Wymagania edukacyjne

Przedmiot **Pracownia usług gastronomicznych**

Klasa **5dTp**

I. Wymagania ogólne

Uczeń w ramach przedmiotu przestrzega procedur BHP. Zna zasady organizacji i higieny pracy. Potrafi zaplanować przyjęcie okolicznościowe i sporządzić potrzebną dokumentację. Ponadto dobiera metody obsługi, dobiera urządzenia i sprzęt do wykonywania usług gastronomicznych i cateringowych.

II. Wymagania szczegółowe

Uczeń potrafi:

1. zastosować różnorodne metody obsługi klientów;
2. zastosować zasady ustawiania stołów;
3. obliczyć powierzchnię stołu w zależności od liczby gości;
4. wyjaśnić zasady ustawiania stołów w zależności od liczby gości rodzaju przyjęć;
5. wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług;
6. narysować szkic ustawienia stołów;
7. narysować szkic rozmieszczenia gości w zależności od rodzaju przyjęć;
8. zaplanować dekorację stołu;
9. zestawiać zastawę i bieliznę stołową w zależności od świadczonych usług;
10. zaplanować bieliznę i zastawę stołową na przyjęcia różnego rodzaju,
11. dobierać urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych;
12. określić zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych;
13. zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej;
14. obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej;
15. użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych;
16. ocenić stan techniczny sprzętu i urządzeń do wykonania usług gastronomicznych;
17. skorzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług;
18. zastosować zasady mycia sprzętu i zastawy;
19. zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny;
20. skontrolować stan sprzętu wydawanego i zdawanego;

Kompetencje personalne i społeczne :

1. przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach
2. stosuje zasady komunikacji interpersonalnej
3. stosuje techniki radzenia sobie ze stresem

4. wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany
5. aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe
6. planuje wykonanie zadania w gastronomii
7. stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów
8. współpracuje w zespole

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.