

EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2026
ZASADY OCENIANIA I KARTY OCENY

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**
Oznaczenie arkusza: **HGT.04-01-26.06-SG**
Symbol kwalifikacji: **HGT.04**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

PODSTAWA PROGRAMOWA
2019

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka –

Kod egzaminatora

Data egzaminu

DzieńMiesiącRok

Godzina rozpoczęcia egzaminu :

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska**		

* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość
** na podstawie danych wpisanych przez zdającego na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego

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: Ziemniaki z masłem i koprem						
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>						
1	Ziemniaki są posypane koprem					
2	Ziemniaki są polane masłem					
3	Koper jest drobno posiekany					
4	Ziemniaki są ugotowane, niesurowe					
5	Ziemniaki nie są przypalone					
6	Ziemniaki są doprawione, nie za słone					
Rezultat 2: Mizeria ze śmietaną						
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>						
1	Ogórek jest obrany ze skórki					
2	Ogórek jest rozdrobniony w cienkie plastry					
3	Szczypiorek jest drobno posiekany					
4	Wszystkie składniki mizerii są równomiernie wymieszane					
5	Mizeria jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna					
6	Mizeria jest doprawiona, nie za słodka, nie za kwaśna					

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Sposób wyporcjowania i ekspedycji dań						
Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania						
1	Ziemniaki są wyporcjowane na talerzach płaskich Ø 24–32 cm					
2	Ziemniaki są podzielone na dwie równe porcje					
3	Ziemniaki ułożone są w naczyniach w powtarzalny sposób					
4	Brzegi naczyń są czyste, bez zabrudzeń					
5	Mizeria ze śmietaną jest wyporcjowana na talerzach płaskich Ø 19–21 cm					
6	Mizeria jest podzielona na dwie równe porcje					
7	Mizeria jest ułożona w naczyniach w powtarzalny sposób					
8	Brzegi naczyń z mizerią są czyste, bez zabrudzeń					
9	Wyporcjowane ziemniaki są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)					

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie ziemniaków z masłem i koprem						
Zdający:						
1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych					
2	umył ziemniaki przed obieraniem					
3	obrał i opłukał ziemniaki					
4	gotował ziemniaki od wrzącej wody					
5	umył i osuszył koper					
6	rozdrabniał koper na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw					
7	rozpuścił masło na patelni					
8	do przenoszenia gorących naczyń założył rękawice ochronne termiczne					
9	wykorzystał wszystkie surowce z receptur (z wyjątkiem grubych gałązek kopru) i nie wyrzucał ich do odpadów					
10	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, po przygotowaniu ziemniaków z masłem i koprem oraz mizerii ze śmietaną, przed porcjowaniem potraw, umył blat roboczy					

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Przygotowanie mizerii ze śmietaną

Zdający:

1	zabezpieczył śmietanę w chłodziarce						
2	umył ogórek przed obieraniem						
3	rozdrabniał ogórka na tarce						
4	umył i osuszył szczypiorek przed rozdrabnianiem						
5	rozdrabniał szczypiorek na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw						
6	próbował przygotowane potrawy stosując zasady bhp; używał czystych sztućców za każdym razem, kiedy próbował potrawę, nie próbował nad przygotowywaną potrawą						
7	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów z odpadkami						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis