

# Wymagania edukacyjne

**Przedmiot: Obsługa konsumenta**

**Klasa 1 i 2**

## **Ocena celujący**

**Otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:**

- posiadał wiedzę obejmującą cały program nauczania w danej klasie z zakresu obsługi konsumenta
- 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 kulturą 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 uzyskując tytuł laureata i finalisty
- terminowo realizuje zadania

## **Ocena bardzo dobry**

**Otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dobrą oraz:**

- określa znaczenie kultury osobistej
- dokonuje podziału zakładów gastronomicznych i scharakteryzuje zakres świadczonych usług
- potrafi zaplanować salę do przyjęcia gości
- potrafi zaplanować zastawę stołową do serwowania
- zna zasady przechowywania produktów zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi
- umie dostosować formy podawania śniadań do możliwości hotelu
- rozpoznaje potrzeby żywieniowe gości
- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami i potrafi dokonać praktycznych rozwiązań

## **Ocena dobry**

**Otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz:**

- składa obrusy i serwetki
- potrafi zaplanować zastawę i bieliznę stołową do posiłku
- rozpoznaje urządzenia i sprzęt stołowy
- potrafi przyjąć zamówienie telefoniczne
- wymienia zakres i rodzaje usług gastronomicznych
- potrafi określić zakres obowiązków pracowników
- wymienia potrzeby żywieniowe gości
- zna zasady HACCP, GHP i GMP
- potrafi poprawnie wykorzystywać zdobyte wiadomości i rozwiązywać typowe problemy teoretyczne i praktyczne z zakresu obsługi konsumenta,
- wyróżnia się wysoką kulturą osobistą
- prawidłowo sporządza typowe dokumenty (bez pomocy nauczyciela)
- raczej aktywnie uczestniczy w zajęciach

### **Ocena dostateczny**

#### **Otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz:**

- wymienia zakres usług świadczonych przez gastronomię otwartą i zamkniętą
- określa przeznaczenie sprzętu przy obsłudze
- potrafi składać serwetki w różne formy
- określa formy podawania śniadań
- wymienia zasady ergonomii
- wymienia grupy pracowników gastronomii hotelowej
- stara się samodzielnie rozwiązywać ćwiczenia,
- próbuje włączać się do dyskusji.
- wyróżnia się kultura osobistą
- nie potrafi interpretować wyników (wyciągać wniosków)
- redaguje dokumenty, popełniając błędy
- niezbyt aktywnie uczestniczy w zajęciach

### **Ocena dopuszczający**

#### **Otrzymuje uczeń, który:**

- zna rodzaje usług gastronomicznych świadczonych w obiektach hotelarskich
- zna obowiązki pracowników gastronomii hotelowej
- rozróżnia sprzęt do podawania potraw i napojów
- zna formy podawania śniadań
- zna przepisy bhp i sanitarno-epidemiologiczne obowiązujące w gastronomii hotelowej
- potrafi z pomocą nauczyciela przyjąć zamówienie
- 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
- nie jest aktywny na zajęciach

### **Ocena niedostateczny**

#### **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 znacznej 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

#### **Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

– **dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia**,

np. dla dyslektyków scenariusz (częściowo lub w całości) będzie zawierał materiał przedstawiony schematycznie lub obrazowo,

– **dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia**

dla ucznia zdolnego różnicować kryterium i warunki wykonalności dla niedostosowanego społecznie – częściej zastosować kontrolę (monitorować postępy)