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