**Wymagania edukacyjne z usług gastronomicznych dla klasy czwartej technikum**

Nr programu nauczania - ZSE-TŻUG-343404-2018

Nazwa programu - Kształcenie zawodowe w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

Podręcznik – „Usługi gastronomiczne. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych” Renata Szajna, Danuta Ławniczak, WSiP

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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:  - wyjaśniać pojęcia,  - wymienić zakłady usług gastronomicznych,  - wymienić rodzaje dystrybucji,  - wymienić warunki reklamacji,  - wymienić sprzęt niezbędny na przyjęcia,  - wymienić rodzaje kart menu. | Uczeń:  - potrafi opracować plan przygotowania usług gastronomicznych,  - wymienić formy sprzedaży,  - wymieniać powody skarg,  - zastosować sprzęt na przyjęcia,  omawiać zasady tworzenia kart menu,  - scharakteryzować poszczególne karty menu. | Uczeń:  - opracować ofertę usług gastronomicznych  - potrafi scharakteryzować specjalne formy sprzedaży w gastronomii,  - omówić scenariusz procedury przyjęcia reklamacji,  - określić zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych,  - wymienić grupy asortymentowe restauracji i kawiarni. | Uczeń:  - wymienić słabe i mocne strony sektora gastronomicznego,  - wymienić typy gości w gastronomii i sposoby obsługi,  opracować scenariusz procedury przyjęcia reklamacji,  - zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej;  - zaprojektować kartę menu wg zasad. | Uczeń:  - wzorowo planuje pracę z różnymi typami gości i wzorowy jest przebieg tej pracy, pracuje zupełnie samodzielnie,  - planuje przebieg usług gastronomicznych z uwzględnieniem sprzętu,  - proponuje rozwiązania nietypowe przy projektowaniu kart menu. |

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