

Wymagania edukacyjne do przedmiotu: 513101 Obsługiwanie gości

Programu nauczania dla zawodu: Autorski Przedmiotowy program nauczania dla zawodu kelner (3 -letnia branżowa szkoła I stopnia) ZS nr 2 w Szczytnie 2022

Klasa: 1 kelner

Rok szkolny: 2024/2025

Poziomy wymagań edukacyjnych

Skala ocen:

- Ocena niedostateczna (1) – brak podstawowych wiadomości i umiejętności, nie podejmuje pracy na lekcji.
- Ocena dopuszczająca (2)– zna i rozumie podstawowe informacje, wykonuje proste czynności pod kierunkiem nauczyciela.
- Ocena dostateczna (3) – opanował materiał w podstawowym zakresie, potrafi samodzielnie wykonać proste zadania.
- Ocena dobra (4) – rozumie i stosuje wiedzę w praktyce, wykonuje zadania samodzielnie i poprawnie.
- Ocena bardzo dobra (5) – sprawnie posługuje się wiedzą i umiejętnościami, wykonuje zadania bezbłędnie, wykazuje się aktywnością.
- Ocena celująca (6)– opanował wiedzę i umiejętności wykraczające poza program nauczania, bierze udział w konkursach i projektach.

kształcenia zawodowego w części praktycznej	stopień	kształcenia zawodowego w części teoretycznej	stopień
do 74	niedostateczny (1)	do 49	niedostateczny (1)
75 – 77	dopuszczający (2)	50 – 59	dopuszczający (2)
78 – 84	dostateczny (3)	60 – 74	dostateczny (3)
85 – 91	dobry (4)	75 – 84	dobry (4)
92 – 94	bardzo dobry (5)	85 – 95	bardzo dobry (5)
95 – 100	celujący (6)	96 – 100	celujący (6)

Ocena niedostateczna

Uczeń:

- nie opanował wiadomości i umiejętności objętych podstawą programową,
- nie potrafi wykonać podstawowych czynności nawet z pomocą nauczyciela,
- nie zna zasad bhp i higieny pracy,
- nie wykazuje zaangażowania, nie współpracuje w grupie,
- nie przystępuje do zadań praktycznych lub wykonuje je błędnie.

Ocena dopuszczająca

Uczeń:

- zna podstawowe pojęcia (gastronomia, zakład gastronomiczny, system obsługi),
- z pomocą nauczyciela wykonuje proste czynności: nakrycie do menu prostego, rozkładanie serwetek, przygotowanie stołu,
- zna podstawowe zasady bhp, higieny osobistej i organizacji pracy,
- potrafi wskazać elementy zastawy i bielizny stołowej,
- potrafi nazwać stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym.

Ocena dostateczna

Uczeń:

- zna i potrafi zastosować podstawowe wiadomości: typy zakładów gastronomicznych, rodzaje obsługi, stanowiska pracy, elementy wyposażenia,
- wykonuje proste czynności praktyczne samodzielnie (np. rozłożenie obrusa, przygotowanie serwetek),
- rozróżnia systemy obsługi kelnerskiej i samoobsługowej,
- zna funkcje poszczególnych pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym,
- zna podstawowe zasady estetyki i organizacji stołu,
- potrafi poprawnie dobrać bieliznę do stołu oraz wykonać podstawowe dekoracje.

Ocena dobra

Uczeń:

- poprawnie wykonuje typowe zadania praktyczne (np. nakrycie stołu zgodne z menu, składanie i układanie serwetek, zmiana obrusów w obecności gości),
- potrafi zaplanować wystrój sali i dobrać wyposażenie techniczne do rodzaju zakładu gastronomicznego,
- zna i rozróżnia systemy obsługi kelnerskiej: rewirowy, brygadowy, zespołów specjalistycznych,
- zna zasady podawania potraw i napojów różnymi metodami,
- potrafi opisać i wykonać czynności związane z obsługą konsumentów,
- potrafi przechowywać i konserwować bieliznę i zastawę stołową.

Ocena bardzo dobra

Uczeń:

- wykazuje bardzo dobre przygotowanie merytoryczne i praktyczne,
- potrafi dobrać i uzasadnić wybór odpowiedniego systemu obsługi do rodzaju lokalu,
- potrafi samodzielnie zaplanować i zrealizować kompleksową obsługę gościa (z przygotowaniem sali, ustawieniem zastawy, serwowaniem potraw i napojów),
- wykazuje wysoką estetykę i kulturę osobistą w wykonywaniu zadań,
- zna techniki przenoszenia naczyń, stosuje zasady bezpiecznej i efektywnej pracy,

- samodzielnie rozwiązuje typowe problemy zawodowe,
- dba o szczegóły w zakresie wizerunku zawodowego kelnera.

Ocena celująca

Uczeń:

- opanował wiedzę i umiejętności wykraczające poza podstawę programową,
- wykazuje samodzielność w planowaniu, organizowaniu i ocenianiu pracy zespołowej i indywidualnej,
- prezentuje wysoką inicjatywę (np. opracowuje projekty wystroju sali, menu, dekoracji stołów),
- reprezentuje szkołę w konkursach lub projektach branżowych,
- aktywnie współtworzy dobre relacje w grupie i wspiera innych,
- zna aktualne trendy w gastronomii i potrafi je twórczo wykorzystać w praktyce.