

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2021  
ZASADY OCENIANIA**

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**  
Oznaczenie arkusza: **TG.10-01-21.01-SG**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.10**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

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, 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.


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

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

**Rezultat 1: Menu Gościa 1.**

w formularzu 1. są wpisane:

1	danie gorące: jajecznica z pieczarkami i szynką										
2	dodatek do dania: pieczywo, masło										
3	deser: surówka z melona i truskawek										
4	napój gorący: herbata z miodem i cytryną										
5	napój zimny: woda mineralna										

**Rezultat 2: Menu Gościa 2.**

w formularzu 2 są wpisane:

1	danie gorące: jajecznica z pieczarkami i szynką										
2	dodatek do dania: pieczywo, masło										
3	danie zimne: roladki z łososia wędzonego										
4	deser: placek drożdżowy z kruszonką										
5	napój gorący: espresso										
6	napój zimny: sok pomarańczowy										


<b>Rezultat 3: Stół nakryty bielizną stołową</b>										
1	molton ułożony bezpośrednio na blacie stołu									
2	stół nakryty obrusem									
3	obrús rozłożony równo z jednakowej długości zwisami z każdej strony									
4	obrús rozłożony na prawą stronę									
5	stół nakryty napperonem									
6	serwetki indywidualnego użytku złożone takim samym sposobem									
7	serwetki indywidualnego użytku ułożone po lewej stronie nakrycia na talerzu do pieczywa lub pomiędzy sztućcami									
<b>Rezultat 4: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa 1.</b>										
1	po lewej stronie nakrycia ułożony widelec stołowy średni									
2	po prawej stronie nakrycia ułożony nóż stołowy średni									
3	nóż stołowy średni skierowany ostrzem w lewą stronę									
4	nad nakryciem ułożone widelec deserowy i łyżka deserowa									
5	łyżka deserowa ułożona nad widelcem deserowym									
6	trzonek łyżki deserowej skierowany w prawą stronę, widelca deserowego w lewą stronę									
7	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz do pieczywa z nożem do masła									
8	nad nożem stołowym średnim ustawiony goblet									


<b>Rezultat 5: Stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa 2.</b>										
1	po lewej stronie nakrycia ułożone dwa widelce stołowe średnie									
2	po prawej stronie nakrycia ułożone dwa noże stołowe średnie									
3	noże stołowe średnie skierowane ostrzem w lewą stronę									
4	nad nakryciem ułożony widelec do ciasta lub widelec deserowy									
5	trzonek widelca do ciasta skierowany w prawą stronę									
6	po lewej stronie nakrycia ustawiony talerz do pieczywa z nożem do masła									
7	nad nożem stołowym średnim ustawiony tumbler									
<b>Rezultat 6: Dwie porcje jajecznicy z pieczarkami i szynką z dodatkami</b>										
1	pieczarki rozdrobnione na cienkie półplastry									
2	szynka pokrojona w kostkę									
3	jajecznica nieprzypalona, niesurowa									
4	jajecznica posypana rozdrobnionym szczypiorem									
5	jajecznica doprawiona, nie za słona, nie za pieprzna									
6	porcje jajecznicy porównywalnej wielkości									
7	jajecznica podana na talerzu zakąskowym									
8	składniki jajecznicy nie wystają na brzeg talerza									


<b>Przebieg 1: Nakrywanie stołu</b>										
<i>Zdający:</i>										
1	tacę z ustawioną/ulożoną na niej zastawą stołową i talerze przynosił na/w lewej dłoni									
2	zastawę stołową układał/ustawiał na stole prawą dłonią, nie stawiał tacy na stole gości									
3	wykładanie sztućców na stół konsumencki rozpoczął od noża stołowego średniego i poruszał się zgodnie z ruchem wskazówek zegara									
4	goblet i tumbler przynosił na tacy									
5	talerze do pieczywa z nożami do masła ustawił po lewej stronie każdego z nakryć i poruszał się w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara									
6	przynosił sztućce na tacy wyłożonej serwetą kelnerską lub w dłoni w serwecie płóciennej									
<b>Przebieg 2: Sporządzanie dwóch porcji jajecznic z pieczarkami i szynką z dodatkami</b>										
<i>Zdający:</i>										
1	umył ręce przed przystąpieniem do pracy									
2	przeprowadził obróbkę wstępną brudną pieczarek i szczypioru									
3	rozdrabniał pieczarki i szczypior na zielonej desce									
4	kroił pieczywo przy użyciu noża do pieczywa na białej desce									
5	smażył jajecznicę na patelni									
6	porządkował na bieżąco stanowisko pracy									

