

**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.04-02-23.06-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 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 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.

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1: Sałatka grecka

1	Sałata lodowa jest rozdrobniona na małe kawałki						
2	Pomidory koktajlowe są pokrojone na części						
3	Ogórek świeży nie jest obrany						
4	Ogórek świeży jest pokrojony w cienkie półplastry						
5	Cebula czerwona jest pokrojona w piórka						
6	Papryka jest pokrojona w cienkie paski o długości ok. 5 cm						
7	Ser typu feta jest pokrojony w kostkę o boku ok. 1 cm						
8	Oliwki czarne są pokrojone w cienkie plastry (krążki)						
9	Sałatka jest doprawiona, nie za pikantna, nie za słona, nie za kwaśna						

Rezultat 2: Dobór zastawy stołowej do ekspedycji i konsumpcji sałatki greckiej dla 2 osób

Przygotowane są:

1	salaterka do wyporcjowania wieloporcjowo sałatki greckiej						
2	talerz zakąskowy						
3	2 talerze						
4	widelec stołowy						
5	2 widelce						
6	nóż stołowy						
7	2 noże						
8	nie przygotowano innych elementów zastawy stołowej poza wymienionymi						

Rezultat 3: Wyporcjowana wieloporcjowo sałatka grecka zgodnie z wzorcem



1	Składniki sałatki są ułożone warstwami (nie są wymieszane)						
2	Na dnie jest ułożona warstwa sałaty lodowej						
3	Na sałacie lodowej są ułożone pomidory koktajlowe						
4	Na wierzchu sałatki jest widoczny ser typu feta						
5	Na wierzchu sałatki są widoczne oliwki						
6	Wyporcjowana sałatka grecka jest polana równomiernie sosem winegret						
7	Brzegi użytej zastawy stołowej są czyste i bez śladów potrawy						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Proces wykonania sałatki greckiej

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	umył i osuszył sałatę lodową						
3	używał noża jarzyniaka do obierania cebuli						
4	obrał i opłukał cebulę						
5	rozdrabniał oliwki czarne na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw						
6	oczyścił z gniazda nasiennego i opłukał paprykę czerwoną						
7	rozdrabniał ser typu feta na desce koloru białego lub desce przypisanej do nabiału						
8	wykonał sos winegret						
9	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów z odpadkami						
10	po wykonaniu sałatki greckiej umył blat roboczy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis