

Wymagania edukacyjne z przedmiotu: Organizacja produkcji gastronomicznej
Kl.II

Ocena dopuszczająca:

- Umie wymienić podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych,
- Dokonuje podziału usług gastronomicznych,
- Wymienia funkcje gastronomii,
- Umie określić kryteria klasyfikacji placówek gastronomicznych,
- Umie wymienić rodzaje zakładów gastronomicznych,
- Umie wymienić systemy obsługi konsumentów,
- Wymienia systemy organizacji samoobsługi,
- Dokonuje podstawowej klasyfikacji metod obsługi,
- Wymienia rodzaje bielizny stołowej,
- Dokonuje podziału sztuców,
- Potrafi omówić zastosowanie sztuców podstawowych,
- Umie wymienić rodzaje szkła i zastawy ceramicznej do obsługi gości,
- Wymienia rodzaje tac i ich zastosowanie,

Ocena dostateczny :

- Dokonuje podziału usług zgodnie z przeznaczeniem,
- Umie wymienić rodzaje jakości usług,
- Charakteryzuje funkcje gastronomii,
- Umie wymienić tendencje wpływające na organizację rynku usług gastronomicznych.
- Dokonuje charakterystyki placówek gastronomicznych wg kryterium klasyfikacji,
- Dokonuje charakterystyki rodzajów obsługi konsumentów,
- Charakteryzuje system samoobsługi typu szwedzkiego i czeskiego,
- Dokonuje charakterystyki serwisu rosyjskiego i niemieckiego,
- Zna zasady składania i rozkładania obrusów,
- Wymienia rodzaje sztuców specjalnych i ich zastosowanie,
- Umie zastosować zastawę stołową szklaną i ceramiczną do obsługi gościa,
- Zna zasady noszenia tac,

Ocena dobry :

- Potrafi omówić podstawowe cechy usług,
- Charakteryzuje jakość usług,
- Potrafi dokonać charakterystyki usług w zakładach gastronomicznych,
- Wymienia zadania kelnera w systemie rewirowym,
- Charakteryzuje system samoobsługi typu francuskiego i polskiego,
- Dokonuje charakterystyki serwisu francuskiego,
- Zastosuje bieliznę stołową w praktyce,
- Omówi sposoby postępowania ze sztucami,
- Umie zastosować sztuce do potrzeb obsługi,
- Nakryje stoły do śniadań , obiadów i kolacji, zna zasady przy przenoszeniu naczyń stołowych,

Ocena bardzo dobry :

- Charakteryzuje cechy usług i podaje przykłady,
- Potrafi określić działalność zakładów gastronomicznych,
- Dokonuje podziału placówek gastronomicznych w zależności od rodzaju i świadczonych usług,

- Określa zadana zespołów specjalistycznych,
- Omawia rozwiązania organizacyjne systemu mieszanego,
- Dokonuje charakterystyki serwisu angielskiego,
- Dokonuje doboru metod obsługi do świadczonych usług gastronomicznych,
- Zna rodzaje składania serwet indywidualnych,
- Nakryje stoły do śniadań obiadów, kolacji,
- Umie zastosować zastawę stołową do obsługi gości w zakładzie gastronomicznym.

Ocena celujący:

- Wymienia zalety stosowania bufetów i określa cechy dobrze przygotowanych bufetów,
- Dokonuje charakterystyki mieszanych form serwisów,
- Charakteryzuje specjalny sprzęt do obsługi gości do transportu i wydawania potraw,
- Umie wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych itp.
- Aktywnie bierze udział w organizacji i obsłudze imprez okolicznościowych.

KL.III

Ocena dopuszczająca:

- wymieni rodzaje napoi zimnych
- wymieni wódki czyste i gatunkowe,
- wymienia sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe,
- wymienia zasady nakrywania zastawą stołową przed przyjęciem gości,
- wymieni czynności związane z przyjmowaniem gości,
- omówi zadania kart menu,
- rozdzieli przyjęcia okolicznościowe na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne,

Ocena dostateczny:

- klasyfikuje napoje zimne,
- wymieni dodatki do napojów zimnych i gorących,
- wymieni wina stołowe, deserowe, specjalne,
- dobiera naczynia do podawania win, wódek, piwa,
- umie opisać wykorzystanie sprzętu barmańskiego,
- wymieni sprzęt i urządzenia do przygotowania sali konsumenckiej, do obsługi indywidualnej,
- wymieni czynności obsługi gości przy zastosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków,
- rozdzieli rodzaje kart menu,
- rozdzieli potrawy i napoje zawarte w karcie menu,
- dobiera formy przyjęć do rodzaju menu przyjęcia,

Ocena dobry:

-opisze bufet do sporządzania napoi zimnych,

Ocena bardzo dobry:

-scharakteryzuje warunki podawania napojów zimnych bezalkoholowych,

-charakteryzuje warunki podawania napojów bezalkoholowych,

-rozróżnia wódki gatunkowe, naturalne i aromatyzowane,

-wymienia sposoby podawania wina, wódki, piwa,

-wymieni urządzenia niezbędne w obsłudze baru,

-wymieni techniki sporządzania napojów mieszanych zgodnie z zasadami mixologii,

-wymieni zwroty grzecznościowe stosowane podczas obsługi gości,

-wyjaśnia skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu,

-dobiera metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości,

Ocena bardzo dobry:

-scharakteryzuje warunki podawania napojów bezalkoholowych,

-omówi sposoby podawania kawy i herbaty różnymi metodami,

-omówi sposoby podawania wina, wódki, piwa,

-klasyfikuje napoje mieszane alkoholowe, bezalkoholowe, zgodnie z zasadami mixologii,

-opisze posługiwanie się urządzeniami barmańskimi,

-omówi czynności związane z przyjęciem zamówienia,

-określi zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych

-wymieni procedury reklamacji usługi,

-dobierze zasady obsługi różnych typów gości,

-ocenia karty menu i napojów pod względem budowy klasycznego układu spisu potraw,

-wymienia reguły protokołu dyplomatycznego,

Ocena celująca:

-określi warunki parzenia kawy i herbaty,

-dobiera wina, wódki, piwa jako aperitify, digestify,

-opisze zasady sprzedaży sugerowanej,

-omówi zasady up-sellingu, cross-sellingu w poszerzeniu zamówienia,

-stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie,

-opracowuje kart menu dotyczące wartości odżywczej ,

-planuje karty menu z oznaczeniem alergenów,

-dobiera dokumentację niezbędną do realizacji przyjęć okolicznościowych,

-charakteryzuje zachowania gości podczas różnych przyjęć,

KL.IV

Ocena dopuszczająca:

- określa zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej
- dobiera bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie zamówienia i norm/wskaźników
- wymieni bieliznę, zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody obsługi przyjęcia okolicznościowego
- wymieni rodzaje usług gastronomicznych
- wyjaśni czym jest catering
- wymieni rodzaje usług cateringowych
- określi zasady planowania usług gastronomicznych i cateringowych
- wskaże zasady diagnozowania potrzeb zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową
- wyjaśni pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych

Ocena dostateczny:

- stosuje normy techniczne/wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoża, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.)
- wymieni elementy dekoracji stołów i sal konsumenckich
- określi pojęcia, np. usługa gastronomiczna, przyjęcie okolicznościowe, kongres, konferencja, raut, catering
- wymieni korzyści wynikające ze świadczenia usług cateringowych
- omówi zasady obsługi usług i przyjęć cateringowych
- dobiera usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy
- określi funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych
- wymieni działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.)
- przedstawi metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych
- omówi sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych
- wyjaśni koncepcję marketingu usług gastronomicznych
- sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty i półprodukty,
- planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług

Ocena dobry:

