Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:

OBSŁUGA KELNERSKA W OBIEKCIE HOTELARSKIM dla klasy IV, V

Zawód: TECHNIK HOTELARSTWA

Dział programowy**: Stosowanie ergonomii oraz zasad bezpiecznej i higienicznej pracy w usługach kelnerskich.**				
Dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
- potrafi wymienić pomieszczenia występujące w części gastronomicznej hotelu - zna przepisy bhp i sanitarno-epidemiologiczne obowiązujące w gastronomii hotelowej - stara się, przy pomocy nauczyciela, wykonywać ćwiczenia - nie potrafi samodzielnie wyciągać wniosków - stosuje zasady bhp na stanowisku pracy - nie jest aktywny na zajęciach	spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz: - potrafi zaplanować przebieg dróg komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami sanitarno higienicznymi - potrafi określać zasady organizacji stanowisk pracy kelnera zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - stara się samodzielnie rozwiązywać ćwiczenia - próbuje włączać się do dyskusji - wyróżnia się kulturą osobistą	spełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz: - potrafi samodzielnie określać znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości - potrafi wyznaczać drogi komunikacyjne w pracy kelnera przy realizacji usługi gastronomicznej - potrafi poprawnie wykorzystywać zdobyte wiadomości i rozwiązywać typowe problemy teoretyczne i praktyczne z zakresu obsługi konsumenta - wyróżnia się wysoką kultura osobistą - prawidłowo sporządza	spełnia wymagania na ocenę dobrą oraz: - potrafi utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera - potrafi przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami i potrafi dokonać praktycznych rozwiązań, a jego wiedza jest twórcza	spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz: - posiadł wiedzę obejmującą cały program nauczania w danej klasie z zakresu obsługi konsumenta - wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami z obsługi konsumenta - samodzielnie rozwiązuje postawione mu problemy - jest kreatywny i twórczy - wyróżnia się wysoką kultura osobistą - biegle posługuje się fachową terminologią - umiejętnie stosuje wiedzę z innych przedmiotów - samodzielnie rozwija własne uzdolnienia - opanował wiedzę i

	- nie potrafi interpretować wyników (wyciągać wniosków) - redaguje dokumenty, popełniając błędy - niezbyt aktywnie uczestniczy w zajęciach	typowe dokumenty (bez pomocy nauczyciela) - raczej aktywnie uczestniczy w zajęciach		umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania - samodzielnie i bezbłędnie redaguje i sporządza dokumenty - samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe, proponuje rozwiązania nietypowe - korzysta z różnych źródeł wiedzy - terminowo realizuje zadania
Dział programowy**: Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych oraz działań związanych z ich promocją**				
- potrafi wymienić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp - stara się, przy pomocy nauczyciela, wykonywać ćwiczenia - nie potrafi samodzielnie wyciągać wniosków - stosuje zasady bhp na stanowisku pracy - nie jest aktywny na zajęciach	<u>spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz</u>: - wymienia informacje jakie powinna zawierać oferta gastronomicznych, np.: referencje, elastyczność, zaplecze, usługi dodatkowe - wyjaśnia pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych - określa funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych - wymienia narzędzia związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public-relations,	<u>spełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz:</u> - dobiera działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych - potrafi poprawnie wykorzystywać zdobyte wiadomości i rozwiązywać typowe problemy teoretyczne i praktyczne z zakresu obsługi konsumenta - wyróżnia się wysoką kultura osobistą - prawidłowo sporządza typowe dokumenty (bez pomocy nauczyciela) - raczej aktywnie uczestniczy w zajęciach	<u>spełnia wymagania na ocenę dobrą oraz:</u> - opisuje informacje, jakie powinna zawierać oferta usług gastronomicznych - opracowuje ankietę oceniającą jakość świadczonych usług przez wybrany zakład gastronomiczny - planuje działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych (itd. pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki itd.) - sprawnie posługuje się	<u>spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:</u> - posiadł wiedzę obejmującą cały program nauczania w danej klasie z zakresu obsługi konsumenta - wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami z obsługi konsumenta - samodzielnie rozwiązuje postawione mu problemy - jest kreatywny i twórczy - wyróżnia się wysoką kultura osobistą - biegle posługuje się fachową terminologią - umiejętnie stosuje wiedzę z innych przedmiotów

