

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-03-21.06-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: Krokiety z kaszą gryczaną i białym serem

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Wszystkie krokiety mają podobny kształt.						
2	Wszystkie krokiety mają porównywalną wielkość.						
3	Krokiety mają kształt rulonu zamkniętego.						
4	Składniki farszu równomiernie wymieszane.						
5	Krokiety równomiernie obsmażone, nieprzypalone.						

Rezultat 2: Sos pieczarkowy ze śmietaną

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	W sosie widoczne pieczarki pokrojone w półplastry.						
2	W sosie nie ma zwarzonej śmietany.						
3	Sos pieczarkowy nie za rzadki, nie za gęsty.						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Kisiel pomarańczowo-marchwiowy*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	W kisielu widoczne wióry marchwi.								
2	Kisiel jednorodny bez grudek mąki.								
3	Kisiel nie za rzadki, nie za gęsty.								

Rezultat 4: Sposób ekspedycji, porcjowania i udekorowania dań*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Krokiety podane na talerzu do dania zasadniczego.								
2	Kisiel podany w pucharku na podstawce.								
3	Krokiety podane po 2 sztuki na porcję.								
4	Sos podany w sosjerce.								
5	Kisiel podzielony na dwie równe porcje.								
6	Brzegi talerzy płaskich do dania zasadniczego niepobrudzone potrawami.								
7	Brzegi pucharków niepobrudzone kisielom.								
8	Wyporcjowane krokiety z kaszą gryczaną i białym serem udekorowane natką pietruszki i pomidorami koktajlowymi.								
9	Wyporcjowany kisiel pomarańczowo-marchwiowy udekorowany filetowaną pomarańczą i miętą.								
10	Wyporcjowane krokiety z kaszą gryczaną i białym serem, sos pieczarkowy są gorące lub ciepłe, kisiel przestudzony (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).								

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Proces produkcji krokietów z kaszą gryczaną i białym serem

Zdający:

1	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.						
2	odważył 80 g kaszy gryczanej.						
3	gotował kaszę od wrzącej wody.						
4	gotował kaszę na wolnym ogniu pod przykryciem.						
5	smażył naleśniki na patelni do naleśników.						
6	pokroił drobno cebulę.						
7	obsmażał krokiety na gorącym, niedymiącym tłuszczu.						
8	opłukał natkę pietruszki, umył pomidory koktajlowe.						

Przebieg 2: Proces produkcji sosu pieczarkowego ze śmietaną

Zdający:

1	obrał i opłukał cebulę.						
2	umył pieczarki.						
3	rozdrabniał warzywa na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw.						
4	podsmażył cebulę i nie przypalił jej.						
5	dusił cebulę z pieczarkami na małym ogniu pod przykryciem.						
6	hartował śmietaną przed dodaniem do sosu.						
7	obsługiwał urządzenia zgodnie z instrukcją bhp, zakręcał wodę/gaz, gdy z nich nie korzystał.						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Proces produkcji kisielu pomarańczowo-marchwiowego

Zdający:

1	umył, obrał i opłukał marchew.						
2	odmierzył wodę.						
3	rozdrobnił marchew w drobne wióry.						
4	sporządził zawiesinę z mąki i wody, zagęścił kisiel.						
5	opłukał miętę.						
6	wykorzystał wszystkie surowce z receptury, nie wyrzucał ich do odpadów.						
7	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, po zakończeniu produkcji i ekspedycji umył kuchenkę i zlew.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis