Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy III Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych po szkole podstawowej**

Przedmiot : **Prowadzenie usług gastronomicznych**

Kwalifikacja: HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Nr programu nauczania: ZSE-TŻiUG-343404-2019-P

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych o strukturze przedmiotowej

Podręcznik: Organizacja żywienia i usług gastronomicznych WSiP 2019

Nauczyciele : Jadwiga Lipka

**Wymagania na poszczególne oceny:**

|  |  |
| --- | --- |
| Wymagania na ocenę dopuszczającą  (konieczne) | Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą, gdy :   * Umie wymienić podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych, * Dokonuje podziału usług gastronomicznych, * Wymienia funkcje gastronomii, * Potrafi wymienić narzędzia stosowane do analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych, z uwzględnieniem popytu, * Umie określić kryteria klasyfikacji placówek gastronomicznych, * Umie wymienić rodzaje zakładów gastronomicznych, * Umie wymienić cechy skutecznej oferty usług, * Zna definicję strategii marketingowej, * Określa definicję produktu i ceny w koncepcji 4P, * Określa cel reklamy, * Zna pojęcie planowania strategii, * Umie określić grupę docelową konsumentów, * Podaje przykładowe formy badania rynku, * Wymienia rodzaje dystrybucji wejścia na rynek zakładu gastronomicznego, * Umie wymienić systemy obsługi konsumentów, * Wymienia systemy organizacji samoobsługi, * Dokonuje podstawowej klasyfikacji metod obsługi, * Wymienia rodzaje bielizny stołowej, * Dokonuje podziału sztućców, * Potrafi omówić zastosowanie sztućców podstawowych, * Umie wymienić rodzaje szkła i zastawy ceramicznej do obsługi gości, * Wymienia rodzaje tac i ich zastosowanie, |
| Wymagania na ocenę dostateczną  (podstawowe) | Uczeń otrzymuje ocenę dostateczną, gdy :   * Dokonuje podziału usług zgodnie z przeznaczeniem, * Umie wymienić rodzaje jakości usług, * Charakteryzuje funkcje gastronomii, * Umie wymienić tendencje wpływające na organizacje rynku usług gastronomicznych. * Dokonuje charakterystyki placówek gastronomicznych wg kryterium klasyfikacji, * Wymienia etapy tworzenia oferty, * Umie wymienić elementy działań marketingowych, * Wymienia narzędzia marketingowe, * Wymienia etapy strategii reklamy, * Wymienia etapy planowania strategii, * Wymienia elementy wpływające na zachowanie konsumenta, * Wymienia podstawowe mierniki efektów strategii marketingowych, * Dokonuje podziału kanałów dystrybucji (produkt- producent- konsument), * Dokonuje charakterystyki rodzajów obsługi konsumentów, * Charakteryzuje system samoobsługi typu szwedzkiego i czeskiego, * Dokonuje charakterystyki serwisu rosyjskiego i niemieckiego, * Zna zasady składani i rozkładania obrusów, * Wymienia rodzaje sztućców specjalnych i ich zastosowanie, * Umie zastosować zastawę stołową szklaną i ceramiczną do obsługi gościa, * Zna zasady noszenia tac, |
| Wymagania na ocenę dobrą  (rozszerzające) | Uczeń otrzymuje ocenę dobrą, gdy :   * Potrafi omówić podstawowe cechy usług, * Charakteryzuje jakość usług, * Potrafi dokonać charakterystyki usług w zakładach gastronomicznych, * Umie wymienić rodzaje usług cateringowych, * Rozróżnia funkcje gastronomii XXI wieku, * Zna rodzaje segmentów gastronomii w których dokonuje się analizy struktury rynku usług, * Potrafi określić kierunki rozwoju branży gastronomicznej, * Umie omówić definicję placówek gastronomicznych wg GUS, * Wymienia obowiązkowe elementy każdej oferty, * Zna pojęcia marketingu bezpośredniego, szeptanego, * Wyjaśnia na czy polega koncepcja 4P, * Umie określić obszary działania w ramach PR, * Wymienia czynniki wpływające na planowanie działalności gastronomicznej, * Umie wymienić narzędzia stosowane do analizy rynku usług gastronomicznych, * Charakteryzuje rodzaje badań ankietowych, * Charakteryzuje formy sprzedaży w zakładach gastronomicznych, * Wymienia zadania kelnera w systemie rewirowym, * Charakteryzuje system samoobsługi typu francuskiego i polskiego, * Dokonuje charakterystyki serwisu francuskiego, * Umie zastosować bieliznę stołową w praktyce, * Umie omówić sposoby postępowania ze sztućcami, * Umie zastosować sztućce do potrzeb obsługi, * Umie nakrywać stoły do śniadań , obiadów i kolacji, * Zna zasady przy przenoszeniu naczyń stołowych |
| Wymagania na ocenę bardzo dobrą  (dopełniające) | Uczeń otrzymuje ocenę bardzo dobrą, gdy :   * Charakteryzuje cechy usług i podaje przykłady, * Umie wymienić wytwórców i odbiorców usług gastronomicznych, * Potrafi określić działalność zakładów gastronomicznych, * Dokonuje charakterystyki usług cateringowych, * Wymienia czynniki determinujące wybory konsumentów, * Charakteryzuje obszary badań rynku usług, * Określa sposoby badania preferencji konsumentów, * Dokonuje charakterystyki 5 podstawowych rodzajów placówek gastronomicznych, * Dokonuje podziału placówek gastronomicznych w zależności od rodzaju świadczonych usług, * Wymienia elementy ofert atrakcyjnych, * Definiuje reklamę i dobór rodzaju reklamy do oferowanych usług zakładów, * Dokonuje charakterystyki produktu, * Charakteryzuje elementy koncepcji 4P, * Wymienia działania PR podejmowane w zakładach gastronomicznych, * Określa typy strategii promocji, * Umie wymienić działania związane z planowaniem strategii marketingowej, promocją usług gastronomicznych i cateringowych, * Opisuje formułę AIDA, * Umie omówić specjalne formy sprzedaży w gastronomii, * Określa zadana zespołów specjalistycznych, * Omawia rozwiązania organizacyjne systemu mieszanego, * Dokonuje charakterystyki serwisu angielskiego, * Dokonuje doboru metod obsługi do świadczonych usług gastronomicznych, * Zna rodzaje składania serwet indywidualnych, * Nakrywać stoły do śniadań obiadów, kolacji, * Umie zastosować zastawę stołową do obsługi gości w zakładzie gastronomicznym |
| Wymagania na ocenę celującą  (wykraczające) | Uczeń otrzymuje ocenę celującą, gdy :   * Potrafi wyjaśnić podział usług gastronomicznych w Polskiej Kwalifikacji Wyrobów i Usług (PKWiU) do celów podatkowych, * Charakteryzuje catering specjalistyczny, * Dokonuje opisu zachowań konsumentów wg czynników determinujących wybory, * Umie dokonać analizy rynku usług gastronomicznych, * Umie wskazać potrzebę analizowania rynku usług gastronomicznych i cateringowych, * Dokonuje podziału placówek gastronomicznych w zależności od miejsca świadczenia usług, * Omawia różne formy ofert i sposób ich rozpowszechniania, * Wymienia i charakteryzuje rodzaje reklamy w koncepcji 4P, * Wymienia cechy charakterystyczne technik sprzedaży, * Umie określić typy gości w gastronomii i dobiera sposób ich obsługi, * Określa zadania członków brygady, * Wymienia zalety stosowania bufetów i określa cechy dobrze przygotowanych bufetów, * Dokonuje charakterystyki mieszanych form serwisów, * Analizuje wady i zalety metod obsługi, * Charakteryzuje specjalny sprzęt do obsługi gości do transportu i wydawania potraw, * Umie wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych itp. |

Wymagania edukacyjne dla przedmiotu: **Prowadzenie usług gastronomicznych,**

są zgodne ze Statutem Zespołu Szkół Ekonomicznych w Dąbrowie Górniczej