



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2024 ZASADY OCENIANIA

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

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**
Oznaczenie arkusza: **HGT.04-01-24.06-SG**
Symbol kwalifikacji: **HGT.04**
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.

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

1	Pomarańcza jest pokrojona w półplastry
2	Liście mięty są bez gałązek
3	Cytryna nie jest obrana ze skórki
4	Cytryna jest pokrojona w plastry
5	Limonki nie są obrane ze skórki
6	Limonka jest pokrojona w ćwiartki
7	Jabłko jest obrane ze skórki
8	Jabłko jest pokrojone w półplastry
9	Zachowana naturalna barwa miąższu jabłka (brak ściemnienia)
10	Lemoniada z owocami jest wyporcjonowana w dzbanku szklanym

[illegible]

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Dobór zastawy stołowej do nakrycia dla 1 osoby*Do nakrycia dobrane są:*

1	talerz płaski Ø 24-32 cm - 1 szt.						
2	łyżka stołowa duża - 1 szt.						
3	widelec stołowy duży - 1 szt.						
4	nóż stołowy duży - 1 szt.						
5	tumbler - 1 szt.						
6	niedobre inne elementy zastawy stołowej poza ocenianymi według kryteriów R.2.1-R.2.5						
7	wszystkie dobrane sztucce są wypolerowane						

Rezultat 3: Nakrycie dla 1 osoby*Wzorzec nakrycia jest zamieszczony na końcu zasad oceniania*

1	Rant talerza nie wystaje poza krawędź stołu						
2	Po prawej stronie talerza jako pierwszy (od talerza) jest położony nóż						
3	Ostrze noża jest skierowane w lewą stronę						
4	Po prawej stronie talerza jako druga (od talerza) jest położona łyżka						
5	Po lewej stronie talerza jest położony widelec						
6	Naczynie szklane jest ustawione nad sztuczkami po prawej stronie talerza						
7	Dzbanek z wyporcjonowaną lemoniadą jest ustawiony na środku nakrycia nad talerzem						
8	Żaden ze sztuczków nie jest ułożony pod rantem talerza						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Proces wykonania lemoniady z owocami

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	odmierzył 200 ml wody do przygotowania syropu (uwaga: należy ocenić w trakcie odmierzania)						
3	umył miętę pod bieżącą wodą i osuszył						
4	dodawał kostki lodu do dzbanka z lemoniadą z zachowaniem zasad higieny (nie wkładał ich rękami)						
5	sparzył limonki						
6	rozdrabniał cytrynę na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do owoców						
7	do wykonania lemoniady wykorzystał wszystkie przygotowane surowce						
8	wycisnął sok z limonek przy użyciu wyciskarki do cytrusów						
9	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów z odpadkami						
10	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, a po wykonaniu lemoniady umył blat roboczy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis

