

WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	Podstawy obsługi gości
Klasa:	II Kelner Branżowa Szkoła I Stopnia
Rok szkolny:	2025/2026
Nauczyciel:	Renata Kaczmarczyk

Material nauczania- Podstawy obsługi gości

1. Karty menu w gastronomii.
2. Nakrywanie stołów do różnych dań.
3. Podawanie i obsługa bufetów.
4. Metody i techniki podawania potraw i napojów.

Uczeń:

1. objaśnia pojęcie karty menu;
2. klasyfikuje karty menu według różnych kryteriów (okresu obowiązywania, wielkości, rodzaju i stylu świadczonych usług);
3. rozróżnia karty menu ze względu na przeznaczenie
4. wskazuje informacje handlowe zawarte w kartach menu i napojów;
5. rozróżnia potrawy i napoje zawarte w kartach menu i napojów;
6. definiuje rolę wkładki w kartach menu i napojów;
7. rozpoznaje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków;
8. opisuje zalety i wady podawania potraw, napojów i posiłków różnymi metodami i stylami;
9. wykazuje się znajomością kart menu i kart napojów;
10. dostosowuje metodę i technikę serwowania do serwowanych potraw lub ich zestawów zgodnie z życzeniem gości i możliwości zakładu;
11. dobiera bieliznę stołową i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do serwowania potraw w zależności od stylu, formy obsługi gości i metod serwowania;
12. dobiera sprzęt, urządzenia i zastawę stołową do serwowania dań zestawionych w śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje;
13. nakrywa stoły do różnych dań;
14. podaje różne dania w formie bufetów;
15. obsługuje gości podczas podawania różnych dań do stołu i w formie bufetów.

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych - Podstawy obsługi gości

- odpowiedz ustna
- wykonanie ćwiczeń
- rozwiązywanie ćwiczeń w dokumencie (karta pracy)
- rozwiązywanie testów

Warunki i tryb podniesienia oceny niż przewidywana ocena roczna zgodnie ze statutem szkoły

- Wysoka frekwencja na zajęciach

Kryteria oceny części teoretycznej (sprawdziany, wypowiedzi ustne, testy):

0-49% - niedostateczny

50% - 59% - dopuszczający

60% - 74% - dostateczny

75% – 84% - dobry

85%- 95% - bardzo dobry

96%-100% - celujący

Efekty kształcenia i kryteria weryfikacji które będą realizowane z przedmiotu Podstawy obsługi gości

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
HGT.01.4 (6) stosuje karty menu	1) objaśnia pojęcie karty menu 2) klasyfikuje karty menu według różnych kryteriów (okresu obowiązywania, wielkości, rodzaju i stylu świadczonych usług) 3) rozróżnia karty menu ze względu na przeznaczenie 4) wskazuje informacje handlowe zawarte w kartach menu i napojów 5) rozróżnia potrawy i napoje zawarte w kartach menu i napojów 6) definiuje rolę wkładki w kartach menu i napojów 7) wykazuje się znajomością kart menu i kart napojów	HGT.01.4. (10) serwuje potrawy: a) dba o jakość i estetykę serwowanych potraw b) serwuje potrawy zgodnie z zasadami	6) dostosowuje metodę i technikę serwowania do serwowanych potraw lub ich zestawów zgodnie z życzeniem gości i możliwości zakładu 7) dobiera bieliznę stołową i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do serwowania potraw w zależności od stylu, formy obsługi gości i metod serwowania
HGT.01.4 (9) dobiera metody serwowania potraw i napojów	5) rozpoznaje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków 6) stosuje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków 7) określa zadania kelnerów podczas stosowania różnych metod, technik i stylów podawania potraw, napojów i posiłków (ruch prawo- i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, chwyt sztućców serwisowych i manipulacja nimi itp.) 8) opisuje zalety i wady podawania potraw, napojów i posiłków różnymi metodami i stylami	HGT.01.4(13) serwuje dania	6) dobiera sprzęt, urządzenia i zastawę stołową do serwowania dań zestawionych w śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje 7) nakrywa stoły do różnych dań 8) podaje różne dania w formie bufetów 9) obsługuje gości podczas podawania różnych dań do stołu i w formie bufetów

Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu
Branżowa Szkoła I Stopnia
HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich
Przedmiot - Podstawy obsługi gości

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności Ocenę otrzymuje uczeń, który:
dopuszczający (2, dop)	➤ objaśnia pojęcie karty menu; ➤ klasyfikuje karty menu według różnych kryteriów (okresu obowiązywania, wielkości, rodzaju i stylu świadczonych usług); ➤ wymienia karty menu ze względu na przeznaczenie; ➤ wymienia informacje handlowe zawarte w kartach menu i napojów; ➤ zna potrawy i napoje zawarte w kartach menu i napojów; ➤ definiuje rolę wkładki w kartach menu i napojów; ➤ zna metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków; ➤ wymienia bieliznę stołową do nakrywania stołów w zakładzie gastronomicznym; ➤ wymienia zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do serwowania potraw w zależności od stylu, formy obsługi gości i metod serwowania; ➤ nakrywa stoły do różnych dań; ➤ wymienia różne dania w formie bufetów; ➤ obsługuje gości podczas podawania różnych dań do stołu i w formie bufetów; ➤ zna zasady BHP stosowane w prowadzeniu usług gastronomicznych.
dostateczny (3, dst)	➤ rozróżnia karty menu ze względu na przeznaczenie; ➤ wskazuje informacje handlowe zawarte w kartach menu i napojów; ➤ rozróżnia potrawy i napoje zawarte w kartach menu i napojów; ➤ rozpoznaje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków; ➤ wykazuje się znajomością kart menu i kart napojów; ➤ dostosowuje metodę i technikę serwowania do serwowanych potraw lub ich zestawów zgodnie z życzeniem gości i możliwości zakładu; ➤ dobiera bieliznę stołową i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do serwowania potraw w zależności od stylu, formy obsługi gości i metod serwowania; ➤ dobiera sprzęt, urządzenia i zastawę stołową do serwowania dań zestawionych w śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje; ➤ obsługuje gości podczas podawania różnych dań do stołu i w formie bufetów wykorzystując znane metody. ➤ zna i przestrzega zasady BHP w prowadzeniu usług gastronomicznych.
dobry (4, db)	➤ analizuje karty menu ze względu na przeznaczenie; ➤ analizuje informacje handlowe zawarte w kartach menu i napojów; ➤ dobiera potrawy i napoje tworząc karty menu i napojów;

	➤ rozpoznaje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków; ➤ opisuje zalety i wady podawania potraw, napojów i posiłków różnymi metodami i stylami; ➤ wykazuje się znajomością kart menu i kart napojów; ➤ dostosowuje metodę i technikę serwowania do serwowanych potraw lub ich zestawów zgodnie z życzeniem gości i możliwości w różnych zakładach gastronomicznych sieci otwartej; ➤ dobiera bieliznę stołową i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do serwowania potraw w zależności od stylu, formy obsługi gości i metod serwowania w różnych zakładach gastronomicznych sieci otwartej; ➤ dobiera sprzęt, urządzenia i zastawę stołową do serwowania dań zestawionych w śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje w różnych zakładach gastronomicznych sieci otwartej; ➤ obsługuje gości podczas podawania różnych dań do stołu i w formie bufetów w restauracji.
bardzo dobry (5, bdb)	➤ przygotowuje karty menu według różnych kryteriów (okresu obowiązywania, wielkości, rodzaju i stylu świadczonych usług); ➤ komponuje dania na podstawie karty menu; ➤ komponuje wkładki w kartach menu i napojów; ➤ stosuje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków; ➤ opisuje zalety i wady podawania potraw, napojów i posiłków różnymi metodami i stylami; ➤ dostosowuje metodę i technikę serwowania do serwowanych potraw lub ich zestawów zgodnie z życzeniem gości i możliwości zakładu; ➤ dobiera bieliznę stołową i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do serwowania potraw w zależności od stylu, formy obsługi gości i metod serwowania; ➤ dobiera sprzęt, urządzenia i zastawę stołową do serwowania dań zestawionych w śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje; ➤ ustawia i nakrywa stoły do różnych dań; ➤ podaje różne dania w formie bufetów; ➤ obsługuje gości podczas podawania różnych dań do stołu i w formie bufetów stosując metody obsługi;. ➤ <u>przywiązuje wagę do jakości i estetyki obsługi gości, przestrzegając zasad BHP.</u>
celujący (6, cel)	➤ posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100%). ➤ przygotowuje salę konsumencką ustawiając stoły oraz nakrywa do różnych dań; ➤ analizuje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków; ➤ analizuje zalety i wady podawania potraw, napojów i posiłków różnymi metodami i stylami; ➤ przygotowuje pomocniki konsumenckie, karty menu, menaże;

