**Wymagania edukacyjne na poszczególne oceny dla przedmiotu:**
**Język obcy zawodowy**

Zawód: Technik żywienia i usług gastronomicznych (343404)

Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie:
K1 – HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań
K2 – HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

## K1: HGT.02 – Przygotowanie i wydawanie dań

### Ocena celująca (6)

- Posiada szeroki zasób zaawansowanego słownictwa gastronomicznego i technicznego, także z dziedzin pokrewnych (np. inżynierii żywności, bezpieczeństwa żywnościowego).
- Potrafi samodzielnie pracować z tekstami naukowymi, branżowymi i technicznymi (np. publikacje, normy, specyfikacje).
- Tworzy dokumentację technologiczną w języku obcym o wysokim stopniu złożoności.
- Potrafi przeprowadzić prezentację, szkolenie lub omówić innowację w języku obcym.
- Samodzielnie tłumaczy i redaguje teksty specjalistyczne.
- Wykazuje inicjatywę i kreatywność w wykorzystaniu języka obcego w praktyce zawodowej.

### Ocena bardzo dobra (5)

- Biegle posługuje się terminologią gastronomiczną i techniczną.
- Analizuje teksty branżowe (np. artykuły, katalogi sprzętu, receptury).
- Potrafi redagować dokumentację technologiczną, raporty i opisy procedur w języku obcym.
- Uczestniczy w dyskusjach zawodowych, przedstawia rozwiązania i argumenty.
- Dokonuje tłumaczeń tekstów specjalistycznych z języka obcego i na język obcy.

### Ocena dobra (4)

- Zna szerokie słownictwo gastronomiczne i technologiczne.
- Rozumie teksty opisujące procesy przygotowania i wydawania dań.
- Potrafi analizować instrukcje obsługi i procedury technologiczne w języku obcym.
- Pisze krótkie instrukcje, opisy procedur, komunikaty robocze.
- Bierze udział w prostych dialogach zawodowych (np. rozmowa z kucharzem, zapytanie o sprzęt).

• Potrafi przetłumaczyć fragment dokumentu lub instrukcji.

**Ocena dostateczna (3)**

• Zna podstawowe i rozszerzone słownictwo gastronomiczne.
• Rozumie proste instrukcje i opisy stanowisk pracy w języku obcym.
• Potrafi czytać i rozumieć podstawowe teksty branżowe (np. karty technologiczne, instrukcje).
• Pisze krótkie opisy, instrukcje przygotowania dań.
• Prowadzi proste rozmowy zawodowe w języku obcym (np. o produktach, sprzęcie).

**Ocena Dopuszczająca (2)**

• Zna elementarne słownictwo gastronomiczne (produkty, sprzęt, czynności).
• Rozumie bardzo proste polecenia i komunikaty w języku obcym.
• Czyta krótkie, proste teksty z pomocą nauczyciela (np. etykiety, proste instrukcje).
• Potrafi napisać lub powiedzieć pojedyncze zdania (np. 'wash the vegetables', 'turn on the oven').
• Wypowiada się krótko i prostymi zdaniami, często z pomocą nauczyciela.

**K2: HGT.12 – Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

**Ocena celująca (6)**

• Posługuje się zaawansowaną terminologią branżową z zakresu gastronomii, zarządzania i marketingu.
• Opracowuje w języku obcym dokumenty o charakterze biznesowym: biznesplany, analizy rynku, strategie promocji.
• Prowadzi w języku obcym prezentacje, negocjacje i szkolenia zawodowe.
• Samodzielnie tłumaczy i adaptuje teksty branżowe (oferty, regulaminy, raporty).
• Wykazuje twórcze i praktyczne wykorzystanie języka obcego w organizacji pracy zakładu gastronomicznego.

**Ocena bardzo dobra (5)**

• Płynnie używa języka obcego w sytuacjach zawodowych i biznesowych.
• Zna i stosuje terminologię z zakresu zarządzania gastronomią, marketingu i ekonomii.
• Analizuje i interpretuje dokumenty branżowe, oferty, raporty.
• Redaguje oferty, opisy usług, cenniki i prezentacje w języku obcym.
• Prowadzi rozmowy i negocjacje z klientami i kontrahentami.

**Ocena dobra (4)**

• Zna terminologię związaną z usługami gastronomicznymi i ich organizacją.
• Czyta i analizuje teksty: menu, regulaminy, oferty usług.
• Pisze krótkie oferty i zapytania ofertowe w języku obcym.
• Potrafi omówić organizację pracy i obsługę klienta.

• Bierze udział w rozmowach zawodowych dotyczących zamówień i planowania usług.

**Ocena dostateczna (3)**

• Zna podstawowe słownictwo dotyczące organizacji usług gastronomicznych.
• Rozumie proste oferty i zapytania.
• Potrafi przeczytać i zrozumieć podstawowe dokumenty (np. menu, ogłoszenia, krótkie e-maile).
• Pisze krótkie wiadomości lub zapytania (np. o dostępność, termin).
• Potrafi udzielić prostych informacji klientowi w języku obcym.

**Ocena dopuszczająca (2)**

• Zna elementarne słowa i zwroty z zakresu gastronomii (np. menu, waiter, client, order).
• Rozumie bardzo proste komunikaty i polecenia.
• Czyta krótkie, nieskomplikowane teksty z pomocą nauczyciela.
• Potrafi powiedzieć lub napisać pojedyncze zdania w kontekście zawodowym (np.'please sit down', 'the menu is here').
• Komunikuje się z dużą pomocą nauczyciela.