

Kwalifikacja cząstkowa na poziomie trzecim Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji

Wykonywanie usług kelnerskich

Status: włączona funkcjonująca

Rodzaj: cząstkowa

Kategoria: szkolnictwo branżowe

Data włączenia do ZSK: 2019-09-01

Branża w szkolnictwie branżowym: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)

Dokument potwierdzający nadanie kwalifikacji: Certyfikat kwalifikacji zawodowej

Informacje o kwalifikacji

W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Do egzaminu przystąpić mogą: 1. uczniowie i absolwenci branżowych szkół I stopnia, uczniowie i absolwenci 4-letnich techników oraz uczniowie, słuchacze i absolwenci szkół policealnych, rozpoczynający kształcenie w klasie I tych szkół od roku 2017/2018, a w kolejnych latach w kolejnych klasach/semestrach tych szkół, 2. uczniowie i absolwenci 5-letniego technikum rozpoczynający kształcenie w klasie I tej szkoły od roku 2019/2020, a w kolejnych latach w kolejnych klasach tych szkół, 3. uczniowie i absolwenci 2-letniej branżowej szkoły II stopnia, rozpoczynający kształcenie w klasie I tej szkoły począwszy od roku szkolnego 2020/2021, a w kolejnych latach w kolejnych klasach tych szkół, 4. osoby, które ukończyły kwalifikacyjne kursy zawodowe prowadzone przez podmioty, o których mowa w art. 117 ust. 2 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2017 r. poz. 59), na których kształcenie rozpocznie się nie wcześniej niż 1 stycznia 2020 r., 5. osoby spełniające warunki określone w przepisach w sprawie egzaminów eksternistycznych – od dnia 1 listopada 2025 r., 6. osoby dorosłe, które ukończyły praktyczną naukę zawodu dorosłych lub przyuczenie do pracy dorosłych, jeżeli program przyuczenia uwzględnił wymagania w podstawie programowej kształcenia w zawodach, zgłoszonych przez starostę do komisji egzaminacyjnej – od dnia 1 listopada 2025 r.

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Świadectwo ukończenia gimnazjum lub ośmioletniej szkoły podstawowej albo ukończenie 18 roku życia

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna włączenia kwalifikacji do ZSK

Na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego

Kod kwalifikacji (do 2020 roku)

3C01900385

Kod kwalifikacji (od 2020 roku)

13329

Efekty uczenia się

Zestawy efektów uczenia się

1) Bezpieczeństwo i higiena pracy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią

Kryteria weryfikacji:

- a. posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska
- b. wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska
- c. określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy
- d. określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku
- e. opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy
- f. rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania

2. Charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
- b. wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska

3. Opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
- b. wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
- c. omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy

4. Przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia rodzaje czynników, niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych występujących w środowisku pracy
- b. rozróżnia czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe oddziałujące na organizm człowieka
- c. określa sposoby przeciwdziałania czynnikom niebezpiecznym, szkodliwym i uciążliwym występującym na stanowisku pracy
- d. rozróżnia znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych na stanowisku pracy

5. Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska

Kryteria weryfikacji:

- a. stosuje się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych
- b. stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa
- c. stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych
- d. wyjaśnia zastosowanie środków gaśniczych na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych
- e. wskazuje zasadność badań pracowniczych w zapobieganiu zagrożeniom dla zdrowia i życia

6. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska

Kryteria weryfikacji:

- a. przygotowuje stanowiska pracy i ciągi technologiczne zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej
- b. wskazuje optymalne pod względem ergonomii warunki pracy pracowników obsługi kelnerskiej
- c. ocenia funkcjonalność pomieszczeń części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- d. planuje pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska
- e. stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych
- f. stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- g. utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych

7. Stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej
- b. dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy
- c. używa środków ochrony indywidualnej podczas obsługi gości

8. Udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego

Kryteria weryfikacji:

- a. opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego
- b. ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego

- c. zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku
- d. układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej
- e. powiadamia odpowiednie służby
- f. prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zwichnięcie, amputacja, złamanie, oparzenie
- g. prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar
- h. wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji

