WYMAGANIA EDUKACYJNEZ DLA PRZEDMIOTU

**Obsługa konsumenta w hotelarstwie**

w roku szkolnym **2021/2022**

dla klasy 1HT|1/2

 Technikum nr 3

w zawodzie : **TECHNIK HOTELARSTWA**

nr programu: **422402**

Nauczyciel: **mgr Aleksandra Guzera**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który** |
| - nie opanował podstawowej wiedzy dotyczącej obsługi konsumenta - nie potrafi rozwiązywać problemów o podstawowym stopniu trudności nawet przy pomocy nauczyciela - nie przestrzega regulaminu pracowni, przepisów bhp na stanowisku pracy - nie umie wiązać wiadomości teoretycznych i praktycznych - nie potrafi rozwiązywać zadań nawet o niewielkim stopniu trudności (nawet przy znaczne pomocy nauczyciela) - nie potrafi sporządzać dokumentów, nawet przy znacznej pomocy nauczyciela - nieterminowo realizuje zadania jego wiedza uniemożliwia mu kontynuowanie nauki - w następnej klasie czy ukończenie szkoły. | - zna rodzaje usług gastronomicznych świadczonych w obiektach hotelarskich - zna obowiązki pracowników gastronomii hotelowej- zna formy podawania śniadań- potrafi z pomocą nauczyciela przyjąć zamówienie - rozróżnia bieliznę stołową - wie jak dobierać zastawę stołową - potrafi w grupie lub z pomocą nauczyciela nakryć stół - zna zasady obsługi gości podczas śniadania - rozróżnia sprzęt do podawania potraw i napojów - zna rodzaje i zastosowanie sztućców oraz zastawy stołowej- zna podstawowe pojęcia dotyczące obsługi gości- zna zasady kultury obsługi gości - wie jak dobierać zastawę stołową - sporządza dokumenty z pomocą nauczyciela - stara się, przy pomocy nauczyciela, wykonywać ćwiczenia - nie potrafi samodzielnie wyciągać wniosków - stosuje zasady bhp na stanowisku pracy - nie jest aktywny na zajęciach- ma niepełną wiedzę określoną w podstawie programowej, - przestrzega przepisy bhp i ppoż,- ma duże luki w wiadomościach i umiejętnościach – wykonuje ćwiczenia o niewielkim stopniu trudności, - na lekcjach jest bierny pracuje opieszale, ćwiczenia wykonuje niestarannie i mało estetycznie, pracuje z grupą lub z pomocą nauczyciela, a mimo to popełnia wiele pomyłek,- nie umie dokonać oceny poprawności wykonanych ćwiczeń, - nie potrafi wyciągnąć wniosków z wykonanych ćwiczeń, - prawidłowo przeprowadza ćwiczenia w początkowej fazie | - wymienia zakres usług świadczonych przez gastronomię hotelową - przestrzega przepiów bhp i ppoż- określa przeznaczenie sprzętu przy obsłudze - określa formy podawania śniadań - wymienia grupy pracowników gastronomii hotelowej - wie jak dobierać zastawę stołową- zna rodzaje bielizny stołowej i jej zastosowanie- potrafi z pomocą nauczyciela dobrać zastawę stołową i nakrycia do określonego rodzaju śniadań- zna sposoby podawania śniadań do pokoju-przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice- stara się samodzielnie rozwiązywać ćwiczenia, - próbuje włączać się do dyskusji. - wyróżnia się kultura osobistą - nie potrafi interpretować wyników (wyciągać wniosków) - mało aktywnie uczestniczy w zajęciach- ma niepełną wiedzę określoną w podstawie programowej, opanował wiadomości i umiejętności podstawowe, - wykonuje ćwiczenia z dużymi błędami, - przestrzega przepisów bhp i ppoż,- samodzielnie przedstawia wyniki swojej pracy w formie ustnej i pisemnej,- wykonuje zadania teoretyczne i praktyczne o średnim stopniu trudności, bez opisów,- przy wykonywaniu ćwiczeń określonych programem nauczania jest mało samodzielny, pracuje tylko w grupie, jest mało staranny, · nie umie określić poprawności wykonanych ćwiczeń. | - określa znaczenie kultury osobistej i wyróżnia się wysoką kultura osobistą- przestrzega przepisów bhp i ppoż- dokonuje podziału zakładów gastronomicznych i scharakteryzuje zakres świadczonych usług- wymienia i charakteryzuje stanowiska pracy na sali obsługi konsumenta oraz na części produkcyjnej- posługuje się fachową terminologią - potrafi dobrać własciwe produkty do przygotowania poszczególnych rodzajów śniadań - potrafi przygotować bufet śniadaniowy- rozpoznaje potrzeby żywieniowe gości - potrafi zrealizować zamówienie telefoniczne dotyczące śniadań zgodnie z hotelowymi procedurami- sporządza dokumentację dotyczącą realizacji zamówień śniadań- potrafi stosować zasady obsługi gości podczas śniadania- charakteryzuje bieliznę stołową i jej przeznaczenie - potrafi samodzielnie dobrać nakrycie i zastawę stołową do rodzaju śniadań- potrafi samodzielnie dobrać szkodo napojów zimnych i gorących- rozpoznaje urządzenia i sprzęt stołowy- potrafi przyjąć zamówienie telefoniczne - przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice- prawidłowo sporządza typowe dokumenty (bez pomocy nauczyciela)- terminowo realizuje zadania- wykonuje samodzielnie ćwiczenie,- przestrzega przepisów bhp i ppoż,- opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności, - poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje i wykonuje samodzielnie typowe ćwiczenia, - samodzielnie i higienicznie wykonuje ćwiczenia z poszczególnych działów określonych programem nauczania,- popełnia drobne pomyłki przy wykonywaniu ćwiczeń, a estetyka ćwiczeń jest na poziomie dobrym z pełnym opisem i wnioskami. | - określa znaczenie kultury osobistej i wyróżnia się wysoką kultura osobistą- przestrzega przepiów bhp i ppoż- wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami z obsługi konsumenta- biegle posługuje się fachową terminologią- dokonuje podziału zakładów gastronomicznych i scharakteryzuje zakres świadczonych usług- wymienia i charakteryzuje stanowiska pracy na sali obsługi konsumenta oraz na części produkcyjnej- potrafi dobrać własciwe produkty do przygotowania poszczególnych rodzajów śniadań - umie dostosować formy podawania śniadań do możliwości hotelu - potrafi przygotować bufet śniadaniowy- rozpoznaje potrzeby żywieniowe gości - potrafi zrealizować zamówienie telefoniczne dotyczące śniadań zgodnie z hotelowymi procedurami- sporządza dokumentację dotyczącą realizacji zamówień śniadań- potrafi stosować zasady obsługi gości podczas śniadania- charakteryzuje bieliznę stołową i jej przeznaczenie - potrafi samodzielnie dobrać nakrycie i zastawę stołową do rodzaju śniadań- potrafi samodzielnie dobrać szkło do napojów zimnych i gorących- przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice- rozpoznaje urządzenia i sprzęt stołowy i potrafi używć go we właściwy sposób - sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami i potrafi dokonać praktycznych rozwiązań, a jego wiedza jest twórcza- wyróżnia się wysoką kultura osobistą- terminowo realizuje zadania- potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych i nietypowych, - prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia, pracuje w pełni samodzielnie, - sprawnie omawia etapy pracy – wyciąga poprawnie wnioski,- wykonuje ćwiczenia bardzo starannie, estetycznie, dokładnie, z pełnym opisem i z zachowaniem zasad bezpieczeństwa pracy, - sprawnie przeprowadza analizę poprawności wykonania ćwiczeń, biegle charakteryzuje wnioski z przeprowadzonych ćwiczeń | - opanował wiedzę i umiejętności na ocenę bardzo dobrą oraz jego wiedza i umiejętności znacznie wykraczają poza program nauczania- zna obowiązujące podstawy formalno – prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności - potrafi samodzielnie przyjąć zamówienie - wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami z obsługi konsumenta - samodzielnie rozwiązuje postawione mu problemy - jest kreatywny i twórczy oraz osiąga sukcesy w konkursach z hotelarstwa - wyróżnia się wysoką kultura osobistą - biegle posługuje się fachową terminologią - umiejętnie stosuje wiedzę z innych przedmiotów - samodzielnie rozwija własne uzdolnienia - samodzielnie i bezbłędnie redaguje i sporządza dokumenty - samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe, proponuje rozwiązania nietypowe - korzysta z różnych źródeł wiedzy, - reprezentuje szkołę w konkursach przedmiotowych, olimpiadach uzyskując tytuł laureata i finalisty - terminowo realizuje zadania- jego wydajność pracy przekracza ustaloną normę minimalną, uczeń doskonale wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru, sporządza i analizuje wnioski. |

**Kryteria oceniania z przedmiotu Obsługa konsumenta w hotelarstwie są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest oceną wystawioną przez nauczyciela**