

**WYMAGANIA EDUKACYJNE DLA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH PRZEDMIOT -
USŁUGI GASTRONOMICZNE NA ROK SZKOLNY 2025/2026**

Zakres podstawowy

Klasa III

Temat	Ocena dopuszczająca (2)	Ocena dostateczna (3)	Ocena dobra (4)	Ocena bardzo dobra (5)	Ocena celująca (6)
Definicja i cechy usług. Charakterystyka i podział usług gastronomicznych	Zna podstawowe pojęcia dotyczące usług gastronomicznych.	Wymienia cechy i rodzaje usług gastronomicznych.	Charakteryzuje usługi gastronomiczne i ich funkcje.	Analizuje podział usług gastronomicznych i ich znaczenie.	Samodzielnie porównuje i ocenia znaczenie usług gastronomicznych na rynku.
Klasyfikacja zakładów gastronomicznych. Działalność zakładów gastronomicznych	Rozpoznaje podstawowe rodzaje zakładów gastronomicznych.	Omawia działalność zakładów gastronomicznych.	Klasyfikuje zakłady gastronomiczne według określonych kryteriów.	Analizuje działalność zakładów gastronomicznych.	Oceni funkcjonowanie różnych typów zakładów gastronomicznych i proponuje usprawnienia.
Rynek usług gastronomicznych	Zna podstawowe pojęcia rynku gastronomicznego.	Wymienia uczestników rynku gastronomicznego.	Charakteryzuje rynek usług gastronomicznych.	Analizuje potrzeby klientów i trendy gastronomiczne.	Samodzielnie interpretuje zmiany zachodzące na rynku gastronomicznym.
Systemy obsługi – samoobsługa	Rozpoznaje system samoobsługowy.	Opisuje zasady organizacji samoobsługi.	Wyjaśnia zalety i wady samoobsługi.	Dobiera odpowiedni system samoobsługi do rodzaju zakładu.	Analizuje efektywność systemów samoobsługowych.

Temat	Ocena dopuszczająca (2)	Ocena dostateczna (3)	Ocena dobra (4)	Ocena bardzo dobra (5)	Ocena celująca (6)
Systemy obsługi – obsługa kelnerska i mieszana	Rozpoznaje rodzaje obsługi kelnerskiej.	Opisuje zasady obsługi kelnerskiej i mieszanej.	Stosuje zasady organizacji obsługi gości.	Samodzielnie organizuje pracę w systemie obsługi kelnerskiej.	Ocenia skuteczność różnych systemów obsługi i proponuje rozwiązania.
Wypożyczenie sali konsumpcyjnej – bielizna i zastawa stołowa	Rozpoznaje podstawowe elementy wyposażenia.	Wymienia rodzaje bielizny i zastawy stołowej.	Dobiera zastawę do rodzaju potraw.	Prawidłowo przygotowuje wyposażenie sali konsumpcyjnej.	Samodzielnie organizuje wyposażenie zgodnie z charakterem przyjęcia.
Wypożyczenie sali – sztuczne, tace i sprzęt	Rozpoznaje podstawowe sztuczne i tace.	Omawia zastosowanie sprzętu gastronomicznego.	Prawidłowo dobiera sprzęt do obsługi.	Samodzielnie przygotowuje sprzęt do obsługi gości.	Wykazuje biegłość w organizacji i wykorzystaniu sprzętu gastronomicznego.
Pielęgnacja i przechowywanie zastawy stołowej	Zna podstawowe zasady pielęgnacji zastawy.	Omawia sposoby przechowywania zastawy.	Stosuje zasady pielęgnacji zastawy stołowej.	Samodzielnie organizuje przechowywanie sprzętu.	Dbą o wyposażenie zgodnie z profesjonalnymi standardami gastronomicznymi.
Postawa i prezentacja pracownika obsługi	Zna podstawowe zasady wyglądu pracownika.	Omawia cechy dobrego pracownika obsługi.	Stosuje zasady kultury zawodowej.	Prezentuje profesjonalną postawę wobec gości.	Stanowi wzór profesjonalnej obsługi i komunikacji z klientem.

Temat	Ocena dopuszczająca (2)	Ocena dostateczna (3)	Ocena dobra (4)	Ocena bardzo dobra (5)	Ocena celująca (6)
Prace przygotowawcze i ustawianie stołów	Wykonuje proste czynności przygotowawcze.	Ustawia stoły według wskazówek nauczyciela.	Samodzielnie przygotowuje salę restauracyjną.	Organizuje stanowiska obsługi zgodnie z zasadami.	Samodzielnie planuje organizację sali restauracyjnej.
Przygotowanie białizny stołowej i nakrywanie stołów	Rozpoznaje rodzaje białizny stołowej.	Nakrywa stoły według instrukcji.	Samodzielnie wykonuje podstawowe nakrycia.	Prawidłowo przygotowuje nakrycia na różne okazje.	Estetycznie i profesjonalnie wykonuje nakrycia stołów.
Dekoracyjne składanie serwet i bankiety	Wykonuje proste składanie serwet.	Dobiera kolory białizny stołowej.	Przygotowuje dekoracyjne nakrycia bankietowe.	Samodzielnie wykonuje estetyczne dekoracje stołów.	Tworzy kreatywne i profesjonalne dekoracje bankietowe.
Przenoszenie zastawy i sprzętu	Zna podstawowe zasady przenoszenia sprzętu.	Przenosi zastawę zgodnie z instrukcją.	Poprawnie posługuje się tacą kelnerską.	Samodzielnie i sprawnie transportuje zastawę.	Wykonuje czynności sprawnie i zgodnie z profesjonalnymi standardami.
Nakrycia stołów – proste i rozszerzone	Rozpoznaje rodzaje nakryć.	Przygotowuje podstawowe nakrycia.	Wykonuje nakrycia rozszerzone.	Samodzielnie dobiera nakrycia do rodzaju posiłku.	Profesjonalnie organizuje nakrycia zgodnie z zasadami savoir-vivre.
Nakrycia do śniadań i w obecności gości	Zna podstawowe zasady nakryć śniadaniowych.	Przygotowuje nakrycia śniadaniowe.	Wykonuje nakrycia w obecności gości.	Sprawnie organizuje obsługę przy stole.	Profesjonalnie prezentuje umiejętności obsługi gości.

Temat	Ocena dopuszczająca (2)	Ocena dostateczna (3)	Ocena dobra (4)	Ocena bardzo dobra (5)	Ocena celująca (6)
Nakrycia specjalne i zasady konsumpcji	Rozpoznaje nakrycia specjalne.	Omawia zasady konsumpcji wybranych dań.	Dobiera nakrycia do potraw specjalnych.	Samodzielnie przygotowuje nakrycia specjalne.	Profesjonalnie doradza gościom w zakresie konsumpcji dań specjalnych.
Powitanie gości i przyjmowanie zamówień	Zna podstawowe zasady powitania gości.	Przyjmuje proste zamówienia.	Poprawnie komunikuje się z gośćmi.	Samodzielnie prowadzi obsługę gości.	Profesjonalnie buduje relacje z klientem i prowadzi obsługę.
Doradzanie gościom i etykiety wina	Rozpoznaje podstawowe rodzaje win.	Odczytuje podstawowe informacje z etykiet.	Doradza gościom przy wyborze potraw i win.	Samodzielnie dobiera wina do potraw.	Profesjonalnie prezentuje wiedzę dotyczącą win i obsługi gości.
Ogólne zasady obsługi gości przy stole	Zna podstawowe zasady obsługi.	Stosuje podstawowe zasady obsługi gości.	Poprawnie wykonuje czynności obsługowe.	Samodzielnie organizuje obsługę przy stole.	Wykonuje obsługę zgodnie z najwyższymi standardami gastronomicznymi.
Obsługa różnych typów gości	Rozpoznaje różne typy gości.	Omawia zasady obsługi gości specjalnych.	Dostosowuje sposób obsługi do typu klienta.	Samodzielnie rozwiązuje trudne sytuacje z klientami.	Profesjonalnie obsługuje wymagających i specjalnych gości.
Prawa gości i reklamacje	Zna podstawowe prawa konsumenta.	Omawia przyczyny reklamacji.	Poprawnie reaguje na reklamacje gości.	Samodzielnie rozwiązuje sytuacje reklamacyjne.	Profesjonalnie prowadzi rozmowy z gośćmi i rozwiązuje konflikty.

Temat	Ocena dopuszczająca (2)	Ocena dostateczna (3)	Ocena dobra (4)	Ocena bardzo dobra (5)	Ocena celująca (6)
Obsługa gości w pokoju hotelowym	Zna podstawowe zasady room service.	Omawia zasady obsługi hotelowej.	Przygotowuje obsługę gości hotelowych.	Samodzielnie organizuje room service.	Profesjonalnie wykonuje obsługę hotelową zgodnie ze standardami.
Sprawdzian wiadomości	Uzyskuje minimum wymaganych punktów.	Opanował podstawowe wiadomości.	Poprawnie rozwiązuje większość zadań.	Samodzielnie i poprawnie rozwiązuje zadania.	Wykazuje pełne opanowanie materiału i umiejętność zastosowania wiedzy w praktyce.

Klasa IV

Temat	Ocena dopuszczająca (2)	Ocena dostateczna (3)	Ocena dobra (4)	Ocena bardzo dobra (5)	Ocena celująca (6)
Metody obsługi gości.	Rozpoznaje podstawowe metody obsługi.	Omawia podstawowe sposoby serwisu.	Charakteryzuje metody obsługi gości.	Dobiera odpowiednią metodę obsługi do rodzaju usługi.	Analizuje i porównuje skuteczność metod obsługi.
Serwis bufetowy	Rozpoznaje elementy serwisu bufetowego.	Omawia zasady organizacji bufetu.	Przygotowuje stanowisko bufetowe.	Samodzielnie organizuje serwis bufetowy.	Profesjonalnie planuje i organizuje bufet zgodnie ze standardami gastronomicznymi.
Bufet śniadaniowy	Zna podstawowe elementy bufetu śniadaniowego.	Wymienia zasady przygotowania bufetu śniadaniowego.	Organizuje podstawowy bufet śniadaniowy.	Samodzielnie przygotowuje bufet śniadaniowy.	Tworzy estetyczny i funkcjonalny bufet zgodny z wymaganiami gości.
Kalkulacja usług gastronomicznych	Zna podstawowe pojęcia kalkulacyjne.	Wykonuje proste kalkulacje usług gastronomicznych.	Poprawnie oblicza koszty usług gastronomicznych.	Samodzielnie sporządza kalkulację usług.	Analizuje opłacalność usług gastronomicznych i wyciąga wnioski.
Zasady rozliczania usług gastronomicznych	Rozpoznaje podstawowe	Omawia formy rozliczeń usług gastronomicznych.	Poprawnie sporządza dokumentację rozliczeniową.	Samodzielnie rozlicza usługi gastronomiczne.	Analizuje dokumentację finansową zakładu gastronomicznego.