2) Podstawy gastronomii

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej

Kryteria weryfikacji:

- a. definiuje pojęcie produkty żywności
- b. charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej
- c. wymienia składniki odżywcze, nieodżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności
- d. dokonuje podziału składników produktów żywności
- e. grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych

2. Rozróżnia surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów

Kryteria weryfikacji:

- a. wyjaśnia pojęcia, takich jak: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy
- b. klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej
- c. opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej
- d. określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów

3. Rozróżnia metody utrwalania żywności

Kryteria weryfikacji:

- a. klasyfikuje metody utrwalania żywności
- b. charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności
- c. wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość
- d. identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych

4. Dokonuje oceny towaroznawczej żywności

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia cechy towaroznawcze żywności
- b. wymienia metody oceny towaroznawczej żywności
- c. określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności
- d. ocenia organoleptycznie żywność

5. Określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia składniki pokarmowe
- b. wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów
- c. ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów
- d. oblicza wartość odżywczą żywności

6. Planuje alternatywne sposoby żywienia

Kryteria weryfikacji:

- a. podaje definicję żywienia alternatywnego
- b. rozróżnia alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego)
- c. wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego
- d. wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego
- e. układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości

7. Charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata

Kryteria weryfikacji:

- a. określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata
- b. opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata
- c. rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata
- d. określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską

8. Planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia rodzaje jadłospisów (menu)
- b. opisuje zasady układania jadłospisów
- c. układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
- d. ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia
- e. modyfikuje jadłospisy - menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności

9. Rozróżnia procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów
- b. rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów
- c. wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów
- d. wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów
- e. rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów
- f. rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów
- g. opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu
- h. opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu
- i. opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cook-serve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide),
- j. opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cook-serve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide),

10. Charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu

Kryteria weryfikacji:

- a. klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu
- b. rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu
- c. rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu

11. Stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu

Kryteria weryfikacji:

- a. klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- b. dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu

12. Stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
- b. rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii
- c. ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii
- d. podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii

13. Stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii
- b. obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich

14. Stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii

Kryteria weryfikacji:

- a. opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii
- b. przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii

15. Rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich

Kryteria weryfikacji:

- a. wskazuje cele normalizacji krajowej
- b. wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy

- c. rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej
- d. korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności

3) Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Określa warunki przechowywania produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- b. określa warunki przechowywania różnych grup produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów
- c. określa sposób przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju produktów spożywczych, półproduktów czy gotowych potraw, i napojów w zależności od stopnia i sposobu ich przetworzenia
- d. przechowuje produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z obowiązującymi zasadami
- e. rozpoznaje skutki niewłaściwego przechowywania produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych

2. Dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia cechy jakościowe produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych w zależności od przeznaczenia
- b. ocenia przydatność i jakość produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych dobranych do sporządzania potraw i napojów

3. Charakteryzuje potrawy i napoje po recepturach

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje wizualnie potrawy i napoje oraz na podstawie receptur
- b. rozpoznaje potrawy i napoje po gramaturze określonej w recepturach
- c. sprawdza zgodność produktów, półproduktów i wyrobów gotowych przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą
- d. oblicza wielkość porcji potrawy i napoju na podstawie normatywu surowcowego

4. Organizuje stanowisko pracy (mise en place) do sporządzania potraw w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego

Kryteria weryfikacji:

- a. wyznacza główne miejsce robocze na stanowisku pracy
- b. dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzenia potraw
- c. odważa, odmierza, liczy produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą
- d. dobiera wyposażenie stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów
- e. rozmieszcza produkty i wyposażenie na stanowisku roboczym
- f. przygotowuje miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku roboczym

5. Przygotowuje potrawy w części handlowo-usługowej zakładu zgodnie z recepturami i zamówieniem

Kryteria weryfikacji:

- a. analizuje receptury gastronomiczne
- b. opisuje potrawy typowe dla kuchni polskiej i innych regionów świata zgodnie z recepturą i zamówieniem (zakąski, zupy, dania mięsne, rybne, drobiowe, jarskie i półmięsne, desery, napoje zimne, gorące i mrożone)
- c. omawia przygotowywanie potraw w obecności gości w sztuce kelnerskiej różnych krajów regionów świata
- d. obsługuje urządzenia gastronomiczne (wózki do tranżerowania i flambrowania) w czasie przygotowywania potraw w obecności gości zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
- e. przeprowadza obróbkę wstępną zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy oraz gospodarki surowcowej
- f. przygotowuje produkty spożywcze i półprodukty do obróbki właściwej (rozdrabnia, łączy, miesza, oddziela, formuje, wykończa)
- g. dobiera dodatki do sporządzanych potraw i napojów
- h. porcuje potrawy w obecności gości
- i. chłodzi, studzi, wykończa potrawy, utrzymuje właściwą temperaturę przed ekspedycją (koktajle owocowo-warzywne)
- j. rozpoznaje potrawy występujące w kartach menu po konsystencji, sposobie wykończenia potraw gotowych, obróbce właściwej, wielkości porcji

6. Wykonuje czynności związane z ekspedycją dań

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia rodzaje posiłków (śniadanie, lunch, brunch, obiad, kolacja)
- b. zestawia potrawy i napoje w dania zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
- c. ocenia zgodność z recepturą oraz jakość potraw i napojów wydanych z kuchni przed ekspedycją do sali konsumenckiej

7. Przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania i ekspedycji dań

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. stosowanie systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System)
- b. stosuje procedury dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów
- c. stosuje zasady gospodarki odpadami

4) Obsługiwanie gości

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych kelnera

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia predyspozycje fizyczne i psychiczne kandydata do pracy w zawodzie kelnera, np. odporność na stres, otwartość na kontakty z innymi, cierpliwość, dobra kondycja, sprawność fizyczna
- b. określa cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach
- c. opisuje sylwetkę zawodową kelnera
- d. określa elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości

2. Rozróżnia miejsca pracy kelnera

Kryteria weryfikacji:

- a. wyjaśnia termin gastronomii
- b. opisuje funkcje gastronomii
- c. rozróżnia zakłady gastronomiczne

3. Rozróżnia stanowiska pracy i systemy obsługi kelnerskiej

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- b. określa zadania pracowników części handlowo-usługowej zakładów gastronomicznych
- c. wymienia stanowiska pracy i pełnione funkcje pracowników w systemach obsługi gości
- d. ocenia przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii

4. Określa wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego i jego przeznaczenie

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia pomieszczenia części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- b. określa przeznaczenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- c. opisuje zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- d. rozróżnia wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- e. planuje wyposażenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego zgodnie z ich przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług (w meble, bieliznę stołową, zastawę stołową i serwisową, maszyny, urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw, przechowywania, ekspedycji, transportu potraw i napojów, baru, utrzymania czystości)
- f. określa funkcję pomieszczeń znajdujących się w części handlowo-usługowej
- g. rozróżnia asortyment wyposażenia różnych pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- h. określa miejsce i sposób przechowywania bielizny stołowej i zastawy stołowej (magazynuje zapasy, przygotowuje pomocnik kelnerski)

5. Posługuje się wyposażeniem części handlowo-usługowej zakładu

Kryteria weryfikacji:

- a. przenosi w ręku i przewozi na wózku kelnerskim bieliznę stołową
- b. przenosi zastawę stołową oraz serwisową w ręku i na tacy
- c. przewozi zastawę stołową oraz serwisową na wózku kelnerskim
- d. opisuje czynności związane z przygotowaniem sali na przyjęcie gości
- e. posługuje się bielizną stołową (składa, rozkłada, wymienia, formuje serwety lub serwetki)
- f. nakrywa stoły bielizną stołową i zastawą stołową przed przyjściem gości o różnej porze dnia
- g. dekoruje stoły i miejsca przeznaczone dla gości na różną porę dnia
- h. ocenia przygotowanie pomieszczeń w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (np. rozstawienie stołów, organizację przejść komunikacyjnych, ustawianie zastawy stołowej i serwisowej na stole) zgodnie z zasadami i standardami obsługi
- i. wykonuje zabiegi związane z pielęgnacją i konserwacją bielizny stołowej, zastawy stołowej i serwisowej
- j. dokonuje obrotu bielizną stołową oraz zastawą stołową i sprzętem specjalnego przeznaczenia

6. Stosuje karty menu

Kryteria weryfikacji:

- a. objaśnia pojęcie karty menu
- b. klasyfikuje karty menu według różnych kryteriów (okresu obowiązywania, wielkości, rodzaju i stylu świadczonych usług)
- c. rozróżnia karty menu ze względu na przeznaczenie
- d. wskazuje informacje handlowe zawarte w kartach menu i napojów
- e. rozróżnia potrawy i napoje zawarte w kartach menu i napojów
- f. definiuje rolę wkładki w kartach menu i napojów

- g. wykazuje się znajomością kart menu i kart napojów
- h. ocenia poprawność karty menu i karty napojów pod względem budowy, klasycznego układu spisu potraw według zasad kuchni środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości
- i. stosuje kartę menu i kartę napojów w obsłudze gości
- j. demonstruje sposób podawania karty menu/karty napojów

7. Wykonuje czynności związane z przyjmowaniem gości: przygotowuje salę i stoły zgodnie z zamówieniem; dba o czystość, porządek i estetykę sali w czasie obsługi gości; serwuje potrawy i napoje zgodnie z zasadami obsługi gości; komunikuje się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe; dokonuje dyskretnej obserwacji sali podczas przyjęcia, reaguje na wszelkie sygnały

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia etapy obsługi gości
- b. przyjmuje gości (wita, odnotowuje usługę dla gości hotelowych, stosuje zasadę uznania gości, pomaga przy wyborze stolika i zajęciu miejsc)
- c. wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (podaje kartę potraw i napojów, udziela informacji, doradza przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmuje zamówienie)
- d. stosuje zasady up-sellingu i cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia
- e. zapisuje zamówienie
- f. przekazuje zamówienie do realizacji
- g. używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych w języku polskim i obcym nowożytnym

8. Nakrywa stół zgodnie z zamówieniem gości

Kryteria weryfikacji:

- a. analizuje potrzeby gości, uwzględniając elementy zamówienia i przekazane informacje (np. płeć, wiek, liczba osób, okoliczność, wydarzenie, menu, tradycje i zwyczaje z różnych stron świata, inne oczekiwania)
- b. uzupełnia przygotowane stoły zgodnie z zamówieniem i potrzebami gości oraz ze standardami obowiązującymi w zakładzie (zmienia, uzupełnia zastawę stołową i serwisową)
- c. aranżuje stoły stosownie do oczekiwań i charakterystyki gości
- d. wykonuje czynności kelnerskie z prawej i lewej strony gościa przy dostosowywaniu nakrycia stołu do zamówienia

9. Dobiera metody serwowania potraw i napojów

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków
- b. stosuje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków
- c. 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.)
- d. opisuje zalety i wady podawania potraw, napojów i posiłków różnymi metodami i stylami

10. Serwuje potrawy: dba o jakość i estetykę serwowanych potraw; serwuje potrawy zgodnie z zasadami

Kryteria weryfikacji:

- a. ustala kolejność serwowania potraw zgodnie z zasadami i potrzebami gości
- b. odbiera potrawy zgodnie z ustaloną kolejnością podania
- c. sprawdza zgodność odbieranych z ekspedycji potraw z zamówieniem
- d. ocenia jakość i estetykę potraw przed ich podaniem
- e. dobiera dodatki i przyprawy do potraw (np. sól, pieprz, oliwa)
- f. dostosowuje metodę i technikę serwowania do serwowanych potraw lub ich zestawów zgodnie z życzeniem gości i możliwości zakładu
- g. dobiera bieliznę stołową i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do serwowania potraw w zależności od stylu, formy obsługi gości i metod serwowania
- h. serwuje dodatki i przyprawy do zamówionych potraw
- i. serwuje jednoporcjowo i wieloporcjowo zakąski zimne i gorące, zupy, dania zasadnicze, sery, desery i owoce

11. Serwuje napoje bezalkoholowe

Kryteria weryfikacji:

- a. opisuje skład i technologię sporządzania serwowanych napojów
- b. przygotowuje bufet lub bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych
- c. sprawdza zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń i sprzętu gastronomicznego oraz zastawy stołowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych
- d. sporządza napoje zimne zgodnie z obowiązującymi zasadami
- e. określa dodatki do napojów
- f. dobiera zastawę stołową i sprzęt serwisowy do serwowanego napoju
- g. serwuje napoje z wykorzystaniem różnorodnych metod i technik
- h. przestrzega warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych: temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych
- i. podaje gościom przy stole napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach oraz w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych (przynosi napój, nakrycia i sprzęt serwisowy na tacy, otwiera, nalewa, ustawia napój na stole)
- j. przedstawia historię odkrycia i rozpowszechnienia kawy i herbaty oraz kakao i czekolady na świecie
- k. wymienia skład różnych napojów na bazie kawy i herbaty oraz kakao i czekolady
- l. dobiera warunki i techniki parzenia kawy, herbaty, upłynniania czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki)
- m. przygotowuje naczynia, sprzęt, zastawę stołową do sporządzania i podawania kaw, herbat, czekolady
- n. sporządza napoje gorące bezalkoholowe z wykorzystaniem różnych metod i technik
- o. sprawdza jakość i estetykę serwowanych napojów
- p. serwuje kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko) w zależności od okoliczności i życzeń gości
- q. wskazuje zasadę kolejności podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych

- r. opisuje tradycje polskie i innych regionów świata związane ze stosowaniem napojów bezalkoholowych zimnych i gorących

12. Serwuje napoje alkoholowe: stosuje przepisy prawa i standardy wewnętrzne dotyczące serwowania alkoholi; krzewi kulturę picia napojów alkoholowych

Kryteria weryfikacji:

- a. charakteryzuje napoje alkoholowe różnych regionów świata
- b. rozpoznaje rodzaje win, wódek, piwa w karcie alkoholi
- c. rozpoznaje rodzaj, pochodzenie i cechy win, wódek oraz piwa na podstawie etykiety
- d. przestrzega zasad serwowania napojów alkoholowych
- e. pomaga przy doborze alkoholi do potraw, dań i posiłków
- f. przygotowuje wina, wódki, piwa do serwowania (reguluje temperaturę, dobiera akcesoria do dystrybucji i podawania, dekantuje.)
- g. dobiera naczynia do serwowania win, wódek, piw
- h. podaje wina, wódki, piwa (otwiera butelki, puszki, nalewa, przestrzega wielkości porcji, stawia butelkę z napojem na stole lub przy stole gościa) w sposób odpowiadający rodzajowi alkoholu lub życzeniom gości
- i. dobiera wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów oraz jako aperitify i digestify
- j. wskazuje przepisy prawa i standardy wewnętrzne dotyczące serwowania alkoholi
- k. wskazuje skutki nieprzestrzegania przepisów prawa i standardów wewnętrznych dotyczących serwowania alkoholi

13. Serwuje dania

Kryteria weryfikacji:

- a. wskazuje danie dnia w kartach menu gastronomii różnych regionów świata
- b. wskazuje godziny podawania poszczególnych potraw w kulturze różnych regionów świata
- c. charakteryzuje zestawy potraw i napojów w różnych regionów świata
- d. rozróżnia rodzaje dań serwowanych do stołu w kulturach różnych narodów
- e. zestawia potrawy i napoje w dania z uwzględnieniem życzeń gości i kultury danego kraju w różnych regionach świata
- f. ustala kolejność podawania potraw i napojów zestawionych w dania
- g. dobiera sprzęt, urządzenia i zastawę stołową do serwowania dań zestawionych w śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje
- h. nakrywa stoły do różnych dań
- i. podaje różne dania w formie bufetów
- j. obsługuje gości podczas podawania różnych dań do stołu i w formie bufetów

14. Ocenia jakość oraz estetykę potraw i napojów w posiłkach

Kryteria weryfikacji:

- a. wyjaśnia znaczenie oceny jakości wydanej potrawy lub napoju
- b. ocenia wydaną potrawę lub napój oraz ich zestawienie w posiłki
- c. sprawdza jakość oraz estetykę wydawanych potraw, napojów i posiłków

d. wymienia sposoby pozyskiwania informacji na temat jakości serwowanych potraw i napojów

15. Wykonuje czynności związane z realizacją zamówień gości do pokoju hotelowego (room service)

Kryteria weryfikacji:

- a. definiuje termin obsługi gastronomicznej gości w pokoju hotelowym (room service)
- b. opisuje rolę usług kelnerskich wykonywanych w części hotelowej obiektu świadczącego usługi hotelarskie
- c. wymienia rodzaje usług kelnerskich świadczonych gościom w pokoju hotelowym
- d. wymienia etapy obsługi gości w pokoju hotelowym
- e. przyjmuje zamówienia gości hotelowych np. na podstawie wywieszek klamkowych, kart meldunkowych, rozmów telefonicznych, zamówień bezpośrednich
- f. sporządza harmonogram realizacji zamówień do pokoju gości
- g. dobiera wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w ramach usług kelnerskiej wykonywanej w serwisie hotelowym
- h. przygotowuje tace i wózki do obsługi gości w pokoju hotelowym
- i. realizuje zamówienie gości do pokoju hotelowego zgodnie z przyjętymi standardami

16. Serwuje potrawy i napoje bezalkoholowe w obecności gości - serwis specjalny

Kryteria weryfikacji:

- a. wyjaśnia pojęcie serwisu specjalnego
- b. wyjaśnia zasadność sporządzania potraw i napojów w obecności gości
- c. dobiera wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym (wózki do tranżerowania i flambirowania, stoły dostawcze i stanowiska stałe do sporządzania potraw w obecności gości)
- d. przygotowuje stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gości
- e. 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
- f. tranżeruje mięsa i drób oraz filetuje ryby w obecności gości (wyznacza miejsca cięć, dobiera technikę cięć, wydziela porcję potrawy)
- g. dzieli i filetuje owoce w obecności gości (wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technikę obierania, dzielenia i filetowania owoców)
- h. flambiruje potrawy w obecności gości (dobiera półprodukty i gotowe wyroby, technikę sporządzania potrawy flambirowanej)
- i. 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)
- j. podaje potrawy i napoje w serwisie specjalnym innymi technikami

17. Wykonuje czynności porządkowe po zakończeniu usługi kelnerskiej

Kryteria weryfikacji:

- a. porządkuje sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po odejściu gości od stołów
- b. porządkuje stół i miejsce pracy po zamknięciu zakładu
- c. sprawdza stan sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po zakończeniu zmiany roboczej i zamknięciu zakładu
- d. rozróżnia czynności codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- e. wykonuje czynności porządkowe codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego, np. czyści menażę, platery, elementy dekoracyjne stołów

5) Podstawy miksologii

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Określa predyspozycje, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań barmana

Kryteria weryfikacji:

- a. opisuje cechy psychofizyczne i kompetencje barmana
- b. opisuje zadania barmana
- c. wskazuje zagrożenia występujące w pracy barmana
- d. wskazuje zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych
- e. określa odpowiedzialność moralną i prawną barmana
- f. rozróżnia sposoby pozyskiwania gości
- g. wymienia przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu
- h. określa konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu
- i. określa rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania alkoholu

2. Planuje pracę barmana: urządza miejsce pracy barmana; obsługuje urządzenia barmańskie; posługuje się sprzętem barmańskim

Kryteria weryfikacji:

