



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2025 ZASADY OCENIANIA

**Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**
Oznaczenie arkusza: **HGT.04-02-25.06-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

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, przełącz 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

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1: Sałatka z warzyw liściowych, melona i szynki dojrzewającej**

1	Sałata lodowa jest porwana na małe kawałki						
2	Melon jest obrany						
3	Melon jest pokrojony w słupki o porównywalnej wielkości						
4	Szynka jest pokrojona w paski o porównywalnej wielkości						
5	Cebula czerwona jest pokrojona w piórka						
6	Pomidory koktajlowe są pokrojone w ćwiartki						
7	Składniki sałatki są wymieszane						
8	Sałatka nie zawiera pestek cytryny						
9	Sałatka jest posypana orzechami						
10	Sałatka jest doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						

Rezultat 2: Napój z malinami i miętą

1	Napój ma kolor różowy lub czerwony (w zależności od barwy malin)						
2	Napój nie zawiera ziaren malin						
3	W napoju są widoczne całe maliny						
4	Napój zawiera liście mięty bez łodyg						
5	Napój nie zawiera pestek limonki						
6	W napoju są widoczne kostki lodu						

Numer
stanowiska

Rezultat 3: Dobór zastawy stołowej do nakrycia dla 2 osób*Do nakrycia są dobrane:*

1	talerz płaski Ø 19-21 cm - 2 szt.						
2	widelec stołowy średni - 2 szt.						
3	nóż stołowy średni - 2 szt.						
4	tumbler - 2 szt.						
5	salaterka - 1 szt.						
6	łyżka do sałaty - 1 szt.						
7	dzbanek szklany - 1 szt.						
8	niedobre są inne elementy zastawy stołowej poza ocenianymi według kryteriów R.3.1-R.3.7						
9	wszystkie dobrane sztuczki są wypolerowane, bez zacieków						

Rezultat 4: Nakrycie stołu dla 2 osób

1	Rant talerzy nie wystaje poza krawędź stołu						
2	Noże są ułożone po prawej stronie talerzy						
3	Ostrze noży jest skierowane w stronę talerzy						
4	Widelce są ułożone po lewej stronie talerzy						
5	Naczynia szklane dobrane do konsumpcji napoju są ustawione nad sztuczkami po prawej stronie talerza						
6	Salaterka z wyporcjonowaną sałatką jest ustawiona na środku stołu pomiędzy nakryciami (zgodnie z wzorcem)						
7	W salaterce z sałatką jest umieszczona łyżka						
8	Dzbanek z wyporcjonowanym napojem jest ustawiony na środku stołu pomiędzy nakryciami (zgodnie z wzorcem)						
9	Wszystkie sztuczki są ułożone poza rantami talerzy						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Przygotowanie sałatki i napoju

Zdający:

1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
2	rozdrabniał szynkę dojrzewającą na desce koloru brązowego lub desce przypisanej do mięsa gotowanego								
3	umył szpinak i osuszył								
4	podczas oceny organoleptycznej sałatki stosował zasady bhp (nie wkładał do potrawy łyżki, którą wcześniej próbował potrawy, nie próbował nad sporządzaną potrawą)								
5	opłukał maliny								
6	wycisnął sok z limonki przy użyciu wyciskarki do cytrusów								
7	dodawał kostki lodu do dzbanka z napojem z zachowaniem zasad higieny (nie wkładał ich rękami)								
8	umieścił w koszu na odpady BIO skórkę z limonki								
9	nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów z odpadkami								
10	utrzymywał porządek na stanowisku pracy, a po wykonaniu sałatki i napoju umył blat roboczy								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis

Wzorzec nakrycia stołu do konsumpcji sałatki i napoju dla 2 osób - do oceniania rezultatu 4., według kryteriów od R.4.1 do R.4.9



WWW