

**EGZAMIN ZAWODOWY
Rok 2023
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**
 Oznaczenie arkusza: **HGT.04-01-23.06-SG**
 Oznaczenie 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 <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: Przygotowane składniki zestawu śniadaniowego

1	Jajo jest obrane ze skorupy						
2	Jajo jest przekrojone wzdłuż na połówki						
3	Pomidory koktajlowe są przekrojone wzdłuż na połówki						
4	Ogórek jest obrany ze skóry						
5	Ogórek jest przekrojony wzdłuż w ćwiartki						
6	Oliwki są pokrojone w półplastry						
7	Szczypiorek jest drobno posiekany						
8	Plastry sera żółtego są pokrojone po przekątnej w trójkąty						

Rezultat 2: Wyporcjowany zestaw śniadaniowy na zastawie stołowej zgodny z wzorcem



1	Połówki jaja są ułożone żółtkiem do góry						
2	Posiekany szczypiorek znajduje się wyłącznie na połówkach jaja						
3	Naprzeciwko jaja jest ułożony ser żółty						
4	Plastry sera żółtego są ułożone w formie wachlarza						
5	Z lewej strony jaja są ułożone pomidory koktajlowe						
6	Z prawej strony jaja jest ułożony ogórek						
7	Oliwki są ułożone wyłącznie na połówkach pomidorów koktajlowych						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Dobór zastawy stołowej do ekspedycji i konsumpcji zestawu śniadaniowego dla 1 osoby

Przygotowane są:

1	talerz zakąskowy (na którym wyporcjowany jest zestaw śniadaniowy)						
2	koszyk do pieczywa wyłożony serwetką						
3	kromki bagietki ułożone w koszyku						
4	naczynie na masło (w którym podane jest masło)						
5	filiżanka do herbaty z podstawką						
6	menaż						
7	nóż stołowy						
8	widelec stołowy						
9	łyżeczka do herbaty						
10	nieprzygotowane inne elementy zastawy stołowej poza wskazanymi w kryteriach od R.3.1 do R.3.9						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Proces przygotowania zestawu śniadaniowego

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	umył pomidory koktajlowe						
3	kroił ogórka na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw, zgodnie z zasadami systemu HACCP						
4	opłukał jajo po obraniu						
5	kroił jajo na desce koloru białego lub desce przypisanej do nabiału i jaj, zgodnie z zasadami systemu HACCP						
6	umył szczypiorek przed posiekaniem						
7	osuszył szczypiorek przed posiekaniem						
8	używał noża jarzyniaka lub obieraczki do obierania ogórka						
9	nie dopuszczał do zetknięcia się gotowych produktów z surowcami						
10	po zakończeniu przygotowywania zestawu śniadaniowego umył blat roboczy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis