

**EGZAMIN ZAWODOWY  
Rok 2023  
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**  
 Oznaczenie arkusza: **HGT.04-01-23.06-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, 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


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

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

**Rezultat 1: Przygotowane składniki zestawu śniadaniowego**

1	Jajo jest obrane ze skorupy						
2	Jajo jest przekrojone wzdłuż na połówki						
3	Pomidory koktajlowe są przekrojone wzdłuż na połówki						
4	Ogórek jest obrany ze skóry						
5	Ogórek jest przekrojony wzdłuż w ćwiartki						
6	Oliwki są pokrojone w półplastry						
7	Szczypiorek jest drobno posiekany						
8	Plastry sera żółtego są pokrojone po przekątnej w trójkąty						


**Rezultat 2: Wyporcjowany zestaw śniadaniowy na zastawie stołowej zgodny z wzorcem**

1	Połówki jaja są ułożone żółtkiem do góry						
2	Posiekany szczypiorek znajduje się wyłącznie na połówkach jaja						
3	Naprzeciwko jaja jest ułożony ser żółty						
4	Plastry sera żółtego są ułożone w formie wachlarza						
5	Z lewej strony jaja są ułożone pomidory koktajlowe						
6	Z prawej strony jaja jest ułożony ogórek						
7	Oliwki są ułożone wyłącznie na połówkach pomidorów koktajlowych						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3: Dobór zastawy stołowej do ekspedycji i konsumpcji zestawu śniadaniowego dla 1 osoby***Przygotowane są:*

1	talerz zakąskowy (na którym wyporcjowany jest zestaw śniadaniowy)							
2	koszyk do pieczywa wyłożony serwetką							
3	kromki bagietki ułożone w koszyku							
4	naczynie na masło (w którym podane jest masło)							
5	filiżanka do herbaty z podstawką							
6	menaż							
7	nóż stołowy							
8	widelec stołowy							
9	łyżeczka do herbaty							
10	nieprzygotowane inne elementy zastawy stołowej poza wskazanymi w kryteriach od R.3.1 do R.3.9							

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1: Proces przygotowania zestawu śniadaniowego**

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
2	umył pomidory koktajlowe								
3	kroił ogórka na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw, zgodnie z zasadami systemu HACCP								
4	opłukał jajo po obraniu								
5	kroił jajo na desce koloru białego lub desce przypisanej do nabiału i jaj, zgodnie z zasadami systemu HACCP								
6	umył szczypiorek przed posiekaniem								
7	osuszył szczypiorek przed posiekaniem								
8	używał noża jarzyniaka lub obieraczki do obierania ogórka								
9	nie dopuszczał do zetknięcia się gotowych produktów z surowcami								
10	po zakończeniu przygotowywania zestawu śniadaniowego umył blat roboczy								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*