Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
Pracownia obsługi kelnerskiej dla klasy I, II,III Szkoły Branżowej I stopnia
Zawód: kelner

I. Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi gości				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
• wie ilu kelnerów wymagana jest na daną ilość miejsc siedzących na sali konsumenckiej • posiada podstawową wiedzę na temat rewirów kelnerskich • potrafi wymienić podstawowe elementy pomocnika kelnerskiego • zna rodzaje bielizny stołowej • stara się opisać kolejność nakrywania stołu i jego elementów • wymienia elementy dekoracyjne i zastawę do nakrycia stołu	• identyfikuje ilość rewirów przypadających na salę restauracyjną • przygotowuje podstawowe elementy pomocnika kelnerskiego • stara się zastosować podstawowe elementy pomocnika kelnerskiego w obsłudze gości restauracyjnych • zna zastosowanie bielizny stołowej • składa i rozkłada bieliznę stołową • nakrywa stół podstawowymi elementami zastawy stołowej • przygotowuje elementy dekoracyjne i zastawę do nakrycia stołu	• planuje ilość rewirów przypadającą na salę restauracyjną • przygotowuje i analizuje podstawowe elementy pomocnika kelnerskiego w zależności od pory dnia • w poprawny sposób stosuje podstawowe elementy pomocnika kelnerskiego w obsłudze gości restauracyjnych • potrafi zastosować i wykorzystać bieliznę stołową do nakrycia stołu w zależności od charakteru posiłku • składa i rozkłada bieliznę stołową różnymi sposobami	• potrafi przydzielić ilość miejsc siedzących do wymaganej ilości kelnerów • uzasadnia podział sali na daną liczbę rewirów kelnerskich • demonstruje samodzielnie prawi-dłowe rozłożenie obrusa na stole dbając o poprawność i estetykę rozłożenia • demonstruje prawidłowe, zgodnie z ustaloną kolejnością, nakrywanie stołu • potrafi wskazać i rozróżnić dodatkowe elementy zastawy stołowej	• wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami z przerabianego działu • samodzielnie rozwiązuje postawione mu problemy • jest kreatywny i twórczy • biegle posługuje się fachową terminologią • samodzielnie rozwija własne uzdolnienia • opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania • samodzielnie i bezbłędnie redaguje i sporządza dokumenty

• potrafi wykonać podstawowe złożenie serwetki płóciennej • potrafi omówić kiedy i jak składa się serwetki papierowe • stosuje zasady BHP na stanowisku pracy • stara się przy pomocy nauczyciela wykonać zadanie • nie potrafi samodzielnie wyciągnąć wniosków • sporządza dokumenty z pomocą nauczyciela • nie jest aktywny na zajęciach	• wykonuje kilka podstawowych złożeń serwetek płóciennych w zależności od pory posiłku • przestrzega zasad BHP i ochrony przeciwpożarowej • dba o prezencję i higienę osobistą • stara się samodzielnie rozwiązać powierzone mu zadanie	• nakrywa stół podstawowymi elementami zastawy stołowej zachowując obowiązujące zasady • przygotowuje i potrafi zastosować elementy dekoracyjne i zastawę do nakrycia stołu • wykonuje bardziej skomplikowane złożenia serwetek płóciennych w zależności od pory posiłku • przestrzega zasad BHP i ochrony przeciwpożarowej • dba o prezencję i higienę osobistą • stara się samodzielnie rozwiązać powierzone mu zadanie	• dokonuje wyboru skomplikowanego złożenia serwetek płóciennych w zależności od pory posiłku (śniadanie, obiad, kolacja, imprezy okolicznościowe	• samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe • korzysta z różnych źródeł wiedzy

