**Wymagania edukacyjne z prowadzenia usług gastronomicznych dla klasy trzeciej technikum po gimnazjum**

Nr programu nauczania - ZSE-TŻUG-343404-2019-G

Nazwa programu - Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Podręcznik – „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”, WSiP 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Wymagania na poszczególne oceny** | | | | |
| **Konieczne**  **(ocena dopuszczająca)** | **Podstawowe**  **(ocena dostateczna)** | **Rozszerzające**  **(ocena dobra)** | **Dopełniające**  **(ocena bardzo dobra)** | **Wykraczające**  **(ocena celująca)** |
| **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| Uczeń:  - wymienia korzyści wynikające ze świadczenia usług cateringowych,  - określa zasady planowania usług,  - określać funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych,  - wskazać zasady diagnozowania potrzeb zleceniodawcy na usługi,  - wymieniać metody i techniki obsługi konsumentów,  - rozróżnia zastanę stołową i bieliznę stołową,  - rozróżniać tace,  - rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów,  - znać kształty i formy ustawienia stołów. | Uczeń:  - wyjaśnia podstawowe definicje z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych,  - wymienia rodzaje usług cateringowych,  - dobiera usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy,  - określa funkcje i działania promocji usług,  - wymieniać działania związane z planowaniem strategii marketingowej,  - wymienić narzędzia stosowane do analizy rynku,  - rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów,  - zastosować w praktyce zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej,  - obliczać ilość potrzebnych stołów do formy. | Uczeń:  - rozróżnia usługi świadczone przez gastronomię,  - omawia rodzaje usług cateringowych,  - wybiera ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta,  - wyjaśnia koncepcję marketingu usług gastronomicznych,  - wyjaśniać koncepcję strategii marketingu usług,  - omówić zasady analizy rynku usług,  - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami,  - zastosować zastawę stołową, bieliznę stołową do usługi gastronomicznej,  - oceniać przygotowanie sal do przyjęcia gości. | Uczeń:  - charakteryzuje usługi świadczone przez gastronomię,  - wymienia zasady oraz dobiera wyposażenie do organizacji usług cateringowych,  - dobierać proponowane działania do typu klienta oraz zaplanować działania promocyjne świadczonych usług,  - scharakteryzować niezbędne elementy podczas planowania strategii marketingowej,  - wskazać potrzebę analizowania rynku usług,  - dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych,  - kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdawanego,  - zastosować zastawę stołową do potrzeb usługi,  - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych metod i technik,  - przygotować salę do przyjęcia gości. | Uczeń:  - opracowuje ofertę usług gastronomicznych,  - bez pomocy nauczyciela umie zaplanować usługę gastronomiczną,  - planuje strategię marketingową,  - obsługuje gości przy stosowaniu różnych technik i metod,  - bierze udział w olimpiadach, konkursach przynajmniej na szczeblu okręgowym. |

Kryteria oceniania z prowadzenia usług gastronomicznych są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.