

## ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNYCH W KIELCACH

### WYMAGANIA EDUKACYJNE

z uwzględnieniem efektów kształcenia i kryteriów weryfikacji ujętych w podstawie programowej niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z obowiązkowych zajęć edukacyjnych

**PRACOWNIA OBSŁUGI  
KONSUMENTA  
kształcenie praktyczne  
KLASA 1**

TECHNIK HOTELARSTWA	SYMBOL CYFROWY ZAWODU 422402	KWALIFIKACJA I <b>HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie</b>	Liczba godzin: 60	Klasa I – 60 godzin Klasa II – 60 godzin
LITERATURA	<ol style="list-style-type: none"><li>Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie HGT. 03. Podręcznik do nauki zawodu Technik hotelarstwa, Część 1, 2 Wydawnictwo WSiP (Reforma 2019) Autorzy: Witold Drogoń, Bożena Granecka - Wrzosek</li><li>Usługi żywieniowe w hotelarstwie HGT.03 Bożena Granecka – Wrzosek, WSiP</li></ol>			

**A. WYMAGANIA EDUKACYJNE Z UWZGLĘDNIENIEM EFEKTÓW KSZTAŁCENIA I KRYTERIÓW WERYFIKACJI UJĘTYCH W PODSTAWIE PROGRAMOWEJ NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH Z OBOWIĄZKOWYCH ZAJĘĆ EDUKACYJNYCH**

**1. Zakłady gastronomiczne żywieniowe, uzupełniające, punkty gastronomiczne**

Dopuszczający	<p>Uczeń z pomocą nauczyciela:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- wie co to jest zakład gastronomiczny,</li><li>- wymienia podstawowe rodzaje placówek i zakładów gastronomicznych, punkty gastronomiczne</li><li>- wie co to jest system organizacji pracy w zakładach gastronomicznych żywieniowych i punktach gastronomicznych</li><li>- zna procedury i wie, że należy pracować zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny,</li><li>- przestrzega zasad kultury osobistej i higieny własnej,</li></ul> <p><b>Uczeń nie opanował wszystkich podstawowych umiejętności, ale wykazuje minimum wiedzy i chęć do nauki.</b></p>
Dostateczny	<p>Na ocenę dostateczną uczeń wypełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz samodzielnie:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- potrafi podać przykłady placówek gastronomicznych,</li><li>- zna zadania i stanowiska pracy działu gastronomicznego w hotelu,</li><li>- omawia podstawowe obowiązki pracownika działu gastronomii hotelowej,</li><li>- wie co to jest system organizacji pracy pracowników gastronomii, jak pracownik powinien być przygotowany do pracy</li><li>- rozumie potrzebę utrzymania czystości w miejscu pracy i dla komfortu gościa.</li></ul>
Dobry	<p>Na ocenę dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz samodzielnie:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- potrafi omówić i podać przykłady różnych zakładów gastronomicznych występujących w obiektach hotelarskich,</li><li>- zna dobrze zadania i stanowiska pracy działu gastronomicznego w obiekcie hotelarskim,</li><li>- omawia obowiązki pracowników działu gastronomii hotelowej, wymagane badania pracowników oraz strój ochronny</li><li>- zna system organizacji pracy pracowników w zależności od rodzaju zakładu gastronomicznego oraz jego wielkości,</li><li>- wie z jakimi działami hotelu współpracuje dział gastronomii hotelowej.</li></ul>
Bardzo dobry	<p>Na ocenę bardzo dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dobrą oraz:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia i podaje przykłady struktur organizacyjnych działów gastronomii w obiektach hotelarskich o różnym standardzie,</li> <li>- potrafi wymienić i omówić zadania kierownika gastronomii oraz pracowników na innych stanowiskach usługowych w gastronomii hotelowej,</li> <li>- zna zasady dobrej praktyki produkcyjnej GMP i dobrej praktyki higienicznej GHP,</li> <li>- wymienia i omawia dokumentację systemu HACCP w zakładzie gastronomicznym,</li> <li>- potrafi ułożyć harmonogram prostych prac porządkowych w celu utrzymania standardów GMP i GHP.</li> <li>- omawia na czym polega współpraca z zespołem oraz innymi działami m.in. z recepcją i serwisem technicznym.</li> </ul>
Celujący	<p>Na ocenę celującą uczeń wypełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia i tworzy przykładowe struktury organizacyjne rozbudowanego działu gastronomii w obiektach hotelarskich o różnym standardzie,</li> <li>- wymienia, opisuje obowiązki, umiejętności, kompetencje i wymagania kwalifikacyjne pracowników gastronomii hotelowej,</li> <li>- omawia rodzaje systemów organizacji pracy pracowników działu gastronomii ( praca w porze nocnej, system zmianowy, praca w weekendy), podaje wady i zalety.</li> <li>- wykazuje konieczność współpracy działu gastronomicznego z innymi działami w obiektach hotelarskich,</li> <li>- zna i stosuje zasady ochrony środowiska naturalnego, zasady PPOŻ I BHP</li> <li>- biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i jest aktywny na lekcji,</li> <li>- wykonuje zadania dodatkowe, samodzielnie doskonali swoje umiejętności i poszukuje informacji.</li> </ul>

