

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z obowiązkowych zajęć edukacyjnych

**Zawód i symbol cyfrowy zawodu:
Technik żywienia i usług gastronomicznych / 343404/
Przedmiot: Obsługa klientów gastronomii
Klasa: IV**

Dział programowy: Obsługa gości w pokoju hotelowym				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
<ul style="list-style-type: none"> •wymienia elementy obsługi w pokoju hotelowym •definiuje formy płatności •wymienia niezbędne cechy kelnera potrzebne przy obsłudze w pokoju hotelowym 	<ul style="list-style-type: none"> •rozdziela rodzaje śniadań •Wymienia elementy nakrycia room service dla 1,2 osób • Definiuje pojęcie wywieszki śniadaniowej 	<ul style="list-style-type: none"> •charakteryzuje systemy rozliczeń z hotelem •definiuje pojęcie serwisu hotelowego •przedstawia formy płatności 	<ul style="list-style-type: none"> •samodzielnie analizuje informacje z wywieszki hotelowej • potrafi przygotować śniadanie bufetowe 	<ul style="list-style-type: none"> •samodzielnie planuje i obsługuje gościa w pokoju hotelowym

Dział programowy: Podawanie potraw i napojów kuchni różnych narodów. Organizacja obsługi przyjęć okolicznościowych				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
<ul style="list-style-type: none"> •wymienia rodzaje przyjęć okolicznościowych •wymienia zasady organizacji przyjęć okolicznościowych •definiuje techniki i formy przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe •wymienia elementy związane z organizacją przyjęć •Wymienia charakterystyczne potrawy narodowe •definiuje organizację wyżywienia grup turystycznych, uczestników kongresów, targów, wystaw, konferencji, 	<ul style="list-style-type: none"> •rozdziela przyjęcia okolicznościowe •wyjaśnia techniki i formy przyjmowania zamówień na przyjęcia •rozdziela techniki ustawiania stołów i dekoracji w zależności od rodzaju przyjęcia •wyjaśnia zasady rozliczania przyjęć •określa zasady organizacji przyjęć •wyjaśnia zasady obsługi przyjęć •wyjaśnia techniki i formy przyjmowania zamówień na przyjęcia •rozdziela techniki ustawiania stołów i dekoracji na przyjęcia stosowne do tradycji narodowych 	<ul style="list-style-type: none"> •wyjaśnia sposoby nakrywania stołu do określonego przyjęcia •charakteryzuje rodzaje menu i dobór napojów na poszczególne przyjęcia •dobiera elementy dekoracyjne związane z tradycją różnych narodów •charakteryzuje metody obsługi przyjęć oraz grup turystycznych, uczestników kongresów, targów, wystaw, konferencji •charakteryzuje elementy obsługi imprez organizowanych poza zakładem gastronomicznym – catering •charakteryzuje zasady rozliczania przyjęć 	<ul style="list-style-type: none"> •planuje menu dane kraju na różne przyjęcia okolicznościowe •proponuje różne metody podawania potraw do przyjęć •proponuje metody obsługi różnego typu przyjęć •planuje menu na różne przyjęcia oraz wyżywienie grup turystycznych, uczestników kongresów, targów, wystaw, konferencji •proponuje różne metody podawania potraw na przyjęcia •proponuje metody obsługi różnego rodzaju przyjęć stosowne do tradycji narodowych 	<ul style="list-style-type: none"> •samodzielnie planuje i kompleksowo przygotowuje przyjęcie typu angielskiego •samodzielnie planuje i kompleksowo przygotowuje przyjęcie typu zasiadanego •opanował wiadomości i umiejętności z podstawy programowej

Dział programowy : Serwis specjalny				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
uczeń				
<ul style="list-style-type: none"> •wymienia elementy obsługi imprez organizowanych poza zakładem gastronomicznym – catering •wymienia rodzaje nakryć specjalnych •z pomocą nauczyciela rozróżnia sztucze specjalne 	<ul style="list-style-type: none"> •wyjaśnia metody obsługi przyjęć oraz grup turystycznych, uczestników kongresów, targów, wystaw, konferencji •wyjaśnia zasady protokołu dyplomatycznego •Rozróżnia sztucze specjalne 	<ul style="list-style-type: none"> •charakteryzuje zasady protokołu dyplomatycznego •rozróżnia sztucze specjalne , • potrafi poprawnie przygotować nakrycie do raków , ślimaków, homara i langusty 	<ul style="list-style-type: none"> •analizuje elementy obsługi imprez organizowanych poza zakładem gastronomicznym – catering •analizuje zasady protokołu dyplomatycznego •• samodzielnie potrafi przygotować nakrycie do raków , ślimaków, homara i langusty 	<ul style="list-style-type: none"> •Samodzielnie aranżuje nakrycie stołu z wykorzystaniem sztuców specjalnych

Lidia Pojawa