

**EGZAMIN ZAWODOWY  
Rok 2026  
ZASADY OCENIANIA I KARTY OCENY**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**  
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-01-26.01-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

\*\* na podstawie danych wpisanych przez zdającego na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego

## 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: Zrazy drobiowe z sosem pomidorowym***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Wszystkie zrazy mają kształt wałka/walca								
2	Zrazy są porównywalnej wielkości								
3	Zrazy są zwarte, nie rozpadają się								
4	Zrazy są zrumienione, w żadnym miejscu nie przypalone								
5	Zrazy po przekrojeniu w dowolnym miejscu nie są surowe								
6	Zrazy są doprawione solą i pieprzem, nie za słone, nie za pikantne								
7	Konsystencja sosu jest jednolita, bez grudek nierozklejonej mąki								
8	Śmietana w sosie nie jest zwarzona								
9	Sos ma właściwą konsystencję, nie za rzadką, nie za gęstą								
10	Sos jest doprawiony solą i pieprzem, nie za słony, nie za pikantny								

**Rezultat 2: Kasza jęczmienna z warzywami***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Kasza jest ugotowana, miękka								
2	Kasza jest ugotowana na sypko								
3	Kasza nie jest przypalona								
4	Kasza jest wymieszana z warzywami								
5	Warzywa w kaszy są pokrojone w kostkę								
6	Kasza jest doprawiona solą, nie za słona								

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3: Surówka z kapusty pekińskiej***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Kapusta pekińska jest cienko poszatkowana						
2	Jabłko jest rozdrobnione w julienne						
3	Jabłko w surówce ma niezmienioną barwę, nie ściemniało						
4	Papryka czerwona jest pokrojona w drobną kostkę						
5	Ogórek konserwowy jest pokrojony w drobną kostkę						
6	Wszystkie składniki surówki są równomiernie wymieszane z sosem						
7	Surówka nie podpływa sokiem						
8	Surówka jest doprawiona solą, pieprzem, sokiem z cytryny, nie za słona, nie za pikantna, nie za kwaśna						

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

1	Przygotowane są 2 zestawy potraw, każdy zestaw zawiera: zrazy drobiowe z sosem pomidorowym, kaszę jęczmienną z warzywami						
2	Zrazy z sosem i kasza z warzywami są wydane wyłącznie na talerzach płaskich Ø 24-32 cm						
3	Porcje kaszy nie są polane sosem						
4	Porcje zrazów z sosem są udekorowane w powtarzalny sposób grillowaną żółtą papryką i gałązkami kopru						
5	Zrazy są wyporcjowane po 2 sztuki na porcję						
6	Zrazy są wydane na sosie						
7	Surówka jest wydana wyłącznie na talerzach płaskich Ø 19-21 cm						
8	Porcje surówki są udekorowane w powtarzalny sposób pomidorami koktajlowymi i nacią pietruszki						
9	Brzegi zastawy stołowej z wydanymi potrawami są czyste, bez śladów potraw						
10	Wydane zrazy z sosem i kasza są gorące lub ciepłe – <i>elementy oceniane po podniesieniu ręki przez zdającego</i>						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: Proces przygotowania potraw**

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
2	umył wszystkie warzywa								
3	rozdrabniał wszystkie warzywa na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw								
4	obsmażał zrazy na rozgrzanym, niedymiącym tłuszczu								
5	dusił zrazy pod przykryciem								
6	przygotował sos winegret do surówki mieszając oliwę z przyprawami								
7	pozostałą po odważeniu część jaja zabezpieczył w lodówce								
8	oceniał organoleptycznie sos pomidorowy stosując zasady bhp; <i>używał czystych sztućców za każdym razem, kiedy próbował potrawę, nie próbował nad przygotowywaną potrawą</i>								
9	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami								
10	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, a po przygotowaniu potraw i ich wydaniu umył kuchenkę i blat roboczy								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*