

WYMAGANIA EDUKACYJNE NA POSZCZEGÓLNE STOPNIE

z przedmiotu

USŁUGI GASTRONOMICZNE

Nazwa zawodu: TECHNIK ŻYWIENIA i USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Symbol cyfrowy zawodu 343404

rok szkolny 2023/2024

Klasa 4 TG

Opracowała: Beata Broś

Poziom wymagań			
konieczny dopuszczający	podstawowy dostateczny	rozszerzający dobry	dopelniający bardzo dobry
<p>Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.</p> <p>Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności poprzez udział w konkursach, olimpiadach, warsztatach, pokazach itp.</p>			
CHARAKTERYSTYKA USŁUG GASTRONOMICZNYCH			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ określa charakterystykę i podział usług gastronomicznych ➤ wymienia bieliznę stołową ➤ wymienia zastawę stołową ➤ wymienia zasady przygotowania restauracji do obsługi gości ➤ wymienia zasady obowiązujące przy organizowaniu okolicznościowych przyjęć stojących oraz przyjęć zasiadanych 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ charakteryzuje metody i techniki obsługi gości ➤ rozróżnia bieliznę stołową ➤ opisuje zastawę stołową ➤ wyjaśnia zasady przygotowania restauracji do obsługi gości ➤ proponuje dekorację stołu stosownie do świadczonej usługi ➤ proponuje dekorację sali stosownie do świadczonej usługi ➤ dobiera metodę obsługi do świadczonych usług gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ stosuje różnorodne metody obsługi klientów ➤ stosuje zasady przygotowania restauracji do obsługi gości ➤ dobiera bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu ➤ wie, jakie zasady obowiązują podczas przydzielania gościom miejsc przy stole bankietowym ➤ identyfikuje zastawę stołową ➤ planuje bieliznę i zastawę stołową na przyjęcia różnego rodzaju, typu 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ zestawia zastawę i bieliznę stołową w zależności od świadczonych usług ➤ wie, co wpływa na dobór naczyń stołowych przeznaczonych do przenoszenia oraz podawania ➤ potrafi dobrać wina i alkohole do potraw

<ul style="list-style-type: none"> ➤ wymienia zasady stosowane przy planowaniu dekoracji stołów bankietowych i bufetowych ➤ wymienia metody i techniki obsługi gości ➤ podaje zasadę usawiania stołów na przyjęciach zasiadanych 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ określa zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych 	
---	--	--	--

I. Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniają:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.

II. Obszary aktywności ucznia, które będą podlegać ocenie.

1. Wiedza

- znajomość pojęć, zasad, zagadnień i reguł dotyczących treści zawodowych przewidzianych w programie nauczania z zakresu przedmiotu,
- zrozumienie i zapamiętywanie wiadomości zdobytych podczas lekcji i nauki własnej,

2. uporządkowanie i streszczenie wiadomości, zilustrowanie i wyjaśnienie na odpowiednich przykładach. Umiejętności

- wykorzystywanie wiedzy teoretycznej w praktyce,
- posługiwanie się wiadomościami według podanych wzorów,
- prawidłowa interpretacja i samodzielne rozwiązywanie problemów związanych z przedmiotem,
- prawidłowa analiza, wnioskowanie i dostrzeganie związków między teorią, a praktyką i stosowanie w rozwiązywaniu zadań,
- formułowanie problemów, planu działania, przewidywanie i prezentowanie ich na własny sposób,
- poprawne korzystanie z pomocy dydaktycznych (podręczniki, plansze, rysunki, schematy),
- analizowanie, ocenianie, wartościowanie, wnioskowanie, prezentowanie rezultatów działań,
- udział w dyskusji,
- współpraca w zespole.

3. Postawy

- samodzielność i aktywność na lekcji,
- zainteresowanie przedmiotem,

- praca w zespole,
- obecność i przygotowanie do lekcji,
- prowadzenie zeszytu i wykonywanie zadań,
- samodzielność, zaangażowanie i dociekliwość w rozwiązywaniu zadań,
- umiejętność samooceny, planowania pracy,
- dokładność, rzetelność, systematyczność.

III. Sposoby sprawdzania osiągnięć uczniów.

1. Prace pisemne:

- sprawdziany pisemne wiedzy i umiejętności
- kartkówki
- zadania domowe (referaty, prezentacje itp.)

2. Odpowiedzi ustne

3. Praca ucznia na lekcji samodzielna lub w grupie

4. Prezentowanie zespołowo lub samodzielnie umiejętności praktycznych.

IV. Skala procentowa w odniesieniu do ocen z prac pisemnych:

Ocena	Sprawdziany, testy, kartkówki
niedostateczny	Poniżej 50%
dopuszczający	50-60%
dostateczny	61-75%
dobry	76%-90%
bardzo dobry	91%-100%
celujący	Powyżej 100% /Zadanie dodatkowe

Pozostałe zasady i wymagania dotyczące oceniania nie ujęte w niniejszym opracowaniu są zawarte w Statucie szkoły.