	promocja sprzedaży itd.) - stara się samodzielnie rozwiązywać ćwiczenia - próbuje włączać się do dyskusji - wyróżnia się kulturą osobistą - nie potrafi interpretować wyników (wyciągać wniosków) - redaguje dokumenty, popełniając błędy - niezbyt aktywnie uczestniczy w zajęciach		zdobytymi wiadomościami i potrafi dokonać praktycznych rozwiązań, a jego wiedza jest twórcza	- samodzielnie rozwija własne uzdolnienia - opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania - samodzielnie i bezbłędnie redaguje i sporządza dokumenty - samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe, proponuje rozwiązania nietypowe - korzysta z różnych źródeł wiedzy - terminowo realizuje zadania
Dział programowy**: Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych**				
- wymienia bieliznę, zastawę stołową oraz sztućce podstawowe - nakrywa stoły bielizną i zastawą stołową - posługuje się tacą kelnerską - wymienia rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu - wymienia metody podawania potraw, posiłków i napojów (serwis angielski, niemiecki, francuski, rosyjski i bufetowy) - nazywa napoje bezalkoholowe zimne i	<u>spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz</u>: - rozróżnia systemy obsługi gości - stosuje zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - rozkłada, wymienia i składa bieliznę stołową - zestawia potrawy i napoje w posiłki - rozróżnia techniki przenoszenia tac - rozróżnia posiłki dnia w kulturze różnych narodów - wykonuje czynności związane z przyjęciem	<u>spełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz:</u> - określa zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi systemami - rozróżnia sztućce specjalne, pomocnicze oraz tace kelnerskie - stosuje w praktyce zasady pielęgnacji i przechowywania zastawy i bielizny stołowej - dekoruje stoły i miejsca przeznaczone dla gości - dobiera naczynia, sztućce, sprzęt i urządzenia do	<u>spełnia wymagania na ocenę dobrą oraz:</u> - wykonuje czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów obsługi gości - potrafi zastosować bieliznę i zastawę stołową do usługi gastronomicznej - nakrywa i obsługuje gości podczas śniadań, obiadów i kolacji - ustala kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach obiadowych - wykonuje czynności	<u>spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:</u> - ocenia przydatność systemów obsługi gości w gastronomii - kontroluje ilość sprzętu wydawanego i zdawanego - przestrzega zasad etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochrona danych - dobiera sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku i kolacji

gorące - nazywa napoje alkoholowe - wskazuje zasady sprzątania brudnych naczyń ze stołu - zna przepisy bhp i sanitarno-epidemiologiczne obowiązujące w gastronomii hotelowej - zna zasady kultury obsługi gości - sporządza dokumenty z pomocą nauczyciela - stara się, przy pomocy nauczyciela, wykonywać ćwiczenia - nie potrafi samodzielnie wyciągać wniosków - stosuje zasady bhp na stanowisku pracy - nie jest aktywny na zajęciach	zamówienia gości - wyjaśnia metody podawania potraw, posiłków i napojów - przygotowuje naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do przygotowania i podawania napojów bezalkoholowych - dobiera naczynia do podawania napojów alkoholowych - wyjaśnia zasadę pracy barmana - stara się samodzielnie rozwiązywać ćwiczenia - próbuje włączać się do dyskusji - wyróżnia się kulturą osobistą - nie potrafi interpretować wyników (wyciągać wniosków) - redaguje dokumenty, popełniając błędy - niezbyt aktywnie uczestniczy w zajęciach	nakrycia śniadania bufetowego - wykonuje czynności związane z przyjmowaniem gości - doradza przy wyborze potraw - dobiera metody podawania potraw, posiłków i napojów do obsługi gości - wskazuje zasady porządkowania stolików po konsumpcji - organizuje stanowisko barmana - obsługuje urządzenia barmańskie - wymienia zasady sprzątania stołu po wyjściu gościa - zna główne zasady HACCP - potrafi poprawnie wykorzystywać zdobyte wiadomości i rozwiązywać typowe problemy teoretyczne i praktyczne z zakresu obsługi konsumenta - wyróżnia się wysoką kultura osobistą - prawidłowo sporządza typowe dokumenty (bez pomocy nauczyciela) - raczej aktywnie uczestniczy w zajęciach	obsługi gości przy stosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków - komunikuje się z gościem na każdym etapie obsługi - analizuje zalety i wady metod podawania potraw, posiłków i napojów - przestrzega warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych - serwuje napoje gorące różnymi metodami - podaje napoje alkoholowe zgodnie z zasadami obsługi gości - dobiera napoje alkoholowe do potraw - sporządza koktajle i napoje mieszane - demonstruje sprzątanie stołu po wyjściu gościa - sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami i potrafi dokonać praktycznych rozwiązań, a jego wiedza jest twórcza	- stosuje zasady kultury osobistej i etyki zawodowej - współpracuje w zespole i stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - posiadł wiedzę obejmującą cały program nauczania w danej klasie z zakresu obsługi konsumenta - wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami z obsługi konsumenta - samodzielnie rozwiązuje postawione mu problemy - jest kreatywny i twórczy - wyróżnia się wysoką kultura osobistą - biegle posługuje się fachową terminologią - umiejętnie stosuje wiedzę z innych przedmiotów - samodzielnie rozwija własne uzdolnienia - opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania - samodzielnie i bezbłędnie redaguje i sporządza dokumenty - samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe, proponuje rozwiązania nietypowe - korzysta z różnych źródeł wiedzy