II. Czynności związane z przyjmowaniem gości				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
• zna techniki noszenia talerzy płaskich jednym chwytem, • zna techniki noszenia talerzy głębokich jednym chwytem, • zna techniki noszenia bulionówek, • wie jakie są rodzaje tac • stara się prawidłowo posługiwać tacą małą i średnią • stara się z pomocą nauczyciela podawać potrawy z prawej strony • stara się z pomocą nauczyciela podawać potrawy z lewej strony • stara się z pomocą nauczyciela podawać potrawy i naczynia z tacy	• dobiera techniki noszenia talerzy płaskich jednym chwytem, • dobiera techniki noszenia talerzy głębokich jednym chwytem, • dobiera techniki noszenia bulionówek, • posługuje się tacą małą i średnią, • podaje potrawy z prawej strony • podaje potrawy z lewej strony • podaje potrawy i naczynia z tacy • stosuje techniki zbierania zastawy stołowej po konsumpcji • stosuje przepisy bhp, sanitarno – epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej • stosuje różne formy powitania gościa	• sprawnie dobiera techniki noszenia talerzy płaskich jednym chwytem, • sprawnie dobiera techniki noszenia talerzy głębokich jednym chwytem, • sprawnie dobiera techniki noszenia bulionówek, • sprawnie posługuje się tacą małą i średnią, • sprawnie podaje potrawy z prawej strony • sprawnie podaje potrawy z lewej strony • sprawnie podaje potrawy i naczynia z tacy • prawidłowo zbiera zastawę stołową po konsumpcji • przestrzega przepisów bhp, sanitarno – epidemiologicznyc h, ochrony przeciwpożarowej	• stosuje techniki noszenia talerzy płaskich dwoma chwytami • stosuje techniki noszenia talerzy głębokich dwoma chwytami • stosuje techniki noszenia bulionówek na tacy • posługuje się różnymi rodzajami tac w zależności od ich obciążenia • stosuje techniki zbierania zastawy stołowej po konsumpcji z elementem sztaplowania • organizuje pracę w zależności od rodzaju zakładu oraz zespołu kelnerskiego • stosuje zwroty obcojęzyczne w konwersacji z gościem	• wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami z przerabianego działu • samodzielnie rozwiązuje postawione mu problemy • jest kreatywny i twórczy • biegle posługuje się fachową terminologią • samodzielnie rozwija własne uzdolnienia • opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania • samodzielnie i bezbłędnie redaguje i sporządza dokumenty • samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe • korzysta z różnych źródeł wiedzy

• nie potrafi samodzielnie opanować techniki zbierania zastawy stołowej po konsumpcji • zna przepisy bhp, sanitarno – epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej • zna różne formy powitania gościa • stara się prowadzić rozmowę z gościem z zasadami kultury oraz stosowanymi standardami • stosuje zwroty grzecznościowe przy przyjmowaniu zamówienia i konwersacji z gośćmi w zależności od typów charakterologicznych • sporządza dokumenty z pomocą nauczyciela • nie potrafi samodzielnie wyciągać wniosków • nie jest aktywny na zajęciach	• prowadzi rozmowę z gościem z zasadami kultury oraz stosowanymi standardami • stosuje zwroty grzecznościowe przy przyjmowaniu zamówienia i konwersacji z gośćmi w zależności od typów charakterologicznych podkreślając ich osobiste preferencje	• zna główne zasady HACCP • stosuje w sposób poprawny różne formy powitania gościa • prowadzi w sposób poprawny rozmowę z gościem z zasadami kultury oraz stosowanymi standardami • w sposób poprawny stosuje zwroty grzecznościowe przy przyjmowaniu zamówienia i konwersacji z gośćmi w zależności od typów charakterologicznych podkreślając ich osobiste preferencje • prawidłowo sporządza typowe dokumenty bez pomocy nauczyciela	• radzi sobie ze stresem oraz rozwiązuje problemy w pracy • współpracuje w grupie	

III. Podawanie potraw i napojów				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
• wie co to jest karta robocza menu • stara się prawidłowo posługiwać kartą menu. • potrafi przygotować stół do nakrycia prostego zgodnie z zamówieniem gości • wykonuje proste czynności kelnerskie z prawej i lewej strony gościa przy dostosowaniu stołu do nakrycia prostego • zna podstawową zastawę stołową • stara się ocenić, jakość i estetykę podawanych potraw i napojów, • stosuje przepisy bhp, sanitarna – epidemiologiczne i ochrony przeciwpożarowej	• rozpoznaje karty robocze menu • posługuje się kartą menu • przygotowuje stół zgodnie z zamówieniem gości • wykonuje czynności kelnerskie z prawej i lewej strony gościa przy dostosowaniu nakrycia stołu do zamówienia • dobiera zastawę do podania potraw i napojów • ocenia jakość i estetykę podawanych potraw i napojów • stosuje przepisy bhp, sanitarna – epidemiologiczne i ochrony przeciwpożarowej • prawidłowo podaje napoje zimne i gorące • prawidłowo podaje napoje bezalkoholowe	• sporządza karty robocze menu • prawidłowo posługuje się kartą menu i zna jej zawartość • przygotowuje stół do nakrycia złożonego zgodnie z zamówieniem gości • wykonuje czynności kelnerskie z prawej i lewej strony gościa przy dostosowaniu nakrycia stołu do zamówienia złożonego • dobiera zastawę i formę podania potraw i napojów • analizuje jakość i estetykę podawanych potraw i napojów • stosuje i analizuje przepisy bhp, sanitarna – epidemiologiczne i ochrony przeciwpożarowej • podać napoje zimne i gorące z uwzględnieniem preferencji gości	• sporządza kartę menu dla różnych zakładów gastronomicznych • sporządza okolicznościową kartę menu • potrafi analizować potrzeby gości uwzględniając to przy zamówieniu • stosuje różne metody podawania zamówionych potraw i napojów • dobiera metody, techniki i style podawania potraw i napojów • stosuje zasady ruchu prawo i lewo stronnego w czynnościach obsługi stołu gościa • dobiera sposoby serwowania napoi zimnych i gorących oraz bezalkoholowych • określa wady i zalety podawania potraw i napojów różnymi metodami • wymienia obrus w obecności gości	• wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami z przerabianego działu • samodzielnie rozwiązuje postawione mu problemy • jest kreatywny i twórczy • biegle posługuje się fachową terminologią • samodzielnie rozwija własne uzdolnienia • opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania • samodzielnie i bezbłędnie redaguje i sporządza dokumenty • samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe • korzysta z różnych źródeł wiedzy

• stara się podać konsumentowi proste napoje zimne i gorące • stara się podać konsumentowi proste napoje bezalkoholowe • zna podstawowe techniki podawania napojów • zbiera naczynia po konsumpcji potraw i napojów z pomocą nauczyciela • zna podstawowe napoje alkoholowe • zna podstawowe rodzaje kaw • wymienia podstawowe dodatki stosowane przy wykonywaniu napojów kawowych • wymienia podstawowy drobny sprzęt wykorzystywany przez baristę • potrafi wskazać podstawowe zastosowanie przyborów baristycznych	• stosuje różne techniki podawania napojów • zbiera naczynia po konsumpcji potraw i napojów • rozpoznaje napoje alkoholowe różnych regionów świata • rozpoznaje kawy • wymienia dodatki stosowane przy wykonywaniu napojów kawowych • wymienia drobny sprzęt wykorzystywany przez baristę • wskazuje zastosowanie przyborów baristycznych • określa zastawę wykorzystywaną do naparów kawowych • uruchamia i przygotowuje ekspres ciśnieniowy do pracy z pomocą nauczyciela • omawia zasady działania kafetierki, areopresu, tygla i ekspresu przelewowego • potrafi sklasyfikować napoje mieszane	• podaje napoje bezalkoholowe zgodnie z preferencjami konsumenta • analizuje różne techniki podawania napojów • przeprowadza analizę kolejności zbierania naczyń po konsumpcji potraw i napojów • dokonuje analizy napojów alkoholowe różnych regionów świata • dokonuje analizy kaw • prawidłowo definiuje dodatki stosowane przy wykonywaniu napojów kawowych • analizuje drobny sprzęt wykorzystywany przez baristę • analizuje zastosowanie przyborów baristycznych • dokonuje prawidłowego wyboru zastawy wykorzystywanej do naparów kawowych	• pomaga konsumentowi przy doborze alkoholi do potraw i posiłków • rozpoznaje różne rodzaje kaw pochodzących z różnych regionów świata • potrafi wykorzystać i zastosować różne dodatki w zależności od napoju kawowego (mleko, syropy, cukry, przyprawy) • sprawnie posługuje się przyborami baristycznymi zgodnie z przeznaczeniem • dokonuje prawidłowego wyboru zastawy w zależności od rodzaju napoju kawowego • sprawnie obsługuje ekspres ciśnieniowy • sprawnie obsługuje kafeterkę, areopres, tygiel i ekspres przelewowy • potrafi przeliczać ilość składników napojów mieszanych w zależności od podanych jednostek	

• potrafi wskazać podstawową zastawę wykorzystywaną do naparów kawowych • zna podstawowe elementy ekspresu ciśnieniowego • stara się omówić zasady działania kafetierki, areopresu, tygla i ekspresu przelewowego • rozróżnia napoje mieszane • stara się obliczać ilość składników napojów mieszanych na podstawie receptur z pomocą nauczyciela • wymienia metody miksowania • potrafi dobierać podstawowe naczynia do podawania napojów mieszanych • zna podstawowy sprzęt i urządzenia do sporządzenia napojów • sporządza i podaje proste napoje mieszane z pomocą nauczyciela	• oblicza ilość składników napojów mieszanych na podstawie receptur • charakteryzuje metody miksowania • dobiera naczynia do podawania napojów mieszanych • wykorzystuje sprzęt i urządzenia do sporządzenia napojów • przestrzega algorytmu sporządzania napojów mieszanych • sporządza i podaje proste napoje mieszane	• uruchamia i przygotowuje ekspres ciśnieniowy do pracy • sprawnie analizuje zasady działania kafetierki, areopresu, tygla i ekspresu przelewowego • wyodrębnia napoje mieszane • oblicza i opisuje ilość składników napojów mieszanych na podstawie receptur • dostrzega różnice metod miksowania • wykazuje kreatywność w doborze naczyń do podawania napojów mieszanych • samodzielnie planuje sprzęt i urządzenia do sporządzenia napojów • modyfikuje algorytm sporządzania napojów mieszanych • sporządza i podaje złożone napoje mieszane	• samodzielnie dobiera metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego • w sposób kreatywny dekoruje napoje mieszane • sporządza zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru • rozlicza bar po zakończeniu pracy • planuje pracę dzienną i tygodniową pracowników baru • wykazuje się kreatywnością przy sporządzaniu i podawaniu różnego typu napojów mieszanych	

IV. Zasady przygotowywania, oceniania potraw i napojów w obecności gościa				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
• zna wyposażenie stanowiska do prowadzenia serwisu specjalnego • stara się sporządzić proste potrawy i napoje z pomocą nauczyciela • wykonuje tranżerowanie mięsa z pomocą nauczyciela • potrafi filetować jabłka, pomarańcze, banany z pomocą nauczyciela • definiuje pojęcie potraw flambirowanych • rozróżnia metody serwowania potraw metodą niemiecką, rosyjską, • definiuje pojęcie room – serwisu • stosuje przepisy bhp, sanitarna – epidemiologiczne i ochrony przeciwpożarowej • potrafi przeprowadzić proste czynności porządkowe	• stara się dobrać sprzęt do prowadzenia serwisu specjalnego (wózki do flambirowania, tranżerowania, stoły dostawcze, karafki) • potrafi sporządzić w obecności gościa proste potrawy i napoje • wykonuje tranżerowanie mięsa • filetuje owoce ziarnkowe • flambiruje proste potrawy w obecności gościa z pomocą nauczyciela • serwuje potrawy metodą niemiecką • przyjmuje zamówienie gości hotelowych (wywieszki klamkowe, karty menu room-serwisowe, rozmowa telefoniczna zamówienia bezpośrednie) • sporządza prosty harmonogram zamówienia do pokoju hotelowego	• planuje i dobiera sprzęt do prowadzenia serwisu specjalnego (wózki do flambirowania, tranżerowania, stoły dostawcze, karafki) • potrafi sporządzić w obecności gościa potrawy i napoje bardziej skomplikowane • wykonuje tranżerowanie mięsa i drobiu • filetuje owoce południowe • flambiruje potrawy w obecności gościa • serwuje potrawy metodą niemiecką i rosyjską • przyjmuje zamówienie gości hotelowych i je realizuje (wywieszki klamkowe, karty menu room-serwisowe, rozmowa telefoniczna, zamówienia bezpośrednie)	• Wykonuje tranżerowanie mięsa drobiu i ryb • potrafi efektownie filetować egzotyczne owoce południowe • potrafi dobierać półprodukty i dodatki do flambirowania • serwuje potrawy metodą francuską i angielską • dobiera sprzęt i zastawę stołową do nakryć specjalnych • dobiera wyposażenie do realizacji zamówienia room – serwisu • realizuje zamówienie w pokoju gościa zgodnie z przyjętymi standardami • określa czynności porządkowe okresowe i codzienne w części handlowo usługowej zakładu gastronomicznego	• wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami z przerabianego działu • samodzielnie rozwiązuje postawione mu problemy • jest kreatywny i twórczy • biegle posługuje się fachową terminologią • samodzielnie rozwija własne uzdolnienia • opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania • samodzielnie i bezbłędnie redaguje i sporządza dokumenty • samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe • korzysta z różnych źródeł wiedzy

	• porządkuje sprzęt, zastawę i bieliznę stołową • sprawdza stan sprzętu, zastawy stołowej i bielizny	• sporządza rozbudowany harmonogram zamówienia do pokoju hotelowego • porządkuje sprzęt, zastawę i bieliznę stołową zgodnie z listą kontrolną • sprawdza i analizuje stan sprzętu, zastawy stołowej i bielizny • radzi sobie ze stresem		
V. Rozliczenia kelnerskie				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
• zna dokumenty do rozliczania usług kelnerskich (paragon, faktura) • wymienia usługi kelnerskie zgodnie z podatkiem VAT • stara się dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości i możliwości zakładu • przygotowuje prosty rachunek • przyjmuje należność gotówkową	• dobiera dokumenty do rozliczania usług kelnerskich (paragon, faktura) • definiuje usługi kelnerskie zgodnie z podatkiem VAT • dobiera i analizuje sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości i możliwości zakładu • przygotowuje złożony rachunek	• dobiera i redaguje dokumenty do rozliczania usług kelnerskich (paragon, faktura) • klasyfikuje usługi kelnerskie zgodnie z podatkiem VAT • samodzielnie monitoruje sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości i możliwości zakładu • przygotowuje i analizuje złożony rachunek	• analizuje dokumenty do rozliczania usług kelnerskich (paragon, faktura) • rozlicza usługi kelnerskie zgodnie z podatkiem VAT • dokonuje analizy sposobu i formy rozliczeń do potrzeb gości i możliwości zakładu • podaje prawidłowo sporządzony rachunek	• wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami z przerabianego działu • samodzielnie rozwiązuje postawione mu problemy • jest kreatywny i twórczy • biegle posługuje się fachową terminologią • samodzielnie rozwija własne uzdolnienia

• przyjmuje należność bezgotówkową z pomocą nauczyciela • przyjmuje napiwki • potrafi podziękować za skorzystanie z usługi • potrafi pożegnać gościa i zaprasza go do ponownych odwiedzin	• przyjmuje należność z wykorzystaniem prostych programów do prowadzenia gastronomii, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) • przyjmuje należność bezgotówkową • przyjmuje napiwki stosując obowiązujące standardy • wykorzystuje zwroty grzecznościowe w podziękowaniu za skorzystanie z usługi • żegna gościa i zachęca go do ponownych odwiedzin	• przyjmuje należność z wykorzystaniem złożonych programów do prowadzenia gastronomii, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) • przyjmuje należność bezgotówkową (sprawdza czytelność karty, dokonuje akceptacji karty w terminalu, prosi o wpisanie kodu PIN lub podaje gościowi do podpisu wydruk z terminala, porównuje zgodność podpisu na karcie i wydruku, zwraca kartę wraz z kopią wydruku gościowi)	• biegle rozlicza należność gotówkową (przyjmuje należność z wykorzystaniem programów do prowadzenia gastronomii, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) • biegle rozlicza należność bezgotówkową (sprawdza czytelność karty, dokonuje akceptacji karty w terminalu, prosi o wpisanie kodu PIN lub podaje gościowi do podpisu wydruk z terminala) • porównuje zgodność podpisu na karcie i wydruku, zwraca kartę wraz z kopią wydruku gościowi • rejestruje napiwki • samodzielnie analizuje wykonaną usługę gastronomiczną	• opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania • samodzielnie i bezbłędnie redaguje i sporządza dokumenty • samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe • korzysta z różnych źródeł wiedzy