<b>2. Przepisy racjonalnego żywienia</b>	
Dopuszczający	<p>Na ocenę dopuszczającą uczeń z pomocą nauczyciela:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zna podstawowe pojęcia dotyczące racjonalnego żywienia,</li> <li>- zna i rozumie potrzebę zdrowego odżywiania się</li> <li>- zna rodzaje zakładów gastronomicznych, które funkcjonują w obiektach hotelarskich i stosują racjonalne żywienie,</li> <li>- wie o dostosowaniu oferty zakładu gastronomicznego do potrzeb konsumentów,</li> <li>- rozumie potrzebę utrzymania czystości w miejscu pracy i dla komfortu gościa.</li> </ul>

	Uczeń nie opanował wszystkich podstawowych umiejętności, ale wykazuje minimum wiedzy i chęć do nauki.
Dostateczny	<p>Na ocenę dostateczną uczeń wypełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz samodzielnie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zna pojęcia i podstawowy podział składników pokarmowych,</li> <li>- wymienia najważniejsze dla organizmu człowieka składniki pokarmowe.</li> <li>- zna różne rodzaje witaminy i składniki mineralne,</li> <li>- wymienia podstawowe zadania składników pokarmowych w naszym organizmie,</li> <li>- potrafi wskazać produkty zakwaszające organizm człowieka.</li> </ul>
Dobry	<p>Na ocenę dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zna pojęcia dotyczące zdrowego żywienia, diet wegetariańskich i wegańskich,</li> <li>- omawia zasady układania jadłospisów,</li> <li>- wymienia podstawowe i uzupełniające produkty odżywcze stosowane podczas serwowania śniadań w obiektach hotelarskich,</li> <li>- potrafi wskazać zasady układania jadłospisów śniadaniowych zgodnie z zasadami zdrowego żywienia.</li> </ul>
Bardzo dobry	<p>Na ocenę bardzo dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- podaje wymagania dotyczące układania menu dla zakładu gastronomicznego w obiekcie hotelarskim,</li> <li>- omawia dokładnie podstawowe zasady tworzenia jadłospisów z wykorzystaniem surowców sezonowych i regionalnych</li> <li>- podaje wymagania kategoryzacyjne dotyczące usług gastronomicznych świadczonych w obiektach hotelarskich,</li> <li>- wymienia elementy dostosowania wyposażenia zakładów gastronomicznych do potrzeb gości obiektów hotelarskich.</li> </ul>

Celujący	<p>Na ocenę celującą uczeń wypełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- biegle posługuje się zdobytą wiedzą i umiejętnościami,</li> <li>- doskonale opanował pojęcia związane z rodzajami, wyposażeniem i funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych ,</li> <li>- potrafi zaprojektować i sporządzić jadłospis dostosowany do potrzeb gości, uwzględniający surowce sezonowe, regionalne oraz zasady kontrastu,</li> <li>- wykazuje się samodzielnością, inicjatywą, odpowiedzialnością i kreatywnością w rozwiązywaniu problemów.</li> <li>- jest aktywny na lekcji, wykonuje zadania dodatkowe, samodzielnie doskonali swoje umiejętności.</li> <li>- prezentuje postawę profesjonalną, zgodną z etyką zawodu hotelarza.</li> </ul>
<b>3. Metody, techniki i systemy obsługi gości</b>	
Dopuszczający	<p>Na ocenę dopuszczającą uczeń z pomocą nauczyciela:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznaje podstawowy sprzęt związany z wyposażeniem Sali do obsługi konsumenta,</li> <li>- zna rodzaje i metody obsługi śniadań hotelowych,</li> <li>- z pomocą nauczyciela wskazuje podstawowe czynności porządkowe wykonywane przez kelnerów,</li> <li>-Uczeń nie opanował wszystkich podstawowych umiejętności, ale wykazuje minimum wiedzy i chęć do nauki.</li> </ul>
Dostateczny	<p>Na ocenę dostateczną uczeń wypełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz samodzielnie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opisuje ogólne zasady doboru standardowego sprzętu do wyposażenia sal konsumenckich ,</li> <li>- wymienia rodzaje prac związanych z utrzymaniem czystości i porządku,</li> <li>- wskazuje kilka środków czystości i potrafi określić ich zastosowanie podczas przygotowania Sali konsumenckiej (np. do mycia podłogi, do dezynfekcji).</li> <li>- wie jakie zasady BHP obowiązują przy nakrywaniu Sali konsumenckiej na podstawowym poziomie</li> <li>- zna zasady obliczania powierzchni przypadającej na jedno miejsce konsumenckie na sali.</li> </ul>

Dobry	<p>Na ocenę dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobiera odpowiednie środki i dekoracje do aranżacji wnętrza Sali konsumenckiej,</li> <li>- zna zasady przygotowania wózka serwisowego,</li> <li>- rozpoznaje sytuacje wymagające zgłoszenia np. do działu technicznego (np. uszkodzone naczynia, uszkodzenie sprzętu, brak środków czystości, plamy na obrusach, serwetach i sposoby ich usuwania),</li> <li>- opisuje krok po kroku sposób przygotowania, nakrycia Sali do obsługi śniadań hotelowych w formie bufetu.</li> <li>- potrafi prawidłowo wypełnić prostą dokumentację (np. kartę menu śniadań klamkowch).</li> <li>- działa zgodnie z zasadami higieny osobistej i sanitarnymi.</li> <li>- poprawnie stosuje zasady sortowania odpadów i dba o ochronę środowiska.</li> </ul>
Bardzo dobry	<p>Na ocenę bardzo dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobiera i stosuje właściwe techniki nakrywania stołów bielizną stołową,</li> <li>- szczegółowo opisuje standardy i procedury sprzątania naczyń, zastawy stołowej po śniadaniach hotelowych,</li> <li>- zna procedury stosowane podczas zmiany obrusa n stole przy konsumencie,</li> <li>- potrafi dokonać analizy przyczyny nieprawidłowości w utrzymaniu czystości i zaproponować rozwiązania,</li> <li>- potrafi sporządzać dokumentację porządkową - raporty, checklisty, zgłoszenia braków w wyposażeniu, sztućcach, zastawie stołowej,</li> <li>- zna zasady przestrzegania procedur postępowania w przypadku znalezienia rzeczy pozostawionych przez gościa.</li> </ul>
Celujący	<p>Na ocenę celującą uczeń wypełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- proponuje działania podnoszące jakość obsługi konsumentów podczas śniadań hotelowych,</li> <li>- wie jak przeprowadzać ocenę jakości obsługi konsumentów podczas śniadań,</li> <li>- omawia nowoczesne technologie stosowane w utrzymaniu czystości w Sali do obsługi konsumenta (ozonowanie, odkurzacz parowe, roboty sprzątające).</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zna zasady zrównoważonego rozwoju (ekologiczne środki czystości, oszczędność wody i energii),</li> <li>- wie jak przygotować obiekt do kontroli sanitarnej lub audytu wewnętrznego w zakresie czystości,</li> <li>- samodzielnie i twórczo rozwija swoje zainteresowania,</li> <li>- biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami używając terminologii fachowej, oraz proponuje rozwiązania nietypowe.</li> </ul>
--	---

<b>Kryteria oceniania z według poziomu opanowania przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych</b>	
Ocena	Poziom opanowania przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych
<b>NIEDOSTATECZNY</b>	<b>0 % - 39 %</b>
<b>DOPUSZCZAJĄCY</b>	<b>40 % - 55 %</b>
<b>DOSTATECZNY</b>	<b>56 % - 75 %</b>
<b>DOBRY</b>	<b>76 % - 85 %</b>
<b>BARDZO DOBRY</b>	<b>86 % - 94 %</b>
<b>CELUJĄCY</b>	<b>95 %- 100 %</b>

Opisowe kryteria oceniania w ramach obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu : **PRACOWNIA OBSŁUGI KONSUMENTA**

<b>Niedostateczny</b>	<p>Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nawet przy pomocy nauczyciela nie potrafi przedstawić wyników swojej pracy w formie pisemnej i ustnej,</li> </ul>
-----------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nie opanował elementarnych wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania,</li> <li>-notorycznie nie przygotowuje się do lekcji, nie wykonuje ćwiczeń</li> <li>-odznacza się brakiem systematyczności i chęci do nauki,</li> <li>-nie przestrzega przepisów bhp i ppoż na zajęciach,</li> <li>-opuszcza zajęcia</li> </ul>
<b>Dopuszczający</b>	<p>Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ma niepełną wiedzę określoną w podstawie programowej</li> <li>-przestrzega przepisy bhp i ppoż</li> <li>-ma duże luki w wiadomościach i umiejętnościach – wykonuje ćwiczenia o niewielkim stopniu trudności</li> <li>-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</li> <li>-nie umie dokonać oceny poprawności wykonanych ćwiczeń</li> </ul>
<b>Dostateczny</b>	<p>Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ma niepełną wiedzę określoną w podstawie programowej, opanował wiadomości i umiejętności podstawowe,</li> <li>-wykonuje ćwiczenia z dużymi błędami</li> <li>-przestrzega przepisów bhp i ppoż</li> <li>-samodzielnie przedstawia wyniki swojej pracy w formie ustnej i pisemnej</li> <li>-wykonuje zadania teoretyczne i praktyczne o średnim stopniu trudności, bez opisów</li> <li>-przy wykonywaniu ćwiczeń określonych programem nauczania jest mało samodzielny</li> <li>-pracuje tylko w grupie, jest mało staranny</li> <li>-nie umie określić poprawności wykonanych ćwiczeń</li> </ul>
<b>Dobry</b>	<p>Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-wykonuje samodzielnie ćwiczenie</li> <li>-przestrzega przepisów bhp i ppoż</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności</li> <li>-poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje i wykonuje samodzielnie typowe ćwiczenia</li> <li>-samodzielnie i higienicznie wykonuje ćwiczenia z poszczególnych działów określonych programem nauczania</li> <li>-popęlnia drobne pomyłki przy wykonywaniu ćwiczeń, a estetyka</li> <li>-ćwiczeń jest na poziomie dobrym z pełnym opisem i wnioskami</li> </ul>
<b>Bardzo dobry</b>	<p>Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-przestrzega przepisów bhp i ppoż</li> <li>-sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania</li> <li>-potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych i nietypowych</li> <li>-osiąga minimum wymaganej wydajności</li> <li>-prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia, pracuje w pełni samodzielnie</li> <li>-sprawnie omawia poszczególne etapy pracy – wyciąga poprawnie wnioski</li> <li>-wykonuje ćwiczenia bardzo starannie</li> <li>-estetycznie, dokładnie, z pełnym opisem i z zachowaniem zasad bezpieczeństwa pracy</li> <li>-sprawnie przeprowadza analizę poprawności wykonania ćwiczeń</li> <li>-biegle charakteryzuje wnioski z przeprowadzonych ćwiczeń</li> </ul>
<b>Celujący</b>	<p>Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ma wiedzę i umiejętności wykraczające poza podstawę programową; zna literaturę zawodową, potrafi zastosować wiedzę w różnych sytuacjach problemowych</li> <li>-przestrzega przepisów bhp i ppoż</li> <li>-samodzielnie rozwija swoje zainteresowanie ,</li> <li>-startuje z sukcesami w konkursach i olimpiadach</li> <li>-jego wydajność pracy przekracza ustaloną normę minimalną</li> <li>-uczeń doskonale wykonuje zadania</li> </ul>

	-wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru, sporządza i analizuje wnioski
--	--

#### A. 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 sporządzania.

-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:**

dotkliwe 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.

Wymagania edukacyjne zostały przygotowane zgodnie ze Statutem ZSE w Kielcach.