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 uwzględniał 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, zmiażdżenie, 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, wegeteriańskiego, 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 flambirowania) 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. porcjuje 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 gastronomia
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 usługi 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 menaże, 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 klucze, 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 osiąganiu celów w pracy zespołowej
b. uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu
c. angażuje się w realizację przypisanych zadań
d. modyfikuje własne działania zgonie 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