

Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy III Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych**

Przedmiot : **Prowadzenie usług gastronomicznych**

Kwalifikacja: HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Nr programu nauczania: ZSE-TŻIUG-343404-2021

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych o strukturze przedmiotowej

Podręcznik: Joanna Duda, Sebastian Krzywda; „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”, część 2, WSiP 2019 .

Nauczyciele : Marek Kot, Magdalena Rajman

Wymagania na poszczególne oceny:

| | |
|---|---|
| <p>Wymagania na ocenę dopuszczającą (konieczne)</p> | <p>Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą, gdy :</p> <ul style="list-style-type: none">● Umie wymienić podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych,● Dokonuje podziału usług gastronomicznych,● Wymienia funkcje gastronomii,● Potrafi wymienić narzędzia stosowane do analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych, z uwzględnieniem popytu,● Umie określić kryteria klasyfikacji placówek gastronomicznych,● Umie wymienić rodzaje zakładów gastronomicznych,● Umie wymienić cechy skutecznej oferty usług,● Zna definicję strategii marketingowej,● Określa definicję produktu i ceny w koncepcji 4P,● Określa cel reklamy,● Zna pojęcie planowania strategii,● Umie określić grupę docelową konsumentów,● Podaje przykładowe formy badania rynku,● Wymienia rodzaje dystrybucji wejścia na rynek zakładu gastronomicznego,● Umie wymienić systemy obsługi konsumentów,● Wymienia systemy organizacji samoobsługi,● Dokonuje podstawowej klasyfikacji metod obsługi,● Wymienia rodzaje bielizny stołowej,● Dokonuje podziału sztuców,● Potrafi omówić zastosowanie sztuców podstawowych,● Umie wymienić rodzaje szkła i zastawy ceramicznej do obsługi gości,● Wymienia rodzaje tac i ich zastosowanie, |
| <p>Wymagania na ocenę dostateczną (podstawowe)</p> | <p>Uczeń otrzymuje ocenę dostateczną, gdy :</p> <ul style="list-style-type: none">● Dokonuje podziału usług zgodnie z przeznaczeniem,● Umie wymienić rodzaje jakości usług,● Charakteryzuje funkcje gastronomii,● Umie wymienić tendencje wpływające na organizację rynku usług gastronomicznych.● Dokonuje charakterystyki placówek gastronomicznych wg kryterium klasyfikacji,● Wymienia etapy tworzenia oferty,● Umie wymienić elementy działań marketingowych,● Wymienia narzędzia marketingowe,● Wymienia etapy strategii reklamy,● Wymienia etapy planowania strategii, |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Wymienia elementy wpływające na zachowanie konsumenta, ● Wymienia podstawowe mierniki efektów strategii marketingowych, ● Dokonuje podziału kanałów dystrybucji (produkt- producent- konsument), ● Dokonuje charakterystyki rodzajów obsługi konsumentów, ● Charakteryzuje system samoobsługi typu szwedzkiego i czeskiego, ● Dokonuje charakterystyki serwisu rosyjskiego i niemieckiego, ● Zna zasady składani i rozkładania obrusów, ● Wymienia rodzaje sztućców specjalnych i ich zastosowanie, ● Umie zastosować zastawę stołową szklaną i ceramiczną do obsługi gościa, ● Zna zasady noszenia tac, |
| <p>Wymagania na ocenę dobrą (rozszerzające)</p> | <p>Uczeń otrzymuje ocenę dobrą, gdy :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Potrafi omówić podstawowe cechy usług, ● Charakteryzuje jakość usług, ● Potrafi dokonać charakterystyki usług w zakładach gastronomicznych, ● Umie wymienić rodzaje usług cateringowych, ● Rozróżnia funkcje gastronomii XXI wieku, ● Zna rodzaje segmentów gastronomii w których dokonuje się analizy struktury rynku usług, ● Potrafi określić kierunki rozwoju branży gastronomicznej, ● Umie omówić definicję placówek gastronomicznych wg GUS, ● Wymienia obowiązkowe elementy każdej oferty, ● Zna pojęcia marketingu bezpośredniego, szeptanego, ● Wyjaśnia