ziemniaczanej z mięsem są porównywalnej wielkości						
6	Porcje zupy krem z brokułów są udekorowane w taki sam sposób jogurtem i prażonymi ziarnami słonecznika						
7	Porcje zapiekanki ziemniaczanej z mięsem są udekorowane w taki sam sposób bazylią i zblanszowanymi pomidorami koktajlowymi						
8	Brzegi zastawy stołowej z wporcjowanymi potrawami są czyste i bez śladów potraw						
9	Wporcjowana zupa krem z brokułów oraz zapiekanka ziemniaczana z mięsem są gorące lub ciepłe (elementy oceniane po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer stanowiska							

**Przebieg 1: Proces produkcji potraw**

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	umył brokuł i szczypiorek						
3	warzywa w zupie rozdrabniał blenderem						
4	kroił ziemniaki na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw						
5	sprawił świeżość jaja (wybijając je do osobnego naczynia)						
6	sporządził zasmażkę pierwszego stopnia do zupy (smażąc mąkę na rozgrzanym tłuszczu na patelni)						
7	pozostały po odważeniu jogurt grecki umieścił w lodówce						
8	podczas oceny organoleptycznej dipu szczypiorkowego stosował zasady bhp						
9	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami						
10	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, a po zakończeniu produkcji i wydaniu potraw umył kuchenkę i zlew						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*