



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2025
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**
Oznaczenie arkusza: **HGT.04-01-25.06-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, 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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny							
Rezultat 1: Sałatka z awokado, mango i szynki dojrzewającej							
1	Awokado jest obrane						
2	Awokado jest pokrojone w kostkę o porównywalnej wielkości						
3	Mango jest pokrojone w słupki o porównywalnej wielkości						
4	Szynka jest pokrojona w paski o porównywalnej wielkości						
5	Składniki sałatki są wymieszane						
6	Sałatka jest posypana ziarnami słonecznika						
7	Ziarna słonecznika są uprażone, nie są przypalone						
8	Sałatka jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						
Rezultat 2: Napój z ogórkiem i truskawkami							
1	Truskawki są pozbawione szypułek						
2	Truskawki są pokrojone wzdłuż w plastry o porównywalnej grubości						
3	Ogórek jest nieobrany						
4	Ogórek jest pokrojony w cienkie plastry o porównywalnej grubości						
5	Napój zawiera liście mięty bez łodyg						
6	Napój nie zawiera pestek limonki						
7	W napoju są widoczne kostki lodu						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Dobór zastawy stołowej do nakrycia dla 2 osób

Do nakrycia są dobrane:

1	talerz płaski Ø 19-21 cm - 2 szt.						
2	widelec stołowy średni - 2 szt.						
3	nóż stołowy średni - 2 szt.						
4	tumbler - 2 szt.						
5	salaterka - 1 szt.						
6	łyżka do sałaty - 1 szt.						
7	dzbanek szklany - 1 szt.						
8	niedobre są inne elementy zastawy stołowej poza ocenianymi według kryteriów R.3.1-R.3.7						
9	wszystkie dobrane sztuczki są wypolerowane, bez zacieków						

Rezultat 4: Nakrycie stołu dla 2 osób

ocenić wg wzorca zamieszczonego pod niniejszymi zasadami oceniania

1	Rant talerzy nie wystaje poza krawędź stołu						
2	Noże są ułożone po prawej stronie talerzy						
3	Ostrze noży jest skierowane w stronę talerzy						
4	Widelce są ułożone po lewej stronie talerzy						
5	Naczynia szklane do konsumpcji napoju są ustawione nad sztućcami po prawej stronie talerza						
6	Salaterka z wyporcjowaną sałatką jest ustawiona na środku stołu pomiędzy nakryciami (zgodnie z wzorcem)						
7	W salaterce z sałatką jest umieszczona łyżka						
8	Dzbanek z wyporcjowanym napojem jest ustawiony na środku stołu pomiędzy nakryciami (zgodnie z wzorcem)						
9	Wszystkie sztuczki są ułożone poza rantami talerzy						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie sałatki i napoju						
Zdający:						
1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych					
2	rozdrabniał szynkę dojrzewającą na desce koloru brązowego lub desce przypisanej do mięsa gotowanego					
3	umył rukolę i osuszył					
4	prażył ziarna słonecznika na suchej patelni					
5	umył truskawki					
6	wycisnął sok z limonki przy użyciu wyciskarki do cytrusów					
7	dodawał kostki lodu do dzbanka z napojem z zachowaniem zasad higieny (nie wkładał ich rękami)					
8	umieścił w koszu na odpady BIO skórkę z limonki					
9	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów z odpadkami					
10	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, a po wykonaniu sałatki i napoju umył blat roboczy					

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis

Wzorzec nakrycia stołu do konsumpcji sałatki i napoju dla 2 osób - do oceniania Resultatu 4, według kryteriów od R.4.1 do R.4.9

