WYMAGANIA EDUKACYJNEZ DLA PRZEDMIOTU

**Obsługa konsumenta w hotelarstwie**

w roku szkolnym **2024/2025**

dla klasy 1HOT

w zawodzie : **TECHNIK HOTELARSTWA**

nr programu: CKZiU -T3 THOT-422402-2024

Podręcznik: Obsługa konsumenta w hotelarstwie J. Duda,S. Krzywa wyd. WSiP

Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz. 2 HGT.03 WSiP

Nauczyciel: **mgr inż. Agnieszka Wolska**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który** | **Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który** |
| - nie opanował podstawowej wiedzy dotyczącej obsługi konsumenta  - nie potrafi rozwiązywać problemów o podstawowym stopniu trudności nawet przy pomocy nauczyciela  - nie przestrzega regulaminu pracowni, przepisów bhp na stanowisku pracy  - nie umie wiązać wiadomości teoretycznych i praktycznych  - nie potrafi rozwiązywać zadań nawet o niewielkim stopniu trudności (nawet przy znaczne pomocy nauczyciela)  - nie potrafi sporządzać dokumentów, nawet przy znacznej pomocy nauczyciela  - nieterminowo realizuje zadania jego wiedza uniemożliwia mu kontynuowanie nauki  - w następnej klasie czy ukończenie szkoły. | - zna rodzaje usług gastronomicznych świadczonych w obiektach hotelarskich  - zna obowiązki pracowników gastronomii hotelowej  - zna formy podawania śniadań  - potrafi z pomocą nauczyciela przyjąć zamówienie  - rozróżnia bieliznę stołową  - wie jak dobierać zastawę stołową  - potrafi w grupie lub z pomocą nauczyciela nakryć stół  - zna zasady obsługi gości podczas śniadania  - rozróżnia sprzęt do podawania potraw i napojów  - zna rodzaje i zastosowanie sztućców oraz zastawy stołowej  - zna podstawowe pojęcia dotyczące obsługi gości  - zna zasady kultury obsługi gości  - wie jak dobierać zastawę stołową  - sporządza dokumenty z pomocą nauczyciela  - stara się, przy pomocy nauczyciela, wykonywać ćwiczenia  - nie potrafi samodzielnie wyciągać wniosków  - stosuje zasady bhp na stanowisku pracy  - nie jest aktywny na zajęciach  - ma niepełną wiedzę określoną w podstawie programowej,  - przestrzega przepisy bhp i ppoż,  - ma duże luki w wiadomościach i umiejętnościach – wykonuje ćwiczenia o niewielkim stopniu trudności,  - na lekcjach jest bierny pracuje opieszale, ćwiczenia wykonuje niestarannie i mało estetycznie, pracuje z grupą lub z pomocą nauczyciela, a mimo to popełnia wiele pomyłek,  - nie umie dokonać oceny poprawności wykonanych ćwiczeń,  - nie potrafi wyciągnąć wniosków z wykonanych ćwiczeń,  - prawidłowo przeprowadza ćwiczenia w początkowej fazie | - wymienia zakres usług świadczonych przez gastronomię hotelową  - przestrzega przepiów bhp i ppoż  - określa przeznaczenie sprzętu przy obsłudze  - określa formy podawania śniadań  - wymienia grupy pracowników gastronomii hotelowej  - wie jak dobierać zastawę stołową  - zna rodzaje bielizny stołowej i jej zastosowanie  - potrafi z pomocą nauczyciela dobrać zastawę stołową i nakrycia do określonego rodzaju śniadań  - zna sposoby podawania śniadań do pokoju  -przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice  - stara się samodzielnie rozwiązywać ćwiczenia,  - próbuje włączać się do dyskusji.  - wyróżnia się kultura osobistą  - nie potrafi interpretować wyników (wyciągać wniosków)  - mało aktywnie uczestniczy w zajęciach  - ma niepełną wiedzę określoną w podstawie programowej, opanował wiadomości i umiejętności podstawowe,  - wykonuje ćwiczenia z dużymi błędami,  - przestrzega przepisów bhp i ppoż,  - samodzielnie przedstawia wyniki swojej pracy w formie ustnej i pisemnej,  - wykonuje zadania teoretyczne i praktyczne o średnim stopniu trudności, bez opisów,  - przy wykonywaniu ćwiczeń określonych programem nauczania jest mało samodzielny, pracuje tylko w grupie, jest mało staranny,  · nie umie określić poprawności wykonanych ćwiczeń. | - określa znaczenie kultury osobistej i wyróżnia się wysoką kultura osobistą  - przestrzega przepisów bhp i ppoż  - dokonuje podziału zakładów gastronomicznych i scharakteryzuje zakres świadczonych usług  - wymienia i charakteryzuje stanowiska pracy na sali obsługi konsumenta oraz na części produkcyjnej  - posługuje się fachową terminologią  - potrafi dobrać własciwe produkty do przygotowania poszczególnych rodzajów śniadań  - potrafi przygotować bufet śniadaniowy  - rozpoznaje potrzeby żywieniowe gości  - potrafi zrealizować zamówienie telefoniczne dotyczące śniadań zgodnie z hotelowymi procedurami  - sporządza dokumentację dotyczącą realizacji zamówień śniadań  - potrafi stosować zasady obsługi gości podczas śniadania  - charakteryzuje bieliznę stołową i jej przeznaczenie  - potrafi samodzielnie dobrać nakrycie i zastawę stołową do rodzaju śniadań  - potrafi samodzielnie dobrać szkodo napojów zimnych i gorących  - rozpoznaje urządzenia i sprzęt stołowy  - potrafi przyjąć zamówienie telefoniczne  - przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice  - prawidłowo sporządza typowe dokumenty (bez pomocy nauczyciela)  - terminowo realizuje zadania  - wykonuje samodzielnie ćwiczenie,  - przestrzega przepisów bhp i ppoż,  - opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności,  - poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje i wykonuje samodzielnie typowe ćwiczenia,  - samodzielnie i higienicznie wykonuje ćwiczenia z poszczególnych działów określonych programem nauczania,  - popełnia drobne pomyłki przy wykonywaniu ćwiczeń, a estetyka ćwiczeń jest na poziomie dobrym z pełnym opisem i wnioskami. | - określa znaczenie kultury osobistej i wyróżnia się wysoką kultura osobistą  - przestrzega przepiów bhp i ppoż  - wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami z obsługi konsumenta  - biegle posługuje się fachową terminologią  - dokonuje podziału zakładów gastronomicznych i scharakteryzuje zakres świadczonych usług  - wymienia i charakteryzuje stanowiska pracy na sali obsługi konsumenta oraz na części produkcyjnej  - potrafi dobrać własciwe produkty do przygotowania poszczególnych rodzajów śniadań  - umie dostosować formy podawania śniadań do możliwości hotelu  - potrafi przygotować bufet śniadaniowy  - rozpoznaje potrzeby żywieniowe gości  - potrafi zrealizować zamówienie telefoniczne dotyczące śniadań zgodnie z hotelowymi procedurami  - sporządza dokumentację dotyczącą realizacji zamówień śniadań  - potrafi stosować zasady obsługi gości podczas śniadania  - charakteryzuje bieliznę stołową i jej przeznaczenie  - potrafi samodzielnie dobrać nakrycie i zastawę stołową do rodzaju śniadań  - potrafi samodzielnie dobrać szkło do napojów zimnych i gorących  - przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice  - rozpoznaje urządzenia i sprzęt stołowy i potrafi używć go we właściwy sposób  - sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami i potrafi dokonać praktycznych rozwiązań, a jego wiedza jest twórcza  - wyróżnia się wysoką kultura osobistą  - terminowo realizuje zadania  - potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych i nietypowych,  - prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia, pracuje w pełni samodzielnie,  - sprawnie omawia etapy pracy – wyciąga poprawnie wnioski,  - wykonuje ćwiczenia bardzo starannie, estetycznie, dokładnie, z pełnym opisem i z zachowaniem zasad bezpieczeństwa pracy,  - sprawnie przeprowadza analizę poprawności wykonania ćwiczeń,  biegle charakteryzuje wnioski z przeprowadzonych ćwiczeń | - opanował wiedzę i umiejętności na ocenę bardzo dobrą oraz jego wiedza i umiejętności znacznie wykraczają poza program nauczania  - zna obowiązujące podstawy formalno – prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności  - potrafi samodzielnie przyjąć zamówienie  - wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami z obsługi konsumenta  - samodzielnie rozwiązuje postawione mu problemy  - jest kreatywny i twórczy oraz osiąga sukcesy w konkursach z hotelarstwa  - wyróżnia się wysoką kultura osobistą  - biegle posługuje się fachową terminologią  - umiejętnie stosuje wiedzę z innych przedmiotów  - samodzielnie rozwija własne uzdolnienia  - samodzielnie i bezbłędnie redaguje i sporządza dokumenty  - samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe, proponuje rozwiązania nietypowe  - korzysta z różnych źródeł wiedzy,  - reprezentuje szkołę w konkursach przedmiotowych, olimpiadach uzyskując tytuł laureata i finalisty  - terminowo realizuje zadania  - jego wydajność pracy przekracza ustaloną normę minimalną,  uczeń doskonale wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru, sporządza i analizuje wnioski. |

**Wymagania na poszczególne oceny z przedmiotu Obsługi konsumenta w hotelarstwie są zgodne ze Statutem Szkoły.**

**Podpis nauczyciela……………………………………………..**

**Podpis ucznia ………………………………………………..**