

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 2				
TECHNIK HOTELARSTWA	SYMBOL CYFROWY ZAWODU 422402	KWALIFIKACJA I HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	Liczba godzin: 60	Klasa I – 60 godzin Klasa II – 60 godzin
LITERATURA	<ol style="list-style-type: none">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 - WrzosekUsługi żywieniowe w hotelarstwie HGT.03 Bożena Granecka – Wrzosek, WSiP			

**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. Metody i techniki przygotowywania śniadań

Dopuszczający	<p>Uczeń z pomocą nauczyciela:</p> <ul style="list-style-type: none">- zna i wymienia popularne potrawy śniadaniowe,- wymienia metody i techniki kulinarne stosowane w gastronomii,- wie jakie są oczekiwania gości hotelowych dotyczące śniadań serwowanych w obiektach noclegowych- zna procedury i wie, że należy pracować zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny,- przestrzega zasad kultury osobistej i higieny własnej, <p>Uczeń nie opanował wszystkich podstawowych umiejętności, ale wykazuje minimum wiedzy i chęć do nauki.</p>
Dostateczny	<p>Na ocenę dostateczną uczeń wypełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz samodzielnie:</p> <ul style="list-style-type: none">- potrafi podać przykłady metod i technik kulinarnych wykorzystywanych do przygotowania potraw śniadaniowych,- zna najpopularniejsze metody obróbki cieplnej stosowane w celu przygotowania potraw śniadaniowych,- omawia podstawowe potrawy z jaj, zna sposoby ich serwowania,- wie co to jest system organizacji pracy kuchni śniadaniowej,- zna i charakteryzuje zasady serwowania napojów zimnych i gorących podczas śniadań hotelowych.
Dobry	<p>Na ocenę dobrą uczeń wypełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz samodzielnie:</p> <ul style="list-style-type: none">- potrafi omówić i podać przykłady różnych potraw, które są serwowane podczas śniadań hotelowych- zna i proponuje dania przygotowywane przy gościu podczas śniadań hotelowych,- omawia obowiązki pracowników działu gastronomii hotelowej związane z serwowaniem śniadań,- zna system organizacji pracy pracowników odpowiedzialnych za śniadania w zależności od rodzaju zakładu gastronomicznego oraz jego wielkości,- wie z jakimi działami hotelu współpracuje dział gastronomii hotelowej.

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

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

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

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> - omawia nowoczesne technologie stosowane w utrzymaniu czystości w Sali do obsługi konsumenta (ozonowanie, odkurzacze parowe, roboty sprzątające). - zna zasady zrównoważonego rozwoju (ekologiczne środki czystości, oszczędność wody i energii), - wie jak przygotować obiekt do kontroli sanitarnej lub audytu wewnętrznego w zakresie czystości, - samodzielnie i twórczo rozwija swoje zainteresowania, - biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami używając terminologii fachowej, oraz proponuje rozwiązania nietypowe.
--	---

Kryteria oceniania z 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 % - 75 %
DOBRY	76 % - 85 %
BARDZO DOBRY	86 % - 94 %
CELUJĄCY	95 %- 100 %

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

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
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 -poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje i wykonuje samodzielnie typowe ćwiczenia -samodzielnie i higienicznie wykonuje ćwiczenia z poszczególnych działów określonych programem nauczania -popęłnia 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
--	--

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:

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.

Wymagania edukacyjne zostały przygotowane zgodnie ze Statutem ZSE w Kielcach.

