



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2024 ZASADY OCENIANIA

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

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-01-24.06-SG**
Symbol kwalifikacji: **HGT.02**
Numer zadania: **01**
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: Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Pierogi mają porównywalny kształt								
2	Wszystkie pierogi są całe, nierozlepione								
3	Żaden pieróg nie jest skleiony z innym								
4	Ciasto pierogowe jest miękkie								
5	Pierogi po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie są surowe								
6	Składniki farszu są równomiernie wymieszane								
7	Cebula i szpinak w farszu nie są przypalone								
8	Farsz jest doprawiony, pikantny, nie za słony								

Rezultat 2: Dip ogórkowy

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Koper w dipie jest drobno posiekany								
2	Ogórek jest obrany								
3	Składniki dipu są równomiernie wymieszane								
4	Dip jest doprawiony, ma wyczuwalny smak ogórków, nie za słony, nie za pikantny								

Numer
stanowiska

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

1	Papryka i cebula są rozdrobnione w drobną kostkę						
2	Cukinia jest rozdrobniona w cienkie słupki						
3	Ogórek kiszony jest rozdrobniony w cienkie słupki						
4	Marchew jest obrana						
5	Marchew jest rozdrobniona na grube wióry						
6	Surówka jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						
7	Składniki surówki są równomiernie wymieszane						
8	Surówka nie podpływa sokiem						

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

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: pierogi ze szpinakiem i serem typu feta, dip ogórkowy i surówkę z warzyw mieszanych						
2	Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta są wyporcjowane po minimum 6 szt. na porcję						
3	Dip ogórkowy jest wyporcjowany wyłącznie w miseczkach do dipu z podstawkami						
4	Brzegi miseczek do dipu nie są pobrudzone potrawami						
5	Surówka z warzyw mieszanych jest wyporcjowana wyłącznie na talerzach płaskich Ø 19-21 cm						
6	Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta są wyporcjowane wyłącznie na talerzach płaskich Ø 24-32 cm						
7	Brzegi talerzy nie są pobrudzone potrawami						
8	Pierogi ze szpinakiem i serem typu feta w obu porcjach są polane masłem i udekorowane w taki sam sposób pomidorami koktajlowymi i pietruszką zieloną						
9	Surówka z warzyw mieszanych w obu porcjach jest udekorowana w taki sam sposób papryką czerwoną i listkami bazylii						
10	Wyporcjowane pierogi ze szpinakiem i serem typu feta 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 i osuszył koper i bazylię						
3	rozdrabniał cukinię i marchew na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw						
4	smażył cebulę od rozgrzanego oleju						
5	rozdrabniał ogórka świeżego do dipu na grubych oczkach tarki						
6	przesiał mąkę						
7	gotował pierogi od wrzącej, osolonej wody						
8	podczas oceny organoleptycznej surówki z warzyw mieszanych stosował zasady bhp (nie wkładał do potrawy łyżki, którą wcześniej próbował potrawy, nie próbował nad sporządzaną potrawą)						
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 blat roboczy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis