Wymagania edukacyjne

Przedmiot **Usługi gastronomiczne**

Klasa **4bT**

I. Wymagania ogólne

Uczeń w ramach przedmiotu zna zagadnienia dotyczące działalności usługowej zakładów gastronomicznych. Rozróżniania usługi gastronomiczne i cateringowe. Potrafi planować usługi oraz działania związane z promocją usług. Organizuje usługi gastronomiczne i cateringowe. Potrafi rozliczyć koszty usług gastronomicznych i cateringowych. Planuje przyjęcia stojące, zasiadane oraz mieszane wraz z przygotowaniem niezbędnej dokumentacji.

II. Wymagania szczegółowe

Uczeń potrafi:

- wymienić podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych(np. zakład gastronomiczny, placówka gastronomiczna, lokal gastronomiczny, usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.)
- określić pojęcia, np. usługa gastronomiczna, przyjęcie okolicznościowe, kongres, konferencja, raut, catering
- wymienić rodzaje usług gastronomicznych
- wyjaśnić czym jest catering
- wymienić narzędzia stosowane do analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych, z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.)
- określić zasady planowania usług gastronomicznych i cateringowych
- wskazać zasady diagnozowania potrzeb zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową
- dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy
- wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.)
- wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych
- określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych
- wymienić działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.)
- wymienić metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych
- omówić sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych
- wymienić bieliznę stołową
- wymienić zastawę stołową

- wymienić sztućce podstawowe, specjalne, pomocnicze
- wymienić rodzaje tac kelnerskich
- wymienić zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej
- wymienić zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej
- przygotować nakrycia dla gości
- rozróżnić metody obsługi gości
- wymienić zasady nakrywania zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone)
- wymienić zasady nakrywania stołów do śniadań obiadów, kolacji.
- wymienić etapy obsługi gości
- rozróżnić i omówić metody obsługi gości
- wymienić i rozróżnić przyczyny reklamacji usług, procedury reklamacji

Przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych:

- wymienia i charakteryzuje przyjęcia :stojące, mieszane, zasiadane
- dobiera menu do określonego rodzaju przyjęcia
-przyjmuje zlecenie na zorganizowanie przyjęcia w zakładzie gastronomicznym
-organizuje przyjęcia stojące(menu, przygotowanie sal, obsługa)
-organizuje przyjęcia zasiadane (menu, dobór win i alkoholi, przygotowanie sal, obsługa)
- dobiera miejsce realizacji usług gastronomicznych w zależności od rodzaju zamówienia;
- dobiera konfigurację stołów w zależności od liczby gości i rodzaju przyjęcia;
- projektuje dekorację sali w zależności od rodzaju świadczonej usługi;
- określa wyposażenie pomocnika kelnerskiego;
- dobiera zastawę i bieliznę stołową;
- planuje sposób nakrycia stołu do określonego menu;
- dobiera odpowiednią dekorację na stół okolicznościowy w zależności od rodzaju imprezy;
- potrafi dobrać menu w zależności od rodzaju przyjęcia;
- zna zasady obliczania powierzchni sal, stołów bankietowych czy bufetów;
- zna zasady obsługi przyjęć;

III. Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych
Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:

- opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania,
- opanował pełny zakres wiadomości i umiejętności określone w wymaganiach edukacyjnych,
- samodzielnie rozwiązuje problemy związane z przedmiotem,
- umiejętnie stosuje wiedzę i umiejętności z innych przedmiotów do rozwiązywania problemów zawodowych,

- biegle stosuje terminologię właściwą dla zawodu,
- analizuje i ocenia rozwiązania problemów,
- trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną do rozwiązywania problemów praktycznych,
- planuje proces rozwiązywania problemów, proponuje oryginalne, twórcze rozwiązania
- wykazuje zainteresowanie zawodem, rozwija swoje zainteresowania samodzielnie biorąc udział w pozaszkolnych formach dokształcania,
- bierze udział w konkursach, olimpiadach związanych z zawodem.

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:

- opanował wiadomości i umiejętności zawodowe w stopniu gwarantującym wysoki poziom kwalifikacji zawodowych,
- samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne związane z przedmiotem,
- sprawnie posługuje się terminologią właściwą dla zawodu,
- potrafi argumentować własne rozwiązania problemów,
- potrafi dokonać analizy problemu,
- potrafi rozwiązywać zadania nietypowe związane z zawodem,
- wykorzystuje wiedzę teoretyczną do rozwiązywania zadań praktycznych,
- jest aktywny na lekcjach,
- wykonuje prace w sposób estetyczny,
- pracuje systematycznie,
- stosuje się do zasad bhp właściwych w zawodzie.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:

- opanował wiadomości i umiejętności właściwe dla zawodu w stopniu pozwalającym na skuteczne wykonywanie zawodu
- braki, jakie posiada pozwalają na wykonywanie czynności zawodowych, potrafi prawidłowo rozpoznać problem zawodowy i zaproponować typowy sposób rozwiązania,
- zna i stosuje pojęcia i zasady właściwe dla zawodu,
- zna i stosuje zasady bhp właściwe dla zawodu,
- potrafi stosować poznane procedury do wykonania zadania praktycznego,
- potrafi poprawić wskazany przez nauczyciela błąd w wykonywanym zadaniu,
- dobrze posługuje się podstawową terminologią zawodową,
- potrafi samodzielnie rozwiązać typowy problem teoretyczny i praktyczny,
- potrafi prawidłowo interpretować teksty i schematy fachowe,
- jest aktywny na lekcjach,
- prace domowe (rysunki, projekty) są wykonane starannie z niewielkimi błędami.

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:

- opanował podstawowe wiadomości i umiejętności zawodowe w zakresie pozwalającym na rozwiązywanie większości problemów i zadań w danym zawodzie,
- zna podstawowe pojęcia, zasady i prawa właściwe dla danego zawodu,
- przy pomocy nauczyciela potrafi dokonać analizy typowego problemu zawodowego i zaproponować rozwiązanie,
- przy pomocy nauczyciela potrafi określić nieprawidłowości w rozwiązaniu i poprawić błędy,
- posługuje się terminologią fachową z błędami,
- wykonane prace zawierają błędy, które pozwalają po wprowadzeniu poprawek na prawidłowe rozwiązania problemu,
- potrafi stosować poznane wcześniej typowe rozwiązania.

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:

- opanował w stopniu elementarnym wiadomości i umiejętności zawodowe w zakresie pozwalającym na rozwiązywanie większości problemów i zadań w danym zawodzie,
- braki w wiadomościach i umiejętnościach pozwalają na wykonywanie podstawowych czynności zawodowych,
- zna podstawowe zasady bhp właściwe dla zawodu i potrafi je zastosować,
- wykonuje proste czynności zawodowe,
- stosuje nieudolnie język zawodowy, zna podstawowe pojęcia, nazywa podstawowe przyrządy, układy, procesy itp.
- braki, jakie wykazuje pozwalają na kontynuowanie kształcenia zawodowego.

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:

- nie opanował wiadomości i umiejętności przewidzianych przez podstawę programową kształcenia w zawodzie w zakresie pozwalającym na wykonywanie zawodu,
- nie pracuje systematycznie, opuszcza zajęcia,
- nie potrafi nazwać, wymienić podstawowych pojęć, zasad w zawodzie,
- nie potrafi rozwiązać podstawowego, typowego problemu nawet przy pomocy nauczyciela,
- nie zna elementarnych pojęć, terminów właściwych dla zawodu,
- nie wykazuje zainteresowania zawodem
- nie zna podstawowych zasad bhp w zawodzie, nie stosuje się do tych zasad,
- braki, jakie wykazuje nie pozwalają na dalsze kształcenie zawodowe.