

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2022
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**
 Oznaczenie arkusza: **HGT.04-02-22.06-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.04**
 Numer zadania: **02**
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**
Wypełnia egzaminator

 Kod ośrodka

--	--	--	--	--	--

 –

--	--	--	--	--	--

 Kod egzaminatora

--	--	--	--	--	--

 Data egzaminu

--	--	--	--	--	--	--	--

 Dzień Miesiąc Rok

 Godzina rozpoczęcia egzaminu

--	--

 :

--	--

Numer <i>PESEL</i> 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: Ziemniaki purée

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Koper w ziemniakach purée jest posiekany						
2	Ziemniaki purée są równomiernie wymieszane z koprem						
3	Ziemniaki purée mają gładką, jednolitą konsystencję, bez widocznych grudek						
4	Ziemniaki purée są doprawione, nie za słone						

Rezultat 2: Surówka z białej kapusty

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Kapusta jest drobno poszatkowana						
2	Marchew jest rozdrobniona na tarce o grubych oczkach						
3	Jabłko jest rozdrobnione na tarce o grubych oczkach						
4	Składniki surówki są równomiernie wymieszane z majonezem						
5	Surówka jest doprawiona, nie za kwaśna, nie za słona						

Rezultat 3: Sposób wyporcjowania i wydania potraw

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Ziemniaki purée są wyporcjowane na 2 talerzach do dania zasadniczego						
2	Ziemniaki purée są podzielone na dwie równe porcje						
3	Brzegi talerzy do dania zasadniczego nie są pobrudzone potrawami						
4	Surówka z białej kapusty jest wyporcjowana na 2 talerzach zakąskowych						
5	Surówka z białej kapusty jest podzielona na dwie równe porcje						
6	Brzegi talerzy zakąskowych nie są pobrudzone potrawami						

Przebieg 1: Proces produkcji ziemniaków purée

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
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	ugotowane ziemniaki przecisnął przez praskę						
8	dodał rozpuszczone masło do ziemniaków						
9	zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Proces produkcji surówki z białej kapusty

Zdający:

1	umył kapustę przed szatkowaniem						
2	rozdrabniał kapustę na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw						
3	umył marchew przed obieraniem						
4	obrał marchew przed rozdrabnianiem						
5	umył jabłko przed obieraniem						
6	obrał jabłko przed rozdrabnianiem						
7	do obierania marchwi użył noża jarzyniaka lub obieraczki						
8	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów						
9	porządkował stanowisko pracy na bieżąco, a po zakończeniu produkcji i ekspedycji umył kuchenkę i zlew						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis