

**Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych
śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z obowiązkowych zajęć
edukacyjnych w kształceniu zawodowym dla przedmiotu:**

**Organizowanie produkcji gastronomicznej w klasie 4 technikum żywienia i usług
gastronomicznych**

Dział: Menu

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

1. wie, kiedy i gdzie powstała pierwsza restauracja
2. wyjaśnia, co to jest menu, menu tradycyjne i menu okolicznościowe
3. wymienia elementy, jakie powinna zawierać tradycyjna karta menu
4. określa rodzaje menu tradycyjnego w zależności od specyfiki lokalu gastronomicznego
5. podaje zasadę ustalania kolejności dań w karcie menu
6. wskazuje elementy, jakie powinna zawierać ilustrowana karta menu
7. wymienia elementy, jakie należy brać pod uwagę przy tworzeniu karty napojów
8. podaje, jakie zasady dotyczą wprowadzenia wody do karty napojów
9. podaje kolejność umieszczania napojów w karcie win i wódek
10. wymienia rodzaje okolicznościowych kart menu
11. wskazuje charakterystyczne cechy okolicznościowych kart menu
12. wskazuje cechy jadłospisów (kart menu) w zamkniętych zakładach gastronomicznych

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

1. wie, kiedy i gdzie powstała pierwsza restauracja
2. wyjaśnia, co to jest menu, menu tradycyjne i menu okolicznościowe
3. wymienia elementy, jakie powinna zawierać tradycyjna karta menu
4. określa rodzaje menu tradycyjnego w zależności od specyfiki lokalu gastronomicznego
5. podaje zasadę ustalania kolejności dań w karcie menu
6. wskazuje elementy, jakie powinna zawierać ilustrowana karta menu
7. wymienia elementy, jakie należy brać pod uwagę przy tworzeniu karty napojów
8. podaje, jakie zasady dotyczą wprowadzenia wody do karty napojów
9. podaje kolejność umieszczania napojów w karcie win i wódek
10. wymienia rodzaje okolicznościowych kart menu
11. wskazuje charakterystyczne cechy okolicznościowych kart menu
12. wskazuje cechy jadłospisów (kart menu) w zamkniętych zakładach gastronomicznych
13. podaje przynajmniej siedem składników żywności uznanych w rozporządzeniu unijnym za alergeny
14. podaje kolejność asortymentu menu i przyporządkowuje liczbę dań do konkretnej grupy asortymentowej
15. wskazuje odbiorców ilustrowanych kart menu
16. zna międzynarodowe oznaczenia smaków win
17. podaje nazwy 6 najpopularniejszych drinków (z następujących: Mojito, Margarita, Daiquiri, Martini Dry, Bloody Mary, Tequila Sunrise, Cuba Libre, Pina Colada, Manhattan)
18. wymienia zasady, którymi należy się kierować przy układaniu jadłospisów w żywieniu zamkniętym

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

1. wie, kiedy i gdzie powstała pierwsza restauracja
2. wyjaśnia, co to jest menu, menu tradycyjne i menu okolicznościowe
3. wymienia elementy, jakie powinna zawierać tradycyjna karta menu
4. określa rodzaje menu tradycyjnego w zależności od specyfiki lokalu gastronomicznego
5. podaje zasadę ustalania kolejności dań w karcie menu
6. wskazuje elementy, jakie powinna zawierać ilustrowana karta menu
7. wymienia elementy, jakie należy brać pod uwagę przy tworzeniu karty napojów
8. podaje, jakie zasady dotyczą wprowadzenia wody do karty napojów
9. podaje kolejność umieszczania napojów w karcie win i wódek
10. wymienia rodzaje okolicznościowych kart menu
11. wskazuje charakterystyczne cechy okolicznościowych kart menu
12. wskazuje cechy jadłospisów (kart menu) w zamkniętych zakładach gastronomicznych
13. podaje przynajmniej siedem składników żywności uznanych w rozporządzeniu unijnym za alergeny
14. podaje kolejność asortymentu menu i przyporządkowuje liczbę dań do konkretnej grupy asortymentowej
15. wskazuje odbiorców ilustrowanych kart menu
16. zna międzynarodowe oznaczenia smaków win
17. podaje nazwy 6 najpopularniejszych drinków (z następujących: Mojito, Margarita, Daiquiri, Martini Dry, Bloody Mary, Tequila Sunrise, Cuba Libre, Pina Colada, Manhattan)
18. wymienia zasady, którymi należy się kierować przy układaniu jadłospisów w żywieniu zamkniętym
19. podaje ważne informacje, które powinny zawierać karty menu
20. ilustruje po jednym daniu/napoju do karty: dla dzieci, dla wegan, dla lokalu z kuchnią polską, dla kawiarni
21. podaje rodzaje kart napojów, które można utworzyć poza kartą win i wódek
22. wymienia rodzaje kart napojów bezalkoholowych
23. podaje rodzaje napojów alkoholowych i bezalkoholowych, które powinny znaleźć się w kartach sezonowych
24. proponuje asortyment kart napojów alkoholowych dla ekskluzywnych i popularnych lokali gastronomicznych
25. wskazuje elementy, które należy wziąć pod uwagę podczas przygotowania menu na uroczystość komunijną
26. podaje czynniki, które należy brać pod uwagę przy układaniu jadłospisów w żywieniu zamkniętym

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

1. wie, kiedy i gdzie powstała pierwsza restauracja
2. wyjaśnia, co to jest menu, menu tradycyjne i menu okolicznościowe
3. wymienia elementy, jakie powinna zawierać tradycyjna karta menu
4. określa rodzaje menu tradycyjnego w zależności od specyfiki lokalu gastronomicznego
5. podaje zasadę ustalania kolejności dań w karcie menu
6. wskazuje elementy, jakie powinna zawierać ilustrowana karta menu
7. wymienia elementy, jakie należy brać pod uwagę przy tworzeniu karty napojów
8. podaje, jakie zasady dotyczą wprowadzenia wody do karty napojów
9. podaje kolejność umieszczania napojów w karcie win i wódek
10. wymienia rodzaje okolicznościowych kart menu
11. wskazuje charakterystyczne cechy okolicznościowych kart menu
12. wskazuje cechy jadłospisów (kart menu) w zamkniętych zakładach gastronomicznych
13. podaje przynajmniej siedem składników żywności uznanych w rozporządzeniu unijnym za alergeny

14. podaje kolejność asortymentu menu i przyporządkowuje liczbę dań do konkretnej grupy asortymentowej
15. wskazuje odbiorców ilustrowanych kart menu
16. zna międzynarodowe oznaczenia smaków win
17. podaje nazwy 6 najpopularniejszych drinków (z następujących: Mojito, Margarita, Daiquiri, Martini Dry, Bloody Mary, Tequila Sunrise, Cuba Libre, Pina Colada, Manhattan)
18. wymienia zasady, którymi należy się kierować przy układaniu jadłospisów w żywieniu zamkniętym
19. podaje ważne informacje, które powinny zawierać karty menu
20. ilustruje po jednym daniu/napoju do karty: dla dzieci, dla wegan, dla lokalu z kuchnią polską, dla kawiarni
21. podaje rodzaje kart napojów, które można utworzyć poza kartą win i wódek
22. wymienia rodzaje kart napojów bezalkoholowych
23. podaje rodzaje napojów alkoholowych i bezalkoholowych, które powinny znaleźć się w kartach sezonowych
24. proponuje asortyment kart napojów alkoholowych dla ekskluzywnych i popularnych lokali gastronomicznych
25. wskazuje elementy, które należy wziąć pod uwagę podczas przygotowania menu na uroczystość komunijną
26. podaje czynniki, które należy brać pod uwagę przy układaniu jadłospisów w żywieniu zamkniętym
27. rozróżnia rodzaje kart menu i omawia ich podział
28. wskazuje i ocenia przydatność elementów zawartych w tradycyjnych kartach menu
29. wyjaśnia powody i podaje zasadność wprowadzenia do kart menu informacji dotyczących alergenów
30. rozróżnia substancje alergizujące zawarte w daniach/potrawach
31. charakteryzuje sposoby oznaczania w kartach dań wegetariańskich i potraw zawierających poszczególne alergeny oraz potraw bezglutenowych
32. opisuje powody, dla których wprowadza się ilustrowane karty menu
33. charakteryzuje grupy asortymentowe w kartach win i wódek
34. rozróżnia rodzaje alkoholi przyporządkowane poszczególnym grupom asortymentowym
35. rozróżnia rodzaje drinków, które można umieścić w karcie napojów (10 z: Mojito, Margarita, Daiquiri, Martini Dry, Bloody Mary, Tequila Sunrise, Cuba Libre, Pina Colada, B-52, Black Russian, Caipirinha, Manhattan, Cosmopolitan, Sex on the Beach, Blue Lagoon, Long Island Ice Tea, Kamikadze, Wściekły Pies)
36. charakteryzuje różne rodzaje okolicznościowych kart menu
37. wskazuje różnice między jadłospisami dla różnych grup odbiorców – dzieci przedszkolnych, młodzieży szkolnej, osób dorosłych
38. znajduje i analizuje różne przykłady jadłospisów stosowanych w stołówkach przedszkolnych, szkolnych i pracowniczych
39. porównuje przykładowe jadłospisy w gastronomii zamkniętej dla osób zdrowych oraz dla osób przebywających w szpitalu czy sanatorium

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

1. wie, kiedy i gdzie powstała pierwsza restauracja
2. wyjaśnia, co to jest menu, menu tradycyjne i menu okolicznościowe
3. wymienia elementy, jakie powinna zawierać tradycyjna karta menu
4. określa rodzaje menu tradycyjnego w zależności od specyfiki lokalu gastronomicznego
5. podaje zasadę ustalania kolejności dań w karcie menu
6. wskazuje elementy, jakie powinna zawierać ilustrowana karta menu
7. wymienia elementy, jakie należy brać pod uwagę przy tworzeniu karty napojów

8. podaje, jakie zasady dotyczą wprowadzenia wody do karty napojów
9. podaje kolejność umieszczania napojów w karcie win i wódek
10. wymienia rodzaje okolicznościowych kart menu
11. wskazuje charakterystyczne cechy okolicznościowych kart menu
12. wskazuje cechy jadłospisów (kart menu) w zamkniętych zakładach gastronomicznych
13. podaje przynajmniej siedem składników żywności uznanych w rozporządzeniu unijnym za alergeny
14. podaje kolejność asortymentu menu i przyporządkowuje liczbę dań do konkretnej grupy asortymentowej
15. wskazuje odbiorców ilustrowanych kart menu
16. zna międzynarodowe oznaczenia smaków win
17. podaje nazwy 6 najpopularniejszych drinków (z następujących: Mojito, Margarita, Daiquiri, Martini Dry, Bloody Mary, Tequila Sunrise, Cuba Libre, Pina Colada, Manhattan)
18. wymienia zasady, którymi należy się kierować przy układaniu jadłospisów w żywieniu zamkniętym
19. podaje ważne informacje, które powinny zawierać karty menu
20. ilustruje po jednym daniu/napoju do karty: dla dzieci, dla wegan, dla lokalu z kuchnią polską, dla kawiarni
21. podaje rodzaje kart napojów, które można utworzyć poza kartą win i wódek
22. wymienia rodzaje kart napojów bezalkoholowych
23. podaje rodzaje napojów alkoholowych i bezalkoholowych, które powinny znaleźć się w kartach sezonowych
24. proponuje asortyment kart napojów alkoholowych dla ekskluzywnych i popularnych lokali gastronomicznych
25. wskazuje elementy, które należy wziąć pod uwagę podczas przygotowania menu na uroczystość komunijną
26. podaje czynniki, które należy brać pod uwagę przy układaniu jadłospisów w żywieniu zamkniętym
27. rozróżnia rodzaje kart menu i omawia ich podział
28. wskazuje i ocenia przydatność elementów zawartych w tradycyjnych kartach menu
29. wyjaśnia powody i podaje zasadność wprowadzenia do kart menu informacji dotyczących alergenów
30. rozróżnia substancje alergizujące zawarte w daniach/potrawach
31. charakteryzuje sposoby oznaczania w kartach dań wegetariańskich i potraw zawierających poszczególne alergeny oraz potraw bezglutenowych
32. opisuje powody, dla których wprowadza się ilustrowane karty menu
33. charakteryzuje grupy asortymentowe w kartach win i wódek
34. rozróżnia rodzaje alkoholi przyporządkowane poszczególnym grupom asortymentowym
35. rozróżnia rodzaje drinków, które można umieścić w karcie napojów (10 z: Mojito, Margarita, Daiquiri, Martini Dry, Bloody Mary, Tequila Sunrise, Cuba Libre, Pina Colada, B-52, Black Russian, Caipirinha, Manhattan, Cosmopolitan, Sex on the Beach, Blue Lagoon, Long Island Ice Tea, Kamikadze, Wściekły Pies)
36. charakteryzuje różne rodzaje okolicznościowych kart menu
37. wskazuje różnice między jadłospisami dla różnych grup odbiorców – dzieci przedszkolnych, młodzieży szkolnej, osób dorosłych
38. znajduje i analizuje różne przykłady jadłospisów stosowanych w stołówkach przedszkolnych, szkolnych i pracowniczych
39. porównuje przykładowe jadłospisy w gastronomii zamkniętej dla osób zdrowych oraz dla osób przebywających w szpitalu czy sanatorium
40. ocenia różne menu (znalezione w internecie lub w innych dostępnych źródłach) pod kątem wymogów, jakie stawiane są tradycyjnym kartom menu
41. analizuje wady i zalety umieszczanie w karcie menu informacji o kaloryczności potraw
42. uzasadnia umieszczanie w kartach menu informacji o alergenach i kaloryczności potraw

43. planuje dania do kart menu: dla dzieci, dla wegan, dla lokalu z tradycyjną kuchnią polską, dla kawiarni
44. projektuje karty menu w zależności od różnych preferencji gości
45. podaje 5 propozycji napojów alkoholowych, które powinny znaleźć się w karcie letniej i w karcie zimowej – uzasadnia wybór
46. podaje propozycje asortymentu w kartach dotyczących napojów bezalkoholowych-zimnych i gorących
47. na podstawie informacji dotyczących przygotowania menu na uroczystość komunię proponuje sposoby przygotowania kart menu na przyjęcie weselne oraz przyjęcie jubileuszowe
48. układa jadłospis na dwa tygodnie dla stołówki przedszkolnej i szkolnej
49. ocenia i modyfikuje przygotowane przez siebie jadłospisy

Dział: Stanowiska pracy w gastronomii

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

1. wymienia stanowiska pracy w gastronomii hotelowej wg międzynarodowego wykazu stanowisk – zna ich polskie nazwy
2. zna obowiązki szefa kuchni, zastępcy szefa kuchni i kucharzy specjalizujących się w różnych dziedzinach
3. dokonuje podziału gastronomii ze względu na wielkość
4. podaje schematy podziału stanowisk w dużych, średnich i małych zakładach gastronomicznych, w gastronomii otwartej i zamkniętej
5. zna podstawowe zadania przyporządkowane różnym stanowiskom pracy w gastronomii otwartej i zamkniętej

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

1. wymienia stanowiska pracy w gastronomii hotelowej wg międzynarodowego wykazu stanowisk – zna ich polskie nazwy
2. zna obowiązki szefa kuchni, zastępcy szefa kuchni i kucharzy specjalizujących się w różnych dziedzinach
3. dokonuje podziału gastronomii ze względu na wielkość
4. podaje schematy podziału stanowisk w dużych, średnich i małych zakładach gastronomicznych, w gastronomii otwartej i zamkniętej
5. zna podstawowe zadania przyporządkowane różnym stanowiskom pracy w gastronomii otwartej i zamkniętej
6. identyfikuje stanowiska związane z pracami wstępnymi, pomocniczymi i higienicznymi w kuchni hotelowej
7. wskazuje różnice dotyczące obszarów kompetencji na różnych stanowiskach pracy w gastronomii otwartej i zamkniętej
8. porównuje obowiązki kierownika kuchni i kierownika zmiany

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

1. wymienia stanowiska pracy w gastronomii hotelowej wg międzynarodowego wykazu stanowisk – zna ich polskie nazwy
2. zna obowiązki szefa kuchni, zastępcy szefa kuchni i kucharzy specjalizujących się w różnych dziedzinach

3. dokonuje podziału gastronomii ze względu na wielkość
4. podaje schematy podziału stanowisk w dużych, średnich i małych zakładach gastronomicznych, w gastronomii otwartej i zamkniętej
5. zna podstawowe zadania przyporządkowane różnym stanowiskom pracy w gastronomii otwartej i zamkniętej
6. identyfikuje stanowiska związane z pracami wstępnymi, pomocniczymi i higienicznymi w kuchni hotelowej
7. wskazuje różnice dotyczące obszarów kompetencji na różnych stanowiskach pracy w gastronomii otwartej i zamkniętej
8. porównuje obowiązki kierownika kuchni i kierownika zmiany
9. zna pojęcie zawodów regulowanych
10. zna obowiązki pracowników wykonujących prace proste związane z przygotowywaniem posiłków, pracowników przygotowujących posiłki fast food, pomocy kuchennych, zmywaczy naczyń

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

1. wymienia stanowiska pracy w gastronomii hotelowej wg międzynarodowego wykazu stanowisk – zna ich polskie nazwy
2. zna obowiązki szefa kuchni, zastępcy szefa kuchni i kucharzy specjalizujących się w różnych dziedzinach
3. dokonuje podziału gastronomii ze względu na wielkość
4. podaje schematy podziału stanowisk w dużych, średnich i małych zakładach gastronomicznych, w gastronomii otwartej i zamkniętej
5. zna podstawowe zadania przyporządkowane różnym stanowiskom pracy w gastronomii otwartej i zamkniętej
6. identyfikuje stanowiska związane z pracami wstępnymi, pomocniczymi i higienicznymi w kuchni hotelowej
7. wskazuje różnice dotyczące obszarów kompetencji na różnych stanowiskach pracy w gastronomii otwartej i zamkniętej
8. porównuje obowiązki kierownika kuchni i kierownika zmiany
9. zna pojęcie zawodów regulowanych
10. zna obowiązki pracowników wykonujących prace proste związane z przygotowywaniem posiłków, pracowników przygotowujących posiłki fast food, pomocy kuchennych, zmywaczy naczyń
11. przyporządkowuje francuskie nazwy dotyczące różnych stanowisk w gastronomii hotelowej do ich polskich odpowiedników
12. porównuje obowiązki szefa kuchni, zastępcy szefa kuchni i kucharzy różnych specjalności
13. wskazuje umiejętności i wykształcenie, jakie powinni mieć pracownicy gastronomii otwartej i zamkniętej
14. wymienia obiekty gastronomii zamkniętej i przypisuje im grupy korzystające z usług obrębie tej gastronomii
15. charakteryzuje zakres obowiązków dietetyka i intendenta
16. porównuje obowiązki pracowników wykonujących proste prace
17. analizuje zakres obowiązków, które mogą przypaść praktykantom w zakładzie gastronomicznym

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

1. wymienia stanowiska pracy w gastronomii hotelowej wg międzynarodowego wykazu stanowisk – zna ich polskie nazwy
2. zna obowiązki szefa kuchni, zastępcy szefa kuchni i kucharzy specjalizujących się w różnych dziedzinach
3. dokonuje podziału gastronomii ze względu na wielkość
4. podaje schematy podziału stanowisk w dużych, średnich i małych zakładach gastronomicznych, w gastronomii otwartej i zamkniętej
5. zna podstawowe zadania przyporządkowane różnym stanowiskom pracy w gastronomii otwartej i zamkniętej
6. identyfikuje stanowiska związane z pracami wstępnymi, pomocniczymi i higienicznymi w kuchni hotelowej
7. wskazuje różnice dotyczące obszarów kompetencji na różnych stanowiskach pracy w gastronomii otwartej i zamkniętej
8. porównuje obowiązki kierownika kuchni i kierownika zmiany
9. zna pojęcie zawodów regulowanych
10. zna obowiązki pracowników wykonujących prace proste związane z przygotowywaniem posiłków, pracowników przygotowujących posiłki fast food, pomocy kuchennych, zmywaczy naczyń
11. przyporządkowuje francuskie nazwy dotyczące różnych stanowisk w gastronomii hotelowej do ich polskich odpowiedników
12. porównuje obowiązki szefa kuchni, zastępcy szefa kuchni i kucharzy różnych specjalności
13. wskazuje umiejętności i wykształcenie, jakie powinni mieć pracownicy gastronomii otwartej i zamkniętej
14. wymienia obiekty gastronomii zamkniętej i przypisuje im grupy korzystające z usług obrębie tej gastronomii
15. charakteryzuje zakres obowiązków dietetyka i intendenta
16. porównuje obowiązki pracowników wykonujących proste prace
17. analizuje zakres obowiązków, które mogą przypaść praktykantom w zakładzie gastronomicznym
18. charakteryzuje stanowiska związane z pracami wstępnymi, pomocniczymi i higienicznymi w kuchni hotelowej
19. opisuje drogę kariery zawodowej pracowników gastronomii
20. przygotowuje karty stanowiskowe zawierające informacje nt. umiejętności, kwalifikacji i zakresu obowiązków pracowników gastronomii

Dział: Receptury gastronomiczne

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

1. wskazuje podstawowe elementy receptury
2. wymienia książki kucharskie, które powstały w Polsce do XIX w.
3. podaje definicje pojęć: normatyw surowcowy, przepis, receptura
4. wymienia informacje zawarte w recepturze w systemie HACCP
5. wskazuje, w jakim celu obecnie podaje się w recepturach potrzebny sprzęt do przygotowania potrawy
6. wymienia elementy, jakie należy wziąć pod uwagę przy tworzeniu nowych receptur
7. przygotowuje proste schematy blokowe do sporządzania receptur

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

1. wskazuje podstawowe elementy receptury
2. wymienia książki kucharskie, które powstały w Polsce do XIX w.
3. podaje definicje pojęć: normatyw surowcowy, przepis, receptura
4. wymienia informacje zawarte w recepturze w systemie HACCP
5. wskazuje, w jakim celu obecnie podaje się w recepturach potrzebny sprzęt do przygotowania potrawy
6. wymienia elementy, jakie należy wziąć pod uwagę przy tworzeniu nowych receptur
7. przygotowuje proste schematy blokowe do sporządzania receptur
8. podaje elementy pierwszych książek kucharskich wydawanych w Polsce
9. wie, kim był Władysław Czerniecki, Woyciech Wielądek, Lucyna Ćwierczakiewiczowa oraz Ida Plucińska
10. wymienia elementy receptury – podstawowe i uzupełniające
11. wie, z ilu wyrazów powinna się składać nazwa potrawy
12. wymienia czynności, jakie należy wykonać, kiedy zna się nazwę potrawy

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

1. wskazuje podstawowe elementy receptury
2. wymienia książki kucharskie, które powstały w Polsce do XIX w.
3. podaje definicje pojęć: normatyw surowcowy, przepis, receptura
4. wymienia informacje zawarte w recepturze w systemie HACCP
5. wskazuje, w jakim celu obecnie podaje się w recepturach potrzebny sprzęt do przygotowania potrawy
6. wymienia elementy, jakie należy wziąć pod uwagę przy tworzeniu nowych receptur
7. przygotowuje proste schematy blokowe do sporządzania receptur
8. podaje elementy pierwszych książek kucharskich wydawanych w Polsce
9. wie, kim był Władysław Czerniecki, Woyciech Wielądek, Lucyna Ćwierczakiewiczowa oraz Ida Plucińska
10. wymienia elementy receptury – podstawowe i uzupełniające
11. wie, z ilu wyrazów powinna się składać nazwa potrawy
12. wymienia czynności, jakie należy wykonać, kiedy zna się nazwę potrawy
13. wymienia znane książki kucharskie
14. dobiera sprzęt potrzebny do sporządzania potraw
15. wylicza sprzęt, jaki jest potrzebny do przygotowania potrawy na podstawie wybranych receptur
16. podaje nazwy potraw odwołuje się do różnych elementów wpływających na działania marketingowe
17. dobiera surowce do przygotowania potraw na podstawie receptur

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

1. wskazuje podstawowe elementy receptury
2. wymienia książki kucharskie, które powstały w Polsce do XIX w.
3. podaje definicje pojęć: normatyw surowcowy, przepis, receptura
4. wymienia informacje zawarte w recepturze w systemie HACCP
5. wskazuje, w jakim celu obecnie podaje się w recepturach potrzebny sprzęt do przygotowania potrawy
6. wymienia elementy, jakie należy wziąć pod uwagę przy tworzeniu nowych receptur
7. przygotowuje proste schematy blokowe do sporządzania receptur

8. podaje elementy pierwszych książek kucharskich wydawanych w Polsce
9. wie, kim był Władysław Czerniecki, Woyciech Wielądek, Lucyna Ćwierczakiewiczowa oraz Ida Plucińska
10. wymienia elementy receptury – podstawowe i uzupełniające
11. wie, z ilu wyrazów powinna się składać nazwa potrawy
12. wymienia czynności, jakie należy wykonać, kiedy zna się nazwę potrawy
13. wymienia znane książki kucharskie
14. dobiera sprzęt potrzebny do sporządzania potraw
15. wylicza sprzęt, jaki jest potrzebny do przygotowania potrawy na podstawie wybranych receptur
16. podaje nazwy potraw odwołuje się do różnych elementów wpływających na działania marketingowe
17. dobiera surowce do przygotowania potraw na podstawie receptur
18. wyjaśnia motywy, którymi kierowali się twórcy pierwszych książek kucharskich w Polsce
19. wynajduje w źródłach przykłady starych książek kucharskich
20. analizuje receptury tradycyjne
21. sporządza receptury prostych potraw i napojów
22. wskazuje podobieństwa i różnice między tradycyjnymi recepturami i recepturami w systemie HACCP
23. uzupełnia schematy blokowe produkcji wybranych potraw o brakujące etapy technologiczne
24. charakteryzuje proces opracowywania receptury gastronomicznej
25. opracowuje nazwy potraw odwołujących się do różnych elementów wpływających na działania marketingowe

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

1. wskazuje podstawowe elementy receptury
2. wymienia książki kucharskie, które powstały w Polsce do XIX w.
3. podaje definicje pojęć: normatyw surowcowy, przepis, receptura
4. wymienia informacje zawarte w recepturze w systemie HACCP
5. wskazuje, w jakim celu obecnie podaje się w recepturach potrzebny sprzęt do przygotowania potrawy
6. wymienia elementy, jakie należy wziąć pod uwagę przy tworzeniu nowych receptur
7. przygotowuje proste schematy blokowe do sporządzania receptur
8. podaje elementy pierwszych książek kucharskich wydawanych w Polsce
9. wie, kim był Władysław Czerniecki, Woyciech Wielądek, Lucyna Ćwierczakiewiczowa oraz Ida Plucińska
10. wymienia elementy receptury – podstawowe i uzupełniające
11. wie, z ilu wyrazów powinna się składać nazwa potrawy
12. wymienia czynności, jakie należy wykonać, kiedy zna się nazwę potrawy
13. wymienia znane książki kucharskie
14. dobiera sprzęt potrzebny do sporządzania potraw
15. wylicza sprzęt, jaki jest potrzebny do przygotowania potrawy na podstawie wybranych receptur
16. podaje nazwy potraw odwołuje się do różnych elementów wpływających na działania marketingowe
17. dobiera surowce do przygotowania potraw na podstawie receptur
18. wyjaśnia motywy, którymi kierowali się twórcy pierwszych książek kucharskich w Polsce
19. wynajduje w źródłach przykłady starych książek kucharskich
20. analizuje receptury tradycyjne
21. sporządza receptury prostych potraw i napojów
22. wskazuje podobieństwa i różnice między tradycyjnymi recepturami i recepturami w systemie HACCP

23. uzupełnia schematy blokowe produkcji wybranych potraw o brakujące etapy technologiczne
24. charakteryzuje proces opracowywania receptury gastronomicznej
25. opracowuje nazwy potraw odwołujących się do różnych elementów wpływających na działania marketingowe
26. porównuje zasady spisane w starych książkach kucharskich z obowiązującymi obecnie zasadami kulinarnymi w kontekście sytuacji ekonomicznej kraju, dostępności produktów oraz trendów żywnościowych i dietetycznych
27. porównuje przepisy z recepturami
28. ocenia i modyfikuje przykładowe receptury podawane w internecie w odniesieniu do obowiązujących zasad tworzenia receptur tradycyjnych i w systemie HACCP
29. sporządza receptury na podstawie przepisów kulinarnych typowych potraw kuchni polskiej
30. modyfikuje receptury zgodnie z obowiązującymi trendami żywieniowymi

Dział: Magazyny w gastronomii

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

1. definiuje pojęcia: składowisko, wiata, rampa, przedmagazyn, magazyn
2. wymienia urządzenia chłodniczo – zamrażalnicze
3. wymienia rodzaje magazynów niechłodzonych
4. podaje wzór na masę składowanego towaru w magazynach
5. wskazuje akty prawne dotyczące monitorowania transportu towarów do zakładów gastronomicznych
6. wie, co to jest termograf i do czego służy
7. wymienia co najmniej 3 wymogi dotyczące magazynów zgodnie z HACCP
8. zna termin magazyny nieżywnościowe
9. wymienia rodzaje magazynów nieżywnościowych
10. wskazuje, kto odpowiada za gospodarkę odpadami nieżywnościowymi na terenie zamieszkania
11. wyjaśnia pojęcie ochrony środowiska
12. wymienia czynniki, które wpływają na stan środowiska

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

1. definiuje pojęcia: składowisko, wiata, rampa, przedmagazyn, magazyn
2. wymienia urządzenia chłodniczo – zamrażalnicze
3. wymienia rodzaje magazynów niechłodzonych
4. podaje wzór na masę składowanego towaru w magazynach
5. wskazuje akty prawne dotyczące monitorowania transportu towarów do zakładów gastronomicznych
6. wie, co to jest termograf i do czego służy
7. wymienia co najmniej 3 wymogi dotyczące magazynów zgodnie z HACCP
8. zna termin magazyny nieżywnościowe
9. wymienia rodzaje magazynów nieżywnościowych
10. wskazuje, kto odpowiada za gospodarkę odpadami nieżywnościowymi na terenie zamieszkania
11. wyjaśnia pojęcie ochrony środowiska
12. wymienia czynniki, które wpływają na stan środowiska
13. zna sposoby magazynowania różnych towarów
14. nazywa komory chłodnicze stosowane w gastronomii
15. podaje temperaturę i wilgotność magazynów niechłodzonych

16. rozróżnia zalecany czas składowania od dopuszczalnego czasu składowania
17. wymienia informacje, które muszą się znaleźć na wydruku z termografu
18. wylicza rodzaje odpadów w gastronomii
19. definiuje termin bioodpady
20. wymienia pojemniki, które należy zapewnić w celu selektywnego zbierania odpadów komunalnych
21. wymienia instytucje i organizacje zajmujące się problematyką żywienia

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

1. definiuje pojęcia: składowisko, wiata, rampa, przedmagazyn, magazyn
2. wymienia urządzenia chłodniczo – zamrażalnicze
3. wymienia rodzaje magazynów niechłodzonych
4. podaje wzór na masę składowanego towaru w magazynach
5. wskazuje akty prawne dotyczące monitorowania transportu towarów do zakładów gastronomicznych
6. wie, co to jest termograf i do czego służy
7. wymienia co najmniej 3 wymogi dotyczące magazynów zgodnie z HACCP
8. zna termin magazyny nieżywnościowe
9. wymienia rodzaje magazynów nieżywnościowych
10. wskazuje, kto odpowiada za gospodarkę odpadami nieżywnościowymi na terenie zamieszkania
11. wyjaśnia pojęcie ochrony środowiska
12. wymienia czynniki, które wpływają na stan środowiska
13. zna sposoby magazynowania różnych towarów
14. nazywa komory chłodnicze stosowane w gastronomii
15. podaje temperaturę i wilgotność magazynów niechłodzonych
16. rozróżnia zalecany czas składowania od dopuszczalnego czasu składowania
17. wymienia informacje, które muszą się znaleźć na wydruku z termografu
18. wylicza rodzaje odpadów w gastronomii
19. definiuje termin bioodpady
20. wymienia pojemniki, które należy zapewnić w celu selektywnego zbierania odpadów komunalnych
21. wymienia instytucje i organizacje zajmujące się problematyką żywienia
22. wskazuje rolę, jaką pełnią magazyny w gastronomii
23. podaje temperatury i wilgotność przechowywania warzyw i owoców, mięsa i drobiu, ryb, nabiału, wędlin i tłuszczów, piwa i napojów
24. na podstawie danych zawartych w tablicach określa czas składowania: nabiału i jaj, warzyw korzeniowych, warzyw liściastych, nowalijek, mięsa i wędlin, drobiu, ryb, tłuszczów, mrożonek
25. podaje zalecane temperatury transportu poszczególnych artykułów spożywczych
26. wymienia rodzaje kart służących do zapisywania informacji zgodnie z HACCP
27. wskazuje sposób dokumentowania odbioru bioodpadów zgodnie z zasadami HACCP
28. wymienia czynniki, które należy wziąć pod uwagę przy ustalaniu opłat za pojemniki z odpadami komunalnymi
29. wylicza elementy działalności gastronomicznej, które mają wpływ na środowisko

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

1. definiuje pojęcia: składowisko, wiata, rampa, przedmagazyn, magazyn
2. wymienia urządzenia chłodniczo – zamrażalnicze
3. wymienia rodzaje magazynów niechłodzonych
4. podaje wzór na masę składowanego towaru w magazynach

5. wskazuje akty prawne dotyczące monitorowania transportu towarów do zakładów gastronomicznych
6. wie, co to jest termograf i do czego służy
7. wymienia co najmniej 3 wymogi dotyczące magazynów zgodnie z HACCP
8. zna termin magazyny nieżywnościowe
9. wymienia rodzaje magazynów żywnościowych
10. wskazuje, kto odpowiada za gospodarkę odpadami żywnościowymi na terenie zamieszkania
11. wyjaśnia pojęcie ochrony środowiska
12. wymienia czynniki, które wpływają na stan środowiska
13. zna sposoby magazynowania różnych towarów
14. nazywa komory chłodnicze stosowane w gastronomii
15. podaje temperaturę i wilgotność magazynów niechłodzonych
16. rozróżnia zalecany czas składowania od dopuszczalnego czasu składowania
17. wymienia informacje, które muszą się znaleźć na wydruku z termografu
18. wylicza rodzaje odpadów w gastronomii
19. definiuje termin bioodpady
20. wymienia pojemniki, które należy zapewnić w celu selektywnego zbierania odpadów komunalnych
21. wymienia instytucje i organizacje zajmujące się problematyką żywienia
22. wskazuje rolę, jaką pełnią magazyny w gastronomii
23. podaje temperatury i wilgotność przechowywania warzyw i owoców, mięsa i drobiu, ryb, nabiału, wędlin i tłuszczów, piwa i napojów
24. na podstawie danych zawartych w tablicach określa czas składowania: nabiału i jaj, warzyw korzeniowych, warzyw liściastych, nowalijek, mięsa i wędlin, drobiu, ryb, tłuszczów, mrożonek
25. podaje zalecane temperatury transportu poszczególnych artykułów spożywczych
26. wymienia rodzaje kart służących do zapisywania informacji zgodnie z HACCP
27. wskazuje sposób dokumentowania odbioru bioodpadów zgodnie z zasadami HACCP
28. wymienia czynniki, które należy wziąć pod uwagę przy ustalaniu opłat za pojemniki z odpadami komunalnymi
29. wylicza elementy działalności gastronomicznej, które mają wpływ na środowisko
30. dokonuje podziału magazynów w gastronomii
31. charakteryzuje różne rodzaje magazynów
32. uzasadnia potrzebę stosowania chłodzonych magazynów żywnościowych
33. porównuje warunki przechowywania warzyw i owoców, mięsa i drobiu, ryb, nabiału, wędlin i tłuszczów, piwa i napojów
34. charakteryzuje wymagania techniczne dotyczące żywnościowych magazynów niechłodzonych
35. uzasadnia odpowiedni dobór warunków technicznych dla różnych rodzajów magazynów niechłodzonych.
36. omawia sposoby obliczania zapotrzebowania na średnie dzienne zużycie artykułów na obiad
37. dokonuje analogicznych obliczeń w odniesieniu do zapotrzebowania surowców na całodienne wyżywienie – śniadanie, obiad i kolację
38. uzasadnia potrzebę zapewnienia odpowiednich warunków transportu artykułów żywnościowych chłodzonych i mrożonych
39. opisuje sposób działania termografu
40. charakteryzuje parametry, które muszą być kontrolowane i zapisywane w dokumentacji magazynowej zgodnie z HACCP
41. charakteryzuje rodzaje odpadów w gastronomii
42. analizuje warunki i wyposażenie miejsc składowania odpadów gastronomicznych
43. uzasadnia potrzebę selektywnego zbierania odpadów komunalnych
44. analizuje i ocenia sposoby gospodarowania odpadami w miejscu zamieszkania
45. uzasadnia potrzebę ochrony środowiska

46. wskazuje zależności pomiędzy ochroną środowiska a jakością życia ludzi

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

1. definiuje pojęcia: składowisko, wiata, rampa, przedmagazyn, magazyn
2. wymienia urządzenia chłodniczo – zamrażalnicze
3. wymienia rodzaje magazynów niechłodzonych
4. podaje wzór na masę składowanego towaru w magazynach
5. wskazuje akty prawne dotyczące monitorowania transportu towarów do zakładów gastronomicznych
6. wie, co to jest termograf i do czego służy
7. wymienia co najmniej 3 wymogi dotyczące magazynów zgodnie z HACCP
8. zna termin magazyny nieżywnościowe
9. wymienia rodzaje magazynów nieżywnościowych
10. wskazuje, kto odpowiada za gospodarkę odpadami nieżywnościowymi na terenie zamieszkania
11. wyjaśnia pojęcie ochrony środowiska
12. wymienia czynniki, które wpływają na stan środowiska
13. zna sposoby magazynowania różnych towarów
14. nazywa komory chłodnicze stosowane w gastronomii
15. podaje temperaturę i wilgotność magazynów niechłodzonych
16. rozróżnia zalecany czas składowania od dopuszczalnego czasu składowania
17. wymienia informacje, które muszą się znaleźć na wydruku z termografu
18. wylicza rodzaje odpadów w gastronomii
19. definiuje termin bioodpady
20. wymienia pojemniki, które należy zapewnić w celu selektywnego zbierania odpadów komunalnych
21. wymienia instytucje i organizacje zajmujące się problematyką żywienia
22. wskazuje rolę, jaką pełnią magazyny w gastronomii
23. podaje temperatury i wilgotność przechowywania warzyw i owoców, mięsa i drobiu, ryb, nabiału, wędlin i tłuszców, piwa i napojów
24. na podstawie danych zawartych w tablicach określa czas składowania: nabiału i jaj, warzyw korzeniowych, warzyw liściastych, nowalijek, mięsa i wędlin, drobiu, ryb, tłuszców, mrożonek
25. podaje zalecane temperatury transportu poszczególnych artykułów spożywczych
26. wymienia rodzaje kart służących do zapisywania informacji zgodnie z HACCP
27. wskazuje sposób dokumentowania odbioru bioodpadów zgodnie z zasadami HACCP
28. wymienia czynniki, które należy wziąć pod uwagę przy ustalaniu opłat za pojemniki z odpadami komunalnymi
29. wylicza elementy działalności gastronomicznej, które mają wpływ na środowisko
30. dokonuje podziału magazynów w gastronomii
31. charakteryzuje różne rodzaje magazynów
32. uzasadnia potrzebę stosowania chłodzonych magazynów żywnościowych
33. porównuje warunki przechowywania warzyw i owoców, mięsa i drobiu, ryb, nabiału, wędlin i tłuszców, piwa i napojów
34. charakteryzuje wymagania techniczne dotyczące żywnościowych magazynów niechłodzonych
35. uzasadnia odpowiedni dobór warunków technicznych dla różnych rodzajów magazynów niechłodzonych.
36. omawia sposoby obliczania zapotrzebowania na średnie dzienne zużycie artykułów na obiad
37. dokonuje analogicznych obliczeń w odniesieniu do zapotrzebowania surowców na całodienne wyżywienie – śniadanie, obiad i kolację

38. uzasadnia potrzebę zapewnienia odpowiednich warunków transportu artykułów żywnościowych chłodzonych i mrożonych
39. opisuje sposób działania termografu
40. charakteryzuje parametry, które muszą być kontrolowane i zapisywane w dokumentacji magazynowej zgodnie z HACCP
41. charakteryzuje rodzaje odpadów w gastronomii
42. analizuje warunki i wyposażenie miejsc składowania odpadów gastronomicznych
43. uzasadnia potrzebę selektywnego zbierania odpadów komunalnych
44. analizuje i ocenia sposoby gospodarowania odpadami w miejscu zamieszkania
45. uzasadnia potrzebę ochrony środowiska
46. wskazuje zależności pomiędzy ochroną środowiska a jakością życia ludzi
47. wyjaśnia dobór typu magazynu do przechowywania różnych grup asortymentowych
48. wyjaśnia pojęcie komory niskotemperaturowej i wskazuje produkty, które można w niej przechowywać
49. dobiera wyposażenie do magazynów niechłodzonych
50. analizuje i interpretuje różnice w zalecanym i dopuszczalnym czasie przechowywania produktów na wybranych przykładach
51. analizuje i wyjaśnia, na jakie parametry należy zwrócić uwagę podczas odbioru artykułów dostarczanych do zakładu gastronomicznego
52. planuje warunki transportu dla produktów, dla których ważne jest zachowanie łańcucha chłodniczego
53. wyjaśnia, w jakich sytuacjach i w jaki sposób należy wypełnić protokół strat
54. opisuje wymagania dotyczące składowania i transportu odpadów w zakładach gastronomicznych
55. charakteryzuje różne pojemniki na odpady nieżywnościowe
56. charakteryzuje działania zmierzające do efektywnego gospodarowania odpadami komunalnymi
57. przewiduje skutki zmian natychmiastowych i przyszłościowych zachodzących w środowisku.
58. analizuje wpływ gastronomii na środowisko

Dział: Użytkowanie i rozliczanie sprzętów, zastawy i białizny stołowej potrzebnych do wykonywania usług gastronomicznych

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

1. wymienia rodzaje białizny stołowej ze względu na przeznaczenie
2. zna rodzaje obrusów
3. wymienia materiał serwet indywidualnego użytku
4. podaje wielkość serwet indywidualnego użytku w zależności od materiału, z którego zostały wykonane
5. wie, z jakich materiałów wykonane są sztucce
6. wymienia rodzaje sztucców ze względu na wielkość oraz zastosowanie
7. wymienia sztucce klasyczne
8. zna sztucce do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu
9. wymienia rodzaje szklanek
10. wymienia rodzaje talerzy, podaje ich wielkość
11. zna co najmniej jedno zastosowanie każdego rodzaju talerzy
12. wie, jakie warunki powinna spełniać firma gastronomiczna świadcząca usługi cateringowe
13. wymienia zagrożenia, które mogą towarzyszyć transportowi potraw
14. wymienia co najmniej jeden ochładzacz

15. wymienia rodzaje kloszy
16. wymienia rodzaje wózków do transportu
17. wymienia co najmniej trzy dokumenty niezbędne do wykonania usługi gastronomicznej
18. podaje co najmniej trzy elementy listy kontrolnej
19. podaje definicję portfolio

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

1. wymienia rodzaje bielizny stołowej ze względu na przeznaczenie
2. zna rodzaje obrusów
3. wymienia materiał serwet indywidualnego użytku
4. podaje wielkość serwet indywidualnego użytku w zależności od materiału, z którego zostały wykonane
5. wie, z jakich materiałów wykonane są sztucce
6. wymienia rodzaje sztucców ze względu na wielkość oraz zastosowanie
7. wymienia sztucce klasyczne
8. zna sztucce do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu
9. wymienia rodzaje szklanek
10. wymienia rodzaje talerzy, podaje ich wielkość
11. zna co najmniej jedno zastosowanie każdego rodzaju talerzy
12. wie, jakie warunki powinna spełniać firma gastronomiczna świadcząca usługi cateringowe
13. wymienia zagrożenia, które mogą towarzyszyć transportowi potraw
14. wymienia co najmniej jeden ochładzacz
15. wymienia rodzaje kloszy
16. wymienia rodzaje wózków do transportu
17. wymienia co najmniej trzy dokumenty niezbędne do wykonania usługi gastronomicznej
18. podaje co najmniej trzy elementy listy kontrolnej
19. podaje definicję portfolio
20. wie, z jakich materiałów produkowana jest bielizna stołowa
21. składa i rozkłada obrusy kwadratowe
22. składa co najmniej dwie proste formy serwet indywidualnego użytku
23. podaje co najmniej jedno zastosowanie sztucców klasycznych
24. wie, jak postępować ze sztuccami podczas prac przygotowawczych
25. podaje zastosowanie sztucców do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu
26. zna co najmniej dwa rodzaje szkła do piwa
27. wie, do czego służą bulionówki
28. wskazuje filiżanki do kawy i herbaty, dzbanki i dzbanuszki do kawy i herbaty
29. zna temperatury transportu, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów
30. podaje co najmniej dwa rodzaje podgrzewaczy
31. zna określenie „bemar”
32. wymienia pojemniki termoizolacyjne
33. wskazuje elementy harmonogramu, takie jak: rezerwacja sal i innych pomieszczeń, harmonogramy pracowników, zapotrzebowanie oraz plan zamówień, plan ustawienia stołów, plan inwentarza i plan przyjęcia (instrukcja służbowa)
34. wypełnia podstawowe dokumenty na podstawie przykładów umieszczonych w podręczniku, takie jak: harmonogram prac oraz lista kontrolna

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

1. wymienia rodzaje białizny stołowej ze względu na przeznaczenie
2. zna rodzaje obrusów
3. wymienia materiał serwet indywidualnego użytku
4. podaje wielkość serwet indywidualnego użytku w zależności od materiału, z którego zostały wykonane
5. wie, z jakich materiałów wykonane są sztucce
6. wymienia rodzaje sztuczków ze względu na wielkość oraz zastosowanie
7. wymienia sztucce klasyczne
8. zna sztucce do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu
9. wymienia rodzaje szklanek
10. wymienia rodzaje talerzy, podaje ich wielkość
11. zna co najmniej jedno zastosowanie każdego rodzaju talerzy
12. wie, jakie warunki powinna spełniać firma gastronomiczna świadcząca usługi cateringowe
13. wymienia zagrożenia, które mogą towarzyszyć transportowi potraw
14. wymienia co najmniej jeden ochładzacz
15. wymienia rodzaje kloszy
16. wymienia rodzaje wózków do transportu
17. wymienia co najmniej trzy dokumenty niezbędne do wykonania usługi gastronomicznej
18. podaje co najmniej trzy elementy listy kontrolnej
19. podaje definicję portfolio
20. wie, z jakich materiałów produkowana jest białizna stołowa
21. składa i rozkłada obrusy kwadratowe
22. składa co najmniej dwie proste formy serwet indywidualnego użytku
23. podaje co najmniej jedno zastosowanie sztuczków klasycznych
24. wie, jak postępować ze sztuczkami podczas prac przygotowawczych
25. podaje zastosowanie sztuczków do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu
26. zna co najmniej dwa rodzaje szkła do piwa
27. wie, do czego służą bulionówki
28. wskazuje filiżanki do kawy i herbaty, dzbanki i dzbanuszki do kawy i herbaty
29. zna temperatury transportu, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów
30. podaje co najmniej dwa rodzaje podgrzewaczy
31. zna określenie „bemar”
32. wymienia pojemniki termoizolacyjne
33. wskazuje elementy harmonogramu, takie jak: rezerwacja sal i innych pomieszczeń, harmonogramy pracowników, zapotrzebowanie oraz plan zamówień, plan ustawienia stołów, plan inwentarza i plan przyjęcia (instrukcja służbowa)
34. wypełnia podstawowe dokumenty na podstawie przykładów umieszczonych w podręczniku, takie jak: harmonogram prac oraz lista kontrolna
35. wymienia zasady pielęgnacji i przechowywania białizny stołowej
36. podaje zasady rozkładania większego obrusu prostokątnego
37. składa co najmniej dwie wysokie i eleganckie formy serwet indywidualnego użytku
38. wymienia zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania sztuczków
39. wymienia co najmniej osiem rodzajów sztuczków pomocniczych
40. wskazuje kieliszki do wina białego, czerwonego musującego, do wódki oraz do koniaku
41. wie, jak wyglądają wazy do zup i sosjerki
42. wymienia zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania ceramicznej zastawy stołowej

43. wymienia co najmniej dwa rodzaje innych sprzętów używanych podczas codziennej obsługi
44. wymienia rodzaj zastawy, szkła oraz sztućców do różnych rodzajów menu złożonego z przystawki, zupy, dania zasadniczego i deseru serwowanego z napojem bezalkoholowym i winem
45. podaje nazwy opakowań, w których transportuje się żywność i napoje
46. wymienia zasady transportu sprzętu, bielizny i zastawy
47. rozpoznaje stoliki i wózki serwisowe oraz podgrzewacze do napojów gorących i warniki
48. zna co najmniej dwa rodzaje ekspresów do kawy
49. wie, co oznacza skrót GN w odniesieniu do pojemników transportowych używanych do żywności
50. wykonuje plan ustawienia stołów na podstawie zamówienia oraz informacji o wymiarach sali

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

1. wymienia rodzaje bielizny stołowej ze względu na przeznaczenie
2. zna rodzaje obrusów
3. wymienia materiał serwet indywidualnego użytku
4. podaje wielkość serwet indywidualnego użytku w zależności od materiału, z którego zostały wykonane
5. wie, z jakich materiałów wykonane są sztucce
6. wymienia rodzaje sztućców ze względu na wielkość oraz zastosowanie
7. wymienia sztucce klasyczne
8. zna sztucce do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu
9. wymienia rodzaje szklanek
10. wymienia rodzaje talerzy, podaje ich wielkość
11. zna co najmniej jedno zastosowanie każdego rodzaju talerzy
12. wie, jakie warunki powinna spełniać firma gastronomiczna świadcząca usługi cateringowe
13. wymienia zagrożenia, które mogą towarzyszyć transportowi potraw
14. wymienia co najmniej jeden ochładzacz
15. wymienia rodzaje kloszy
16. wymienia rodzaje wózków do transportu
17. wymienia co najmniej trzy dokumenty niezbędne do wykonania usługi gastronomicznej
18. podaje co najmniej trzy elementy listy kontrolnej
19. podaje definicję portfolio
20. wie, z jakich materiałów produkowana jest bielizna stołowa
21. składa i rozkłada obrusy kwadratowe
22. składa co najmniej dwie proste formy serwet indywidualnego użytku
23. podaje co najmniej jedno zastosowanie sztućców klasycznych
24. wie, jak postępować ze sztuccami podczas prac przygotowawczych
25. podaje zastosowanie sztućców do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu
26. zna co najmniej dwa rodzaje szkła do piwa
27. wie, do czego służą bulionówki
28. wskazuje filiżanki do kawy i herbaty, dzbanki i dzbanuszki do kawy i herbaty
29. zna temperatury transportu, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów
30. podaje co najmniej dwa rodzaje podgrzewaczy
31. zna określenie „bemar”
32. wymienia pojemniki termoizolacyjne
33. wskazuje elementy harmonogramu, takie jak: rezerwacja sal i innych pomieszczeń, harmonogramy pracowników, zapotrzebowanie oraz plan zamówień, plan ustawienia stołów, plan inwentarza i plan przyjęcia (instrukcja służbowa)

34. wypełnia podstawowe dokumenty na podstawie przykładów umieszczonych w podręczniku, takie jak: harmonogram prac oraz lista kontrolna
35. wymienia zasady pielęgnacji i przechowywania bielizny stołowej
36. podaje zasady rozkładania większego obrusu prostokątnego
37. składa co najmniej dwie wysokie i eleganckie formy serwet indywidualnego użytku
38. wymienia zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania sztućców
39. wymienia co najmniej osiem rodzajów sztućców pomocniczych
40. wskazuje kieliszki do wina białego, czerwonego musującego, do wódki oraz do koniaku
41. wie, jak wyglądają wazy do zup i sosjerki
42. wymienia zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania ceramicznej zastawy stołowej
43. wymienia co najmniej dwa rodzaje innych sprzętów używanych podczas codziennej obsługi
44. wymienia rodzaj zastawy, szkła oraz sztućców do różnych rodzajów menu złożonego z przystawki, zupy, dania zasadniczego i deseru serwowanego z napojem bezalkoholowym i winem
45. podaje nazwy opakowań, w których transportuje się żywność i napoje
46. wymienia zasady transportu sprzętu, bielizny i zastawy
47. rozpoznaje stoliki i wózki serwisowe oraz podgrzewacze do napojów gorących i warniki
48. zna co najmniej dwa rodzaje ekspresów do kawy
49. wie, co oznacza skrót GN w odniesieniu do pojemników transportowych używanych do żywności
50. wykonuje plan ustawienia stołów na podstawie zamówienia oraz informacji o wymiarach Sali
51. opisuje materiał, kształty i wymiary różnych rodzajów bielizny stołowej
52. charakteryzuje zastosowanie różnych rodzajów bielizny stołowej
53. charakteryzuje rodzaje obrusów
54. opisuje zasady łączenia obrusów
55. dopasowuje formę serwety do rodzaju usługi gastronomicznej
56. składa co najmniej cztery proste formy serwet indywidualnego użytku
57. opisuje historię sztućców
58. klasyfikuje sztućce ze względu na wielkość i zastosowanie, podaje ich wielkość
59. charakteryzuje sztućce do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu, do kawioru i do krabów
60. opisuje zastosowanie sztućców do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu, do kawioru i do krabów
61. charakteryzuje rodzaje szklanek
62. opisuje rodzaje szkła do piwa
63. opisuje historię porcelany
64. charakteryzuje wielkość i rodzaje talerzy
65. opisuje zastosowanie bulionówek i filiżanek specjalnych
66. porównuje różne rodzaje filiżanek: do kawy, mokki, espresso cappuccino i do herbaty
67. charakteryzuje zastawę ceramiczną do dań i napojów wieloporcyjowych
68. charakteryzuje zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania ceramicznej zastawy stołowej
69. charakteryzuje co najmniej cztery rodzaje innych sprzętów używanych podczas codziennej obsługi
70. wyjaśnia dobór rodzaju zastawy, szkła oraz sztućców do różnych propozycji menu złożonego z przystawki, zupy, dania zasadniczego i deseru serwowanego z napojem bezalkoholowym, dwoma rodzajami wina
71. wyjaśnia sposób funkcjonowania GCP – Good Catering Practice
72. charakteryzuje warunki transportowania, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów
73. klasyfikuje i charakteryzuje zastosowanie ochładzaczy, podgrzewaczy, kloszy, urządzeń do flambiowania i tranżerowania, bemary i podgrzewacze stołowe, termosy i warniki, ekspresy przelewowe i ciśnieniowe, dyspensery do napojów