- a. planuje rozmieszczenie mebli, urządzeń i sprzętu barowego
- b. ocenia układ funkcjonalny baru
- c. przygotowuje bar do rozpoczęcia pracy

3. Rozróżnia składniki napojów mieszanych

Kryteria weryfikacji:

- a. klasyfikuje składniki napojów mieszanych
- b. określa właściwości głównych lub bazowych składników mieszanych napojów alkoholowych (wódki, wina)
- c. dobiera modyfikatory do napojów mieszanych (wódki aperitifowe, likiery)

- d. rozróżnia składniki dodatkowe i szprycujące napojów mieszanych (soki, syropy owocowe i smakowe, produkty nabiałowe, napary kawowe, herbaciane i ziołowe, napoje gazowane, spieniacze)
- e. rozróżnia stosowane w sporządzaniu napojów mieszanych przyprawy oraz bonifikatory
- f. dobiera składniki dekoracyjne i komplementarne do wykończenia napojów mieszanych

4. Planuje sporządzanie napojów mieszanych

Kryteria weryfikacji:

- a. klasyfikuje napoje mieszane
- b. charakteryzuje klasyczne grupy napojów mieszanych
- c. oblicza ilości składników napojów mieszanych na podstawie receptur proporcjonalnych i częściowych oraz miar umownych
- d. oblicza zawartość alkoholu w napojach mieszanych

5. Sporządza napoje mieszane

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia metody miksowania
- b. stosuje zasady łączenia składników napojów mieszanych
- c. dobiera metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego lub upodobań gościa
- d. dobiera naczynia do podawania napojów mieszanych
- e. stosuje sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych
- f. przestrzega algorytmu sporządzania napojów mieszanych
- g. dekoruje napoje mieszane
- h. podaje napoje mieszane

6. Planuje i organizuje pracę baru

Kryteria weryfikacji:

- a. sporządza zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur
- b. rozlicza bar po zakończeniu pracy
- c. planuje pracę dzienną lub tygodniową pracowników baru
- d. sporządza wykaz czynności kontrolujących bar przed otwarciem zakładu, w czasie zmiany roboczej i po zakończeniu pracy

6) Rozliczanie usług kelnerskich

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Przestrzega zasad rozliczenia się z gościem podczas wykonywania usług kelnerskich

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia zasady rozliczenia gości za zrealizowaną usługę
- b. dobiera dokumenty do rozliczania usług kelnerskich (paragon, faktura)
- c. rozlicza usługi kelnerskie zgodnie z podatkiem VAT

2. Dokonuje rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych po zakończeniu obsługi gościa

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia różne formy rozliczeń i płatności (gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, przelew bankowy, talon)
- b. dobiera sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości i możliwości zakładu
- c. podaje rachunek
- d. przyjmuje należność gotówkową (przyjmuje należność z wykorzystaniem programów do prowadzenia gastronomii, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę)
- e. przyjmuje należność bezgotówkową (sprawdza czytelność karty, dokonuje akceptacji karty w terminalu, prosi o wpisanie kodu PIN lub podaje gościowi do podpisu wydruk z terminala, porównuje zgodność podpisu na karcie i wydruku, zwraca kartę wraz z kopią wydruku gościowi)
- f. stosuje różne formy płatności za świadczone usługi gastronomiczne do pokoju hotelowego
- g. przyjmuje i rejestruje napiwki
- h. dziękuje za skorzystanie z usługi, żegna gościa i zaprasza do ponownych odwiedzin

3. Obsługuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych
- b. stosuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie do rozliczeń
- c. dokonuje dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego

4. Stosuje programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich

Kryteria weryfikacji:

- a. wykorzystuje programy komputerowe do wprowadzania zmian w menu i cen w sieci kas kelnerskich
- b. dobiera programy komputerowe do rozliczania usług kelnerskich
- c. rozlicza usługi przy użyciu programów komputerowych

7) Język obcy zawodowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem; b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie; c) z dokumentacją związaną z danym zawodem; d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy; b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych; c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych; d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych; e) świadczonych usług, w tym obsługi gościa

2. Rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje, filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka; b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)

Kryteria weryfikacji:

- a. określa główną myśl wypowiedzi, tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu
- b. znajduje w wypowiedzi, tekście określone informacje
- c. rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu
- d. układa informacje w określonym porządku

3. Samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję); b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem - według wzoru)

Kryteria weryfikacji:

- a. opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi

- b. przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych
- c. wyraża i uzasadnia swoje stanowisko
- d. stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze
- e. stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji

4. Uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych - reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu: a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych; b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych

Kryteria weryfikacji:

- a. rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę
- b. uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia
- c. wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób
- d. prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi
- e. pyta o upodobania i potrzeby innych osób
- f. proponuje gościom potrawy i napoje
- g. stosuje zwroty i formy grzecznościowe
- h. dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji

5. Zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych

Kryteria weryfikacji:

- a. przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)
- b. przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym
- c. przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym
- d. przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)

6. Wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym; b) współdziała w grupie; c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym; d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne

Kryteria weryfikacji:

- a. korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego
- b. współdziała z innymi osobami realizując zadania językowe
- c. korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych
- d. identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy
- e. wykorzystuje kontekst, aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa
- f. upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne w porozumiewaniu się

8) Kompetencje personalne i społeczne

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Przestrzega zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonym i współpracownikami

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia podstawowe zasady etyki zawodowej
- b. wymienia cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami
- c. stosuje zasady etyki w relacjach pracowniczych
- d. wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej
- e. przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy

2. Wykazuje znajomość indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia metody rozpoznawania indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym
- b. określa potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym
- c. planuje realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym

3. Stosuje zasady w komunikacji interpersonalnej

Kryteria weryfikacji:

- a. rozróżnia sposoby komunikacji interpersonalnej
- b. wymienia zasady komunikowania się
- c. wymienia rodzaje komunikacji niewerbalnej
- d. opisuje znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej w usługach kelnerskich
- e. wymienia formy komunikacji bezpośredniej i pośredniej, w tym rozmowę, pismo, e-mail, rozmowę telefoniczną, informacje na stronach internetowych

4. Stosuje techniki radzenia sobie ze stresem

Kryteria weryfikacji:

- a. definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej
- b. przewiduje konsekwencje stresujących zachowań, ich wpływu na siebie i innych
- c. wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem

5. Wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany

Kryteria weryfikacji:

- a. określa znaczenie otwartości na zmiany zachodzące w branży
- b. wskazuje alternatywne rozwiązania problemu

6. Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe

Kryteria weryfikacji:

- a. analizuje zmiany zachodzące w usługach kelnerskich
- b. poszukuje nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji
- c. wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie
- d. określa własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie

7. Planuje działania i zarządza czasem

Kryteria weryfikacji:

- a. określa cel planowanych zadań
- b. wyszczególnia elementy planu działania
- c. dokonuje analizy możliwości realizacji zadania na podstawie posiadanych zasobów
- d. tworzy harmonogram realizacji zadania
- e. wymienia zasoby niezbędne do wykonania zadania
- f. wykonuje zadanie zgodnie z planem

8. Ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania

Kryteria weryfikacji:

- a. wskazuje obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku

- b. określa rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych
- c. podaje przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej

9. Współpracuje w zespole

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia cechy członków zespołu sprzyjające osiągnięciu celów w pracy zespołowej
- b. uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu
- c. angażuje się w realizację przypisanych zadań
- d. modyfikuje własne działania zgodnie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem

Instytucje certyfikujące i podmioty powiązane z kwalifikacją

#	Instytucje certyfikujące (IC)	Instytucje walidujące
1	Okręgowe Komisje Egzaminacyjne	
2	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łomży	
3	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Gdańsku	
4	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Warszawie	
5	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Poznaniu	
6	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łodzi	
7	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna we Wrocławiu	
8	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Jaworznie	
9	Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Krakowie	

Minister właściwy dla kwalifikacji:

Minister Edukacji

