

WYMAGANIA EDUKACYJNE
NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I
ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych

Przedmiot: Pracownia obsługi konsumenta

Klasa 3.

Ocena	Nazwa działu / wymagania
	<p>Działalność usługowa w gastronomii Etyka zawodowa Przygotowanie sali obsługi konsumenta Podstawowe techniki obsługi Techniki i metody serwowania</p>
<p>Dopuszczający</p>	<p><u>Uczeń potrafi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • zdefiniować pojęcie zakład gastronomiczny i punkt gastronomiczny • określić cel i funkcje zakładów gastronomicznych sieci otwartej i zamkniętej • wskazać kryteria specjalizacji zakładów gastronomicznych • wymienić elementy składowe usługi gastronomicznej • wymienić funkcje zakładów typu żywieniowego • wskazać grupy usług świadczonych przez zakłady gastronomiczne • zidentyfikować zasady sprzedaży usług • wymienić podstawowe wyposażenie sali konsumenckiej • wymienić standardowe wielkości stołów konsumenckich\ • wymienić wyposażenie uzupełniające • wymienić szerokość przejść w sali konsumenckiej • wymienić zasady ustawienia stołów w sali konsumenckiej • wymienić rodzaje bielizny stołowej • rozróżnić bieliznę stołową zidentyfikować zastawę stołową • wymienić materiały, z których wykonuje się zastawę stołową • rozróżniać rodzaje sztuców • wymienić rodzaje pomocników kelnerskich stosowanych w zakładach gastronomicznych • wskazać wykonywania prac przygotowawczych • wymienić codzienne i okresowe prace przygotowawcze • wymienić rodzaje nakryć • wymienić elementy nakrycia prostego a la carte • wymienić funkcję serwet płóciennych dla gości • wymienić zasady wykładania serwety, zastawy stołowej, sztuców i szkła do nakrycia • wymienić elementy dekoracyjne

	<ul style="list-style-type: none"> • wymienić rodzaje i zastosowanie tac • wskazać zasady pracy obowiązujące przy przenoszeniu talerzy, zastawy stołowej, sztućców i szkła • opisać znaczenie ułożenia sztućców na talerzu przez gościa • wskazać prawidłową kolejność podawania potraw i napojów • wskazać prawidłowe kierunki podczas obsługi gości • wymienić metodę obsługi • wyjaśnić pojęcie serwis specjalny, • rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów_ • rozróżnia poszczególne metody obsługi • wymienić systemy obsługi • zadania wykonuje z pomocą nauczyciela
<p>Dostateczny</p>	<p><u>spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • określić zakres działalności zakładów centralnych, samodzielnych i zależnych • określić cele i funkcje zakładów gastronomicznych • sieci otwartej i zamkniętej • określić zakres usług świadczonych przez zakłady gastronomiczne • wskazać różnice między zakładem a punktem gastronomicznym • klasyfikować zakłady według kryteriów specjalizacji • omówić zasady sprzedaży usług • wskazać rolę i zadania wyposażenia sal • rozróżniać systemy obsługi konsumentów • dobierać wielkość stołów dla określonej sali w zależności od wymaganej liczby miejsc konsumpcyjnych • wyjaśnić zasady ustawiania stołów w sali konsumenckiej • określić parametry miejsca do konsumpcji dla jednej osoby • określić codzienne i okresowe prace przygotowawcze • scharakteryzować bieliznę stołową • sklasyfikować według różnych kryteriów urządzenia, bieliznę zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy • określić zastosowanie bielizny stołowej, zastawy stołowej i sprzętu serwisowego • zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej, bielizny • zastosować zasady mycia sprzętu i zastawy • opisać zastawę stołową • wyjaśnić zastosowanie poszczególnych elementów zastawy stołowej • wskazać dodatkowy sprzęt stołowy • określić czynności związane z pielęgnacją i konserwacją zastawy stołowej, szkła i sztućców • przedstawić zasady przechowywania zastawy stołowej, szkła i sztućców • wymienić podstawowe wyposażenie pomocnika kelnerskiego

	<ul style="list-style-type: none"> • wyznaczyć miejsce ustawienia stołów, pomocników kelnerskich i innych sprzętów podczas różnego typu usług • wskazać zasady przestrzennego ułożenia poszczególnych elementów nakrycia • omówić zasady nakrywania stołów • scharakteryzować rodzaje nakryć • klasyfikować rodzaje bufetów w zakładzie gastronomicznym • wymienić wyposażenie bufetów • wymienić elementy wchodzące w skład nakrycia rozszerzonego i nakrycia do serwisu à la carte • określić zasady dekorowania stołów • wskazać zasady pracy obowiązujące przy przenoszeniu tac i zastawy stołowej sztućców i szkła • prawidłowo stosować techniki przenoszenia tac w zależności od ich rodzaju i obciążenia • wskazać prawidłową kolejność podawania potraw i napojów • porównać systemy obsługi kelnerskiej • wskazać prawidłową kolejność obsługi gości w zamkniętym gronie • wymienić i scharakteryzować sposoby chwytania sztućców przy serwisie francuskim • wymienić wyposażenie stolika kelnerskiego przy serwisie angielskim • wymienić czynności wykonywane z prawej lewej strony konsumenta • wymienić zasady serwowania potraw i napojów w zastosowaniu różnych metod
<p>Dobry</p>	<p><u>spełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • scharakteryzować działalność zakładów gastronomicznych • scharakteryzować rodzaje • usług świadczonych przez • zakłady gastronomiczne, • określić wymagania dotyczące wizerunku zakładu gastronomicznego, • scharakteryzować usługi świadczone przez gastronomię zamkniętą, otwartą oraz punkty gastronomiczne. • dobrać oferty usług gastronomicznych do zdiagnozowanych potrzeb gastronomicznych, gości zakładu gastronomicznego • przygotować prezentację usług zgodnie z zasadami • zastosować zasady ustawiania różnego rodzaju stołów w zakładach gastronomicznych • obliczyć powierzchnię stołu w zależności od liczby gości • obliczać ilość m.k. w salach konsumpcyjnych o różnych wielkościach • przygotować pomocnik kelnerski w zależności od świadczonej usługi. • określić zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych • obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej • skorzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług

	<ul style="list-style-type: none"> • kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego • scharakteryzować rolę wyposażenia pomocniczego • zastosować poszczególne rodzaje bielizny stołowej • dobrać bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu • scharakteryzować urządzenia bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do podawania potraw i napojów • dobierać zastawę do różnych potraw i napojów • wskazać zastosowanie poszczególnych rodzajów sztućców • określić wymagania dla materiałów, z których wykonuje się zastawę stołową • dobierać rodzaje sztućców do konkretnych potraw • scharakteryzować rodzaje nakryć • określić jakie prace przygotowawcze wykonuje się w rozdzielni kelnerskiej a jakie w sali restauracyjnej • stosować zasady przygotowania nakryć dotyczące kierunków poruszania się, stron wykładnia i kolejności wykładania zastawy stołowej i sprzętu • zaplanować i narysować różne nakrycia stołów według określonego menu • zaplanować sposób nakrycia stolika do określonego menu przed przyjściem gości • scharakteryzować elementy dekoracyjne • wskazać możliwości zastosowania różnych elementów dekoracyjnych • omówić przeznaczenie i zastosowanie poszczególnych elementów wyposażenia bufetów • prawidłowo przynieść zastawę stołową szkło i sztućce z wykorzystaniem tacy kelnerskiej • prawidłowo dobrać wielkość i kształt tacy do obsługi gości • omówić zasady przenoszenia tac zastawy stołowej oraz sprzętu pomocniczego • omówić metody i techniki obsługi konsumentów • sprawnie manipulować sztućcami przy serwisie francuskim • wykonuje większość zadań i typowych ćwiczeń na lekcjach
<p>Bardzo dobry</p>	<p><u>spełnia wymagania na ocenę dobrą oraz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • omówić warunki niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej • analizować rolę poszczególnych usług gastronomicznych • analizować rodzaje usług świadczonych przez zakłady gastronomiczne • uzasadnić zastosowanie poszczególnych systemów w różnych zakładach gastronomicznych • scharakteryzować wyposażenie sal pod kątem ułatwienia pracy kelnera i podniesienia poziomu obsługi • wskazać zależności między systemem obsługi a powierzchnią przypadających na 1 miejsce konsumpcyjne • zaplanować rozmieszczenie stolików i krzeseł w sali konsumpcyjnej • dobrać wielkość stołów dla określonej sali w zależności od wymaganej liczby miejsc konsumpcyjnych • zestawić zastawę i bieliznę stołową w zależności od świadczonych usług

	<ul style="list-style-type: none"> • ocenia przydatność różnych rodzajów sztućców w czasie obsługi gości • zaplanować prawidłowe rozmieszczenie zastawy stołowej w szafie lub na regale • zaplanować rozmieszczenie zastawy stołowej i sprzętu na pomocniku kelnerskim z uwzględnieniem rodzaju przyjęcia • przygotować pomocniki kelnerskie w zależności od świadczonej usługi • analizować prace wykonywane w rozdzielni kelnerskiej i w sali restauracyjnej • bezbłędnie przygotować nakrycie do określonego menu • zaplanować dekorację stołu w zależności od okazji • zaproponować dekorację sali konsumenckiej stosownie do świadczonej usługi • porównać metody i techniki serwowania potraw i napojów wskazując ich wady i zalety • uzasadnić zastosowanie poszczególnych systemów w różnych zakładach gastronomicznych • poprawnie stosować techniki obsługi w zależności od charakteru przyjęcia i ustalonego menu • scharakteryzować wady i zalety poszczególnych metod obsługi • scharakteryzować metody i techniki obsługi konsumentów • scharakteryzować przeznaczenie i zastosowanie poszczególnych elementów wyposażenia bufetów • jest aktywny na lekcjach – angażuje się i poszukuje dodatkowych informacji
<p>Celujący</p>	<p><u>spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • analizuje różnice między zakładem gastronomicznym sieci otwartej z zamkniętej jak również między zakładem gastronomicznym a punktem gastronomicznym • biegle posługiwać się fachową terminologią • pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia • łatwo posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć • wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym • rozwiązywać problemy związane z wykonaniem zadań zawodowych z program nauczania tego działu • zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce • analizować systemy obsługi w zakładach gastronomicznych • analizować wyposażenie sal pod kątem ułatwienia • pracy kelnera i podniesienia poziomu obsługi • analizować zależność między systemem obsługi a powierzchnią przypadającą na 1 miejsce konsumpcyjne • analizować zastosowanie bielizny i zastawy stołowej do świadczonej usługi • analizować alternatywne zastosowanie elementów zastawy stołowej

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• analizować pojemność i kształt kieliszków ze względu na zastosowanie• analizować dobór metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych• analizować kolorystykę i wzornictwo białizny stołowej w odniesieniu do charakteru zakładu gastronomicznego• analizować dobór metodę obsługi do świadczonych usług gastronomicznych• pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia• łatwo posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć• wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym• rozwiązywać problemy związane z wykonaniem zadań zawodowych z program nauczania tego działu |
|--|---|