



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2023 ZASADY OCENIANIA

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

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-04-23.01-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**
Numer zadania: **04**
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: Medaliony panierowane z indyka

1	Medaliony są równomiernie opanierowane z obu stron						
2	Medaliony po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie są surowe						
3	Medaliony w żadnym miejscu nie są przypalone						
4	Medaliony są kształtu okrągłego						
5	Medaliony mają porównywalną wielkość						
6	Medaliony są doprawione, nie za słone, nie za pikantne						

Rezultat 2: Zapiekanka ziemniaczana

1	Ziemniaki w zapiekance są obrane						
2	Wszystkie plastry ziemniaków są cienkie						
3	Plastry ziemniaków są ułożone warstwami jedno na drugim						
4	Ziemniaki są zapieczone z sosem						
5	Zapiekanka ziemniaczana jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						
6	Zapiekanka ziemniaczana w żadnym miejscu nie jest przypalona						
7	Ziemniaki w każdej warstwie są miękkie						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Sałata z ogórkiem i marchwią

1	Zielona sałata jest porwana na drobne kawałki						
2	Ogórek jest pokrojony w cienkie słupki						
3	Marchew jest pokrojona w cienkie słupki						
4	Wszystkie składniki są równomiernie wymieszane						
5	Słonecznik jest uprażony						
6	Żadne z ziaren słonecznika nie jest przypalone						
7	Sałata z ogórkiem i marchwią jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna, nie za kwaśna						
8	Sałata i ogórek są jędrne (nie doszło do zjawiska osmozy)						

Rezultat 4: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: medaliony panierowane z indyka, zapiekankę ziemniaczaną oraz sałatę z ogórkiem i marchwią						
2	Medaliony panierowane z indyka z zapiekanką ziemniaczaną są wyporcjowane wyłącznie na talerzach do dania zasadniczego						
3	Sałata z ogórkiem i marchwią jest wyporcjowana wyłącznie na talerzach zakąskowych						
4	Medaliony panierowane z indyka są wyporcjowane po 2 sztuki na porcję						
5	Porcje medalionów panierowanych z indyka z zapiekanką ziemniaczaną są udekorowane w taki sam sposób pomidorami koktajlowymi i zieloną pietruszką						
6	Porcje zapiekanki ziemniaczanej są porównywalnej wielkości						
7	Porcje sałaty z ogórkiem i marchwią są udekorowane w taki sam sposób ziarnami słonecznika i rzodkiewką						
8	Brzegi żadnej zastawy stołowej z wyporcjowanymi potrawami nie są pobrudzone						
9	Wyporcjowane medaliony panierowane z indyka i zapiekanka ziemniaczana 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 fileta z indyka pod zimną bieżącą wodą						
3	rozbił mięso przed panierowaniem						
4	formował medaliony na desce koloru żółtego lub desce przypisanej do drobiu						
5	sprawił świeżość jaja (wybijając do osobnego naczynia)						
6	osuszył sałatę						
7	pozostałe po odważeniu mleko umieścił w lodówce						
8	podczas oceny organoleptycznej sosu do zapiekanki ziemniaczanej stosował zasady bhp						
9	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami						
10	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, po zakończeniu produkcji i wydaniu potraw umył kuchenkę i zlew						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis