

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH  
SYMBOL ZAWODU 343404**

**WYMAGANIA EDUKACYJNE  
NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN  
KLASYFIKACYJNYCH**

**OBSŁUGA KLIENTÓW W GASTRONOMII**

**Klasa III**

<b>Wymagania edukacyjne.</b>	
<b>Ocena</b>	<b>Nazwa działu:</b>
<b>II Obsługiwanie gości</b>	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>uczeń przychodzi na lekcje</li> <li>przynosi wymagane pomoce</li> <li>z pomocą nauczyciela wymienia metody obsługi, samoobsługi i serwisy</li> <li>nazywa poprawnie bieliznę stołową</li> </ul>
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>poprawnie nakrywa stół bielizną stołową</li> <li>potrafi dostosować zastawę do potraw</li> <li>wymienia metody obsługi, samoobsługi i serwisy kelnerskie</li> <li>wymienia czynniki szkodliwe w gastronomii</li> </ul>
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnia celowość nauki obsługi konsumenta</li> <li>właściwie przeprowadza polerowanie szkła i sztućców</li> <li>właściwie przygotowuje stanowisko pracy kelnera</li> <li>sprawnie dostosowuje szkło do napojów zimnych i i gorących</li> </ul>
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>sprawnie sporządza napoje zimne i gorące i podaje je we właściwy sposób</li> <li>dostosowuje sztucce klasyczne i specjalne do potraw</li> <li>sprawnie obsługuje wszystkimi serwisami</li> </ul>
Celujący.	<ul style="list-style-type: none"> <li>potrafi samodzielnie sporządzić napoje regionalne i innych narodów</li> <li>dostosowuje aranżacje stołu do okazji przyjęcia</li> <li>potrafi nakrywać w stylach nowoczesnych( impro-styl, serwis synchroniczny )</li> <li>uczeń wyróżnia się aktywnością</li> </ul>
<b>IV Rozliczanie kosztów usług gastronomicznych</b>	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnia pojęcia związane z .rozliczaniem kosztów</li> <li>potrafi podać przykłady</li> <li>z pomocą nauczyciela wymienia elementy składowe marketingu usług</li> <li>uczeń przychodzi na lekcje</li> </ul>
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>podaje przykłady promocji w gastronomii</li> <li>zna metody i techniki badań marketingowych</li> <li>poprawnie kalkuluje koszty usług</li> <li>wymienia elementy składowe marketingu usług.</li> </ul>
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>sprawnie kalkuluje koszty usług</li> <li>potrafi skalkulować koszty przyjęcia okolicznościowego</li> <li>potrafi sporządzić projekt realizacji przyjęcia</li> </ul>
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>poprawnie potrafi skalkulować koszty przyjęcia okolicznościowego</li> <li>poprawnie sporządza projekt realizacji przyjęcia</li> <li>jest aktywny na lekcji</li> </ul>
Celujący.	<ul style="list-style-type: none"> <li>bierze udział w kawiarenkach szkolnych z obsługą kelnerską</li> <li>bezbłędnie sporządza projekt realizacji przyjęcia</li> <li>analizuje oferty usług gastronomicznych</li> <li>jest zawsze aktywny na lekcji</li> </ul>

Opracowała : Lidia Pojawa