

Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy 2 BSZ II p
 Technik żywności i usług gastronomicznych
 Przedmiot: Podstawy gastronomii.

Nr programu nauczania – CKZiU – BS2 – TZYW – 343404 - 2022
 Nazwa programu – Program przedmiotowy o strukturze spiralnej
 Podręcznik –Usługi gastronomiczne. HGT.12, Renata Szajna, Wydawnictwo WSiP.
 Nauczyciel: mgr Anna Skrzypek

Wymagania na poszczególne oceny				
Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
2	3	4	5	6
<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienia prawidłowe i nieprawidłowe nawyki i zachowania żywieniowe, - wymienia choroby żywieniozależne, - wymienia odcinki i narządy przewodu pokarmowego, - omawia rolę przewodu pokarmowego, - wymienia enzymy 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - podaje następstwa nieprawidłowych nawyków żywieniowych, - wyjaśnia etiologię chorób żywieniozależnych, - omawia sposób działania enzymów trawiennych, - wymienia szczepy bakteryjne w przewodzie pokarmowym, - omawia podział usług 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omawia czynniki kształtujące nawyki i zachowania żywieniowe, - wskazuje powiązania pomiędzy sposobem żywienia a rozwojem chorób żywieniozależnych, - omawia rodzaje transportu i wchłaniania, - wymienia szczepy bakteryjne przewodu pokarmowego wraz z 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omawia trawienie, wchłanianie i transport składników odżywczych, - omawia wpływ składu mikrobioty organizmu na stan zdrowia, - omawia kierunki rozwoju branży gastronomicznej, - planuje strategię marketingową, - opracowuje program 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada wiedzę wykraczającą poza program nauczania, - proponuje rozwiązania nietypowe, innowacyjne, - wzorowo planuje pracę i wzorowy jest przebieg tej pracy, - pracuje zupełnie samodzielnie, - stosuje różne źródła

<p>trawienne,</p> <ul style="list-style-type: none"> - podaje definicję mikrobioty, - dokonuje podziału usług gastronomicznych i cateringowych, - wymienia funkcje gastronomii, - wyjaśnia zasady sprzedaży usług gastronomicznych, - wymienia formy specjalne sprzedaży, - podaje typy klientów, - zna definicję reklamacji, - wymienia rodzaje badań marketingowych, - omawia sposoby badania poziomu jakości usług, - wymienia i omawia 	<p>gastronomicznych i cateringowych,</p> <ul style="list-style-type: none"> - podaje definicję promocji oraz strategii marketingowej, - wymienia rodzaje strategii marketingowych, - wymienia składowe koncepcji 4P, - omawia formułę AIDA - omawia sposób obsługi i formę sprzedaży w zależności od typu klienta, - wymienia zasady reklamacji, - dobiera białozę stołową do charakteru spotkania okolicznościowego, - identyfikuje sztuce specjalne oraz ich przeznaczenie, 	<p>miejszem ich występowania,</p> <ul style="list-style-type: none"> - opracowuje ankietę do badania rynku usług gastronomicznych, - rozróżnia rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych, - wskazuje kierunki rozwoju branży gastronomicznej, - omawia ofertę usług gastronomicznych i cateringowych, - omawia koncepcję 4 P - dokonuje reklamacji i/lub odpowiedzi na reklamację, - charakteryzuje metody obsługi kelnerskiej, - omawia prawidłowe składanie i zakładanie obrusów, 	<p>lojalnościowy,</p> <ul style="list-style-type: none"> - zakłada i składa białozę stołową, - identyfikuje rodzaj i przeznaczenie zastawy szklanej i ceramicznej do podawania napojów alkoholowych i bezalkoholowych, - dobiera zastawę stołową i białozę stołową do menu i rodzaju przyjęcia okolicznościowego, - przygotowuje nakrycie rozszerzone, - planuje schemat organizacji pracy, - przygotowuje nakrycie do określonego menu, - projektuje kartę menu z uwzględnieniem wartości odżywczej potraw oraz obecności alergenów 	<p>informacji,</p> <ul style="list-style-type: none"> - bierze udział w olimpiadach, konkursach przynajmniej na szczeblu okręgowym.
--	---	--	---	--

<p>elementy ankiety,</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienia rodzaje obsługi kelnerskiej, - wymienia i charakteryzuje bieliznę stołową, - wymienia rodzaje sztuców wraz z ich zastosowaniem, - wymienia podstawową zastawę szklaną i ceramiczną, - podaje definicję dekantacji, - podaje definicję flambiowania, - wymienia asortyment sprzętu stosowanego do transportu i wydawania potraw, - wymienia rodzaje tac i ich przeznaczenie, 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia zasady polerowania szkła, - wyjaśnia sposób przeprowadzania dekantacji, - wyjaśnia sposób przeprowadzania flambiowania, - omawia sposób transportu i wydawania potraw, - omawia zasady korzystania z tac, - omawia nakrycie podstawowe, - dokonuje kalkulacji powierzchni sali przypadającą na jednego konsumenta, - oblicza długość i ilość bielizny stołowej potrzebnej do nakrycia, 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznaje rodzaje zastawy szklanej i ceramicznej oraz wskazuje ich przeznaczenie, - dobiera alkohol do flambiowania, - wskazuje ważne pod względem bezpieczeństwa jakości żywności momenty w transporcie i wydawaniu potraw, - omawia noszenie, ustawianie i zbieranie zastawy stołowej, - przygotowuje nakrycie podstawowe, - planuje ustawienie stołów na sali konsumenckiej- w zależności od charakteru imprezy okolicznościowej oraz ilości gości, - komponuje dekoracje 	<p>pokarmowych,</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokonuje złożonych kalkulacji cen potraw, napojów oraz usług cateringowych, - planuje (menu, sposób przygotowania sali, dobór zastawy i bielizny stołowej) oraz dokonuje rozliczenia finansowego organizacji przyjęcia: angielskiego, mieszanego, dyplomatycznego i uroczystej kolacji, - samodzielnie i bezbłędnie rozwiązuje projekty egzaminacyjne, - układa menu na wybrane przyjęcia okolicznościowe, wraz z doбором napojów alkoholowych i bezalkoholowych, - planuje przebieg przyjęcia dyplomatycznego (wraz z aranżacją sali i stołu), 	
--	--	---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - wymienia kształty i formy ustawienia stołów, - wymienia rodzaje śniadań i sposoby ich serwowania, - omawia room serwis – sposób zamawiania i realizacji zamówień. - wymienia rodzaje kart menu, - przedstawia rolę karty menu, - omawia umowę i zlecenie na realizację przyjęcia, - wymienia rodzaje usług cateringowych, - wymienia wyposażenie stosowane przy realizacji usługi cateringowej, - wymienia kolejność asortymentu w karcie menu. 	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera zastawę stołową potrzebną do nakrycia wybranego rodzaju śniadania, - omawia aranżację miejsc świadczenia usług gastronomicznych, - wymienia dokumentację stosowaną przy organizacji przyjęć okolicznościowych, - omawia elementy listy kontrolnej, - omawia zakres menu na wybrane przyjęcia okolicznościowe, - planuje organizację prostej usługi cateringowej, - omawia kartę menu w zakładach gastronomii zamkniętej. 	<p>usługi gastronomicznej,</p> <ul style="list-style-type: none"> - projektuje prostą kartę menu na przyjęcie koktajlowe, przyjęcie amerykańskie, - omawia zakres prac związanych z organizacją: przyjęcia angielskiego, uroczystej kolacji, przyjęcia mieszane, przyjęcia dyplomatycznego, - układa umowę na realizację przyjęcia, - wymienia formy przyjęć dyplomatycznych i biznesowych, - układa kartę menu okolicznościowego. 	<ul style="list-style-type: none"> - planuje organizację złożonej usługi cateringowej, - rozwiązuje zadania egzaminacyjne z wykorzystaniem zasad aranżacji sali, doboru menu, doboru zastawy i białizny stołowej. 	
---	--	---	---	--

Kryteria oceniania z podstaw gastronomii są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.