

**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.04-02-26.06-SG**
 Symbol 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

** 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: Surówka z kapusty białej

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Kapusta jest drobno poszatkowana						
2	Ogórek jest obrany ze skórki						
3	Ogórek jest pokrojony w drobną kostkę						
4	Koper jest drobno posiekany						
5	Wszystkie składniki surówki są równomiernie wymieszane						
6	Surówka jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						
7	Surówka jest doprawiona, nie za kwaśna, nie za słodka						

Rezultat 2: Kompot z jabłek

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Kompot zawiera części jabłek						
2	Kompot nie zawiera fragmentów skórek i gniazd nasiennych						
3	Jabłka zachowały naturalny kolor, nie ściemniały						
4	Jabłka są ugotowane, niesurowe, nierozgotowane						
5	W kompocie jest wyczuwalny smak goździków						
6	Kompot jest doprawiony, nie za słodki, nie za kwaśny						

Rezultat 3: Sposób wyporcjowania i ekspedycji dań

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Surówka z kapusty białej jest wyporcjowana na talerzach płaskich Ø 19–21 cm						
2	Surówka jest ułożona w naczyniach w powtarzalny sposób						
3	Surówka jest podzielona na dwie równe porcje						
4	Brzegi naczyń z surówką są czyste, bez zabrudzeń						
5	Kompot jest wyporcjowany w kompotierkach ustawionych na podstawkach z łyżką małą						

Przebieg 1: Przygotowanie surówki z białej kapusty

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.						
2	umył kapustę przed rozdrabnianiem.						
3	umył ogórka						
4	rozdrabniał ogórka nożem uniwersalnym "szefa"						
5	umył i osuszył koper						
6	rozdrabniał warzywa na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do warzyw						
7	przygotował sos do surówki						
8	próbował przygotowaną surówkę stosując zasady bhp; używał czystych sztućców za każdym razem, kiedy próbował potrawę, nie próbował nad przygotowywaną potrawą						
9	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, po przygotowaniu surówki i kompotu, przed porcjowaniem potraw, umył blat roboczy						

Numer
stanowiska

Przebieg 2: Przygotowanie kompotu z jabłek

Zdający:

1	umył jabłka przed obieraniem						
2	ugotował wywar ze skórek z jabłek i goździków						
3	rozdrabniał jabłka na desce koloru zielonego lub desce przypisanej do owoców						
4	wycisnął sok z cytryny za pomocą wyciskarki do cytrusów						
5	odcedził wywar						
6	gotował jabłka w wywarze						
7	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów z odpadkami						
8	odpady z owoców wrzucił do kosza z napisem: <i>Odpady BIO</i>						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis