Wymagania edukacyjne z przedmiotu „Usługi żywieniowe w hotelarstwie” dla zawodu technik hotelarstwa (422402)

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który :

- dokonuje charakterystyki składników pokarmowych
- wyjaśnia znaczenie składników pokarmowych dla organizmu człowieka
- układa jadłospisy zgodnie z przyjętymi zasadami
- uzasadnia rolę gastronomii w zaspokajaniu potrzeb klienta
- potrafi scharakteryzować metody podawania śniadań
- samodzielnie i poprawnie dostosowuje formy podawania śniadań do oczekiwań gości
- potrafi scharakteryzować bieliznę stołową
- potrafi samodzielnie dobrać zastawę stołową do określonego menu
- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami i potrafi dokonać praktycznych rozwiązań, a jego wiedza jest twórcza

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:

- wyjaśnia zasady planowania posiłków
- rozróżnia składniki pokarmowe niezbędne dla organizmu człowieka
- analizuje elementy składowe śniadań
- z pomocą nauczyciela lub w grupie określa zasady racjonalnego żywienia
- potrafi scharakteryzować wybrane rodzaje śniadań
- potrafi scharakteryzować czynniki niebezpieczne i szkodliwe występujące w gastronomicznym środowisku pracy
- wyjaśnia, jak działają czynniki szkodliwe na organizm człowieka
- wymienia główne zasady HACCP
- podaje zasady planowania posiłków
- dobiera bieliznę stołową
- potrafi poprawnie wykorzystywać zdobyte wiadomości i rozwiązywać typowe problemy teoretyczne i praktyczne z zakresu usług żywieniowych w hotelarstwie,
- wyróżnia się wysoką kultura osobistą
- prawidłowo sporządza typowe dokumenty, (bez pomocy nauczyciela)
- raczej aktywnie uczestniczy w zajęciach

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który :

- wymienia elementy, które mają istotny wpływ na prawidłowe planowanie posiłków
- wymienia elementy składowe śniadań
- wymienia techniki przygotowania i formy podawania śniadań
- rozróżnia bieliznę stołową
- potrafi wymienić zastawę stołową do podawania śniadań
- potrafi wymienić sposoby ochrony przed czynnikami niebezpiecznymi i szkodliwymi występującymi w środowisku pracy
- przedstawia zakres usług gastronomicznych w obiektach hotelarskich

- wymienia zasady ergonomii w gastronomii hotelowej
- 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

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:

- zna podstawowe składniki pokarmowe
- potrafi wskazać źródła wybranych składników odżywczych
- podaje metody i techniki przygotowania śniadań
- potrafi wymienić rodzaje nakryć oraz bieliznę stołową
- rozróżnia rodzaje zakładów gastronomicznych
- zna przepisy bhp i sanitarno-epidemiologiczne obowiązujące w gastronomii
- zna zasady racjonalnego żywienia
- potrafi wymienić komórki organizacyjne współpracujące z gastronomią
- zna podstawowe pojęcia dotyczące usług żywieniowych
- zna zasady kultury obsługi gości
- wie jak dobierać zastawę stołową
- wymienia usługi żywieniowe w wybranej ruchomej bazie noclegowej
- wymienia zasady tworzenia jadłospisów
- stara się, przy pomocy nauczyciela, wykonywać ćwiczenia
- nie potrafi samodzielnie wyciągać wniosków
- stosuje zasady bhp na stanowisku pracy