Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy IV TŻp**

Przedmiot: **Prowadzenie usług gastronomicznych**

Nr programu nauczania – ZSE-TŻUG-343404-2019-P

Nazwa programu –Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Podręcznik - „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych” J. Duda, S. Krzywda; WSiP 2019

Nauczyciel: mgr Anita Hołowienko

|  |
| --- |
| **Wymagania na poszczególne oceny** |
| Dopuszczający | Dostateczny | Dobry | Bardzo dobry | Celujący |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Uczeń:- rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów, - zna kształty i formy ustawienia stołów, - zastosować w praktyce zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej, - stosuje zasady zestawianie potraw i napojów w posiłki, - rozróżnia przyjęcia okolicznościowe, - rozróżnia rodzaje kart menu, - grupuje informacje zawarte w karcie menu, napoi i alkoholi,- rozróżnia potrawy i napoje zawarte w karcie. | Uczeń:- analizuje wady i zalety podawania potraw i posiłków różnymi metodami,- zna etapy przygotowania sali, - nakryć stoły bielizną i zastawą stołową (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) - dekorować salę stosowanie do świadczonej usługi, - opisuje przyjęcia okolicznościowe, - przygotować plan przebiegu przyjęcia do usługi gastronomicznej- przygotować plan ustawienia stołów do usługi gastronomicznej- wyjaśnia pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty. | Uczeń:- dobiera metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych, - oceniać przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, zajmowanej przez stoły),- nakryć stoły bielizną i zastawą stołową do śniadań, obiadów i kolacji, - przygotowywać miejsca obsługi przyjęć okolicznościowych, - rozpoznaje przyjęcia okolicznościowe i przerwy kawowe (np. po asortymencie potraw i napojów, normach ilości i wielkości potraw i napojów w menu), - przygotowuje plan przebiegu nakrywania stołów do usługi gastronomicznej,- przygotowuje plan serwowania potraw do usługi gastronomicznej,- potrafi stworzyć wkładkę do karty menu (np. dania szefa kuchni, dania sezonowe, dania *happy hours*). | Uczeń:- stosuje metody obsługi gości w podawaniu potraw i napoi, - oceniać przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, zajmowanej przez stoły powierzchni podłogi, zachowania przejść komunikacyjnych),  - obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów i kolacji, - przestrzegać zasad etycznych związanych z własnością intelektualną i ochroną danych, - dobierać bieliznę i zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usług, menu oraz wybranie odpowiedniej metody i techniki obsługi przyjęcia, - dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju przyjęć i zachowań gości, - planuje menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe, - sporządza plan inwentarza przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu- sporządza listę kontrolną planu (co?, kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu,- modyfikuje karty menu.  | Uczeń:- rysuje schemat ustawienia stołów i dekoracji do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (sal bankietowych, lobby, terenów itp.) w odpowiedzi na konkretne zamówienie,- oznacza na schemacie urządzenia, miejsca realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (przebieg dróg komunikacyjnych, rewiry/podział przestrzeni),- analizuje i ocenia karty menu i napojów pod względem budowy: klasycznego układu spisu potraw i napojów według zasad kuchni środkowoeuropejskiej dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp.,- wzorowo planuje pracę i wzorowy jest przebieg tej pracy, pracuje zupełnie samodzielnie,- samodzielnie i twórczo rozwija swoje uzdolnienia i zainteresowania gastronomią,- 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.