

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

Material nauczania- Obsługiwanie gości

1. Serwowanie dań kuchni regionalnej i kuchni świata.
2. Realizacja zamówień gości do pokoju hotelowego (room service).
3. Potrawy i napoje bezalkoholowe w obecności gości – serwis specjalny

Uczeń:

1. opisuje tradycje polskie i innych regionów świata związane ze stosowaniem napojów bezalkoholowych zimnych i gorących;
2. wskazuje danie dnia w kartach menu gastronomii różnych regionów świata;
3. wskazuje godziny podawania poszczególnych potraw w kulturze różnych regionów świata;
4. charakteryzuje zestawy potraw i napojów w różnych regionów świata rozróżnia rodzaje dań serwowanych do stołu w kulturach różnych narodów;
5. zestawia potrawy i napoje w dania z uwzględnieniem życzeń gości i kultury danego kraju w różnych regionach świata;
6. przyjmuje zamówienia gości hotelowych np. na podstawie wywieszek klamkowych, kart meldunkowych, rozmów telefonicznych, zamówień bezpośrednich;
7. sporządza harmonogram realizacji zamówień do pokoju gości;
8. dobiera wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w ramach usługi kelnerskiej wykonywanej w serwisie hotelowym;
9. przygotowuje tace i wózki do obsługi gości w pokoju hotelowym;
10. realizuje zamówienie gości do pokoju hotelowego zgodnie z przyjętymi standardami;
11. dobiera wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym (wózki do tranżerowania i flambirowania, stoły dostawcze i stanowiska stałe do sporządzania potraw w obecności gości);
12. przygotowuje stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gości;
13. rozróżnia asortyment potraw i napojów mieszanych bezalkoholowych sporządzanych w obecności gościa np. sałatki, koktajle z warzyw, owoców, befsztyki tatarskie, carpaccio, frutti di mare, grzanki, omlety, naleśniki, fondue, kompoty, napoje bezalkoholowe;
14. dobiera wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym (wózki do tranżerowania i flambirowania, stoły dostawcze i stanowiska stałe do sporządzania potraw w obecności gości);
15. przygotowuje stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gości;
16. rozróżnia asortyment potraw i napojów mieszanych bezalkoholowych sporządzanych w obecności gościa np. sałatki, koktajle z warzyw, owoców, befsztyki tatarskie, carpaccio, frutti di mare, grzanki, omlety, naleśniki, fondue, kompoty, napoje bezalkoholowe tranżeruje mięsa i drób oraz filetuje ryby w obecności gości (wyznacza miejsca cięć, dobiera technikę cięć, wydziela porcję potrawy) dzieli i filetuje owoce w obecności gości (wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technikę obierania, dzielenia i filetowania owoców)
17. flambiruje potrawy w obecności gości (dobiera półprodukty i gotowe wyroby, technikę sporządzania potrawy flambirowanej);

18. sporządza mieszane napoje bezalkoholowe w obecności gościa (przygotowuje wózek kelnerski lub stół dostawczy bądź stanowisko do sporządzania napojów bezalkoholowych w obecności gościa, sporządza napoje mieszane różnymi technikami łączenia składników, dekoruje, sprawdza zgodność sporządzonego napoju z recepturą, wykonuje czynności końcowe);
19. podaje potrawy i napoje w serwisie specjalnym innymi technikami.

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych - Obsługiwanie gości

- Odpowiedz ustna.
- Wykonanie ćwiczeń w formie praktycznej.
- 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 praktycznej (ćwiczenia)

do 74% - niedostateczny

75 - 77 - dopuszczający

78 -84 - dostateczny

85 - 91 - dobry

92 -94 - bardzo dobry

95 -100 - celujący

Efekty kształcenia i kryteria weryfikacji które będą realizowane z przedmiotu Obsługiwanie gości

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
HGT.01.4(15)) wykonuje czynności związane z realizacją zamówień gości do pokoju hotelowego (room service)	5) przyjmuje zamówienia gości hotelowych np. na podstawie wywieszek klamkowych, kart meldunkowych, rozmów telefonicznych, zamówień bezpośrednich 6) sporządza harmonogram realizacji zamówień do pokoju gości 7) dobiera wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w ramach usługi kelnerskiej wykonywanej w serwisie hotelowym 8) przygotowuje tace i wózki do obsługi gości w pokoju hotelowym 9) realizuje zamówienie gości do pokoju hotelowego zgodnie z przyjętymi standardami	HGT.01.4. (16) serwuje potrawy i napoje bezalkoholowe w obecności gości – serwis specjalny	3) dobiera wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym (wózki do tranżerowania i flambirowania, stoły dostawcze i stanowiska stałe do sporządzania potraw w obecności gości) 4) przygotowuje stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gości 5) rozróżnia asortyment potraw i napojów mieszanych bezalkoholowych sporządzanych w obecności gościa np. sałatki, koktajle z warzyw, owoców, befsztyki tatarskie, carpaccio, frutti di mare, grzanki, omlety, naleśniki, fondue, kompoty, napoje bezalkoholowe 6) tranżeruje mięsa i drób oraz filetuje ryby w obecności gości (wyznacza miejsca cięć, dobiera technikę cięć, wydziela porcję potrawy) 7) dzieli i filetuje owoce w obecności gości (wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technikę obierania, dzielenia i filetowania owoców)

			8) flambiruje potrawy w obecności gości (dobiera półprodukty i gotowe wyroby, technikę sporządzania potrawy flambirowanej) 9) sporządza mieszane napoje bezalkoholowe w obecności gościa (przygotowuje wózek kelnerski lub stół dostawczy bądź stanowisko do sporządzania napojów bezalkoholowych w obecności gościa, sporządza napoje mieszane różnymi technikami łączenia składników, dekoruje, sprawdza zgodność sporządzonego napoju z recepturą, wykonuje czynności końcowe) 10) podaje potrawy i napoje w serwisie specjalnym innymi technikami
HGT.01.4(13)) serwuje dania	1) wskazuje danie dnia w kartach menu gastronomii różnych regionów świata 2) wskazuje godziny podawania poszczególnych potraw w kulturze różnych regionów świata 3) charakteryzuje zestawy potraw i napojów w różnych regionów świata 4) rozróżnia rodzaje dań serwowanych do stołu w kulturach różnych narodów 4) zestawia potrawy i napoje w dania z uwzględnieniem życzeń gości i kultury danego kraju w różnych regionach świata		

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

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności Ocenę otrzymuje uczeń, który:
dopuszczający (2, dop)	➤ zna tradycje polskie i innych regionów świata związane ze stosowaniem napojów bezalkoholowych zimnych i gorących; ➤ zna danie dnia w kartach menu gastronomii różnych regionów świata; ➤ wymienia godziny podawania poszczególnych potraw w kulturze różnych regionów świata; ➤ wymienia zestawy potraw i napojów w różnych regionów świata rozróżnia rodzaje dań serwowanych do stołu w kulturach różnych narodów; ➤ zna zasady zamówienia gości hotelowych np. na podstawie wywieszek klamkowych, kart meldunkowych, rozmów telefonicznych, zamówień bezpośrednich; ➤ wymienia wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w ramach usługi kelnerskiej wykonywanej w serwisie hotelowym;

	➤ przygotowuje tace i wózki do obsługi gości w pokoju hotelowym; ➤ wymienia wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym (wózki do tranżerowania i flambirowania, stoły dostawcze i stanowiska stałe do sporządzania potraw w obecności gości); ➤ zna asortyment potraw i napojów mieszanych bezalkoholowych sporządzanych w obecności gościa np. sałatki, koktajle z warzyw, owoców, befsztyki tatarskie, carpaccio, frutti di mare, grzanki, omlety, naleśniki, fondue, kompoty, napoje bezalkoholowe; ➤ przygotowuje stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gości; ➤ zna asortyment potraw i napojów mieszanych bezalkoholowych sporządzanych w obecności gościa np. sałatki, koktajle z warzyw, owoców, befsztyki tatarskie, carpaccio, frutti di mare, grzanki, omlety, naleśniki, fondue, kompoty, napoje bezalkoholowe tranżeruje mięsa i drób oraz filetuje ryby w obecności gości (wyznacza miejsca cięć, dobiera technikę cięć, wydziela porcję potrawy) ➤ dzieli owoce w obecności gości (wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technikę obierania, dzielenia i filetowania owoców) ➤ flambiruje potrawy w obecności gości (dobiera półprodukty i gotowe wyroby, technikę sporządzania potrawy flambirowanej); ➤ sporządza mieszane napoje bezalkoholowe w obecności gościa
dostateczny (3, dst)	➤ opisuje tradycje polskie i innych regionów świata związane ze stosowaniem napojów bezalkoholowych zimnych i gorących; ➤ wskazuje danie dnia w kartach menu gastronomii różnych regionów świata; ➤ wskazuje godziny podawania poszczególnych potraw w kulturze różnych regionów świata; ➤ charakteryzuje zestawy potraw i napojów w różnych regionów świata rozróżnia rodzaje dań serwowanych do stołu w kulturach różnych narodów; ➤ przyjmuje zamówienia gości hotelowych np. na podstawie wywieszek klamkowych, kart meldunkowych, rozmów telefonicznych, zamówień bezpośrednich; ➤ realizuje zamówienie gości do pokoju hotelowego zgodnie z przyjętymi standardami; ➤ dobiera wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym (wózki do tranżerowania i flambirowania, stoły dostawcze i stanowiska stałe do sporządzania potraw w obecności gości); ➤ przygotowuje stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gości; ➤ rozróżnia asortyment potraw i napojów mieszanych bezalkoholowych sporządzanych w obecności gościa np. sałatki, koktajle z warzyw, owoców, befsztyki tatarskie, carpaccio, frutti di mare, grzanki, omlety, naleśniki, fondue, kompoty, napoje bezalkoholowe; ➤ dobiera wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym (wózki do tranżerowania i flambirowania, stoły dostawcze i stanowiska stałe do sporządzania potraw w obecności gości); ➤ rozróżnia asortyment potraw i napojów mieszanych bezalkoholowych sporządzanych w obecności gościa np. sałatki, koktajle z warzyw, owoców, befsztyki tatarskie, carpaccio, frutti di mare, grzanki, omlety, naleśniki, fondue, kompoty, napoje bezalkoholowe tranżeruje mięsa i drób oraz filetuje ryby w obecności gości (wyznacza miejsca cięć, dobiera technikę cięć, wydziela porcję potrawy) dzieli i filetuje owoce w obecności gości (wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technikę obierania, dzielenia i filetowania owoców) ➤ flambiruje potrawy w obecności gości (dobiera półprodukty i gotowe wyroby, technikę sporządzania potrawy flambirowanej); ➤ sporządza mieszane napoje bezalkoholowe w obecności gościa (przygotowuje wózek kelnerski lub stół dostawczy bądź stanowisko do sporządzania napojów bezalkoholowych w obecności gościa, sporządza napoje mieszane różnymi technikami łączenia składników, dekoruje, sprawdza zgodność sporządzonego napoju z recepturą, wykonuje czynności końcowe);

	➤ podaje potrawy i napoje w serwisie specjalnym.
dobry (4, db)	➤ podaje zestawy potraw i napojów w różnych regionów świata rozróżnia rodzaje dań serwowanych do stołu w kulturach różnych narodów; ➤ zestawia potrawy i napoje w dania z uwzględnieniem życzeń gości i kultury danego kraju w różnych regionach świata; ➤ sporządza harmonogram realizacji zamówień do pokoju gości; ➤ realizuje zamówienie gości do pokoju hotelowego zgodnie z przyjętymi standardami; ➤ przygotowuje wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym (wózki do tranżerowania i flambirowania, stoły dostawcze i stanowiska stałe do sporządzania potraw w obecności gości); ➤ planuje asortyment potraw i napojów mieszanych bezalkoholowych sporządzanych w obecności gościa np. sałatki, koktajle z warzyw, owoców, befsztyki tatarskie, carpaccio, frutti di mare, grzanki, omlety, naleśniki, fondue, kompoty, napoje bezalkoholowe; ➤ dobiera wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym (wózki do tranżerowania i flambirowania, stoły dostawcze i stanowiska stałe do sporządzania potraw w obecności gości); ➤ planuje asortyment potraw i napojów mieszanych bezalkoholowych sporządzanych w obecności gościa np. sałatki, koktajle z warzyw, owoców, befsztyki tatarskie, carpaccio, frutti di mare, grzanki, omlety, naleśniki, fondue, kompoty, napoje bezalkoholowe tranżeruje mięsa i drób oraz filetuje ryby w obecności gości (wyznacza miejsca cięć, dobiera technikę cięć, wydziela porcję potrawy) dzieli i filetuje owoce w obecności gości (wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technikę obierania, dzielenia i filetowania owoców) ➤ podaje potrawy i napoje w serwisie specjalnym różnymi metodami.
bardzo dobry (5, bdb)	➤ analizuje tradycje polskie i innych regionów świata związane ze stosowaniem napojów bezalkoholowych zimnych i gorących; ➤ analizuje i porównuje zestawy potraw i napojów w różnych regionów świata rozróżnia rodzaje dań serwowanych do stołu w kulturach różnych narodów; ➤ analizuje i zestawia potrawy i napoje w dania z uwzględnieniem życzeń gości i kultury danego kraju w różnych regionach świata; ➤ analizuje i zestawia asortyment potraw i napojów mieszanych bezalkoholowych sporządzanych w obecności gościa np. sałatki, koktajle z warzyw, owoców, befsztyki tatarskie, carpaccio, frutti di mare, grzanki, omlety, naleśniki, fondue, kompoty, napoje bezalkoholowe; ➤ filetuje owoce w obecności gości (wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technikę obierania, dzielenia i filetowania owoców); ➤ sporządza napoje mieszane różnymi technikami łączenia składników, dekoruje, sprawdza zgodność sporządzonego napoju z recepturą, wykonuje czynności końcowe; ➤ podaje potrawy i napoje w serwisie specjalnym innymi technikami.
celujący (6, cel)	➤ posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100%); ➤ przygotowuje własne kompozycje napojów bezalkoholowych w obecności gościa; ➤ przygotowuje własne kompozycje przekąsek w obecności gości oraz serwuje wybraną metodą obsługi; ➤ przygotowuje zestawy potraw regionalnych i kuchni świata.

