**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.