Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania ocen śródrocznych i rocznych z przedmiotu: obsługa konsumenta
Zawód kelner BSI

Dział programowy: Działalność zakładów gastronomicznych				
Dopuszczający **Uczeń/uczennica**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica**	**Celujący** **Uczeń/uczennica**
- wymienić placówki gastronomii indywidualnej	- wymienić placówki gastronomii indywidualnej wymienić placówki gastronomii systemowej - wymienić placówki gastronomii specjalnej	- wymienić placówki gastronomii indywidualnej wymienić placówki gastronomii systemowej - wymienić placówki gastronomii specjalnej - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych	- wymienić placówki gastronomii indywidualnej wymienić placówki gastronomii systemowej - wymienić placówki gastronomii specjalnej - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych - opisać zakłady gastronomiczne żywieniowe, uzupełniające, punkty gastronomiczne (np.:restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp	- wymienić placówki gastronomii indywidualnej wymienić placówki gastronomii systemowej - wymienić placówki gastronomii specjalnej - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych - opisać zakłady gastronomiczne żywieniowe, uzupełniające, punkty gastronomiczne (np.:restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp - opisać zakłady gastronomiczne żywieniowe, uzupełniające, punkty gastronomiczne (np.:restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych
Dział programowy: Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego				
Dopuszczający **Uczeń/uczennica**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica**	**Celujący** **Uczeń/uczennica**
- wymienić pomieszczenia mogące wystąpić w zakładach gastronomicznych	- wymienić pomieszczenia mogące wystąpić w zakładach gastronomicznych - znać znaczenie dróg komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi	- wymienić pomieszczenia mogące wystąpić w zakładach gastronomicznych - znać znaczenie dróg komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi - zaplanować przebieg dróg komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami sanitarno-	- wymienić pomieszczenia mogące wystąpić w zakładach gastronomicznych - znać znaczenie dróg komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi - zaplanować przebieg dróg komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami sanitarno-	- wymienić pomieszczenia mogące wystąpić w zakładach gastronomicznych - znać znaczenie dróg komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi - zaplanować przebieg dróg komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami sanitarno-

		higienicznymi	higienicznymi - określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości	higienicznymi - określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości -wyznaczyć drogi komunikacyjne w pracy kelnera przy realizacji usługi gastronomicznej
Dział programowy: Organizacja stanowiska pracy kelnera w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego				
Dopuszczający **Uczeń/uczennica**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica**	**Celujący** **Uczeń/uczennica**
- określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera	- określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera - określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera, zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	- określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera - określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera, zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych	- określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera - określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera, zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych - przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych, zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska(np. rozdzielni kelnerskiej: polerowanie szkła, polerowanie sztućców, stołu pomocniczego, miejsca przechowywania bielizny stołowej)	- określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera - określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera, zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych - przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych, zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska(np. rozdzielni kelnerskiej: polerowanie szkła, polerowanie sztućców, stołu pomocniczego, miejsca przechowywania bielizny stołowej) - stosować zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem i urządzeniami podczas

				wykonywania zadań zawodowych kelnera - utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera
Dział programowy: Oferty usług gastronomicznych i cateringowych				
Dopuszczający **Uczeń/uczennica**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica**	**Celujący** **Uczeń/uczennica**
-rozróżnić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp.	- rozróżnić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp. - wymienić informacje jakie powinna zawierać oferta gastronomicznych, np.: referencje, elastyczność, zaplecze, usługi dodatkowe	- rozróżnić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp. - wymienić informacje jakie powinna zawierać oferta gastronomicznych, np.: referencje, elastyczność, zaplecze, usługi dodatkowe - opisać informacje jakie powinna zawierać oferta usług gastronomicznych	- rozróżnić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp. - wymienić informacje jakie powinna zawierać oferta gastronomicznych, np.: referencje, elastyczność, zaplecze, usługi dodatkowe - opisać informacje jakie powinna zawierać oferta usług gastronomicznych - opisać cechy świadczące o jakości usługi gastronomicznej, np.: dostępność usługi, wiarygodność, bezpieczeństwo, kompetencje personelu	- rozróżnić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp. - wymienić informacje jakie powinna zawierać oferta gastronomicznych, np.: referencje, elastyczność, zaplecze, usługi dodatkowe - opisać informacje jakie powinna zawierać oferta usług gastronomicznych - opisać cechy świadczące o jakości usługi gastronomicznej, np.: dostępność usługi, wiarygodność, bezpieczeństwo, kompetencje personelu - opracować ankietę oceniającą jakość świadczonych usług przez wybrany zakład gastronomiczny
Dział programowy: Działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych				
Dopuszczający **Uczeń/uczennica**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica**	**Celujący** **Uczeń/uczennica**
- wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych - wymienić narzędzia związane z promocją usług	- wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych - wymienić narzędzia związane z promocją usług	- wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych - wymienić narzędzia związane z promocją usług	- wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych - wymienić narzędzia związane z promocją usług	- wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych - wymienić narzędzia związane z promocją usług

gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.)	gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.) - określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych - określić sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych	gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.) - określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych - określić sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych - określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) - dobrać działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych	gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.) - określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych - określić sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych - określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) - dobrać działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych - zaplanować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych(itd. pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki itd.) - dobrać rodzaj promocji do form sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np. sprzedaż sugerowana, sprzedaż osobista, sprzedaż abonamentowa, sprzedaż telefoniczna (teleshopping)	gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.) - określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych - określić sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych - określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) - dobrać działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych - zaplanować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych(itd. pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki itd.) - dobrać rodzaj promocji do form sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np. sprzedaż sugerowana, sprzedaż osobista, sprzedaż abonamentowa, sprzedaż telefoniczna (teleshopping) - sporządzić plan „życia marki" usług gastronomicznych - wykonać prezentację sprzedaży osobistej usług zgodnie z zasadami promocji
Dział programowy: Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych				
Dopuszczający	**Dostateczny**	**Dobry**	**Bardzo dobry**	**Celujący**

Uczeń/uczennica	Uczeń/uczennica	Uczeń/uczennica	Uczeń/uczennica	Uczeń/uczennica
- wymienić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali	- wymienić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali - zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.)	- wymienić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali - zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.) -opracować logo zakładu gastronomicznego - określić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali	- wymienić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali - zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.) -opracować logo zakładu gastronomicznego - określić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali - dobrać usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości - przygotować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych	- wymienić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali - zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.) -opracować logo zakładu gastronomicznego - określić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali - dobrać usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości - przygotować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych

			ukierunkowanej na klienta (np. dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.)	ukierunkowanej na klienta (np. dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.) - opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych danego zakładu gastronomicznego - stosować programy komputerowe do planowania usług
Dział programowy: Metody i techniki obsługi gości w zależności od rodzaju usług gastronomicznych				
Dopuszczający **Uczeń/uczennica**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica**	**Celujący** **Uczeń/uczennica**
- rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów	- rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami	- rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami - dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych	- rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami - dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych - stosować metody obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi	- rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami - dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych - stosować metody obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi - komunikować się i współpracować w zespole
Dział programowy: Systemy obsługi gości w zakładach gastronomicznych				
Dopuszczający **Uczeń/uczennica**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica**	**Celujący** **Uczeń/uczennica**
- rozróżniać systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej, systemy samoobsługi)	- rozróżniać systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej, systemy samoobsługi) - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi systemami obsługi gości - komunikować się i współpracować w zespole	- rozróżniać systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej, systemy samoobsługi) - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi systemami obsługi gości - komunikować się i współpracować w zespole - dobrać system obsługi do świadczonej usługi	- rozróżniać systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej, systemy samoobsługi) - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi systemami obsługi gości - komunikować się i współpracować w zespole - dobrać system obsługi do świadczonej usługi - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów obsługi gości	- rozróżniać systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej, systemy samoobsługi) - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi systemami obsługi gości - komunikować się i współpracować w zespole - dobrać system obsługi do świadczonej usługi - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów obsługi gości - oceniać przydatność

				systemów obsługi gości dla gastronomii
Dział programowy: Wyposażenie do obsługi gości				
Dopuszczający Uczeń/uczennica	**Dostateczny Uczeń/uczennica**	**Dobry Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry Uczeń/uczennica**	**Celujący Uczeń/uczennica**
- rozróżniać bieliznę stołową - rozróżniać zastawę stołową, np. ceramiczną, szklaną, niekonwencjonalną, metalową	- rozróżniać bieliznę stołową - rozróżniać zastawę stołową, np. ceramiczną, szklaną, niekonwencjonalną, metalową - rozróżniać sztućce podstawowe, specjalne, pomocnicze - rozróżniać tace kelnerskie	- rozróżniać bieliznę stołową - rozróżniać zastawę stołową, np. ceramiczną, szklaną, niekonwencjonalną, metalową - rozróżniać sztućce podstawowe, specjalne, pomocnicze - rozróżniać tace kelnerskie - opisać zastawę stołową, wskazywać jej zastosowanie	- rozróżniać bieliznę stołową - rozróżniać zastawę stołową, np. ceramiczną, szklaną, niekonwencjonalną, metalową - rozróżniać sztućce podstawowe, specjalne, pomocnicze - rozróżniać tace kelnerskie - opisać zastawę stołową, wskazywać jej zastosowanie - zastosować bieliznę stołową do usługi gastronomicznej	- rozróżniać bieliznę stołową - rozróżniać zastawę stołową, np. ceramiczną, szklaną, niekonwencjonalną, metalową - rozróżniać sztućce podstawowe, specjalne, pomocnicze - rozróżniać tace kelnerskie - opisać zastawę stołową, wskazywać jej zastosowanie - zastosować bieliznę stołową do usługi gastronomicznej - zastosować zastawę stołową do usługi gastronomicznej - zastosować sztućce do potrzeb usługi
Dział programowy: Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej				
Dopuszczający Uczeń/uczennica	**Dostateczny Uczeń/uczennica**	**Dobry Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry Uczeń/uczennica**	**Celujący Uczeń/uczennica**
- zastosować w praktyce zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej	- zastosować w praktyce zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - zastosować w praktyce zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej	- zastosować w praktyce zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - zastosować w praktyce zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej - dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos	- zastosować w praktyce zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - zastosować w praktyce zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej - dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos - kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdawanego	- zastosować w praktyce zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - zastosować w praktyce zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej - dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos - kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdawanego - posługiwać się narzędziami pomocniczymi, dokumentacją podczas planowania, kontroli i wydawania sprzętu
Dział programowy: Przygotowanie personelu do obsługi gości				
Dopuszczający Uczeń/uczennica	**Dostateczny Uczeń/uczennica**	**Dobry Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry Uczeń/uczennica**	**Celujący Uczeń/uczennica**

- rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek	- rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek - wykorzystać w praktyce tace kelnerskie	- rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek - wykorzystać w praktyce tace kelnerskie - stosować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek (np.: chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej)	- rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek - wykorzystać w praktyce tace kelnerskie - stosować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek (np.: chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) - stosować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców	- rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek - wykorzystać w praktyce tace kelnerskie - stosować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek (np.: chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) - stosować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców - stosować zasady przenoszenia czystych naczyń, potraw oraz zbierania brudnych naczyń
Dział programowy: Rodzaje posiłków				
Dopuszczający **Uczeń/uczennica**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica**	**Celujący** **Uczeń/uczennica**
- rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów	- rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów - określić godziny podawania posiłków	- rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów - określić godziny podawania posiłków - rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu - dobrać naczynia, sztućce, sprzęt, urządzenia do nakrycia śniadania bufetowego	- rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów - określić godziny podawania posiłków - rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu - dobrać naczynia, sztućce, sprzęt, urządzenia do nakrycia śniadania bufetowego - ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach obiadowych	- rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów - określić godziny podawania posiłków - rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu - dobrać naczynia, sztućce, sprzęt, urządzenia do nakrycia śniadania bufetowego - ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach obiadowych - dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji
Dział programowy: Napoje zimne i gorące bezalkoholowe				
Dopuszczający **Uczeń/uczennica**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica**	**Celujący** **Uczeń/uczennica**
- klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe	- klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe	- klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe - klasyfikować napoje	- klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe - klasyfikować napoje	- klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe - klasyfikować napoje

- klasyfikować napoje gorące bezalkoholowe	- klasyfikować napoje gorące bezalkoholowe - przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) - dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki)	gorące bezalkoholowe - przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) - dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) - przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady - określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących, bezalkoholowych - określać dodatki do napojów	gorące bezalkoholowe - przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) - dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) - przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady - określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących, bezalkoholowych - określać dodatki do napojów - przygotować bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych)	gorące bezalkoholowe - przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) - dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) - przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady - określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących, bezalkoholowych - określać dodatki do napojów - przygotować bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych) - podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole (przynosić napój, nakrycia i sprzęt serwisowy na tacy, otwierać, nalewać, ustawiać napój na stole) - serwować kawę, herbatę różnymi

				metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości - sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów
Dział programowy: Napoje alkoholowe				
Dopuszczający Uczeń/uczennica	**Dostateczny Uczeń/uczennica**	**Dobry Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry Uczeń/uczennica**	**Celujący Uczeń/uczennica**
- rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne - rozróżniać piwa	- rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne - rozróżniać piwa - dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa	- rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne - rozróżniać piwa - dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa - przygotować wina, wódki, piwa do podawania (np. regulować temperaturę, dobierać akcesoria do dystrybucji i podawania itp.)	- rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne - rozróżniać piwa - dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa - przygotować wina, wódki, piwa do podawania (np. regulować temperaturę, dobierać akcesoria do dystrybucji i podawania itp.) - podawać wódki, wina, piwa (np. otwierać butelki i puszki, nalewać, przestrzegać wielkości porcji)	- rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne - rozróżniać piwa - dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa - przygotować wina, wódki, piwa do podawania (np. regulować temperaturę, dobierać akcesoria do dystrybucji i podawania itp.) - podawać wódki, wina, piwa (np. otwierać butelki i puszki, nalewać, przestrzegać wielkości porcji) - dobierać wina, wódki, piwa (np. jako aperitify, do potraw, deserów, napojów i jako digestify itp.
Dział programowy: Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii				
Dopuszczający Uczeń/uczennica	**Dostateczny Uczeń/uczennica**	**Dobry Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry Uczeń/uczennica**	**Celujący Uczeń/uczennica**
- planować pracę barmana - organizować stanowisko pracy dla barmana	- planować pracę barmana - organizować stanowisko pracy dla barmana - dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe	- planować pracę barmana - organizować stanowisko pracy dla barmana - dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe - obsługiwać urządzenia barmańskie (np. kostkarkę, blender itp.)	- planować pracę barmana - organizować stanowisko pracy dla barmana - dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe - obsługiwać urządzenia barmańskie (np. kostkarkę, blender itp.) - korzystać ze sprzętu barmańskiego (np.	- planować pracę barmana - organizować stanowisko pracy dla barmana - dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe - obsługiwać urządzenia barmańskie (np. kostkarkę, blender itp.) - korzystać ze sprzętu barmańskiego (np.

			shaker klasyczny, shaker bostoński, szklanica barmańska, łyżeczka barmańska, sitko barmańskie itp.	shaker klasyczny, shaker bostoński, szklanica barmańska, łyżeczka barmańska, sitko barmańskie itp. - sporządzać koktajle i napoje mieszane bez dodatku alkoholu zgodnie z zasadami miksologii
Dział programowy: Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości(do obsługi indywidualnej)				
Dopuszczający Uczeń/uczennica	**Dostateczny Uczeń/uczennica**	**Dobry Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry Uczeń/uczennica**	**Celujący Uczeń/uczennica**
- wykorzystywać bieliznę stołowa (rozkładać, wymieniać i składać bieliznę stołową, formować serwetki dla konsumenta)	- wykorzystywać bieliznę stołowa (rozkładać, wymieniać i składać bieliznę stołową, formować serwetki dla konsumenta) - nakrywać stoły bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) - stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki	- wykorzystywać bieliznę stołowa (rozkładać, wymieniać i składać bieliznę stołową, formować serwetki dla konsumenta) - nakrywać stoły bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) - stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki - dekorować stoły i miejsca przeznaczone dla gości - dbać o czystość, porządek i estetykę dbać o bieliznę, zastawę stołową i serwisową (dokonywać obrotu bielizną stołową, wycierać i polerować zastawę stołową i serwisową)	- wykorzystywać bieliznę stołowa (rozkładać, wymieniać i składać bieliznę stołową, formować serwetki dla konsumenta) - nakrywać stoły bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) - stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki - dekorować stoły i miejsca przeznaczone dla gości - dbać o czystość, porządek i estetykę dbać o bieliznę, zastawę stołową i serwisową (dokonywać obrotu bielizną stołową, wycierać i polerować zastawę stołową i serwisową) - nakrywać stoły do śniadań obiadów, kolacji - obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji	- wykorzystywać bieliznę stołowa (rozkładać, wymieniać i składać bieliznę stołową, formować serwetki dla konsumenta) - nakrywać stoły bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) - stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki - dekorować stoły i miejsca przeznaczone dla gości - dbać o czystość, porządek i estetykę dbać o bieliznę, zastawę stołową i serwisową (dokonywać obrotu bielizną stołową, wycierać i polerować zastawę stołową i serwisową) - nakrywać stoły do śniadań obiadów, kolacji - obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji - oceniać przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, zajmowanej przez stoły powierzchni podłogi, zachowania przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej

				na stole) - przestrzegać zasad etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych
Dział programowy: Obsługa indywidualna gości/z karty menu				
Dopuszczający **Uczeń/uczennica**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica**	**Celujący** **Uczeń/uczennica**
- wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych,	- wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, - stosować zasadę uznania gości, pomagać przy wyborze stolika i zajęciu miejsc) - wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podawać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować zamówienie) - zapisywać zamówienie - przekazywać zamówienie do realizacji	- wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, - stosować zasadę uznania gości, pomagać przy wyborze stolika i zajęciu miejsc) - wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podawać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować zamówienie) - zapisywać zamówienie - przekazywać zamówienie do realizacji - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych itp.)	- wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, - stosować zasadę uznania gości, pomagać przy wyborze stolika i zajęciu miejsc) - wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podawać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować zamówienie) - zapisywać zamówienie - przekazywać zamówienie do realizacji - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych itp.) - stosować zasady sprzedaży sugerowanej - stosować zasady up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe - stosować zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych - stosować zasady reklamacji usługi - stosować zasady	- wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, - stosować zasadę uznania gości, pomagać przy wyborze stolika i zajęciu miejsc) - wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podawać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować zamówienie) - zapisywać zamówienie - przekazywać zamówienie do realizacji - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych itp.) - stosować zasady sprzedaży sugerowanej - stosować zasady up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe - stosować zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych - stosować zasady reklamacji usługi - stosować zasady

			obsługi różnych typów gości - stosować zasady kultury osobistej i etyki zawodowej	obsługi różnych typów gości - stosować zasady kultury osobistej i etyki zawodowej - stosować nowoczesne techniki obsługi konsumenta - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania
Dział programowy: Rodzaje przyjęć okolicznościowych				
Dopuszczający **Uczeń/uczennica**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica**	**Celujący** **Uczeń/uczennica**
- rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne)	- rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - opisywać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane) - rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu	- rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - opisywać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane) - rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu - określać zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych	- rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - opisywać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane) - rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu - określać zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych - dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości	- rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - opisywać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane) - rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu - określać zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych - dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości -planować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe
Dział programowy: Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez				
Dopuszczający **Uczeń/uczennica**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica**	**Celujący** **Uczeń/uczennica**
- dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie	- dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie	- dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie	- dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie	- dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie

zamówienia i norm/wskaźników	zamówienia i norm/wskaźników - obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi	zamówienia i norm/wskaźników - obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi	zamówienia i norm/wskaźników - obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej	zamówienia i norm/wskaźników - obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej -stosować normy techniczne/wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoża, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.)
Dział programowy: Sporządzanie planów usług gastronomicznych				
Dopuszczający **Uczeń/uczennica**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica**	**Celujący** **Uczeń/uczennica**
- przygotować plan przebiegu przyjęcia do usługi gastronomicznej - przygotować plan ustawienia stołów do usługi gastronomicznej	- przygotować plan przebiegu przyjęcia do usługi gastronomicznej - przygotować plan ustawienia stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan przebiegu nakrywania stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan serwowania potraw do usługi gastronomicznej	- przygotować plan przebiegu przyjęcia do usługi gastronomicznej - przygotować plan ustawienia stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan przebiegu nakrywania stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan serwowania potraw do usługi gastronomicznej - sporządzać plan inwentarza przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu - sporządzać listę kontrolną planu(co?, kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu	- przygotować plan przebiegu przyjęcia do usługi gastronomicznej - przygotować plan ustawienia stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan przebiegu nakrywania stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan serwowania potraw do usługi gastronomicznej - sporządzać plan inwentarza przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu - sporządzać listę kontrolną planu(co?, kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu	- przygotować plan przebiegu przyjęcia do usługi gastronomicznej - przygotować plan ustawienia stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan przebiegu nakrywania stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan serwowania potraw do usługi gastronomicznej - sporządzać plan inwentarza przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu - sporządzać listę kontrolną planu(co?, kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu

			- rysować schemat ustawienia stołów i dekoracji do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (sal bankietowych, lobby, terenów itp.) w odpowiedzi na konkretne zamówienie	- rysować schemat ustawienia stołów i dekoracji do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (sal bankietowych, lobby, terenów itp.) w odpowiedzi na konkretne zamówienie - oznaczać na schemacie urządzenia miejsc realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy(przebieg dróg komunikacyjnych, rewiry/podział przestrzeni)
Dział programowy: Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcia, bankiety, rauty				
Dopuszczający **Uczeń/uczennica**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica**	**Celujący** **Uczeń/uczennica**
- dobierać bieliznę i zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody i techniki obsługi przyjecia	- dobierać bieliznę i zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody i techniki obsługi przyjecia - przygotować miejsca obsługi przyjęć okolicznościowych (np. dekorować stoły, nakrywać stoły bankietowe, stoły bufetowe itp.) dekorować salę stosownie do świadczonej usługi	- dobierać bieliznę i zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody i techniki obsługi przyjecia - przygotować miejsca obsługi przyjęć okolicznościowych (np. dekorować stoły, nakrywać stoły bankietowe, stoły bufetowe itp.) dekorować salę stosownie do świadczonej usługi - zaproponować dekorację stołu bankietowego do okoliczności	- dobierać bieliznę i zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody i techniki obsługi przyjecia - przygotować miejsca obsługi przyjęć okolicznościowych (np. dekorować stoły, nakrywać stoły bankietowe, stoły bufetowe itp.) dekorować salę stosownie do świadczonej usługi - zaproponować dekorację stołu bankietowego do okoliczności - zaproponować dekorację sali konsumenckiej do rodzaju przyjęcia i okoliczności	- dobierać bieliznę i zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody i techniki obsługi przyjecia - przygotować miejsca obsługi przyjęć okolicznościowych (np. dekorować stoły, nakrywać stoły bankietowe, stoły bufetowe itp.) dekorować salę stosownie do świadczonej usługi - zaproponować dekorację stołu bankietowego do okoliczności - zaproponować dekorację sali konsumenckiej do rodzaju przyjęcia i okoliczności -przygotować nakrycie stołu bufetowego na przyjęcie mieszane
Dział programowy: Obsługa przyjęć i bankietów				

Dopuszczający Uczeń/uczennica	**Dostateczny Uczeń/uczennica**	**Dobry Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry Uczeń/uczennica**	**Celujący Uczeń/uczennica**
- obsługiwać gości na przyjęciach stojących z wykorzystaniem tac kelnerskich, stołów bufetowych i koktajlowych	- obsługiwać gości na przyjęciach stojących z wykorzystaniem tac kelnerskich, stołów bufetowych koktajlowych - dobierać metody i techniki obsługi gości do rodzaju usługi gastronomiczne j (rodzaju przyjęcia, asortymentu potraw)	- obsługiwać gości na przyjęciach stojących z wykorzystaniem tac kelnerskich, stołów bufetowych i koktajlowych - dobierać metody i techniki obsługi gości do rodzaju usługi gastronomiczne j (rodzaju przyjęcia, asortymentu potraw) - dostosować liczbę kelnerów do obsługi gości -sporządzać harmonogram obsługi przyjęć zasiadanych, na stojąco i mieszanych	- obsługiwać gości na przyjęciach stojących z wykorzystaniem tac kelnerskich, stołów bufetowych i koktajlowych - dobierać metody i techniki obsługi gości do rodzaju usługi gastronomiczne j (rodzaju przyjęcia, asortymentu potraw) - dostosować liczbę kelnerów do obsługi gości -sporządzać harmonogram obsługi przyjęć zasiadanych, na stojąco i mieszanych - obsługiwać przyjęcia zasiadane i mieszane, stosując różne metody, techniki i systemy obsługi	- obsługiwać gości na przyjęciach stojących z wykorzystaniem tac kelnerskich, stołów bufetowych i koktajlowych - dobierać metody i techniki obsługi gości do rodzaju usługi gastronomiczne j (rodzaju przyjęcia, asortymentu potraw) - dostosować liczbę kelnerów do obsługi gości -sporządzać harmonogram obsługi przyjęć zasiadanych, na stojąco i mieszanych - obsługiwać przyjęcia zasiadane i mieszane, stosując różne metody, techniki i systemy obsługi - uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu przy planowaniu i wykonywaniu zadań zawodowych w gastronomii - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania kieruje wykonaniem przydzielonych zadań
Dział programowy: Czynności związane z obsługą usług cateringowych				
Dopuszczający Uczeń/uczennica	**Dostateczny Uczeń/uczennica**	**Dobry Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry Uczeń/uczennica**	**Celujący Uczeń/uczennica**
- dobierać wyposażenie do usług cateringowych - dobrać bieliznę stołową na usługę cateringową - dobrać zastawę	- dobierać wyposażenie do usług cateringowych - dobrać bieliznę stołową na usługę cateringową - dobrać zastawę	- dobierać wyposażenie do usług cateringowych - dobrać bieliznę stołową na usługę cateringową - dobrać zastawę	- dobierać wyposażenie do usług cateringowych - dobrać bieliznę stołową na usługę cateringową - dobrać zastawę	- dobierać wyposażenie do usług cateringowych - dobrać bieliznę stołową na usługę cateringową - dobrać zastawę

stołową na usługę cateringową	stołową na usługę cateringową - obliczyć liczbę stołów na określoną usługę cateringową	stołową na usługę cateringową - obliczyć liczbę stołów na określoną usługę cateringową - sporządzić harmonogram organizacji przyjęcia cateringowego	stołową na usługę cateringową - obliczyć liczbę stołów na określoną usługę cateringową - sporządzić harmonogram organizacji przyjęcia cateringowego - sporządzić harmonogram obsługi przyjęcia cateringowego stojącego i zasiadanego	stołową na usługę cateringową - obliczyć liczbę stołów na określoną usługę cateringową - sporządzić harmonogram organizacji przyjęcia cateringowego - sporządzić harmonogram obsługi przyjęcia cateringowego stojącego i zasiadanego - obliczyć wymiary obrusów na stół bankietowy i podać ich ilość - obliczyć liczbę zastawy stołowej
Dział programowy: Rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy				
Dopuszczający **Uczeń/uczennica**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica**	**Celujący** **Uczeń/uczennica**
- wskazać nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy	- wskazać nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy - stosować nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy	- wskazać nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy - stosować nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy - proponować rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy	- wskazać nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy - stosować nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy - proponować rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy - zaplanować rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy	- wskazać nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy - stosować nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy - proponować rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy - zaplanować rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy - wdrażać i stosować rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy
Dział programowy: Karty menu, napojów, alkoholi				

Dopuszczający Uczeń/uczennica	**Dostateczny Uczeń/uczennica**	**Dobry Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry Uczeń/uczennica**	**Celujący Uczeń/uczennica**
- rozróżniać rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu	- rozróżniać rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi, np. z prawej strony gościa, podawać kartę otwartą, podawać kartę każdemu gościowi - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty	- rozróżniać rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi, np. z prawej strony gościa, podawać kartę otwartą, podawać kartę każdemu gościowi - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty - analizować i oceniać i karty menu i napojów pod względem budowy: Klasycznego układu spisu potraw i napojów według zasad kuchni środkowoeuropejskiej dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp.	- rozróżniać rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi, np. z prawej strony gościa, podawać kartę otwartą, podawać kartę każdemu gościowi - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty - analizować i oceniać i karty menu i napojów pod względem budowy: Klasycznego układu spisu potraw i napojów według zasad kuchni środkowoeuropejskiej dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp. - stworzyć wkładkę do karty menu, np. dania szefa kuchni, dania sezonowe, dania *happy hours*	- rozróżniać rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi, np. z prawej strony gościa, podawać kartę otwartą, podawać kartę każdemu gościowi - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty - analizować i oceniać i karty menu i napojów pod względem budowy: Klasycznego układu spisu potraw i napojów według zasad kuchni środkowoeuropejskiej dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp. - stworzyć wkładkę do karty menu, np. dania szefa kuchni, dania sezonowe, dania *happy hours* - modyfikować karty menu
Dział programowy: Rozliczanie usług gastronomicznych i cateringowych				
Dopuszczający Uczeń/uczennica	**Dostateczny Uczeń/uczennica**	**Dobry Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry Uczeń/uczennica**	**Celujący Uczeń/uczennica**
- rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w	- rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w	- rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w	- rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w	- rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w

gastronomii - dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP)	gastronomii - dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP) - przygotować dane do wystawienia rachunku za usługę gastronomiczną	gastronomii - dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP) - przygotować dane do wystawienia rachunku za usługę gastronomiczną - obliczać koszty odstąpienia od umów na realizowaną usługę	gastronomii - dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP) - przygotować dane do wystawienia rachunku za usługę gastronomiczną - obliczać koszty odstąpienia od umów na realizowaną usługę - wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych - odliczyć kwotę pobranej zaliczki	gastronomii - dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP) - przygotować dane do wystawienia rachunku za usługę gastronomiczną - obliczać koszty odstąpienia od umów na realizowaną usługę - wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych - odliczyć kwotę pobranej zaliczki - wystawić rachunek za usługę wystawić fakturę za usługę
Dział programowy: Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe				
Dopuszczający **Uczeń/uczennica**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica**	**Celujący** **Uczeń/uczennica**
- rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np. gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.)	- rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np. gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) - dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu	- rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np. gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) - dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu - przyjmować należność gotówkową od konsumenta (np. w obsłudze indywidualnej gościa –	- rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np. gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) - dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu - przyjmować należność gotówkową od konsumenta (np. w obsłudze indywidualnej gościa – - przyjmuje pieniądze w płatniku, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę)	- rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np. gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) - dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu - przyjmować należność gotówkową od konsumenta (np. w obsłudze indywidualnej gościa – - przyjmuje pieniądze w płatniku, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) - przyjmować należność bezgotówkową, np.: kartą płatniczą obsługiwać terminal do kart płatniczych

Dział programowy: Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych				
Dopuszczający **Uczeń/uczennica**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica**	**Celujący** **Uczeń/uczennica**
- rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna itp.)	- rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna itp.) - rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT) - określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.)	- rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna itp.) - rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT) - określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) - stosować stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych	- rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna itp.) - rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT) - określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) - stosować stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - stosować metody i techniki obliczania cen, marż potraw i napojów (np. kalkulacja podziałowa, doliczeniowa, kosztowa, kosztowo-popytowa, popytowo-podażowa, konkurencji, na sukces, *food cost*)
Dział programowy: Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej i cateringowej				
Dopuszczający	**Dostateczny**	**Dobry**	**Bardzo dobry**	**Celujący**

Uczeń/uczennica	Uczeń/uczennica	Uczeń/uczennica	Uczeń/uczennica	Uczeń/uczennica
- klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) - rozróżniać stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych	- klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) - rozróżniać stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - stosować stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - sporządzić wstępną kalkulację menu obiadowego	- klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) - rozróżniać stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - stosować stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - sporządzić wstępną kalkulację menu obiadowego - obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata)	- klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) - rozróżniać stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - stosować stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - sporządzić wstępną kalkulację menu obiadowego - obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata) - sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy gastronomicznych	- klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) - rozróżniać stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - stosować stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - sporządzić wstępną kalkulację menu obiadowego - obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata) - sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy gastronomicznych - kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem *food cost* - stosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów usług
Dział programowy: Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych				
Dopuszczający Uczeń/uczennica	**Dostateczny Uczeń/uczennica**	**Dobry Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry Uczeń/uczennica**	**Celujący Uczeń/uczennica**
- rozróżniać elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach	- rozróżniać elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach	- rozróżniać elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych	- rozróżniać elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych	- rozróżniać elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych

gastronomicznych	gastronomicznych - rozróżniać programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych	- rozróżniać programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych - stosować programy komputerowe do wprowadzania zmian menu i cen	- rozróżniać programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych - stosować programy komputerowe do wprowadzania zmian menu i cen - stosować programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych	- rozróżniać programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych - stosować programy komputerowe do wprowadzania zmian menu i cen - stosować programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych - stosować programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych - dokonywać dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego
Dział programowy: Systemy zarządzania środowiskowego				
Dopuszczający **Uczeń/uczennica**	**Dostateczny** **Uczeń/uczennica**	**Dobry** **Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry** **Uczeń/uczennica**	**Celujący** **Uczeń/uczennica**
- analizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania)	- analizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania) - identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami)	- analizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania) - identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami) - znać znaczenie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ)w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO	- analizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania) - identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami) - znać znaczenie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ)w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO - planować wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ)w oparciu o	- analizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania) - identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami) - znać znaczenie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ)w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO - planować wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ)w oparciu o wymagania zawarte w

			wymagania zawarte w normie ISO	normie ISO - planować, analizować i wyciągać wnioski z wdrażania Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ)w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO
Dział programowy:				
Dopuszczający Uczeń/uczennica	**Dostateczny Uczeń/uczennica**	**Dobry Uczeń/uczennica**	**Bardzo dobry Uczeń/uczennica**	**Celujący Uczeń/uczennica**