Temat	Ocena dopuszczająca (2)	Ocena dostateczna (3)	Ocena dobra (4)	Ocena bardzo dobra (5)	Ocena celująca (6)
	dokumenty rozliczeniowe.				
Kalkulacja potraw i napojów – ćwiczenia	Wykonuje proste obliczenia według instrukcji.	Oblicza koszt wybranych potraw i napojów.	Samodzielnie wykonuje kalkulacje gastronomiczne.	Poprawnie analizuje wyniki kalkulacji.	Wykorzystuje kalkulacje do planowania oferty gastronomicznej.
Wynik finansowy zakładu gastronomicznego	Zna pojęcie wyniku finansowego.	Wymienia składniki wyniku finansowego.	Oblicza podstawowy wynik finansowy.	Analizuje wynik finansowy zakładu gastronomicznego.	Wyciąga wnioski dotyczące rentowności działalności gastronomicznej.
Rodzaje i charakterystyka przyjęć okolicznościowych	Rozpoznaje rodzaje przyjęć.	Omawia cechy przyjęć okolicznościowych.	Dobiera rodzaj przyjęcia do okazji.	Samodzielnie planuje organizację przyjęcia.	Profesjonalnie organizuje różne typy przyjęć.
Menu na przyjęcie stojące i bufetowe	Rozpoznaje podstawowe elementy menu.	Omawia zasady doboru potraw.	Przygotowuje menu na przyjęcie.	Samodzielnie komponuje menu bufetowe i stojące.	Tworzy atrakcyjne i profesjonalne menu zgodne z charakterem przyjęcia.
Przyjmowanie zlecenia na organizację przyjęcia	Zna podstawowe zasady przyjmowania zamówień.	Omawia elementy umowy i kalkulacji wstępnej.	Sporządza podstawową dokumentację przyjęcia.	Samodzielnie przygotowuje umowę i kalkulację.	Profesjonalnie prowadzi rozmowę ze zleceniodawcą i

Temat	Ocena dopuszczająca (2)	Ocena dostateczna (3)	Ocena dobra (4)	Ocena bardzo dobra (5)	Ocena celująca (6)
					przygotowuje dokumentację.
Przygotowanie sali na przyjęcia typu angielskiego	Rozpoznaje elementy przygotowania sali.	Omawia zasady organizacji sali.	Przygotowuje salę do obsługi gości.	Samodzielnie organizuje salę i obsługę kelnerską.	Profesjonalnie planuje organizację przyjęcia typu angielskiego.
Obsługa barmańska	Rozpoznaje podstawowy sprzęt barowy.	Omawia zastosowanie sprzętu i ingrediencji.	Przygotowuje stanowisko barowe.	Samodzielnie organizuje obsługę barmańską.	Profesjonalnie wykonuje czynności związane z obsługą baru.
Menu na przyjęcia zasiadane	Rozpoznaje podstawowe rodzaje menu.	Omawia zasady układania menu.	Przygotowuje menu na przyjęcia zasiadane.	Samodzielnie dobiera potrawy do rodzaju przyjęcia.	Tworzy profesjonalne menu zgodne z zasadami gastronomii.
Dobór win i alkoholi do potraw	Rozpoznaje podstawowe rodzaje win i alkoholi.	Omawia zasady doboru alkoholi.	Dobiera napoje do potraw.	Samodzielnie komponuje zestawienia potraw i alkoholi.	Profesjonalnie doradza gościom w zakresie doboru win i alkoholi.
Przygotowanie sali na przyjęcia zasiadane	Wykonuje proste czynności przygotowawcze.	Omawia zasady ustawienia stołów.	Przygotowuje salę zgodnie z instrukcją.	Samodzielnie organizuje salę bankietową.	Profesjonalnie planuje aranżację sali na przyjęcia.

Temat	Ocena dopuszczająca (2)	Ocena dostateczna (3)	Ocena dobra (4)	Ocena bardzo dobra (5)	Ocena celująca (6)
Przygotowanie nakryć dla gości	Rozpoznaje elementy nakrycia.	Wykonuje podstawowe nakrycia.	Samodzielnie przygotowuje nakrycia stołów.	Dobiera nakrycia do rodzaju przyjęcia.	Estetycznie i profesjonalnie wykonuje nakrycia bankietowe.
Dekoracja stołów bankietowych	Zna podstawowe zasady dekoracji.	Wykonuje proste dekoracje stołów.	Dobiera dekoracje do charakteru przyjęcia.	Samodzielnie przygotowuje dekoracje bankietowe.	Tworzy estetyczne i kreatywne dekoracje stołów.
Rozmieszczenie uczestników przyjęcia	Zna podstawowe zasady rozmieszczenia gości.	Omawia zasady usadzania uczestników.	Poprawnie planuje rozmieszczenie gości.	Samodzielnie przygotowuje plan usadzenia uczestników.	Profesjonalnie organizuje rozmieszczenie gości zgodnie z zasadami protokołu.
Obsługa kelnerska podczas przyjęć zasiadanych	Zna podstawowe zasady obsługi.	Wykonuje podstawowe czynności obsługowe.	Poprawnie obsługuje gości podczas przyjęcia.	Samodzielnie organizuje obsługę kelnerską.	Profesjonalnie wykonuje obsługę zgodnie z najwyższymi standardami.
Projekt organizacji przyjęcia zasiadanego	Wykonuje projekt według wskazówek.	Przygotowuje podstawowy projekt przyjęcia.	Samodzielnie opracowuje projekt organizacji przyjęcia.	Poprawnie planuje wszystkie elementy organizacji.	Tworzy kompleksowy i profesjonalny projekt przyjęcia.
Organizacja okolicznościowych przyjęć mieszanych	Rozpoznaje rodzaje przyjęć mieszanych.	Omawia zasady organizacji przyjęć mieszanych.	Przygotowuje podstawowy plan przyjęcia.	Samodzielnie organizuje przyjęcia mieszane.	Profesjonalnie planuje i realizuje przyjęcia mieszane.

Temat	Ocena dopuszczająca (2)	Ocena dostateczna (3)	Ocena dobra (4)	Ocena bardzo dobra (5)	Ocena celująca (6)
Organizowanie szkoleń i konferencji	Zna podstawowe zasady organizacji konferencji.	Omawia wyposażenie i organizację sal konferencyjnych.	Przygotowuje salę konferencyjną.	Samodzielnie organizuje szkolenia i konferencje.	Profesjonalnie planuje wydarzenia konferencyjne.
Obsługa grup turystycznych. Usługi cateringowe	Rozpoznaje podstawowe usługi cateringowe.	Omawia zasady obsługi grup.	Organizuje podstawowe usługi cateringowe.	Samodzielnie planuje catering i obsługę grup.	Profesjonalnie organizuje kompleksowe usługi cateringowe.
Przyjęcia dyplomatyczne	Zna podstawowe pojęcia dotyczące przyjęć dyplomatycznych.	Omawia zasady organizacji przyjęć dyplomatycznych.	Stosuje zasady protokołu dyplomatycznego.	Samodzielnie organizuje przyjęcie dyplomatyczne.	Profesjonalnie planuje i realizuje przyjęcia zgodnie z zasadami dyplomacji.
Planowanie i organizowanie przyjęć – ćwiczenia	Wykonuje zadania według instrukcji.	Przygotowuje podstawowe elementy organizacji przyjęcia.	Samodzielnie planuje organizację przyjęcia.	Poprawnie realizuje zadania praktyczne.	Wykazuje pełną samodzielność i kreatywność w organizacji usług gastronomicznych.
Marketing usług gastronomicznych	Zna podstawowe pojęcia marketingowe.	Omawia formy marketingu gastronomicznego.	Stosuje wybrane działania marketingowe.	Samodzielnie planuje promocję usług gastronomicznych.	Tworzy skuteczne strategie marketingowe dla gastronomii.
Planowanie usług gastronomicznych	Zna podstawowe zasady planowania usług.	Omawia etapy planowania usług gastronomicznych.	Przygotowuje plan usługi gastronomicznej.	Samodzielnie organizuje usługi gastronomiczne.	Profesjonalnie planuje kompleksowe usługi gastronomiczne.

