

Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy IV TGH**
Przedmiot: Prowadzenie usług gastronomicznych

Nr programu nauczania – ZSE-TZUG-343404-2020

Nazwa programu –Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Podręczniki

J. Duda, S. Krzywda „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych” WSiP 2019

Renata Szajna, Danuta Ławniczak : „Usługi gastronomiczne” .WSiP 2015

Nauczyciel: mgr Marek Kot

Wymagania na poszczególne oceny				
Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
2	3	4	5	6
<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów, - zna kształty i formy ustawienia stołów, -zna podstawowe rodzaje zastawy i bielizny stołowej, - stosuje zasady zestawianie potraw i napojów w posiłki, - rozróżnia przyjęcia okolicznościowe, - rozróżnia rodzaje kart menu, -potrafi dokonać kalkulacji powierzchni przypadającą na jednego konsumenta z pomocą nauczyciela. 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizuje wady i zalety podawania potraw i posiłków różnymi metodami, - zna etapy przygotowania sali, - potrafi nakryć stoły bielizną stołową, -rozdziela przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - opisuje przyjęcia okolicznościowe, - przygotować plan przebiegu przyjęcia do usługi gastronomicznej 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobiera metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych, - potrafi ocenić przygotowanie sali w części handlowo-usługowej - nakrywa stoły bielizną i zastawą stołową do śniadań, obiadów i kolacji, - potrafi przygotowywać miejsca obsługi przyjęć okolicznościowych, - dokładnie analizuje przyjęcia okolicznościowe i przerwy kawowe (np. po asortymencie potraw i napojów, normach ilości i wielkości potraw i napojów w menu), 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stosuje metody obsługi gości w podawaniu potraw i napoi, - obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów i kolacji, - przestrzegać zasad etycznych związanych z własnością intelektualną i ochroną danych, - dobiera bieliznę i zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usług, menu oraz wybranej odpowiedniej metody i techniki obsługi, - dobiera formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju przyjęć i zachowań gości, 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, - biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami, - proponuje rozwiązania nietypowe, - potrafi wykorzystywać wiedzę i umiejętności z zakresu organizacji usług gastronomicznych objętych programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł, -bierze udział w konkursach i olimpiadach.

<p>-zna formy ustawienia stołów. -zna pojęcie nakrycia podstawowego i rozszerzonego . -zna podstawowe rodzaje śniadań, -rozdziela pojęcie room service, -potrafi wymienić podstawowe elementy dekoracyjne, -potrafi wymienić podstawowe rodzaje przyjęć, -określa elementy umowy o świadczenie usług gastronomicznych, -projektuje przyjęcie koktajlowe zgodnie z zaleceniami z pomocą nauczyciela, -potrafi wymienić rodzaje kart menu .</p>	<p>- przygotować plan ustawienia stołów do usługi gastronomicznej -potrafi dokonać kalkulacji powierzchni przypadająca na jednego konsumenta z małą pomocą nauczyciela, -dobiera formy ustawienia stołów w zależności od ilości gości, -określa i charakteryzuje nakrycie podstawowe i rozszerzone, -potrafi z małą pomocą scharakteryzować asortyment śniadań, -określa sposoby realizacji zamówienia w pokoju gościa, -potrafi zaproponować dekorację stołu w zależności od okoliczności, -charakteryzuje elementy umowy o świadczenie usług gastronomicznych, -projektuje przyjęcie koktajlowe /amerykańskie zgodnie z zaleceniami z małą pomocą nauczyciela, -zna kolejność asortymentu potraw i napojów w karcie menu.</p>	<p>- przygotowuje plan przebiegu nakrywania stołów do usługi gastronomicznej, - przygotowuje plan serwowania potraw do usługi gastronomicznej, - potrafi stworzyć wkładkę do karty menu (np. dania szefa kuchni, dania sezonowe, dania <i>happy hours</i>). -potrafi samodzielnie dokonać kalkulacji powierzchni przypadająca na jednego konsumenta, -stosuje w praktyce nakrycia podstawowe i rozszerzone, -potrafi samodzielnie scharakteryzować asortymenty śniadań, -projektuje samodzielnie przyjęcie koktajlowe /amerykańskie zgodnie z zaleceniami, -określa informacje żywieniowe dla konsumenta w kartach menu.</p>	<p>- planuje menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe, - sporządza plan inwentarza przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, - sporządza listę kontrolną planu (co?, kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, - modyfikuje karty menu. -- rysuje schemat ustawienia stołów i dekoracji do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (sal bankietowych, lobby, terenów itp.) w odpowiedzi na konkretne zamówienie,</p>	<p>-reprezentuje Szkołę w środowisku lokalnym , bierze udział w imprezach [usługiwanie gościa]</p>
---	--	---	---	--

Wymagania edukacyjne dla przedmiotu : Prowadzenie usług gastronomicznych są zgodne ze Statutem CKZiU w Dąbrowie Górniczej .

Podpis nauczyciela

Jednocześnie potwierdzam zapoznanie się z wymaganiami edukacyjnymi :

Podpis przedstawiciela klasy