

**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, 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: Lemoniada z owocami**

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 wyporcjowana 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	niedobre inne elementy zastawy stołowej poza ocenianymi według kryteriów R.2.1-R.2.5						
7	wszystkie dobrane sztuczki 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 wyporcjowaną 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 ( <b>uwaga:</b> 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*

