

Zasady oceny wyników nauczania
Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych 343404
Przedmiot: Usługi gastronomiczne i cateringowe Klasa 4

| Dopuszczający | Dostateczny | Dobry | Bardzo dobry | Celujący |
|---|---|---|--|--|
| <p>Przy pomocy nauczyciela wymienia rodzaje przyjęć okolicznościowych przyjmuje zamówienia na różne formy bankietów wypełnia karty zlecenia bankietowego. Planuje menu na przyjęcia zasiadanie. Określa ilość zastawy i sprzętu Przygotowuje stół na przyjęcie zasiadanie. Przygotowuje stół bufetowy. Obsługuje przyjęcia zasiadanie i na stojąco Planuje obsługę cateringową.</p> | <p>Samodzielnie: Wymienia rodzaje przyjęć okolicznościowych Zna zasady przyjmowania zamówień na przyjęcia bufetowe . Sporządza karty zlecenia bankietowego. Planuje proste menu na przyjęcia zasiadanie i bufetowe. Potrafi określić ilość zastawy i sprzętu na małe przyjęcie zasiadanie. Przygotowuje tace z napojami i zakąskami na przyjęcie cocktailowe. Planuje prosty kompleksowy przebieg określonej imprezy. Planuje obsługę cateringową</p> | <p>Wyjaśnia zasady organizacji różnych przyjęć okolicznościowych Zna technikę i formę przyjmowania zamówień Wyjaśnia zasady organizacji przyjęć zasiadanych, na stojąco oraz typu mieszanego, zna techniki ustawienia stołów, usadzenia gości, wyróżnia techniki obsługi uczestników przyjęć. Zna zasady rozliczania przyjęć Samodzielnie organizuje wyżywienie grup turystycznych. Planuje kompleksowy przebieg określonej imprezy Planuje i właściwie dobiera potrawy i sprzęt na imprezę cateringową .</p> | <p>Porównuje różne rodzaje przyjęć okolicznościowych. Uzasadnia dobór potraw, napojów, sprzętu, metody obsługi przyjęć. Potrafi zaplanować bardziej ambitne potrawy, wyjaśnia konsekwencje złego zaplanowania potraw i niewłaściwej metody obsługi gości. Bezbłędnie dobiera dodatki i napoje do planowanych potraw. Doskonale wykonuje czynności związane z wykonywaniem powierzonego zadania</p> | <p>Sprawnie posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu ponadpodstawowych zadań Biegle koreluje je z wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi w klasie 2i3 Doskonale wykonuje czynności związane z wykonywaniem ćwiczeń praktycznych trudnych, Wykazuje nowatorstwo przy wykonywaniu zadań.</p> |

Dział Marketing i planowanie usług gastronomicznych

| Dopuszczający | Dostateczny | Dobry | Bardzo dobry | Celujący |
|---------------|-------------|-------|--------------|----------|
|---------------|-------------|-------|--------------|----------|

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| <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 • zdefiniować pojęcie: „karta menu” • wymienić funkcje karty menu • zdefiniować pojęcie promocja usług • wymienić działania promocyjne wykorzystywane w branży gastronomicznej • wymienić oferty usług • zidentyfikować zasady sprzedaży usług • wymienić procedury reklamacji usług | <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 • zdiagnozować potrzeby potencjalnych klientów zakładu gastronomicznego w zakresie usług gastronomicznych • wskazać typy i rodzaje kart menu • określić zasady tworzenia kart menu • wskazać obowiązkowe informacje umieszczone w karcie menu • określić prawidłowy układ w karcie menu • rozróżnić rodzaje promocji w gastronomii • opisać oferty usług • omówić zasady sprzedaży usług • omówić procedury reklamacji usług | <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 • scharakteryzować rodzaje menu • scharakteryzować prawidłowy układ w karcie menu • zaplanować kartę menu z informacjami dotyczącymi wartości odżywczej potraw • zaprojektować kartę menu na wybrane przyjęcie okolicznościowe • ocenić karty menu z różnych zakładów gastronomicznych pod względem ich funkcjonalności i atrakcyjności • omawia prawidłowy układ w karcie menu • omawia działania promocyjne wykorzystane w branży gastronomicznej | <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 • analizować rolę poszczególnych rodzajów usług • zaplanować oferty na usługi gastronomiczne, • dokonać analizy różnych kart menu w zakładach gastronomicznych • opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego • zaproponować działania promocyjne usług • wykorzystać instrumenty marketingowe do promowania usług gastronomicznych • zaprojektować logo wybranego zakładu gastronomicznego • przygotować plakat reklamowy • uzasadnić konieczność promowania usług gastronomicznych • zastosować metody obsługi w zależności od typów klientów | <ul style="list-style-type: none"> • analizuje różnice między zakładem gastronomicznym sieci otwartej z zamkniętej jak również między zakładem gastronomicznym a punktem gastronomicznym • analizować czynniki wpływające na zawartość karty menu • analizować formę, szatę graficzną i sposób prezentacji informacji pod kątem funkcjonalności karty menu • 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 |
|---|---|---|---|---|

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none">• zaprojektować wizytówkę menagera zakładu gastronomicznego | <ul style="list-style-type: none">• scharakteryzować procedury reklamacji usług | |
|--|--|---|---|--|

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none">• zaplanować oferty na usługi gastronomiczne• dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta• przygotować prezentację usług zgodnie z zasadami | | |
|--|--|---|--|--|