

OGÓLNE WYMAGANIA EDUKACYJNE [OWE]

TECHNIKUM GASTRONOMICZNE

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH [HG7.12]

Obsługa konsumenta w gastronomii [POK]

Klasa 5

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: opanował 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>	<ul style="list-style-type: none"> • ocenę bardzo dobry otrzymuje uczeń, który: opanował 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
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: opanował 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) 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.12.4.5.5) 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: <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ocenę dostateczny otrzymuje uczeń, który: <p>w zakresie 60-69% dysponuje w stopniu dostatecznym zasobem wiedzy przewidzianej programem nauczania, wykonuje typowe zadania o średnim stopniu trudności, często z pomocą nauczyciela, uczestniczy w procesie lekcyjnym, ale jego wypowiedzi są niepełne, nie zawsze pracuje systematycznie, potrafi rozróżnić i stosować pojęcia związane z treścią</p>
<p>HGT.12.5.1) ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych</p>	<ul style="list-style-type: none"> • podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych • kuchnia tradycyjna 	<p>HGT.12.5.1.1) rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • kuchnia regionalna • dania kuchni etnicznej i ekologicznej • przygotowywanie oraz modyfikowanie ofert usług gastronomicznych 	<p>HGT.12.5.1.2)przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne</p> <p>HGT.12.5.1.3) modyfikuje ofertę dostosowując ją do wymagań i potrzeb klienta: jego możliwości finansowych, stylu życia, mody w gastronomii</p>	<p>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% 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.12.5.4) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych</p>	<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%) 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 stopniu trudności, nie prowadzi notatek z zajęć.
<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>	

		HGT.12.8.1.3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności	
HGT.12.8.3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań	<ul style="list-style-type: none"> • wykonywanie czynności w grupie • rozpoznawanie własnych możliwości • przygotowywanie wniosków z wykonanych działań 	HGT.12.8.3.1) dokonuje analizy przydzielonych zadań HGT.12.8.3.2) opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań HGT.12.8.3.3) monitoruje jakość wykonywanych zadań HGT.12.8.3.4) interpretuje raporty i sprawozdania	