

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: Usługi gastronomiczne
Klasa: IV**

Dział programowy: I Metody i techniki obsługi konsumentów				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
<ul style="list-style-type: none"> •wymienia systemy obsługi kelnerskiej •definiuje system brygadowy •wymienia niezbędne cechy kelnera potrzebne przy obsłudze 	<ul style="list-style-type: none"> •rozdziela rodzaje metod obsługi •Wymienia elementy przebiegu obsługi gościa • Definiuje pojęcie obsługi mieszanej •Wymienia metody samoobsługi 	<ul style="list-style-type: none"> •charakteryzuje systemy samoobsługi •definiuje pojęcie serwisu bufetowego •przedstawia formy płatności •prezentuje techniki przenoszenia zastawy stołowej 	<ul style="list-style-type: none"> •samodzielnie przygotowuje serwis bufetowy • potrafi przygotować śniadanie bufetowe •Samodzielnie prezentuje przenoszenie zastawy stołowej jedną metodą •Analizuje wady i zalety serwisów •Analizuje wady i zalety samoobsługi i obsługi kelnerskiej 	<ul style="list-style-type: none"> •samodzielnie planuje i obsługuje gościa w systemie obsługi kelnerskiej •samodzielnie organizuje serwis bufetowy •Samodzielnie prezentuje przenoszenie zastawy stołowej dwoma metodami
Dział programowy: II czynności związane z organizacją usług gastronomicznych				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
<p>definiuje techniki i formy przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe</p> <ul style="list-style-type: none"> •wymienia rodzaje przyjęć okolicznościowych •wymienia zasady organizacji przyjęć okolicznościowych •wymienia elementy związane z organizacją przyjęć • 	<ul style="list-style-type: none"> •rozdziela techniki ustawiania stołów i dekoracji w zależności od rodzaju przyjęcia •określa zasady ustawiania bufetu •wyjaśnia zasady obsługi przyjęć •wyjaśnia techniki i formy przyjmowania zamówień na przyjęcia •wyjaśnia metody obsługi przyjęć oraz grup turystycznych, uczestników kongresów, targów, wystaw, konferencji •wyjaśnia elementy obsługi imprez organizowanych poza zakładem gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> •wyjaśnia sposoby nakrywania stołu do określonego przyjęcia •oblicza długość stołu do liczby gości •Wyznacza miejsca honorowe przy stole •charakteryzuje metody obsługi przyjęć oraz grup turystycznych, uczestników kongresów, targów, wystaw, konferencji •charakteryzuje elementy obsługi imprez organizowanych poza zakładem gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> •aranżuje nakrycie stołu na różne przyjęcia okolicznościowe •proponuje różne metody podawania potraw •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 okazji •analizuje elementy obsługi imprez organizowanych poza zakładem gastronomicznym – catering •analizuje zasady protokołu dyplomatycznego 	<ul style="list-style-type: none"> •samodzielnie planuje i kompleksowo przygotowuje przyjęcie typu angielskiego •samodzielnie planuje i kompleksowo przygotowuje przyjęcie typu zasiadanego

Dział programowy: III: Bielizna stołowa i zastawa stołowa				
IV: Urządzenia i sprzęt do świadczenia usług gastronomicznych				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
<ul style="list-style-type: none"> •wymienia rodzaje bielizny stołowej, •definiuje pojęcia skirting, napperon itp. •wymienia niezbędne elementy zastawy stołowej 	<ul style="list-style-type: none"> •rozdziela rodzaje szkła •Wymienia zastawę stołową • Definiuje wszystkie pojęcia związane z nakryciem stołu •Wymienia etapy nakrywania stołu 	<ul style="list-style-type: none"> •charakteryzuje zastawę stołową i jej wykorzystanie •definiuje pojęcie serwisu bufetowego •przedstawia formy szkła , zastawy platerowanej i porcelanowej •prezentuje techniki przenoszenia zastawy stołowej 	<ul style="list-style-type: none"> •samodzielnie przygotowuje serwis bufetowy • potrafi przygotować stół z nakryciem do określonego zestawu potraw •Samodzielnie prezentuje przenoszenie zastawy stołowej jedną metodą •Definiuje sprzęt niezbędny w cateringu •Przegetowuje symulacje organizacji konferencji 	<ul style="list-style-type: none"> •samodzielnie planuje przygotowuje aranżacje stołu o charakterze świątecznym •samodzielnie organizuje serwis bufetowy •Samodzielnie prezentuje przenoszenie zastawy stołowej dwoma metodami

Lidia Pojawa