na czy polega koncepcja 4P, ● Umie określić obszary działania w ramach PR, ● Wymienia czynniki wpływające na planowanie działalności gastronomicznej, ● Umie wymienić narzędzia stosowane do analizy rynku usług gastronomicznych, ● Charakteryzuje rodzaje badań ankietowych, ● Charakteryzuje formy sprzedaży w zakładach gastronomicznych, ● Wymienia zadania kelnera w systemie rewirowym, ● Charakteryzuje system samoobsługi typu francuskiego i polskiego, ● Dokonuje charakterystyki serwisu francuskiego, ● Umie zastosować bieliznę stołową w praktyce, ● Umie omówić sposoby postępowania ze sztućcami, ● Umie zastosować sztucce do potrzeb obsługi, ● Umie nakrywać stoły do śniadań , obiadów i kolacji, ● Zna zasady przy przenoszeniu naczyń stołowych. |
| <p>Wymagania na ocenę bardzo dobrą (dopełniające)</p> | <p>Uczeń otrzymuje ocenę bardzo dobrą, gdy :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Charakteryzuje cechy usług i podaje przykłady, ● Umie wymienić wytwórców i odbiorców usług gastronomicznych, ● Potrafi określić działalność zakładów gastronomicznych, ● Dokonuje charakterystyki usług cateringowych, ● Wymienia czynniki determinujące wybory konsumentów, |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Charakteryzuje obszary badań rynku usług, ● Określa sposoby badania preferencji konsumentów, ● Dokonuje charakterystyki 5 podstawowych rodzajów placówek gastronomicznych, ● Dokonuje podziału placówek gastronomicznych w zależności od rodzaju świadczonych usług, ● Wymienia elementy ofert atrakcyjnych, ● Definiuje reklamę i dobór rodzaju reklamy do oferowanych usług zakładów, ● Dokonuje charakterystyki produktu, ● Charakteryzuje elementy koncepcji 4P, ● Wymienia działania PR podejmowane w zakładach gastronomicznych, ● Określa typy strategii promocji, ● Umie wymienić działania związane z planowaniem strategii marketingowej, promocją usług gastronomicznych i cateringowych, ● Opisuje formułę AIDA, ● Umie omówić specjalne formy sprzedaży w gastronomii, ● Określa zadania zespołów specjalistycznych, ● Omawia rozwiązania organizacyjne systemu mieszanego, ● Dokonuje charakterystyki serwisu angielskiego, ● Dokonuje doboru metod obsługi do świadczonych usług gastronomicznych, ● Zna rodzaje składania serwet indywidualnych, ● Nakrywać stoły do śniadań obiadów, kolacji, ● Umie zastosować zastawę stołową do obsługi gości w zakładzie gastronomicznym. |
| <p>Wymagania na ocenę celującą (wykraczające)</p> | <p>Uczeń otrzymuje ocenę celującą, gdy :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Potrafi wyjaśnić podział usług gastronomicznych w Polskiej Kwalifikacji Wyróbów i Usług (PKWiU) do celów podatkowych, ● Dokonuje opisu zachowań konsumentów wg czynników determinujących wybory, ● Umie dokonać analizy rynku usług gastronomicznych, ● Umie wskazać potrzebę analizowania rynku usług gastronomicznych i cateringowych, ● Omawia różne formy ofert i sposób ich rozpowszechniania, ● Wymienia i charakteryzuje rodzaje reklamy w koncepcji 4P, ● Wymienia cechy charakterystyczne technik sprzedaży, ● Wymienia zalety stosowania bufetów i określa cechy dobrze przygotowanych bufetów, ● Dokonuje charakterystyki mieszanych form serwisów, ● Charakteryzuje specjalny sprzęt do obsługi gości do transportu i wydawania potraw, ● Umie wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawy i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych itp. ● Aktywnie bierze udział w organizacji i obsłudze imprez okolicznościowych na terenie szkoły. |

Wymagania edukacyjne dla przedmiotu: **Prowadzenie usług gastronomicznych** są zgodne ze Statutem CKZiU w Dąbrowie Górnicej. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.

Podpis nauczyciela

Jednocześnie potwierdzam zapoznanie się z wymaganiami edukacyjnymi :

Podpis przedstawiciela klasy