

**WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU
PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI
KLASA 1**

Technikum nr 5 w zawodzie : TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

Nazwa programu: PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU TECHNIK USŁUG KELNERSKICH (na podbudowie szkoły podstawowej)

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 513102

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

Podręcznik: Obsługa kelnerska cz.1, 2, Ławniczak D., Szajna R. WSiP;

Niedostateczny	<p>Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> – nawet przy pomocy nauczyciela nie potrafi przedstawić wyników swojej pracy w formie pisemnej i ustnej, – nie opanował elementarnych wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania, – notorycznie nie przygotowuje się do lekcji, nie wykonuje ćwiczeń – odznacza się brakiem systematyczności i chęci do nauki, – nie przestrzega przepisów bhp i ppoż na zajęciach, – opuszcza zajęcia
Dopuszczający	<p>Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
Dostateczny	<p>Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
Dobry	<p>Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wykonuje samodzielnie ćwiczenie – przestrzega przepisów bhp i ppoż – opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności

	<ul style="list-style-type: none"> – 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
Bardzo dobry	<p>Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> – przestrzega przepisów bhp i ppoż – sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania – potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych i nietypowych – osiąga minimum wymaganej wydajności – prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia, pracuje w pełni samodzielnie – sprawnie omawia poszczególne 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
Celujący	<p>Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ma wiedzę i umiejętności wykraczające poza podstawę programową; zna literaturę zawodową, potrafi zastosować wiedzę w różnych sytuacjach problemowych – przestrzega przepisów bhp i ppoż – samodzielnie rozwija swoje zainteresowanie – startuje z sukcesami w konkursach i olimpiadach – jego wydajność pracy przekracza ustaloną normę minimalną – uczeń doskonale wykonuje zadania – wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru, sporządza i analizuje wnioski

1. Działalność zakładów gastronomicznych	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> • wymienić placówki gastronomii indywidualnej • wymienić placówki gastronomii systemowej • wymienić pomieszczenia mogące wystąpić w zakładach gastronomicznych

Dostateczny	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę dopuszczającą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienić placówki gastronomii specjalnej zaplanować przebieg dróg komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami sanitarno- higienicznymi określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
Dobry	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę dostateczną oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości stosować zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem i urządzeniami podczas
Bardzo dobry	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> opisać zakłady gastronomiczne żywieniowe, uzupełniające, punkty gastronomiczne (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych wyznaczyć drogi komunikacyjne w pracy kelnera przy realizacji usługi gastronomicznej przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (np.: rozdzielni kelnerskiej: polerowanie szkła, polerowanie sztućców, stołu pomocniczego, miejsca przechowywania bielizny stołowej)
Celujący	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę bardzo dobrą oraz:</p> <p>A.</p>
2. Wizerunek zawodowy kelnera	
Dopuszczający	<p>B. wymienić oczekiwane predyspozycje fizyczne, intelektualne i cechy charakteru niezbędne do pracy w zawodzie kelner</p> <p>C. zaprezentować poprawną sylwetkę kelnera (np. postawa, kultura bycia, schludny wygląd)</p> <p>D. opisać podstawowe elementy klasycznego stroju kelnera i kelnerki</p> <p>E. wymienić elementy klasycznej biżuterii dopuszczalnej w pracy kelnera</p> <p>F. dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości (np. długopis, notatnik, palmtop, tablet, serweta kelnerska, trybuszon, zapalki itp.)</p>
Dostateczny	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę dopuszczającą oraz:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • analizować własne kompetencje • wymienić najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie • wykonywać zadania kelnera w klasycznym stroju kelnerskim • wymienić podstawowe zasady etyki zawodowej
Dobry	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę dostateczną oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opisywać możliwości własnego rozwoju zawodowego • uzasadnić dobór stroju do pracy podczas wykonywania zadań kelnerskich • uzasadnić konieczność dbania o higienę osobistą u pracowników obsługi gości
Bardzo dobry	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • określić własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie <p>analizować zmiany zachodzące w branży gastronomicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> • poszukiwać z różnych źródeł nowości technicznych, • wskazać czynniki decydujące o doborze stroju dla pracowników działu handlowo-usługowego • wymienić cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami • stosować w praktyce zawodowej palmtop, tablet, trybuszon • wskazać dodatkowy sprzęt stołowy
Celujący	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę bardzo dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • planować działania zawodowe i efektywnie zarządzać czasem • - określić własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie • -uzasadnić dobór elementów osobistego wyposażenia kelnera: 2 długopisy, notatnik, palmtop, tablet, serweta kelnerska, trybuszon, zapalki, portfel kelnerski
3. Wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> • rozróżniać bieliznę stołową • rozróżniać zastawę stołową, np.: ceramiczną, szklaną, niekonwencjonalną, metalową • rozróżniać tace kelnerskie • wymienić czynności codzienne oraz okresowe związane z utrzymaniem porządku na sali • zastosować w praktyce zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej

	<ul style="list-style-type: none"> • wymienić rodzaje i funkcje płóciennych serwet dla gości • wymienić metody podawania potraw i napojów • wymienić metody podawania potraw i napojów
Dostateczny	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę dopuszczającą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymienić funkcje serwety kelnerskiej • czuwać nad bezpieczeństwem gości, zachować spokój, zapobiegać panice w sytuacjach zagrożenia • opisać zastawę stołową • rozróżniać sztucce podstawowe, specjalne, pomocnicze • wykonywać czynności codzienne oraz okresowe związane z utrzymaniem porządku na sali konsumenckiej • zastosować w praktyce zasady pielęgnacji i konserwacji różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej • prawidłowo złożyć i rozłożyć czysty obrus na stoły kwadratowe i prostokątne stosowane w obsłudze gości indywidualnych • zaprezentować rodzaje i funkcje płóciennych serwet dla gości • określić zasady wyboru wzoru składania serwet w zależności od okazji • wymienić zasady mycia i konserwacji zastawy stołowej ceramicznej, szklanej, metalowej • nakrywać stół do podania posiłku w serwisie niemieckim • nakrywać stół do podania posiłku w serwisie francuskim • nakrywać stół do podania posiłku w serwisie angielskim • nakrywać stół do podania posiłku w serwisie rosyjskim • przenosić tace w bezpieczny sposób
Dobry	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę dostateczną oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stosować serwetę kelnerską w praktyce • postępować bezpiecznie podczas flambirowania potraw, używania świec, rozbitego szkła, śliskiej nawierzchni, serwowania gorących napojów i potraw, obsługi ekspresu wysokociśnieniowego • zastosować bieliznę stołową do usługi gastronomicznej • zastosować zastawę stołową do usługi gastronomicznej • zastosować sztucce do potrzeb usługi • opisać znaczenie czynności codziennych oraz okresowych związanych z utrzymaniem porządku na sali konsumenckiej • zaprezentować prawidłowe ułożenie obrusa na stoliku • zaprezentować wymianę obrusa na stoliku przy obecności gości • złożyć serwetę w 10 dekoracyjnych wzorów

	<ul style="list-style-type: none"> • zaprezentować zasady mycia i konserwacji zastawy stołowej ceramicznej, szklanej, metalowej • wymienić kolejne etapy serwowania potraw w serwisie niemieckim, francuskim, angielskim, rosyjskim • prezentować sposób serwowania dania na talerzu płaskim metodą niemiecką • prezentować serwowanie wyporcjowanych napojów metodą niemiecką • rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek • wykonywać czynności związane z przenoszeniem na tacy potraw i napojów z zachowaniem właściwej postawy kelnerskiej i zasad bezpieczeństwa pracy • stosować chwyt górny do przenoszenia talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek • stosować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców
Bardzo dobry	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zaprezentować prawidłowo wymianę obrusa na stoliku przy obecności gości • przedstawić zasady przechowywania sprzętu i zastawy stołowej • prawidłowo polerować zastawę stołową, w tym sztućce • wskazać czynniki decydujące o doborze metod podawania potraw i napojów • stosować cztery sposoby chwytania sztućców serwisowych w serwisie francuskim • serwować potrawy metodą angielską, rosyjską, francuską • stosować serwetę kelnerską do przenoszenia sztućców czystych, butelek z napojami i alkoholem, dużych półmisek • wykorzystać w praktyce tace kelnerskie do przenoszenia czystej zastawy stołowej i sztućców • stosować techniki przenoszenia tac kelnerskich w zależności od ich rodzaju i obciążenia
Celujący	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę bardzo dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zaplanować rozmieszczenie zastawy stołowej i sprzętu na pomocniku kelnerskim/stole pomocniczym • przygotować pomocnik kelnerski do obsługi określonego rodzaju obsługi • przygotować stół dostawczy używany w czasie serwowania potraw metodą angielską • stosować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek, np.: chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej
4. Karty menu	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> • rozróżniać rodzaje kart menu

Dostateczny	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę dopuszczającą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi • rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu • podawać kartę menu/napojów gościowi, np.: z prawej strony gościa, podawać kartę otwartą, podawać kartę każdemu gościowi
Dobry	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę dostateczną oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu
Bardzo dobry	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymienić z karty menu potrawy i napoje zawierające alergeny • analizować i oceniać karty menu i napojów pod względem budowy analizować i oceniać karty menu i napojów pod względem budowy stworzyć wkładkę do karty menu, np.: dania szefa kuchni, dania sezonowe, dania <i>happy hours</i>
Celujący	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę bardzo dobrą oraz:</p> <p>G. modyfikować karty men</p>

SPOSOBY SPRAWDZANIA WIEDZY

Ocenianie osiągnięć edukacyjnych ucznia polega na rozpoznaniu przez nauczyciela poziomu i postępów w opanowaniu przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych wynikających z podstawy programowej i realizowanych w szkole programów nauczania uwzględniających tę podstawę.

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się zgodnie z zasadami wewnątrzszkolnego systemu oceniania. Ocena osiągnięć edukacyjnych powinna dotyczyć przede wszystkim poziomu opanowania umiejętności określonych efektami kształcenia opisanymi w podstawie programowej kształcenia zawodowego z uwzględnieniem kryteriów weryfikacji. Wszystkie oceny obligatoryjnie są jawne dla ucznia i jego rodziców (opiekunów prawnych).

Kontrola i ocena osiągnięć uczniów może być dokonywana za pomocą:

- obserwacji pracy uczniów podczas wykonywania zadań,
- testów wiedzy,
- testów umiejętności praktycznych,
- ankiety samooceny uczniowskiej.

Sprawdzenie osiągnięć edukacyjnych uczących się powinno być dokonywane poprzez ocenę wykonanych ćwiczeń, projektów, ukierunkowaną obserwację czynności wykonywanych przez uczniów.

W trakcie kontroli i oceny osiągnięć uczniów należy zwracać uwagę na praktyczne zastosowanie opanowanej wiedzy i umiejętności, jakość wykonania zadań, posługiwanie się poprawną terminologią.

W procesie kontroli i oceny należy zwracać uwagę na opanowanie przez uczniów umiejętności sporządzania pism i dokumentów, brać pod uwagę zarówno ich poprawność merytoryczną, jak i formę sporządzenia.

W końcowej ocenie pracy uczniów należy uwzględniać poprawność i jakość wykonania zadań, wyniki stosowanych osiągnięć testów wiedzy i umiejętności praktycznych oraz stosunek uczniów do wykonywania ćwiczeń, aktywność, zaangażowanie, wytrwałość w wykonywaniu zadań.

Indywidualizacja pracy z uczniem:

Należy każdorazowo dostosować warunki, środki, metody i formy nauczania do indywidualnych potrzeb i możliwości ucznia.

Nauczyciel realizujący program działu powinien:

- motywować uczniów do pracy,
- dostosowywać stopień trudności planowanych ćwiczeń do możliwości i potrzeb uczniów,
- planować zadania do wykonania przez uczniów z uwzględnieniem ich zainteresowań,
- przygotowywać zadania o różnym stopniu trudności i złożoności,

- zachęcać uczniów do korzystania z różnych źródeł informacji zawodowej.

Uczeń zdolny otrzymuje:

dotatkowe zadania dostosowane do jego potrzeb i możliwości,
adresy stron WWW, które zawierają informacje poszerzające tematykę zajęć.

Ponadto:

Uczniowi zdolnemu można przydzielić rolę asystenta nauczyciela, umożliwić prowadzenie wybranego fragmentu lub całej lekcji oraz motywować do brania udziału w konkursach i olimpiadach.

Uczeń z dysfunkcją – według zaleceń poradni psychologiczno-pedagogicznej

B. TRYB UZYSKIWANIA OCENY WYŻSZEJ NIŻ PRZEWIDYWANA

Uzyskanie wyższych niż przewidywane rocznych ocen klasyfikacyjnych jest możliwe dla każdego ucznia, który wyrazi taką chęć i odbywa się w drodze rozmowy ucznia z nauczycielem nad poziomem spełnienia przez ucznia kryteriów na ocenę przewidywaną i wyższą, która może być uzupełniona wykonaniem przez ucznia wskazanych przez nauczyciela zadań. Ustalamy ocenę przewidywaną (nie tylko niedostateczną) dla każdego ucznia.

Kryteria oceniania z **PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI**
według poziomu opanowania przez ucznia wiadomości i
umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych

Ocena	Poziom opanowania przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych
NIEDOSTATECZNY	0% - 39%
DOPUSZCZAJĄCY	40% - 55%
DOSTATECZNY	56% - 74%
DOBRY	75% - 85%
BARDZO DOBRY	86% - 94%
CELUJĄCY	95% - 100%

*Wymagania edukacyjne zostały przygotowane w oparciu o Statut ZSE w Kielcach.