

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**
 Oznaczenie arkusza: **HGT.04-01-22.06-SG**
 Oznaczenie 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 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 ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Makaron z serem***Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Makaron jest posypany serem						
2	Makaron jest polany masłem						
3	Masło nie jest przypalone						
4	Ser jest rozdrobniony						
5	Makaron jest ugotowany, nie jest surowy						
6	Kształt makaronu jest zachowany						
7	Ser jest doprawiony cukrem						

Rezultat 2: Surówka z owoców*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Brzoskwinie są pokrojone w kostkę						
2	Kiwi jest pokrojone w ćwierćplastry						
3	Jabłka są pokrojone w cienkie słupki						
4	Składniki surówki są równomiernie wymieszane z miodem						
5	Surówka jest doprawiona, nie za słodka, nie za kwaśna						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Sposób wyporcjowania i wydania potraw*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Makaron z serem jest wyporcjowany na 2 talerzach do dania zasadniczego								
2	Makaron z serem jest podzielony na dwie równe porcje								
3	Brzegi talerzy do dania zasadniczego nie są pobrudzone potrawami								
4	Surówka z owoców jest wyporcjowana na 2 talerzach zakąskowych								
5	Surówka z owoców jest podzielona na dwie równe porcje								
6	Brzegi talerzy zakąskowych nie są pobrudzone potrawami								

Przebieg 1: Proces produkcji makaronu z serem*Zdający:*

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy								
2	gotował makaron od wrzącej wody								
3	makaron odcedził								
4	makaron przelał wodą								
5	rozpuścił masło na patelni								
6	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów								
7	zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał								

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Proces produkcji surówki z owoców

Zdający:

1	umył jabłka przed obieraniem							
2	obrał jabłka przed rozdrabnianiem							
3	umył kiwi przed obieraniem							
4	obrał kiwi przed rozdrabnianiem							
5	rozdrabniał owoce na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do owoców							
6	obierał jabłka nożem jarzyniakiem lub obieraczką							
7	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, a po zakończeniu produkcji i ekspedycji umył kuchenkę i zlew							

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis