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.