

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA**

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

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-02-23.01-SG**
Oznaczenie 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 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 ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Mięso drobiowe duszone z pieczarkami**

1	Mięso jest pokrojone w kostkę porównywalnej wielkości						
2	Pieczarki są rozdrobnione w plastry						
3	Sos ma konsystencję właściwą dla sosu, nie jest za gęsty, nie jest za rzadki						
4	Sos nie zawiera grudek mąki						
5	Sos nie zawiera grudek zwarzonej śmietany						
6	Żaden kawałek mięsa nie jest przypalony						
7	Mięso na przekroju nie jest surowe						
8	Ziarna groszku nie są rozgotowane						
9	Mięso drobiowe duszone z pieczarkami jest doprawione, nie za pikantne, nie za słone						

Rezultat 2: Kluski śląskie

1	Kluski mają porównywalną wielkość						
2	Kluski mają kształt kulisty z zagłębieniem						
3	Kluski po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie są surowe						
4	Wszystkie kluski są całe, nierozgotowane						
5	Żadna z klusek nie jest sklejona z inną						
6	Na przekroju klusek widoczna jest drobno posiekana zielona pietruszka						
7	Kluski na przekroju są jednolite, nie zawierają grudek ziemniaków						
8	Kluski nie są za twarde						
9	Kluski są doprawione, nie za słone						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Surówka z selera

1	Seler jest rozdrobniony na grube wióry						
2	Jabłko jest rozdrobnione w cienkie słupki						
3	Marchew jest rozdrobniona na grube wióry						
4	Składniki surówki są równomiernie wymieszane z jogurtem naturalnym						
5	Surówka jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna, nie za kwaśna						
6	Seler i jabłko w surówce mają jasną barwę, nie ściemniały						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: mięso drobiowe duszone z pieczarkami, kluski śląskie i surówkę z selera						
2	Mięso drobiowe duszone z pieczarkami i kluski śląskie są wyporcjowane wyłącznie na talerzach do dania zasadniczego						
3	Kluski śląskie nie są polane mięsem drobiowym duszonym z pieczarkami						
4	Kluski śląskie są wyporcjowane po minimum 5 sztuk na porcję						
5	Porcje mięsa drobiowego duszonego z pieczarkami i klusek śląskich są udekorowane w taki sam sposób zielonym koprem i czerwoną papryką						
6	Surówka z selera jest wyporcjowana wyłącznie na talerzach zakąskowych						
7	Porcje surówki z selera są udekorowane w taki sam sposób świeżą bazylią i pomidorami koktajlowymi						
8	Brzegi żadnej zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami nie są pobrudzone						
9	Wyporcjowane mięso drobiowe duszone z pieczarkami i kluski śląskie są gorące lub ciepłe (element oceniany 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 jabłko i zieloną pietruszkę								
3	rozdrabniał filet z kurczaka na desce koloru żółtego lub desce przypisanej do drobiu								
4	sporządzał ciasto na kluski śląskie na stolnicy/macie								
5	gotował kluski śląskie od wrzącej, osolonej wody								
6	rozdrabniał ziemniaki gotowane praską do ziemniaków								
7	pozostałą po odważeniu śmietanę 18% umieścił w lodówce								
8	podczas oceny organoleptycznej mięsa drobiowego duszonego z pieczarkami 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