Temat	Ocena dopuszczająca (2)	Ocena dostateczna (3)	Ocena dobra (4)	Ocena bardzo dobra (5)	Ocena celująca (6)
Oferty usług gastronomicznych	Rozpoznaje elementy oferty gastronomicznej.	Omawia zasady tworzenia ofert.	Przygotowuje podstawową ofertę gastronomiczną.	Samodzielnie tworzy ofertę dla klienta.	Opracowuje profesjonalne i atrakcyjne oferty gastronomiczne.
Promocja usług gastronomicznych	Zna podstawowe formy promocji.	Omawia sposoby promocji usług.	Stosuje działania promocyjne.	Samodzielnie planuje promocję usług gastronomicznych.	Tworzy skuteczne kampanie promocyjne.
Reklama / Public relations / Promocja sprzedaży / Sprzedaż osobista / Promocja bezpośrednia	Rozpoznaje podstawowe narzędzia promocji.	Omawia zasady reklamy i promocji.	Stosuje wybrane techniki sprzedaży.	Samodzielnie przygotowuje działania promocyjne.	Profesjonalnie prowadzi działania marketingowe i sprzedażowe.
Dystrybucja i sprzedaż usług gastronomicznych	Zna podstawowe formy sprzedaży.	Omawia kanały dystrybucji usług gastronomicznych.	Dobiera odpowiednie formy sprzedaży.	Samodzielnie organizuje sprzedaż usług gastronomicznych.	Analizuje skuteczność dystrybucji i sprzedaży usług.
Systemy komputerowe i programy komputerowe dla gastronomii	Rozpoznaje podstawowe programy gastronomiczne.	Omawia zastosowanie systemów komputerowych.	Obsługuje wybrane programy gastronomiczne.	Samodzielnie wykorzystuje programy w organizacji usług gastronomicznych.	Profesjonalnie wykorzystuje systemy komputerowe do zarządzania gastronomią.

Temat	Ocena dopuszczająca (2)	Ocena dostateczna (3)	Ocena dobra (4)	Ocena bardzo dobra (5)	Ocena celująca (6)
Rozwiązywanie zadań egzaminacyjnych	Podjmuje próby rozwiązania zadań.	Rozwiązuje proste zadania egzaminacyjne.	Poprawnie wykonuje większość zadań.	Samodzielnie rozwiązuje zadania egzaminacyjne.	Wykazuje pełne przygotowanie do egzaminu zawodowego.

Wymagania edukacyjne są dostosowywane do indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz możliwości psychofizycznych ucznia zgodnie z wskazanymi przepisami ministra właściwego do spraw oświaty i wychowania w sprawie oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych :

- posiadającego orzeczenie o potrzebie kształcenia specjalnego – na podstawie tego orzeczenia oraz ustaleń zawartych w Indywidualnym Programie Edukacyjno – Terapeutycznym,
- posiadającego orzeczenie o potrzebie indywidualnego nauczania – na podstawie tego orzeczenia,
- posiadającego opinię poradni psychologiczno – pedagogicznej, w tym poradni specjalistycznej, o specyficznych trudnościach w uczeniu się, lub inną opinię poradni psychologiczno – pedagogicznej, w tym poradni specjalistycznej, wskazującą na potrzebę takiego dostosowania – na podstawie tej opinii,
- nieposiadającego orzeczenia lub opinii wymienionych w pkt. 1 – 3, który jest objęty pomocą psychologiczno – pedagogiczną w szkole – na podstawie rozpoznania indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz indywidualnych możliwości psychofizycznych ucznia dokonanego przez nauczycieli i specjalistów;

Szczegółowe opisy dostosowań są ujęte w dokumentacji pomocy pedagogiczno – psychologicznej.

Formy sprawdzania osiągnięć ucznia

Forma oceniania	Zakres
Sprawdziany pisemne	Wiedza teoretyczna
Kartkówki	Bieżące przygotowanie do zajęć
Odpowiedzi ustne	Terminologia zawodowa i zagadnienia teoretyczne
Ćwiczenia praktyczne	Obsługa konsumenta i organizacja usług
Projekty	Oferty gastronomiczne i organizacja przyjęć
Aktywność na lekcji	Zaangażowanie i praca zespołowa
Symulacje zawodowe	Obsługa klienta i sytuacje problemowe

Kryteria oceniania

Procent uzyskanych punktów	Ocena
0–39%	Niedostateczny
40–54%	Dopuszczający
55–74%	Dostateczny
75–89%	Dobry
90–97%	Bardzo dobry
98–100%	Celujący

Indywidualizacja wymagań edukacyjnych może obejmować obniżenie punktacji.

Warunki i tryb uzyskiwania wyższej niż przewidywana rocznej oceny klasyfikacyjnej są określone w statucie szkoły.