74. wyjaśnia celowość przygotowywania dokumentacji niezbędnej do wykonania usługi gastronomicznej
75. charakteryzuje znaczenie listy kontrolnej
76. analizuje zasadność przygotowania portfolio
77. opisuje elementy harmonogramu, takie jak: rezerwacja sal i innych pomieszczeń, harmonogramy pracowników, zapotrzebowanie oraz plan zamówień, plan ustawienia stołów, plan inwentarza i plan przyjęcia (instrukcja służbowa)

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

1. wymienia rodzaje białizny stołowej ze względu na przeznaczenie
2. zna rodzaje obrusów
3. wymienia materiał serwet indywidualnego użytku
4. podaje wielkość serwet indywidualnego użytku w zależności od materiału, z którego zostały wykonane
5. wie, z jakich materiałów wykonane są sztucce
6. wymienia rodzaje sztucców ze względu na wielkość oraz zastosowanie
7. wymienia sztucce klasyczne
8. zna sztucce do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu
9. wymienia rodzaje szklanek
10. wymienia rodzaje talerzy, podaje ich wielkość
11. zna co najmniej jedno zastosowanie każdego rodzaju talerzy
12. wie, jakie warunki powinna spełniać firma gastronomiczna świadcząca usługi cateringowe
13. wymienia zagrożenia, które mogą towarzyszyć transportowi potraw
14. wymienia co najmniej jeden ochładzacz
15. wymienia rodzaje kloszy
16. wymienia rodzaje wózków do transportu
17. wymienia co najmniej trzy dokumenty niezbędne do wykonania usługi gastronomicznej
18. podaje co najmniej trzy elementy listy kontrolnej
19. podaje definicję portfolio
20. wie, z jakich materiałów produkowana jest białizna stołowa
21. składa i rozkłada obrusy kwadratowe
22. składa co najmniej dwie proste formy serwet indywidualnego użytku
23. podaje co najmniej jedno zastosowanie sztucców klasycznych
24. wie, jak postępować ze sztuccami podczas prac przygotowawczych
25. podaje zastosowanie sztucców do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu
26. zna co najmniej dwa rodzaje szkła do piwa
27. wie, do czego służą bulionówki
28. wskazuje filiżanki do kawy i herbaty, dzbanki i dzbanuszki do kawy i herbaty
29. zna temperatury transportu, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów
30. podaje co najmniej dwa rodzaje podgrzewaczy
31. zna określenie „bemar”
32. wymienia pojemniki termoizolacyjne
33. wskazuje elementy harmonogramu, takie jak: rezerwacja sal i innych pomieszczeń, harmonogramy pracowników, zapotrzebowanie oraz plan zamówień, plan ustawienia stołów, plan inwentarza i plan przyjęcia (instrukcja służbowa)
34. wypełnia podstawowe dokumenty na podstawie przykładów umieszczonych w podręczniku, takie jak: harmonogram prac oraz lista kontrolna

35. wymienia zasady pielęgnacji i przechowywania bielizny stołowej
36. podaje zasady rozkładania większego obrusu prostokątnego
37. składa co najmniej dwie wysokie i eleganckie formy serwet indywidualnego użytku
38. wymienia zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania sztućców
39. wymienia co najmniej osiem rodzajów sztućców pomocniczych
40. wskazuje kieliszki do wina białego, czerwonego musującego, do wódki oraz do koniaku
41. wie, jak wyglądają wazy do zup i sosjerki
42. wymienia zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania ceramicznej zastawy stołowej
43. wymienia co najmniej dwa rodzaje innych sprzętów używanych podczas codziennej obsługi
44. wymienia rodzaj zastawy, szkła oraz sztućców do różnych rodzajów menu złożonego z przystawki, zupy, dania zasadniczego i deseru serwowanego z napojem bezalkoholowym i winem
45. podaje nazwy opakowań, w których transportuje się żywność i napoje
46. wymienia zasady transportu sprzętu, bielizny i zastawy
47. rozpoznaje stoliki i wózki serwisowe oraz podgrzewacze do napojów gorących i warniki
48. zna co najmniej dwa rodzaje ekspresów do kawy
49. wie, co oznacza skrót GN w odniesieniu do pojemników transportowych używanych do żywności
50. wykonuje plan ustawienia stołów na podstawie zamówienia oraz informacji o wymiarach Sali
51. opisuje materiał, kształty i wymiary różnych rodzajów bielizny stołowej
52. charakteryzuje zastosowanie różnych rodzajów bielizny stołowej
53. charakteryzuje rodzaje obrusów
54. opisuje zasady łączenia obrusów
55. dopasowuje formę serwety do rodzaju usługi gastronomicznej
56. składa co najmniej cztery proste formy serwet indywidualnego użytku
57. opisuje historię sztućców
58. klasyfikuje sztućce ze względu na wielkość i zastosowanie, podaje ich wielkość
59. charakteryzuje sztućce do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu, do kawioru i do krabów
60. opisuje zastosowanie sztućców do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu, do kawioru i do krabów
61. charakteryzuje rodzaje szklanek
62. opisuje rodzaje szkła do piwa
63. opisuje historię porcelany
64. charakteryzuje wielkość i rodzaje talerzy
65. opisuje zastosowanie bulionówek i filiżanek specjalnych
66. porównuje różne rodzaje filiżanek: do kawy, mokki, espresso cappuccino i do herbaty
67. charakteryzuje zastawę ceramiczną do dań i napojów wieloporcyjowych
68. charakteryzuje zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania ceramicznej zastawy stołowej
69. charakteryzuje co najmniej cztery rodzaje innych sprzętów używanych podczas codziennej obsługi
70. wyjaśnia dobór rodzaju zastawy, szkła oraz sztućców do różnych propozycji menu złożonego z przystawki, zupy, dania zasadniczego i deseru serwowanego z napojem bezalkoholowym, dwoma rodzajami wina
71. wyjaśnia sposób funkcjonowania GCP – Good Catering Practice
72. charakteryzuje warunki transportowania, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów
73. klasyfikuje i charakteryzuje zastosowanie ochładzaczy, podgrzewaczy, kloszy, urządzeń do flambirowania i tranżerowania, bemary i podgrzewacze stołowe, termosy i warniki, ekspresy przelewowe i ciśnieniowe, dyspensery do napojów
74. wyjaśnia celowość przygotowywania dokumentacji niezbędnej do wykonania usługi gastronomicznej
75. charakteryzuje znaczenie listy kontrolnej

76. analizuje zasadność przygotowania portfolio
77. opisuje elementy harmonogramu, takie jak: rezerwacja sal i innych pomieszczeń, harmonogramy pracowników, zapotrzebowanie oraz plan zamówień, plan ustawienia stołów, plan inwentarza i plan przyjęcia (instrukcja służbowa)
78. dobiera odpowiedni rodzaj bielizny stołowej do charakteru usługi gastronomicznej
79. składa i rozkłada obrusy prostokątne
80. składa co najmniej cztery wysokie i eleganckie formy serwet indywidualnego użytku
81. opisuje sposób postępowania konsumenta z serwetą indywidualnego użytku
82. opisuje zastosowanie sztuców klasycznych
83. opisuje prace przygotowawcze, zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania sztuców
84. rozróżnia co najmniej dwanaście rodzajów sztuców pomocniczych
85. rozróżnia kieliszki do wina białego, czerwonego, różowego, musującego, do win słodkich i deserowych, do wódek czystych i kolorowych oraz do koniaku i brandy
86. analizuje zagrożenia dotyczące bezpieczeństwa żywności podczas transportowania, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów
87. opisuje zasady transportu sprzętu, bielizny i zastawy
88. charakteryzuje sprzęt i warunki transportu potraw
89. opisuje rodzaje barmarów i witryn używanych do wydawania potraw
90. sporządza podstawowe dokumenty, takie jak: harmonogram prac, plan ustawienia stołów, plan inwentarza i plan przyjęcia (instrukcja służbowa)
91. opisuje czynności końcowe przy realizacji usługi gastronomicznej

Dział: Metody i techniki obsługi konsumentów

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

1. wymienia co najmniej trzy elementy, od których zależy dobór metod i technik obsługi
2. wie, na czym polega system rewirowy, system zespołów specjalistycznych, system brygadowy i system zespołowo-kompleksowy
3. wymienia co najmniej po dwa zadania kelnera dotyczące prac przygotowawczych, właściwych i końcowych w systemie rewirowy
4. podaje różnice między systemem samoobsługowym, a systemem obsługi kelnerskiej
5. zna zasadę organizacyjną systemów mieszanych
6. podaje co najmniej pięć cech fizycznych, sześć cech psychicznych oraz pięć umiejętności, które odnoszą się do profilu psychofizycznego kelnera
7. wymienia rodzaje tac w zależności od kształtu oraz od tworzywa, z którego są wykonane
8. określa zasady chwytania i przenoszenia talerzy chwytem dolnym, chwytem górnym
9. prawidłowo chwyta, nosi i ustawia talerze głębokie do zupy i bulionówki, nakrycia do przystawek oraz deserów
10. wymienia podstawowe typy psychologiczne gości: zdecydowany, niezdecydowany, rozmowny, niecierpliwy, podejrzliwy, skąpy, arogancki
11. podaje podstawowe zasady komunikowania się z konsumentem
12. wymienia rodzaje serwisów
13. podaje nazwy serwisów w obrębie grup: serwis talerzowy, serwis z półmisek, serwis na półmisek
14. zna podstawowe zasady serwisu francuskiego
15. wymienia trzy podstawowe chwytły sztuców serwisowych w zależności od techniki podawania
16. zna zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu A dotyczące składnika głównego, dodatków warzywnych oraz dodatków sycących
17. określa sposób ułożenia półmiska i sztuców w serwisie typu B
18. zna charakterystyczne cechy serwisu angielskiego

19. wyjaśnia terminy: serwis rosyjski i serwis talerzowy
20. wie, w jaki sposób eksponuje się potrawy w serwisie rosyjskim
21. podaje zastosowanie serwisów mieszanych
22. podaje definicję branży miche

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

1. wymienia co najmniej trzy elementy, od których zależy dobór metod i technik obsługi
2. wie, na czym polega system rewirowy, system zespołów specjalistycznych, system brygadowy i system zespołowo-kompleksowy
3. wymienia co najmniej po dwa zadania kelnera dotyczące prac przygotowawczych, właściwych i końcowych w systemie rewirowy
4. podaje różnice między systemem samoobsługowym, a systemem obsługi kelnerskiej
5. zna zasadę organizacyjną systemów mieszanych
6. podaje co najmniej pięć cech fizycznych, sześć cech psychicznych oraz pięć umiejętności, które odnoszą się do profilu psychofizycznego kelnera
7. wymienia rodzaje tac w zależności od kształtu oraz od tworzywa, z którego są wykonane
8. określa zasady chwytania i przenoszenia talerzy chwytem dolnym, chwytem górnym
9. prawidłowo chwyta, nosi i ustawia talerze głębokie do zupy i bulionówki, nakrycia do przystawek oraz deserów
10. wymienia podstawowe typy psychologiczne gości: zdecydowany, niezdecydowany, rozmowny, niecierpliwy, podejrzliwy, skąpy, arogancki
11. podaje podstawowe zasady komunikowania się z konsumentem
12. wymienia rodzaje serwisów
13. podaje nazwy serwisów w obrębie grup: serwis talerzowy, serwis z półmisek, serwis na półmiskach
14. zna podstawowe zasady serwisu francuskiego
15. wymienia trzy podstawowe chwytty sztućców serwisowych w zależności od techniki podawania
16. zna zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu A dotyczące składnika głównego, dodatków warzywnych oraz dodatków sycących
17. określa sposób ułożenia półmiska i sztućców w serwisie typu B
18. zna charakterystyczne cechy serwisu angielskiego
19. wyjaśnia terminy: serwis rosyjski i serwis talerzowy
20. wie, w jaki sposób eksponuje się potrawy w serwisie rosyjskim
21. podaje zastosowanie serwisów mieszanych
22. podaje definicję branży miche
23. podaje rodzaje systemów obsługi
24. wymienia co najmniej po trzy zadania starszego kelnera, kelnera serwującego napoje i kelnera serwisu w systemie zespołów specjalistycznych
25. określa przeznaczenie tac,
26. wymienia czynności wykonywane przez kelnera w czasie obsługi gościa
27. wylicza kolejność podawania potraw
28. nazywa rodzaje serwisu francuskiego
29. podaje podstawowe zastosowanie różnych rodzajów chwytów
30. wie, ilu gości można płynnie obsłużyć w serwisie francuskim typu A i typu B
31. zna inne nazwy serwisu talerzowego
32. wie, na czym polega obsługa z wykorzystaniem tray-jacka

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

1. wymienia co najmniej trzy elementy, od których zależy dobór metod i technik obsługi
2. wie, na czym polega system rewirowy, system zespołów specjalistycznych, system brygadowy i system zespołowo-kompleksowy
3. wymienia co najmniej po dwa zadania kelnera dotyczące prac przygotowawczych, właściwych i końcowych w systemie rewirowy
4. podaje różnice między systemem samoobsługowym, a systemem obsługi kelnerskiej
5. zna zasadę organizacyjną systemów mieszanych
6. podaje co najmniej pięć cech fizycznych, sześć cech psychicznych oraz pięć umiejętności, które odnoszą się do profilu psychofizycznego kelnera
7. wymienia rodzaje tac w zależności od kształtu oraz od tworzywa, z którego są wykonane
8. określa zasady chwytania i przenoszenia talerzy chwytem dolnym, chwytem górnym
9. prawidłowo chwyta, nosi i ustawia talerze głębokie do zupy i bulionówki, nakrycia do przystawek oraz deserów
10. wymienia podstawowe typy psychologiczne gości: zdecydowany, niezdecydowany, rozmowny, niecierpliwy, podejrzliwy, skąpy, arogancki
11. podaje podstawowe zasady komunikowania się z konsumentem
12. wymienia rodzaje serwisów
13. podaje nazwy serwisów w obrębie grup: serwis talerzowy, serwis z półmisek, serwis na półmiskach
14. zna podstawowe zasady serwisu francuskiego
15. wymienia trzy podstawowe chwytty sztućców serwisowych w zależności od techniki podawania
16. zna zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu A dotyczące składnika głównego, dodatków warzywnych oraz dodatków sycących
17. określa sposób ułożenia półmiska i sztućców w serwisie typu B
18. zna charakterystyczne cechy serwisu angielskiego
19. wyjaśnia terminy: serwis rosyjski i serwis talerzowy
20. wie, w jaki sposób eksponuje się potrawy w serwisie rosyjskim
21. podaje zastosowanie serwisów mieszanych
22. podaje definicję branży micy
23. podaje rodzaje systemów obsługi
24. wymienia co najmniej po trzy zadania starszego kelnera, kelnera serwującego napoje i kelnera serwisu w systemie zespołów specjalistycznych
25. określa przeznaczenie tac,
26. wymienia czynności wykonywane przez kelnera w czasie obsługi gościa
27. wylicza kolejność podawania potraw
28. nazywa rodzaje serwisu francuskiego
29. podaje podstawowe zastosowanie różnych rodzajów chwytów
30. wie, ilu gości można płynnie obsłużyć w serwisie francuskim typu A i typu B
31. zna inne nazwy serwisu talerzowego
32. wie, na czym polega obsługa z wykorzystaniem tray-jacka
33. podaje co najmniej po trzy zadania starszego kelnera, kelnera oraz młodszego kelnera serwisu w systemie brygadowym
34. wskazuje sposoby organizacji systemu samoobsługowego: potokowy, stoiskowy, barowy, okienkowy
35. wymienia rodzaje bufetów charakterystycznych dla systemów mieszanych
36. wskazuje podstawowe elementy stroju i wyposażenia kelnera
37. wie, jakie elementy należy wziąć pod uwagę podczas obsługi gości
38. zna i stosuje zasady noszenia tac: małej, dużej okrągłej i prostokątnej

39. prawidłowo przenosi i podaje jeden talerz oraz dwa talerze
40. wymienia co najmniej po pięć czynności, które są wykonywane z lewej i z prawej strony konsumenta
41. zna najważniejsze cechy osobowościowe podstawowych typów psychologicznych gości
42. wie, jakie są podstawowe zasady obsługi typowych konsumentów
43. określa kierunek obsługi
44. wymienia czynności kelnera podczas serwisu francuskiego typu A i typu B
45. prawidłowo układa sztucze serwisowe w zależności od rodzaju chwytu
46. podaje sytuacje, w których stosuje się serwis francuski typu A i typu B
47. podaje definicję stolika pomocniczego
48. wie, dlaczego serwis angielski zaliczany jest do tzw. serwisów specjalnych
49. wymienia w kolejności czynności obowiązujące podczas realizacji serwisu angielskiego
50. podaje zastosowanie kloszy w serwisie talerzowym
51. podaje rodzaje lokali, w których może mieć zastosowanie serwis mieszany
52. wymienia pięć rodzajów obsługi w zależności od zewnętrznych ram obsługi
53. podaje co najmniej trzy sytuacje, w których ma zastosowanie serwis niemiecki, francuski, angielski i rosyjski
54. wymienia rodzaje usług gastronomicznych świadczonych w ramach organizacji imprez biznesowych, konferencji oraz eventów

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

1. wymienia co najmniej trzy elementy, od których zależy dobór metod i technik obsługi
2. wie, na czym polega system rewirowy, system zespołów specjalistycznych, system brygadowy i system zespołowo-kompleksowy
3. wymienia co najmniej po dwa zadania kelnera dotyczące prac przygotowawczych, właściwych i końcowych w systemie rewirowy
4. podaje różnice między systemem samoobsługowym, a systemem obsługi kelnerskiej
5. zna zasadę organizacyjną systemów mieszanych
6. podaje co najmniej pięć cech fizycznych, sześć cech psychicznych oraz pięć umiejętności, które odnoszą się do profilu psychofizycznego kelnera
7. wymienia rodzaje tac w zależności od kształtu oraz od tworzywa, z którego są wykonane
8. określa zasady chwytania i przenoszenia talerzy chwytem dolnym, chwytem górnym
9. prawidłowo chwyta, nosi i ustawia talerze głębokie do zupy i bulionówki, nakrycia do przystawek oraz deserów
10. wymienia podstawowe typy psychologiczne gości: zdecydowany, niezdecydowany, rozmowny, niecierpliwy, podejrzliwy, skąpy, arogancki
11. podaje podstawowe zasady komunikowania się z konsumentem
12. wymienia rodzaje serwisów
13. podaje nazwy serwisów w obrębie grup: serwis talerzowy, serwis z półmisek, serwis na półmisek
14. zna podstawowe zasady serwisu francuskiego
15. wymienia trzy podstawowe chwyt sztuczków serwisowych w zależności od techniki podawania
16. zna zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu A dotyczące składnika głównego, dodatków warzywnych oraz dodatków sycących
17. określa sposób ułożenia półmiska i sztuczków w serwisie typu B
18. zna charakterystyczne cechy serwisu angielskiego
19. wyjaśnia terminy: serwis rosyjski i serwis talerzowy
20. wie, w jaki sposób eksponuje się potrawy w serwisie rosyjskim
21. podaje zastosowanie serwisów mieszanych

22. podaje definicję branży mice
23. podaje rodzaje systemów obsługi
24. wymienia co najmniej po trzy zadania starszego kelnera, kelnera serwującego napoje i kelnera serwisu w systemie zespołów specjalistycznych
25. określa przeznaczenie tac,
26. wymienia czynności wykonywane przez kelnera w czasie obsługi gościa
27. wylicza kolejność podawania potraw
28. nazywa rodzaje serwisu francuskiego
29. podaje podstawowe zastosowanie różnych rodzajów chwytów
30. wie, ilu gości można płynnie obsłużyć w serwisie francuskim typu A i typu B
31. zna inne nazwy serwisu talerzowego
32. wie, na czym polega obsługa z wykorzystaniem tray-jacka
33. podaje co najmniej po trzy zadania starszego kelnera, kelnera oraz młodszego kelnera serwisu w systemie brygadowym
34. wskazuje sposoby organizacji systemu samoobsługowego: potokowy, stoiskowy, barowy, okienkowy
35. wymienia rodzaje bufetów charakterystycznych dla systemów mieszanych
36. wskazuje podstawowe elementy stroju i wyposażenia kelnera
37. wie, jakie elementy należy wziąć pod uwagę podczas obsługi gości
38. zna i stosuje zasady noszenia tac: małej, dużej okrągłej i prostokątnej
39. prawidłowo przenosi i podaje jeden talerz oraz dwa talerze
40. wymienia co najmniej po pięć czynności, które są wykonywane z lewej i z prawej strony konsumenta
41. zna najważniejsze cechy osobowościowe podstawowych typów psychologicznych gości
42. wie, jakie są podstawowe zasady obsługi typowych konsumentów
43. określa kierunek obsługi
44. wymienia czynności kelnera podczas serwisu francuskiego typu A i typu B
45. prawidłowo układa sztucce serwisowe w zależności od rodzaju chwytu
46. podaje sytuacje, w których stosuje się serwis francuski typu A i typu B
47. podaje definicję stolika pomocniczego
48. wie, dlaczego serwis angielski zaliczany jest do tzw. serwisów specjalnych
49. wymienia w kolejności czynności obowiązujące podczas realizacji serwisu angielskiego
50. podaje zastosowanie kloszy w serwisie talerzowym
51. podaje rodzaje lokali, w których może mieć zastosowanie serwis mieszany
52. wymienia pięć rodzajów obsługi w zależności od zewnętrznych ram obsługi
53. podaje co najmniej trzy sytuacje, w których ma zastosowanie serwis niemiecki, francuski, angielski i rosyjski
54. wymienia rodzaje usług gastronomicznych świadczonych w ramach organizacji imprez biznesowych, konferencji oraz eventów
55. opisuje co najmniej pięć elementów, od których zależy dobór metod i technik obsługi
56. charakteryzuje i opisuje cechy systemu rewiowego, systemu zespołów specjalistycznych, systemu brygadowego i systemu zespołowo – kompleksowego
57. analizuje rodzaj prac przygotowawczych, właściwych i końcowych w systemie rewiowym
58. opisuje zadania starszego kelnera, kelnera serwującego napoje i kelnera serwisu
59. charakteryzuje i porównuje zasady organizacji systemów samoobsługowych: potokowego, stoiskowego, barowego, okienkowego zna ich drugie nazwy (odpowiednio: system typu szwedzkiego, czeskiego, francuskiego i polskiego)
60. charakteryzuje rozwiązania organizacyjne systemów mieszanych
61. charakteryzuje profil psychofizyczny kelnera

62. charakteryzuje i opisuje zastosowanie tac w zależności od kształtu oraz od tworzywa, z którego są wykonane
63. prawidłowo przenosi talerze wygrzane oraz talerze z potrawami
64. prawidłowo przenosi i podaje trzy talerze
65. charakteryzuje zasady komunikowania się z różnymi typami konsumentów
66. dokonuje analizy różnych metod serwowania w zależności od uwarunkowań regionalnych
67. wskazuje podstawowe różnice między nazewnictwem związanym z serwisami obsługi w różnych krajach
68. charakteryzuje serwis francuski typu A i typu B
69. wskazuje zastosowanie serwisu francuskiego typu A i typu B
70. charakteryzuje chwyt szczypcowy płaski, kleszczowy i szczypcowy rozwarty
71. wyjaśnia podstawowe zastosowanie różnych rodzajów chwytów
72. charakteryzuje zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu A dotyczące składnika głównego, dodatków warzywnych oraz dodatków sycących, sosów, potraw z patelni czy grilla oraz mieszanek z masłem
73. omawia zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu B
74. omawia sytuacje, w których stosuje się serwis angielski
75. analizuje zasady obowiązujące podczas podawania potraw i napojów w serwisie rosyjskim i serwisie talerzowym
76. analizuje możliwości zastosowania serwisów mieszanych
77. opisuje branżę micy i znaczenie usług gastronomicznych dla tej branży

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

1. wymienia co najmniej trzy elementy, od których zależy dobór metod i technik obsługi
2. wie, na czym polega system rewirowy, system zespołów specjalistycznych, system brygadowy i system zespołowo-kompleksowy
3. wymienia co najmniej po dwa zadania kelnera dotyczące prac przygotowawczych, właściwych i końcowych w systemie rewirowy
4. podaje różnice między systemem samoobsługowym, a systemem obsługi kelnerskiej
5. zna zasadę organizacyjną systemów mieszanych
6. podaje co najmniej pięć cech fizycznych, sześć cech psychicznych oraz pięć umiejętności, które odnoszą się do profilu psychofizycznego kelnera
7. wymienia rodzaje tac w zależności od kształtu oraz od tworzywa, z którego są wykonane
8. określa zasady chwytania i przenoszenia talerzy chwytem dolnym, chwytem górnym
9. prawidłowo chwytą, nosi i ustawia talerze głębokie do zupy i bulionówki, nakrycia do przystawek oraz deserów
10. wymienia podstawowe typy psychologiczne gości: zdecydowany, niezdecydowany, rozmowny, niecierpliwy, podejrzliwy, skąpy, arogancki
11. podaje podstawowe zasady komunikowania się z konsumentem
12. wymienia rodzaje serwisów
13. podaje nazwy serwisów w obrębie grup: serwis talerzowy, serwis z półmisek, serwis na półmiskach
14. zna podstawowe zasady serwisu francuskiego
15. wymienia trzy podstawowe chwyt sztuców serwisowych w zależności od techniki podawania
16. zna zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu A dotyczące składnika głównego, dodatków warzywnych oraz dodatków sycących
17. określa sposób ułożenia półmiska i sztuców w serwisie typu B
18. zna charakterystyczne cechy serwisu angielskiego
19. wyjaśnia terminy: serwis rosyjski i serwis talerzowy

20. wie, w jaki sposób eksponuje się potrawy w serwisie rosyjskim
21. podaje zastosowanie serwisów mieszanych
22. podaje definicję branży miche
23. podaje rodzaje systemów obsługi
24. wymienia co najmniej po trzy zadania starszego kelnera, kelnera serwującego napoje i kelnera serwisu w systemie zespołów specjalistycznych
25. określa przeznaczenie tac,
26. wymienia czynności wykonywane przez kelnera w czasie obsługi gościa
27. wylicza kolejność podawania potraw
28. nazywa rodzaje serwisu francuskiego
29. podaje podstawowe zastosowanie różnych rodzajów chwytów
30. wie, ilu gości można płynnie obsłużyć w serwisie francuskim typu A i typu B
31. zna inne nazwy serwisu talerzowego
32. wie, na czym polega obsługa z wykorzystaniem tray-jacka
33. podaje co najmniej po trzy zadania starszego kelnera, kelnera oraz młodszego kelnera serwisu w systemie brygadowym
34. wskazuje sposoby organizacji systemu samoobsługowego: potokowy, stoiskowy, barowy, okienkowy
35. wymienia rodzaje bufetów charakterystycznych dla systemów mieszanych
36. wskazuje podstawowe elementy stroju i wyposażenia kelnera
37. wie, jakie elementy należy wziąć pod uwagę podczas obsługi gości
38. zna i stosuje zasady noszenia tac: małej, dużej okrągłej i prostokątnej
39. prawidłowo przenosi i podaje jeden talerz oraz dwa talerze
40. wymienia co najmniej po pięć czynności, które są wykonywane z lewej i z prawej strony konsumenta
41. zna najważniejsze cechy osobowościowe podstawowych typów psychologicznych gości
42. wie, jakie są podstawowe zasady obsługi typowych konsumentów
43. określa kierunek obsługi
44. wymienia czynności kelnera podczas serwisu francuskiego typu A i typu B
45. prawidłowo układa sztuce serwisowe w zależności od rodzaju chwytu
46. podaje sytuacje, w których stosuje się serwis francuski typu A i typu B
47. podaje definicję stolika pomocniczego
48. wie, dlaczego serwis angielski zaliczany jest do tzw. serwisów specjalnych
49. wymienia w kolejności czynności obowiązujące podczas realizacji serwisu angielskiego
50. podaje zastosowanie kloszy w serwisie talerzowym
51. podaje rodzaje lokali, w których może mieć zastosowanie serwis mieszany
52. wymienia pięć rodzajów obsługi w zależności od zewnętrznych ram obsługi
53. podaje co najmniej trzy sytuacje, w których ma zastosowanie serwis niemiecki, francuski, angielski i rosyjski
54. wymienia rodzaje usług gastronomicznych świadczonych w ramach organizacji imprez biznesowych, konferencji oraz eventów
55. opisuje co najmniej pięć elementów, od których zależy dobór metod i technik obsługi
56. charakteryzuje i opisuje cechy systemu rewiowego, systemu zespołów specjalistycznych, systemu brygadowego i systemu zespołowo – kompleksowego
57. analizuje rodzaj prac przygotowawczych, właściwych i końcowych w systemie rewiowym
58. opisuje zadania starszego kelnera, kelnera serwującego napoje i kelnera serwisu
59. charakteryzuje i porównuje zasady organizacji systemów samoobsługowych: potokowego, stoiskowego, barowego, okienkowego zna ich drugie nazwy (odpowiednio: system typu szwedzkiego, czeskiego, francuskiego i polskiego)
60. charakteryzuje rozwiązania organizacyjne systemów mieszanych

61. charakteryzuje profil psychofizyczny kelnera
62. charakteryzuje i opisuje zastosowanie tac w zależności od kształtu oraz od tworzywa, z którego są wykonane
63. prawidłowo przenosi talerze wygrzane oraz talerze z potrawami
64. prawidłowo przenosi i podaje trzy talerze
65. charakteryzuje zasady komunikowania się z różnymi typami konsumentów
66. dokonuje analizy różnych metod serwowania w zależności od uwarunkowań regionalnych
67. wskazuje podstawowe różnice między nazewnictwem związanym z serwisami obsługi w różnych krajach
68. charakteryzuje serwis francuski typu A i typu B
69. wskazuje zastosowanie serwisu francuskiego typu A i typu B
70. charakteryzuje chwyt szczypcowy płaski, kleszczowy i szczypcowy rozwarty
71. wyjaśnia podstawowe zastosowanie różnych rodzajów chwytów
72. charakteryzuje zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu A dotyczące składnika głównego, dodatków warzywnych oraz dodatków sycących, sosów, potraw z patelni czy grilla oraz mieszanek z masłem
73. omawia zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu B
74. omawia sytuacje, w których stosuje się serwis angielski
75. analizuje zasady obowiązujące podczas podawania potraw i napojów w serwisie rosyjskim i serwisie talerzowym
76. analizuje możliwości zastosowania serwisów mieszanych
77. opisuje branżę micy i znaczenie usług gastronomicznych dla tej branży
78. porównuje różne systemy obsługi
79. rozróżnia i dokonuje analizy zadań członków brygady
80. analizuje cechy systemu zespołowo-kompleksowego
81. analizuje zalety stosowania bufetów
82. wyjaśnia znaczenie cech fizycznych, cech psychicznych oraz umiejętności zawodowych i wiedzy w kontekście jakości obsługi konsumentów
83. analizuje elementy, jakie należy wziąć pod uwagę podczas obsługi gości
84. stosuje w praktyce zasady korzystania z tac w zależności od rodzaju tacy i obciążenia – zbiera na tacę zastawę stołową, sztapluje naczynia
85. określa zasady chwytania i przenoszenia dużych naczyń
86. chwytą, przenosi i zbiera zastawę stołową różnymi technikami
87. opisuje zasady obsługi gości z prawej i lewej strony
88. rozróżnia podstawowe typy psychologiczne gości: zdecydowany, niezdecydowany, rozmowny, niecierpliwy, podejrzliwy, skąpy, arogancki
89. dobiera odpowiednie metody obsługi w zależności od typu gościa
90. analizuje czynności kelnera obowiązujące podczas obsługi gości
91. wyjaśnia różnice pomiędzy serwisem francuskim typu A oraz typu B
92. sprawnie posługuje się różnymi rodzajami chwytów do serwowania potraw
93. charakteryzuje zastosowanie serwisu typu A i typu B
94. opisuje sposób przygotowania stolika pomocniczego (gerydonu) oraz zasady ustawiania tego stolika
95. charakteryzuje kolejne czynności obowiązujące podczas realizacji serwisu angielskiego
96. charakteryzuje sytuacje, w których najlepiej zastosować serwis rosyjski lub talerzowy
97. opisuje metodę serwisu z wykorzystaniem tray-jacka
98. dobiera typy usług gastronomicznych, podczas realizacji których może mieć zastosowanie serwis mieszany
99. charakteryzuje pięć rodzajów obsługi w zależności od zewnętrznych ram obsługi

100. dobiera metody obsługi do rodzaju świadczonych usług przez gastronomię otwartą, hotelową czy firmę cateringową
101. opisuje sposób organizacji usług gastronomicznych w ramach odbywających się imprez biznesowych, konferencji oraz eventów