

**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.04-02-24.06-SG**  
Symbol kwalifikacji: **HGT.04**  
Numer zadania: **02**  
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: Napój owocowy z zieloną pietruszką**

1	Napój ma jednolity kolor						
2	Napój ma gładką konsystencję bez kawałków nierozdrobnionych owoców (oprócz jabłek i kiwi)						
3	Kiwi jest obrane ze skórki						
4	Kiwi jest pokrojone w plastry						
5	W napoju nie ma pestek owoców						
6	Jabłko nie jest obrane ze skórki						
7	Jabłko jest pokrojone w półplastry						
8	Jabłko nie zawiera fragmentów gniazda nasiennego (egzaminator powinien sprawdzić wybiórczo)						
9	Napój owocowy z zieloną pietruszką jest wyporcjowany w dzbanku szklanym						

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	serwetnik						
7	menaż						
8	niedobre inne elementy zastawy stołowej poza ocenianymi według kryteriów R.2.1-R.2.7						

**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 sztućcami po prawej stronie talerza						
7	Żaden ze sztućców nie jest ułożony pod rantem talerza						
8	Dzbanek z wyporcjowanym napojem jest ustawiony nad talerzem						
9	Serwetnik jest ustawiony nad talerzem po lewej stronie dzbanka						
10	Menaż jest ustawiony nad talerzem po lewej stronie						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: Proces wykonania napoju owocowego z zieloną pietruszką**

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
2	umył zieloną pietruszkę pod bieżącą wodą								
3	sparzył pomarańcze								
4	dodawał kostki lodu do dzbanka z napojem z zachowaniem zasad higieny (nie wkładał ich rękami)								
5	umył jabłko								
6	rozdrabniał zieloną pietruszkę na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw								
7	do wykonania napoju wykorzystał wszystkie przygotowane surowce								
8	wycisnął sok z cytryny i pomarańczy przy użyciu wyciskarki do cytrusów								
9	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów z odpadkami								
10	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, a po wykonaniu napoju umył blat roboczy								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*

