

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**
Oznaczenie arkusza: **HGT.02-04-21.06-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 <i>PESEL</i> 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, przekaż 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

*Egzaminator wpisuje T,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo N, jeżeli
nie spełnił*

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Placki ziemniaczane

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Wszystkie placki mają kształt okrągły.						
2	Wszystkie placki mają zbliżoną wielkość.						
3	Placki równomiernie usmażone, nieprzypalone.						
4	Placki o jednolitym przekroju, składniki równomiernie wymieszane.						
5	Placki nierozpadające się.						

Rezultat 2: Gulasz wieprzowy

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Mięso w gulaszu rozdrobnione w kostkę (elementy o zbliżonej wielkości).						
2	Mięso miękkie, nieprzypalone.						
3	W sosie brak obecności nierozklejonej mąki.						
4	Sos o konsystencji odpowiedniej dla gulaszu, nie za rzadki, nie za gęsty.						

Rezultat 3: Surówka z kiszonej kapusty

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Jabłko i marchew rozdrobnione na grube wióry.						
2	Szczypiorek drobno posiekany.						
3	Składniki równomiernie wymieszane.						

Rezultat 4: Sposób ekspedycji, porcjowania i udekorowania dań

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Placki ziemniaczane podane z gulaszem wieprzowym na talerzu płaskim do dania zasadniczego.						
2	Surówka z kiszonej kapusty podana na talerzu zakąskowym.						
3	Placki ziemniaczane podane po minimum 3 sztuki na porcję.						
4	Placki ziemniaczane niepolane gulaszem.						
5	Surówka podzielona na dwie równe porcje.						
6	Brzegi talerzy płaskich do dania zasadniczego niepobrudzone potrawami.						
7	Brzegi talerzy zakąskowych niepobrudzone surówką.						
8	Wyporcjowane placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym udekorowane świeżą papryką czerwoną i śmietaną.						
9	Wyporcjowana surówka udekorowana natką pietruszki i pomidorami koktajlowymi.						
10	Wyporcjowane placki ziemniaczane, gulasz wieprzowy gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						

Przebieg 1: Proces produkcji placków ziemniaczanych

Zdający:

1	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.						
2	odważył ziemniaki						
3	umył ziemniaki przed obieraniem.						
4	sprawdził świeżość jaj.						
5	ścierał ziemniaki na tarce.						
6	smażył placki na rozgrzanym, niedymiącym tłuszczu.						
7	umył paprykę.						
8	opłukał natkę pietruszki.						

Przebieg 2: Proces produkcji gulaszu węgierskiego wieprzowego

Zdający:

1	obrał i opłukał cebulę.						
2	umył mięso.						
3	rozdrabniał mięso na desce koloru czerwonego lub desce przypisanej do mięsa surowego.						
4	obsmażył mięso na rozgrzanym, niedymiącym tłuszczu.						
5	rozdrabniał cebulę na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw.						
6	podsmarzył cebulę i nie przypalił jej.						
7	dusił mięso z cebulą na małym ogniu pod przykryciem.						
8	obsługiwał urządzenia zgodnie z instrukcją bhp, zakręcał wodę/gaz, gdy z nich nie korzystał.						

Numer
stanowiska

Przebieg 3: Proces produkcji surówki z kapusty kiszonej

Zdający:

1	umył marchew przed obieraniem.						
2	odważył 200 g kapusty kiszonej.						
3	rozdrabniał kapustę, szczypiorek na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw.						
4	opłukał szczypiorek, po rozdrobnieniu wymieszał z kapustą.						
5	wykorzystał wszystkie surowce z receptury, nie wyrzucał ich do odpadów.						
6	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, po zakończeniu produkcji i ekspedycji umył kuchenkę i zlew.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis