Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
Pracownia usług gastronomicznych dla klasy III i IV.
Zawód: np. technik żywienia i usług gastronomicznych.

Dział programowy:I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych. Podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
- wymienia podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych(np. zakład gastronomiczny, placówka gastronomiczna, lokal gastronomiczny, usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.)	- określa podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych(n p. usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.), -Potrafi omówić podstawowe cechy usług, Charakteryzuje jakość usług, Potrafi dokonać charakterystyki usług w zakładach gastronomicznych, Umie wymienić rodzaje usług cateringowych.	-charakteryzuje cechy usług i podaje przykłady, -umie wymienić wytwórców i odbiorców usług gastronomicznych, -potrafi określić działalność zakładów gastronomicznych, -dokonuje charakterystyki usług cateringowych.	-charakteryzuje cechy usług i podaje przykłady, -umie wymienić wytwórców i odbiorców usług gastronomicznych. -potrafi określić działalność zakładów gastronomicznych. - dokonuje charakterystyki usług cateringowych.	-potrafi wyjaśnić podział usług gastronomicznych w Polskiej Kwalifikacji Wyrobów i Usług (PKWiU) do celów podatkowych. -dokonuje opisu zachowań konsumentów wg czynników determinujących wybory, - umie dokonać analizy rynku usług gastronomicznych. -umie wskazać potrzebę analizowania rynku usług gastronomicznych i cateringowych. -omawia różne formy ofert i sposób ich rozpowszechniania. .

Dział programowy: II Planowanie usług gastronomicznych i cateringowych. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych. Zasady planowania ofert usługowych i cateringowych. Zasady Kalkulacji i rozliczania usług gastronomicznych i cateringowych.

dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-wymienia korzyści wynikające ze świadczenia usług cateringowych. - wymienia rodzaje usług cateringowych. - wymienia wyposażenie do usług cateringowych. -wymienia zasady obsługi usług i przyjęć cateringowych, rodzaje usług gastronomicznych. - wskazuje zasady diagnozowania potrzeb zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową.	- określa pojęcia, np. usługa gastronomiczna, przyjęcie okolicznościowe, kongres, konferencja, raut, catering.--wyjaśnia czym jest catering, - określa zasady planowania usług gastronomicznych i cateringowych. – dobiera usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy.	- rozróżnia usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty. - dobiera wyposażenie do usług cateringowych . - wymienia zasady organizacji usług cateringowych. - wybiera ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii.	-opisuje oferty usług gastronomicznych. - omówia rodzaje usług cateringowych, - dobiera usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości.	- opracowuje oferty usług gastronomicznych i cateringowych, ukierunkowaną na klienta (np. dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne. -wymienia cechy charakterystyczne technik sprzedaży.

Dział programowy: III Charakterystyka usług gastronomicznych. Metody i techniki obsługi gości w gastronomii. Systemy obsługi gości w zakładach gastronomicznych. Wyposażenie do obsługi gości w gastronomii. Zasady kalkulacji i rozliczania kosztów usług gastronomicznych i cateringowych.				
dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący

Uczeń/uczennica:	Uczeń/uczennica:	Uczeń/uczennica:	Uczeń/uczennica:	Uczeń/uczennica:
-wymienia metody i techniki obsługi konsumentów. -wymienia systemy obsługi gości(systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi). - wymienia bieliznę stołową - wymienia zastawę stołową - wymienia sztućce podstawowe, specjalne, pomocnicze. - wymienia rodzaje tac kelnerskich. -wymienia zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - wymienia zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej . -wymienia stawki podatku VAT stosowanego w gastronomii . -wymienia dane do kalkulacji menu obiadowego i przyjęć okolicznościowych.	-rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów -rozróżnia systemy obsługi gości.(systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi). - rozróżnia bieliznę stołową -rozróżnia zastawę stołową - rozróżnia sztućce podstawowe, specjalne, pomocnicze. - rozróżnia rodzaje tac kelnerskich i wskazuje ich zastosowanie. -rozróżnia stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - sporządza wstępną kalkulację menu obiadowego -przygotowuje dane do wystawienia rachunku za usługę gastronomiczną . - kalkuluje powierzchnie niezbędną do zorganizowania imprezy . - rozróżnia elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych .	-analizuje zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami. - wymienia zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami stosowane w gastronomii. -charakteryzuje systemy obsługi gości (system obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi). -określa miejsce i sposób przechowywania bielizny i zastawy stołowej . -dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos. -dobiera dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP. - rozróżnia stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych .	- dobiera metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych. -dobiera system obsługi do świadczonej usługi . -ocenia przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii. - opisuje zastawę stołową - opisuje zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej. -oblicza koszty odstąpienia od umów na realizowaną usługę . -wyznacza terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych. - odlicza kwotę pobranej zaliczki . - wystawia rachunek za usługę .	-dokonuje charakterystyki mieszanych form serwisów, - charakteryzuje specjalny sprzęt do obsługi gości do transportu i wydawania potraw. - umie 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 -aktywnie bierze udział w organizacji i obsłudze imprez okolicznościowych na terenie szkoły. -samodzielnie wykonuje zadania związane z kosztami żywienia usług gastronomicznych i cateringowych . -potrafi samodzielnie obliczać koszty kwoty pobranych zaliczek - rozwiązuje samodzielnie koszty żywieniowe usług gastronomicznych i cateringowych. -opracowuje samodzielnie projekt realizacji związany z organizacją uroczystej

				kolacji, śniadania, przyjęcia angielskiego, dyplomatycznego i mieszanego .

Dział programowy: IV Rozliczanie usług kelnerskich i gastronomicznych. Rozliczanie usług gastronomicznych i cateringowych. Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe. Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych. Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej i cateringowej. 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:

-rozróżnia stawki podatku VAT stosowane w gastronomii rozróżnia różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np. gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher it - rozróżnia pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna - rozróżnia	-dobiera dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP) - przygotowuje dane do wystawienia rachunku za usługę gastronomiczną -dobiera sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów(koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT. -rozróżnia stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych. -rozróżnia	oblicza koszty odstąpień od umów na realizowaną usługę - wyznacza terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych - odliczyć kwotę pobranej zaliczki -określa czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) stosuj stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - sporządza wstępną kalkulację menu obiadowego. -stosuje programy komputerowe do wprowadzania zmian menu i cen.	wystawi rachunek za usługę - wystawia fakturę za usługę stosuje metody i techniki obliczania cen, marż potraw i napojów stosuje stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych. -sporządza wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy. stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów usług gastronomicznych. -stosuje programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych.	-stosuje programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych

elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych	programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych			