

**EGZAMIN ZAWODOWY  
Rok 2022  
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie**  
 Oznaczenie arkusza: **HGT.05-01-22.06-SG**  
 Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.05**  
 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 odrębnie 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: Karta pobrania bielizny pościelowej, ręczników, materiałów, sprzętu i środków czystości do pokoju jednoosobowego***uwzględnia zaznaczone pozycje:*

1	poszwa na kołdrę, poszewka na poduszkę, prześcieradło								
2	ręcznik kąpielowy								
3	szklanka, woda mineralna								
4	menu restauracji								
5	wywieszka <i>Pokój w trakcie sprzątnia/Maid in room</i>								
6	rękawiczki jednorazowe, worek foliowy do kosza								
7	odkurzacz								
8	ściereczki								
9	środki czystości								

Numer  
stanowiska


**Rezultat 2: Zlecenie realizacji usługi pralniczej***uwzględnia:*

1	wpisaną datę - datę egzaminu						
2	wpisany nr pokoju: 240						
3	wpisane imię i nazwisko gościa: Joanna Malinowska						
4	w części Pranie tradycyjne (mokre) w kolumnie Liczba sztuk przy sukience wpisano: 1						
5	w wierszu Razem opłata za pranie tradycyjne (w zł) wpisano: 22 lub 22,00						

**Rezultat 3: Zlecenie realizacji wstawki VIP***uwzględnia:*

1	wpisany termin: datę egzaminu						
2	wpisany nr pokoju: 240						
3	wpisane nazwisko gościa: Malinowska						
4	zaznaczony Rodzaj wstawki: talerz owoców						
5	wpisane jako podpis wykonującego zlecenie: XYZ						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 4: Posprzątany pokój**

po wykonaniu czynności porządkowych uwzględnia:

1	opróżniony kosz na śmieci						
2	pościelone łóżko						
3	wytarte z kurzu meble						
4	wyczyszczone lustro						
5	odkurzony dywan/wykładzinę/podłogę						
6	ustawioną na stole lub biurku szklankę i butelkę z wodą mineralną						
7	położone menu restauracji						
8	położony na łóżku ręcznik kąpielowy						
9	ustawiony na stole lub biurku talerz owoców						
10	zamknięte okno						

**Przebieg 1: Sprzątanie pokoju zajętego przez gościa**

Zdający:

1	używał jednorazowych rękawiczek podczas zmiany pościeli						
2	umieścił brudną pościel w worku na brudną bieliznę pościelową						
3	odłożył zamknięte opakowania ze środkami chemicznymi oraz ścierki na miejsce do tego przeznaczone						
4	odstawił w wyznaczone miejsce odkurzacz						
5	sprzątał pokój przy drzwiach otwartych z wywieszką na klamce <i>Pokój w trakcie sprzątania/Maid in room</i>						

Egzaminator .....

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis