

Wymagania niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z przedmiotu: Pracownia usług i obsługi klienta

Rok szkolny 2024/2025

Klasa 4 G

I. Poziomy wymagań edukacyjnych.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Poziom wymagań				
		Konieczny dopuszczający	Podstawowy dostateczny	Rozszerzający dobry	Dopełniający bardzo dobry	Wyróżniający celujący
		Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.				
		Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:				
III. Charakterystyka usług gastronomicznych	Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej)	- wymienić zasady nakrywania stołów białą bielizną stołową	- wymienić zasady nakrywania zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) - wymienić zasady nakrywania stołów do śniadań obiadów, kolacji - rozróżniać przyjęcia	- wymienić sprzęt i urządzenia do przygotowania sali konsumenckiej, do obsługi indywidualnej	- scharakteryzować przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, zachowanie przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole)	- stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
	Rodzaje przyjęć	- wymienia rodzaje		- opisuje przyjęcia	- omówić przebieg	

	okolicznościowych	przyjąć okolicznościowych (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - wymienić reguły protokołu dyplomatycznego	okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - rozróżniać dokumentację niezbędną do realizacji przyjęć okolicznościowych, np. umowa wstępna,	okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości - dobierać dokumentację niezbędną do realizacji przyjęć okolicznościowych, np. umowa wstępna, harmonogram prac kelnerskich podczas przyjęcia, schematy ustawienia stołów itp.	przyjęcia na stojąco, zasiadanego, mieszanego - scharakteryzować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe - rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu - charakteryzować zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych	
	Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez	- określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej	- stosować normy techniczne/wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoga, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.) - dobierać bieliznę,	- obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi	- sporządzać listę kontrolną planu (co?, kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy	

			urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie zamówienia i norm/wskaźników			
Czynności związane z przygotowaniem i obsługą przyjęć i bankietów	- wymienić elementy dekoracji stołów i sal konsumenckich	- dobierać bieliznę, zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody obsługi przyjęcia okolicznościowego	- omówić przygotowanie miejsc obsługi przyjęć okolicznościowych (np. dekoracje stołów, nakrywanie stołów bankietowych zasiadanych, nakrywanie stołów bufetowych itp.) - omówić zasady obsługi gości przyjęć zasiadanych i organizowanych na stojąco	- dobierać metody i techniki do obsługi gości przyjęć zasiadanych, dyplomatycznych - omówić harmonogram obsługi przyjęcia		
Karta menu – forma prezentacji oferty gastronomicznej	- omówić zadania karty menu - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu	- rozróżniać rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - podawać kartę menu/napojów gościowi	- wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu	- oceniać karty menu i napojów pod względem: budowy klasycznego układu spisu potraw, według zasad kuchni środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych		

					informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp.	
IV. Zasady kalkulacji i rozliczania kosztów usług gastronomicznych i cateringowych	Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych	- wymienić elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych	- wymienić programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych - wymienić programy komputerowe, wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych	- rozróżniać programy komputerowe do kalkulacji i wprowadzania zmian menu i cen potraw	- rozróżniać programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych	