

TECHNIK HOTELARSTWA
SYMBOL ZAWODU 422402

**WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH
Z OBOWIĄZKOWYCH ZAJĘĆ EDUKACYJNYCH**

USŁUGI ŻYWIENIOWE W HOTELARSTWIE
KLASA II i III

Ocena dział	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
1. Składniki pokarmowe i ich charakterystyka.	Wymienia składniki odżywcze, przedstawia ich główną funkcję. Przedstawia najważniejszą rolę w organizmie człowieka składników pokarmowych.	Wymienia szerszy asortyment produktów spożywczych będących ich źródłem składników pokarmowych.	Wskazuje rolę składników pokarmowych w żywieniu różnych grup ludności.	Interpretuje wartość odżywczą produktu pod względem zawartości składników pokarmowych. Przedstawia szczegółowo skutki niedoborów i nadmiarów składników pokarmowych.	Pisze wzory chemiczne składników pokarmowych. Ocenia całodienne wyżywienie. Przedstawia wiadomości poszerzone o literaturę fachową. Interpretuje informacje żywieniowe produktów. Ocenia reklamy produktów spożywczych.
2. Produkty spożywcze i ich wartość odżywcza.	Dokonuje podziału produktów spożywczych na 12 grup.	Klasyfikuje produkty spożywcze zależnie od rodzaju grupy.	Przedstawia wartość odżywczą produktów spożywczych. Zna pojęcie żywność pro biotyczna.	Wyjaśnia wpływ żywności pro biotycznej na organizm człowieka.	Stosuje zamienność produktów spożywczych.
3. Zasady układania jadłospisów.	Przedstawia strukturę i częstotliwość podawania posiłków. Wymienia ogólne zasady układania jadłospisów.	Wymienia zasady układania jadłospisów. przedstawia zasady żywienia poszczególnych grup ludności.	Przedstawia procentowy rozkład posiłków. Potrafi zaplanować jadłospisy dla poszczególnych grup ludności.	Przedstawia specyfikę żywienia różnych grup. Planuje poprawnie żywienie dla poszczególnych grup i grup mieszanych. Dokonuje oceny jadłospisów. Potrafi dokonać korekty	Planuje i ocenia jadłospisy z uwzględnieniem bardzo szerokiego asortymentu potraw, zwyczajów żywieniowych, sezonowości, poziomów ekonomicznych.
4. Specyfika gastronomii hotelowej.	Zna pojęcie gastronomii i jej funkcje.	Zna cele i cechy gastronomii oraz rolę gastronomii w zaspokajaniu potrzeb klienta.	Zna podstawowe komponenty gastronomii.	Przedstawia specyfikę gastronomii hotelowej. Zna podstawę prawną gastronomii.	Przedstawia oczekiwania gastronomii hotelowej.
5. Zakłady gastronomiczne w obiektach hotelarskich.	Dokonuje podziału zakładów gastronomicznych. Określa rodzaje usług świadczonych przez gastronomię hotelową.	Przedstawia cechy charakterystyczne dla danego zakładu gastronomicznego.	Przedstawia układ funkcjonalny pomieszczeń w hotelu. Określa systemy pracy w danych pomieszczeniach w hotelu.	Planuje układ funkcjonalny pomieszczeń w hotelu. Przyporządkowuje kryteria klasyfikacji.	Przedstawia podstawę prawną dotyczącą gastronomii hotelowej. Projektuje rozłożenie pomieszczeń hotelowych.
6. Estetyka i aranżacja wnętrza zakładu gastronomicznego.	Zna zasady aranżacji pomieszczeń. Zna rodzaje kart menu.	Określa zasady sporządzania kart menu. Określa rolę barw w estetyce.	Projektuje dekoracje stołów zależnie od rodzaju posiłku.	Aranżuje salę konsumencką. Dobiera oświetlenie i dekoracje do sal. Projektuje karty menu.	Prawidłowo projektuje salę konsumencką. Projektuje karty menu.
7. Wyposażenie wykorzystywane podczas obsługi w zakładach żywieniowych.	Zna elementy zastawy stołowej, białizny stołowej. Zna sprzęt pomocniczy.	Prawidłowo nazywa elementy białizny stołowej oraz zastawy stołowej. Prawidłowo rozkłada obrus. Prawidłowo składa serwetki i pozostałą białiznę stołową. Zna zastosowanie sprzętu produkcyjnego i ekspedycyjnego.	Przedstawia wyposażenie barów. Prawidłowo stosuje słownictwo zawodowe dotyczące sprzętu i wyposażenia w zakładzie gastronomicznym. Przedstawia wyposażenie pomocnika kelnerskiego.	Prawidłowo stosuje słownictwo zawodowe dotyczące sprzętu i wyposażenia zakładu gastronomicznego oraz baru.	Samodzielnie przygotowuje pomocnik kelnerski.
8. Pracownicy gastronomii hotelowej, etyka zawodu i kultura obsługi.	Dokonuje podziału pracowników gastronomii hotelowej na grupy zawodowe.	Podaje zakres obowiązków i wymagania dotyczące różnych pracowników.	Zna zasady obsługi różnych rodzajów gości hotelowych. Wymienia cechy indywidualne charakterystyczne dla danej grupy zawodowej. Stosuje zasady etyki zawodowej.	Prawidłowo przedstawia zachowanie pracownika w każdej grupie zawodowej w gastronomii hotelowej. Zna techniki pracy kelnera.	Prawidłowo obsługuje konsumenta.

9. Protokół dyplomatyczny i wybrane zagadnienia z sovoir-vivre	Zna reguły protokołu dyplomatycznego. Zna formy dyplomatycznych przyjęć okolicznościowy ok.	Zna i stosuje dobre obyczaje w stosunkach między ludzkich. Zna zasady procedencji.	Zna zasady organizacji przyjęć dyplomatycznych. Zna zasady rozmieszczania gości przy stole. Zna zasady sovoir-vivre na co dzień i na płaszczyźnie zawodowej.	Planuje formę obsługi zależnie od rodzaju przyjęcia. Prawdłowo usadzi gości na przyjęciu dyplomatycznym.	Organizuje różne przyjęcia dyplomatyczne.
10. Usługi żywieniowe w obiektach hotelarskich.	- zna zasady obsługi gości hotelowych w pokoju - zna zasady podawania potraw i napojów do pokoju hotelowego; Zna zasady rozliczania się kelnera z gośćmi hotelowymi.	-potrafi omówić zasady obsługi gościa hotelowego w pokoju; - omawia zasady podawania potraw i napojów do pokoju hotelowego; - omawia zasady rozliczenia kelnera z gościem hotelowym;	- potrafi dobrać rodzaj podawania potraw i napojów do pokoju hotelowego z wózkiem i na tacy;	- potrafi zaproponować rodzaje nakryć stosowanych w obsłudze gościa hotelowego; - potrafi przedstawi zasady zachowania się kelnera podczas serowania potraw i napojów w pokoju hotelowym;	- potrafi podać wymogi kategoryzacyjne dotyczące usługi room service
11. Podstawowe usługi gastronomiczne – śniadania.	Zna podstawowe usługi świadczone przez gastronomię. Określa rodzaje śniadań. Wymienia sprzęt konieczny przy nakrywaniu śniadań	Przygotowuje nakrycie do określonego rodzaju śniadania. Opisuje menu zależnie od rodzaju śniadania.	Projektuje menu oraz nakrycie zależnie od rodzaju siadani.	Przyjmuje zamówienie na śniadania. Planuje śniadania dla gości hotelowych. Sporządza i podaje potrawy śniadaniowe.	Projektuje bufet śniadaniowy. Sporządza i podaje wykintne potrawy śniadaniowe
12. Usługi uzupełniające ofertę żywieniową.	Zna pojecie lunch, brunch.	Projektuje menu na lunch, brunch oraz kolację.	Odpowiednio przygotowuje nakrycie zależnie od rodzaju posiłku.	Prawdłowo serwuje posiłki. Zna zasady organizacji room – service. Prawdłowo układa menu lunchu i brunchu.	Organizuje room – service. Planuje brunch i lunch dla określonej grupy gości hotelowych.
13. Usługi żywieniowe dodatkowe i specjalne.	Wymienia rodzaje przyjęć okolicznościowych Charakteryzuje przyjęcia stojące, zasiadane i mieszane Prowadzi rozmowy handlowe sprzedaży usług	Analizuje menu przyjęcia zasiadanego Prawdłowo dobiera zastawę stołową zgodnie z menu Dobiera konfigurację ustawienia stołów bankietowych Planuje bieliznę stołową	Planuje menu na przyjęcie zasiadane i typu angielskiego Prawdłowo usadza gości przy stole Aranżuje przygotowanie sali na wybrane przyjęcia okolicznościowe	Planuje wyżywienie i obsługę grup wycieczkowych zjazdów konferencji Projektuje nakrycie stołu zgodnie z charakterem przyjęcia obsługuje gości według odpowiedniego serwisu Rozlicza przyjęcia okolicznościowe	Projektuje kompleksowe przygotowanie dowolnej imprezy okolicznościowej na przyjęcia zasiadane stojące mieszane Planuje obsługę dowolnej imprezy typu catering.
14. Usługi żywieniowe w ruchomej bazie noclegowej.	Zna rodzaje usług żywieniowych w różnych środkach transportu.	Zna zasady przygotowania sali konsumenckiej.	Określa punkty gastronomiczne w różnych środkach transportu. Zna warunki przechowywania produktów spożywczych zależnie od rodzaju usługi.	Prawdłowo przygotowuje salę konsumencką zależnie od rodzaju środka transportu.	Prawdłowo organizuje przyjęcie okolicznościowe w danym środku transportu.
15. Przepisy sanitarno – higieniczne dotyczące sporządzania potraw.	Wymienia źródła zakażeń w żywieniu zbiorowym.	Określa warunki sprzyjające rozwojowi drobnoustrojów chorobotwórczych. Zna podstawy prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności.	Wskazuje właściwe zachowania higieniczne przy produkcji i przechowywaniu surowców oraz potraw. Określa zakres odpowiedzialności zakładu gastronomicznego.	Szczegółowo charakteryzuje objawy poszczególnych zatruc pokarmowych. Wskazuje właściwe postępowanie w przypadku wystąpienia zatrucia pokarmowego.	Wskazuje właściwe postępowanie w przypadku wystąpienia zbiorowego zatrucia pokarmowego.
16. System HACCP w gastronomii hotelowej.	Zna pojęcie GMP, GHP, HACCP. Określa CCP w zakładzie gastronomicznym.	Zna grupy zagrożeń i źródeł w gastronomii hotelowej.	Zna podstawę prawną systemu HACCP. Określa etapy systemu HACCP.	Określa skutki niestosowania sytemu HACCP. Czyta dokumentację systemu HACCP.	Określa punkty CCP w hotelu.
17. Bezpieczeństwo i higiena w gastronomii hotelowej.	Zna czynniki szkodliwe w miejscu pracy. Zna choroby zawodowe pracowników hotelu. Odczytuje znaki bhp.	Stosuje zasady bhp podczas pracy. Zna czynniki powodujące choroby zawodowe. Zna pojecie ergonomii.	Określa warunki ergonomiczne w zakładzie pracy. Określa zagrożenia w pracy hotelarza.	Zna przepisy określania chorób zawodowych. Określa sposoby leczenia i przeciwdziałania choroba zawodowym.	Opracowuje listy kontrolne w zakładzie pracy. Przygotowuje harmonogram pracy.