

OGÓLNE WYMAGANIA EDUKACYJNE [OWE]

TECHNIKUM GASTRONOMICZNE

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH [HG7.12]

Obsługa konsumenta w gastronomii [POK]

Klasa 4

POZNAŃ 2024-2025

| Efekty kształcenia | Treści | Kryteria weryfikacji | Wymagania edukacyjne |
|---|--|---|--|
| HGT.12.4.1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję | <ul style="list-style-type: none"> • pojęcie planu produkcji oraz receptury • przeliczanie jednostek miar i wag • obliczanie zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe | <p>HGT.12.4.1.3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji</p> | <ul style="list-style-type: none"> • ocenę celujący otrzymuje uczeń, który: opanovał pełen zakres zagadnień określony programem przedmiotu (w zakresie 90-100%), potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce, wykorzystuje literaturę fachową w rozwiązywaniu postawionych zadań, śledzi i rozumie bieżące wydarzenia związane z przedmiotem samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, a jego wiedza jest usystematyzowana, systematycznie prowadzi notatki odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań. |
| HGT.12.4.2) planuje przygotowanie potraw | <ul style="list-style-type: none"> • rodzaje i charakterystyka usług gastronomicznych • planowanie potraw i napojów w zależności od rodzaju usługi | <p>HGT.12.4.2.1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług</p> | |
| HGT.12.4.4) opracowuje karty menu | <ul style="list-style-type: none"> • rodzaje menu • zasady tworzenia kart menu • obliczanie wartości odżywczej potraw i napojów • rodzaje alergenów występujących w żywności • opracowanie karty menu | <p>HGT.12.4.4.1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb</p> <p>HGT.12.4.4.2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw</p> <p>HGT.12.4.4.3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów</p> | <ul style="list-style-type: none"> • ocenę bardzo dobry otrzymuje uczeń, który: w zakresie 80-89% opanovał zakres zagadnień określony programem przedmiotu, potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce, sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, zawsze jest wzorowo zaangażowany w prace na lekcji i przygotowany do zajęć |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>HGT.12.4.5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów</p> | <ul style="list-style-type: none"> • podstawowe pojęcia w kalkulacji kosztów przygotowania potraw • zasady kalkulacji cen potraw i napojów • cena gastronomiczna • czynniki wpływające na cenę potraw i napojów • sporządzanie kalkulacji cen potraw i napojów | <p>HGT.12.4.5.1) 1) rozróżnia podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji kosztów przygotowania potraw, w tym koszt, koszt jednostkowy, koszt stały i zmienny, cena, rabat, marża gastronomiczna, food cost</p> <p>HGT.12.4.5.2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów</p> <p>HGT.12.4.5.3) rozróżnia składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT</p> <p>HGT.12.4.5.4) określa czynniki wpływające na cenę potraw i napojów, takich jak: sezonowość, dostępność i cenę produktów, półproduktów i towarów handlowych, popyt, jakość potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe</p> <p>HGT.12.4.5.6) sporządza kalkulację cen potraw do kart menu</p> | <p>diagnozuje, samodzielnie planuje i wykonuje określone zadania, systematycznie prowadzi notatki odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ocenę dobry otrzymuje uczeń, który: w zakresie 70-79% opanował materiał programowy oraz umiejętności posługiwania się wiadomościami, jego wiedza jest odtwórcza, potrafi poprawnie wykorzystywać zdobyte wiadomości i rozwiązywać typowe problemy teoretyczne i praktyczne z przedmiotu samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne, prowadzi notatki, w których odnotowuje wiadomości teoretyczne pozyskane na zajęciach oraz wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań. • ocenę dostateczny otrzymuje uczeń, który: w zakresie 60-69% |
| <p>HGT.12.5.1) ocenia oferty usług</p> | <ul style="list-style-type: none"> • podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych | <p>HGT.12.5.1.1) rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym</p> | <p>dysponuje w stopniu dostatecznym zasobem wiedzy przewidzianej programem nauczania, wykonuje typowe zadania o średnim stopniu trudności, często z pomocą nauczyciela,</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| gastronomicznych i cateringowych | <ul style="list-style-type: none"> • kuchnia tradycyjna • kuchnia regionalna • dania kuchni etnicznej i ekologicznej • przygotowywanie oraz modyfikowanie ofert usług gastronomicznych | <p>usługa, klient, gość, przyjęcie, catering</p> <p>HGT.12.5.1.3)przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne</p> <p>HGT.12.5.1.4) modyfikuje ofertę dostosowując ją do wymagań i potrzeb klienta: jego możliwości finansowych, stylu życia, mody w gastronomii</p> | <p>uczestniczy w procesie lekcyjnym, ale jego wypowiedzi są niepełne, nie zawsze pracuje systematycznie, potrafi rozróżnić i stosować pojęcia związane z treścią przedmiotu, jednak z trudnością dokonuje analizy postawionych mu problemów.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ocenę dopuszczający otrzymuje uczeń, który: w zakresie 50-59% <p>potrafi stosować najprostsze pojęcia związane z treścią przedmiotu, wykonuje zadania o niewielkim stopniu trudności, wymagające wykorzystania wiedzy i umiejętności przewidzianych przez program – najczęściej z pomocą nauczyciela, wykazuje minimalną samodzielność w wykonywaniu postawionych zadań, rzadko wykazuje aktywność na lekcji, prowadzi notatki z zajęć,</p> |
| HGT.12.5.5) . dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych | <ul style="list-style-type: none"> • metody i techniki obsługi konsumenta w zakładzie gastronomicznym • dobór metod i technik obsługi konsumenta | <p>HGT.12.5.5.1) rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów</p> <p>HGT.12.5.5.2) dobiera metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług</p> <p>HGT.12.5.5.3) stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta</p> | <ul style="list-style-type: none"> • ocenę niedostateczny otrzymuje uczeń, u którego: (poniżej 50%) |
| HGT.12.5.8.rozlicza sprzęt, zastawę stołową i bieliznę stołową po wykonaniu | <ul style="list-style-type: none"> • zasady zbierania brudnej i czystej zastawy stołowej szklanej, porcelanowej • zasady zbierania brudnych i czystych sztućców | <p>HGT.12.5.8.1) przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i</p> | <p>występuje rażący brak wiadomości programowych, występuje całkowita nieumiejętność stosowania zdobytej wiedzy, a uczeń nie jest w stanie, nawet przy pomocy nauczyciela wykonać zadań o niewielkim elementarnym</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>usług gastronomicznych i cateringowych</p> | <ul style="list-style-type: none"> • zasady magazynowania :bielizny stołowej, szkła, zastawy porcelanowej | <p>sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej</p> <p>HGT.12.5.8.2)segreguje sprzęt zastawę stołową i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych</p> <p>HGT.12.5.8.3) stosuje zasady składania, sztaplowania, magazynowania stołów, krzeseł i sprzętu</p> | <p>stopniu trudności, nie prowadzi notatek z zajęć.</p> |
| <p>HGT.12.8.1) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań</p> | <ul style="list-style-type: none"> • zasady pracy w zespole, • określanie własnych zasobów | <p>HGT.12.8.1.1) rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole</p> <p>HGT.12.8.1.2) przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu</p> <p>HGT.12.8.1.3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności</p> | |
| <p>HGT.12.8.3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań</p> | <ul style="list-style-type: none"> • wykonywanie czynności w grupie • rozpoznawanie własnych możliwości | <p>HGT.12.8.3.1) dokonuje analizy przydzielonych zadań</p> <p>HGT.12.8.3.2) opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań</p> | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• przygotowywanie wniosków z wykonanych działań | HGT.12.8.3.3) monitoruje jakość wykonywanych zadań HGT.12.8.3.4) interpretuje raporty i sprawozdania | |
|--|---|---|--|