Dział programowy**: Przyjęcia okolicznościowe**				
- wymienia przyjęcia okolicznościowe - wskazuje bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonywania usług gastronomicznych - przygotowuje plan przebiegu przyjęcia do usługi gastronomicznej - dobiera bieliznę i zastawę do rodzaju usługi - obsługuje gości na przyjęciach okolicznościowych - stara się, przy pomocy nauczyciela, wykonywać ćwiczenia - nie potrafi samodzielnie wyciągać wniosków - stosuje zasady bhp na stanowisku pracy - nie jest aktywny na zajęciach	spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz: - opisuje przyjęcia okolicznościowe - ustawia i nakrywa stoły na przyjęcia okolicznościowe - przygotowuje miejsca obsługi przyjęć - dobiera metody i techniki obsługi gości do rodzaju usługi gastronomicznej - wymienia czynności przygotowawcze przy planowaniu cateringu - stara się samodzielnie rozwiązywać ćwiczenia - próbuje włączać się do dyskusji - wyróżnia się kulturą osobistą - nie potrafi interpretować wyników (wyciągać wniosków) - redaguje dokumenty, popełniając błędy - niezbyt aktywnie uczestniczy w zajęciach	spełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz: - rozpoznaje przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów - oblicza wielkość oraz ilość stołów i obrusów do liczby gości i formy przyjęcia - serwuje potrawy według procedur przyjęć - dekoruje salę stosownie do świadczonej usługi - obsługuje przyjęcia zasiadane i mieszane stosując różne metody, techniki i systemy obsługi - sporządza harmonogramy obsługi przyjęć - omawia czynności przygotowawcze przy planowaniu cateringu - potrafi poprawnie wykorzystywać zdobyte wiadomości i rozwiązywać typowe problemy teoretyczne i praktyczne z zakresu obsługi konsumenta - wyróżnia się wysoką kultura osobistą - prawidłowo sporządza typowe dokumenty (bez	spełnia wymagania na ocenę dobrą oraz: - dobiera formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości - sporządza listę kontrolną planu przyjętego do realizacji - rysuje schematy ustawienia stołów i dekoracji do realizacji przyjęcia - dostosowuje listę kelnerów do obsługi gości - opisuje historię początków cateringu - wymienia systemy obsługi cateringu - sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami i potrafi dokonać praktycznych rozwiązań, a jego wiedza jest twórcza	spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz: - określa zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych - określa zależności ilości i wielkości pomieszczeń do rodzaju realizowanej usługi - oznacza na schemacie rządzenia miejsc realizacji przyjęcia, konferencji, rautu, imprezy - uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu przy planowaniu i wykonywaniu zadań - ponosi odpowiedzialność za wykonywane zadania - kieruje wykonaniem przydzielonych zadań - stosuje logistykę w przygotowaniu cateringu stosuje zasady kultury osobistej i etyki zawodowej - współpracuje w zespole i stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - posiadł wiedzę obejmującą cały program nauczania w danej klasie z zakresu obsługi konsumenta - wykazuje dodatkowe zainteresowania

		pomocy nauczyciela) - raczej aktywnie uczestniczy w zajęciach		zagadnieniami z obsługi konsumenta - samodzielnie rozwiązuje postawione mu problemy - jest kreatywny i twórczy - wyróżnia się wysoką kultura osobistą - biegle posługuje się fachową terminologią - umiejętnie stosuje wiedzę z innych przedmiotów - samodzielnie rozwija własne uzdolnienia - opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania - samodzielnie i bezbłędnie redaguje i sporządza dokumenty - samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe, proponuje rozwiązania nietypowe - korzysta z różnych źródeł wiedzy
Dział programowy**: Room service.**				
- wymienia rodzaje usług oferowanych gościom w ramach room service - przyjmuje zamówienie gościa na usługę room service - stara się, przy pomocy nauczyciela, wykonywać	spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz: - wskazuje etapy obsługi gości w pokoju hotelowym - dobiera wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w room service	spełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz: - sporządza harmonogramy realizacji zamówień do pokoju gości - przygotowuje tace i wózki kelnerskie na różne formy	spełnia wymagania na ocenę dobrą oraz: - realizuje zamówienia gości do pokoju zgodnie z zamówieniem - sporządza dokumentację dotyczącą przyjmowania i	spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz: - wskazuje alternatywne rozwiązania problemów wynikających z pracy z różnego typu gośćmi hotelowymi

ćwiczenia - nie potrafi samodzielnie wyciągać wniosków - stosuje zasady bhp na stanowisku pracy - nie jest aktywny na zajęciach	- stara się samodzielnie rozwiązywać ćwiczenia - próbuje włączać się do dyskusji - wyróżnia się kulturą osobistą - nie potrafi interpretować wyników (wyciągać wniosków) - redaguje dokumenty, popełniając błędy - niezbyt aktywnie uczestniczy w zajęciach	zamówień - potrafi poprawnie wykorzystywać zdobyte wiadomości i rozwiązywać typowe problemy teoretyczne i praktyczne z zakresu obsługi konsumenta - wyróżnia się wysoką kultura osobistą - prawidłowo sporządza typowe dokumenty (bez pomocy nauczyciela) - raczej aktywnie uczestniczy w zajęciach	realizacji oraz rozliczania usług w ramach room service - sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami i potrafi dokonać praktycznych rozwiązań, a jego wiedza jest twórcza	- samodzielnie rozwiązuje postawione mu problemy - jest kreatywny i twórczy - wyróżnia się wysoką kultura osobistą - biegle posługuje się fachową terminologią - umiejętnie stosuje wiedzę z innych przedmiotów - samodzielnie rozwija własne uzdolnienia - opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania - samodzielnie i bezbłędnie redaguje i sporządza dokumenty - samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe, proponuje rozwiązania nietypowe - korzysta z różnych źródeł wiedzy
Dział programowy**: Serwis specjalny**				
- wyjaśnia pojęcie serwisu specjalnego - przygotowuje stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gościa - stara się, przy pomocy nauczyciela, wykonywać ćwiczenia - nie potrafi samodzielnie	<u>spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz</u>: - wyszczególnia asortyment potraw sporządzanych z półproduktów w obecności gości - sporządza wybrane potrawy w obecności gościa - wyjaśnia pojęcie nakrycia	<u>spełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz:</u> - dobiera wyposażenie stanowiska pracy kelnera do sporządzanej potrawy w obecności gościa - charakteryzuje sprzęt i narzędzia niezbędne do serwisu specjalnego	<u>spełnia wymagania na ocenę dobrą oraz:</u> - wykonuje proces tranżerowania, flambirowania i filetowania potraw - dobiera zastawę stołową do potraw i napojów sporządzanych w obecności	<u>spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:</u> - omawia przygotowywanie potraw w obecności gości w sztuce kelnerskiej różnych krajów - posiadł wiedzę obejmującą cały program nauczania w danej klasie z zakresu

wyciągać wniosków - stosuje zasady bhp na stanowisku pracy - nie jest aktywny na zajęciach	specjalnego - stara się samodzielnie rozwiązywać ćwiczenia - próbuje włączać się do dyskusji - wyróżnia się kulturą osobistą - nie potrafi interpretować wyników (wyciągać wniosków) - redaguje dokumenty, popełniając błędy - niezbyt aktywnie uczestniczy w zajęciach	- przygotowuje sosy do sałat i koktajli sałatkowych w obecności konsumenta - potrafi poprawnie wykorzystywać zdobyte wiadomości i rozwiązywać typowe problemy teoretyczne i praktyczne z zakresu obsługi konsumenta - wyróżnia się wysoką kultura osobistą - prawidłowo sporządza typowe dokumenty (bez pomocy nauczyciela) - raczej aktywnie uczestniczy w zajęciach	gościa - przygotowuje nakrycia do wybranych dań specjalnych - sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami i potrafi dokonać praktycznych rozwiązań, a jego wiedza jest twórcza	obsługi konsumenta - wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami z obsługi konsumenta - samodzielnie rozwiązuje postawione mu problemy - jest kreatywny i twórczy - wyróżnia się wysoką kultura osobistą - biegle posługuje się fachową terminologią - umiejętnie stosuje wiedzę z innych przedmiotów - samodzielnie rozwija własne uzdolnienia - opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania - samodzielnie i bezbłędnie redaguje i sporządza dokumenty - samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe, proponuje rozwiązania nietypowe - korzysta z różnych źródeł wiedzy - terminowo realizuje zadania
Dział programowy**: Karty menu**				
- rozróżnia rodzaje kart menu - stara się, przy pomocy	spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz:	spełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz:	spełnia wymagania na ocenę dobrą oraz:	spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:

nauczyciela, wykonywać ćwiczenia - nie potrafi samodzielnie wyciągać wniosków - stosuje zasady bhp na stanowisku pracy - nie jest aktywny na zajęciach	- rozróżnia potrawy i napoje zawarte w karcie menu - stara się samodzielnie rozwiązywać ćwiczenia - próbuje włączać się do dyskusji - wyróżnia się kulturą osobistą - nie potrafi interpretować wyników (wyciągać wniosków) - redaguje dokumenty, popełniając błędy - niezbyt aktywnie uczestniczy w zajęciach	- potrafi podać kartę menu konsumentowi zgodnie z zasadami obsługi gości - potrafi poprawnie wykorzystywać zdobyte wiadomości i rozwiązywać typowe problemy teoretyczne i praktyczne z zakresu obsługi konsumenta - wyróżnia się wysoką kultura osobistą - prawidłowo sporządza typowe dokumenty (bez pomocy nauczyciela) - raczej aktywnie uczestniczy w zajęciach	- analizuje i ocenia karty menu pod względem budowy i przeznaczenia - potrafi stworzyć wkładkę do karty menu - sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami i potrafi dokonać praktycznych rozwiązań, a jego wiedza jest twórcza	- wyjaśnia pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu - potrafi modyfikować karty menu - posiadł wiedzę obejmującą cały program nauczania w danej klasie z zakresu obsługi konsumenta - wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami z obsługi konsumenta - samodzielnie rozwiązuje postawione mu problemy - jest kreatywny i twórczy - wyróżnia się wysoką kultura osobistą - biegle posługuje się fachową terminologią - umiejętnie stosuje wiedzę z innych przedmiotów - samodzielnie rozwija własne uzdolnienia - opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania - samodzielnie i bezbłędnie redaguje i sporządza dokumenty - samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe, proponuje rozwiązania nietypowe - korzysta z różnych źródeł wiedzy

				- terminowo realizuje zadania
Dział programowy**: Rozliczanie usług kelnerskich i gastronomicznych**				
- rozróżnia stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - rozróżnia pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej - stara się, przy pomocy nauczyciela, wykonywać ćwiczenia - nie potrafi samodzielnie wyciągać wniosków - stosuje zasady bhp na stanowisku pracy - nie jest aktywny na zajęciach	<u>spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz</u>: - dobiera dokumenty do finansowego rozliczania usług gastronomicznych - dobiera sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości i możliwości zakładu - stosuje stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - stara się samodzielnie rozwiązywać ćwiczenia - próbuje włączać się do dyskusji - wyróżnia się kulturą osobistą - nie potrafi interpretować wyników (wyciągać wniosków) - redaguje dokumenty, popełniając błędy - niezbyt aktywnie uczestniczy w zajęciach	<u>spełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz:</u> - przygotowuje dane do wystawienia rachunku za usługę gastronomiczną - określa różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne - rozróżnia elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów - klasyfikuje koszty usług gastronomicznych - potrafi poprawnie wykorzystywać zdobyte wiadomości i rozwiązywać typowe problemy teoretyczne i praktyczne z zakresu obsługi konsumenta - wyróżnia się wysoką kultura osobistą - prawidłowo sporządza typowe dokumenty (bez pomocy nauczyciela) - raczej aktywnie uczestniczy w zajęciach	<u>spełnia wymagania na ocenę dobrą oraz:</u> - potrafi wystawić rachunek za usługę - przyjmuje należność gotówkową od konsumenta - sporządza wstępną kalkulację menu obiadowego - stosuje techniki i metody obliczania cen, marż potraw i napojów - sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami i potrafi dokonać praktycznych rozwiązań, a jego wiedza jest twórcza	<u>spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:</u> - potrafi przyjąć należność bezgotówkową - oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych - stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów usług gastronomicznych - posiadł wiedzę obejmującą cały program nauczania w danej klasie z zakresu obsługi konsumenta - wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami z obsługi konsumenta - samodzielnie rozwiązuje postawione mu problemy - jest kreatywny i twórczy - wyróżnia się wysoką kultura osobistą - biegle posługuje się fachową terminologią - umiejętnie stosuje wiedzę z innych przedmiotów - samodzielnie rozwija własne uzdolnienia - opanował wiedzę i

				umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania - samodzielnie i bezbłędnie redaguje i sporządza dokumenty - samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe, proponuje rozwiązania nietypowe - korzysta z różnych źródeł wiedzy - terminowo realizuje zadania