- oblicza wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi
- oblicza wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi
- omówi przygotowanie miejsc obsługi przyjęć okolicznościowych (np. dekoracje stołów, nakrywanie stołów bankietowych zasiadanych, nakrywanie stołów bufetowych itp.)
- wymieni narzędzia stosowane do analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych, z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.)
- rozróżni usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp.
- opisze oferty usług gastronomicznych
- wybiera ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.)
- scharakteryzuje narzędzia promocji bezpośredniej
- określi funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.)
- obiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy

- określa czynniki wpływające na jakość potrawy
- dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji
- dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw

Ocena bardzo dobry:

- omówi zasady obsługi gości przyjęć zasiadanych i organizowanych na stojąco
- sporządza listę kontrolną planu (co?, kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy
- omówi rodzaje usług cateringowych
- dobiera wyposażenie do usług cateringowych
- wymieni zasady organizacji usług cateringowych
- dobiera usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów i punktów gastronomicznych, w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości
- interpretuje strategie promocji (*push* i *pull*)
- określi działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.)
- stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji
- określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych
- opisuje zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontrolowaniu procesu produkcji gastronomicznej

Ocena celująca

- dobiera metody i techniki do obsługi gości przyjęć zasiadanych, dyplomatycznych
- omówi harmonogram obsługi przyjęcia
- omówi zasady analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.)
- wskaże potrzebę analizowania rynku usług gastronomicznych i cateringowych
- opracuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych, ukierunkowaną na klienta (np. dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.)
- dobiera proponowane działania promocyjne do typu klienta
- zaplanuje działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych (pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki reklamowe itd.)
- opisze metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych
- sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym
- sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym
- opracowuje schematy blokowe produkcji potraw
- nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP, GMP, HACCP

kl. V

Ocena dopuszczająca:

- Zna etapy przygotowania przyjęcia okolicznościowych
- Wymienia metody i techniki obsługi
- Wymienia stawki podatku VAT stosowanego w gastronomii
- Wymienia dane do kalkulacji menu obiadowego i przyjęć okolicznościowych
- Wymienia kształty stołów do usługi gastronomicznej
- Wykonuje elementy zadania projektowego
- Wymienia programy komputerowe w zakładach gastronomicznych
- Potrafi wymienić elementy cyklu operacyjnego zarządzania kosztami

Ocena dostateczny:

- Rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów
- Rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii
- Sporządza wstępną kalkulację menu obiadowego
- Przygotowuje dane do wystawienia rachunku za usługę gastronomiczną
- Kalkuluje powierzchnie niezbędną do zorganizowania imprezy
- Rozróżnia elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych
- Analizuje wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania)
- Przygotowuje plan przebiegu przyjęcia do usługi gastronomicznej
- Przygotowuje plan ustawienia stołów do usługi gastronomicznej
- Potrafi przeprowadzić analizę rentowności przedsiębiorstwa gastronomicznego

Ocena dobry

- Chętnie uczestniczy w lekcji, stara się być aktywny
- Poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje i wykonuje samodzielnie typowe zadania teoretyczne
- Zna i potrafi operować podstawowymi pojęciami zawodowymi typu food cost
- Analizuje zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami
- Dobiera dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP)
- Rozróżnia stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych
- Zna kształty i formy ustawienia stołów
- Rozróżnia programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych
- Przygotowuje plan serwowania potraw do usługi gastronomicznej
- Potrafi obliczać wskaźniki rentowności
- Wymień dokumentację finansową przedsiębiorstwa gastronomicznego

Ocena bardzo dobry:

- W pełni opanował wiadomości i umiejętności wynikające z programu nauczania, swobodnie się nimi posługuje językiem zawodowym
- Samodzielnie wykonuje zadania teoretyczne z zakresu egzaminu zawodowego
- Kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych, z uwzględnieniem *food cost*
- Oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata)
- Dobiera sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu
- Dobiera metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych
- Stosuje metody obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi
- Komunikuje się i współpracować w zespole
- Oblicza koszty odstąpienia od umów na realizowaną usługę
- Wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych
- Odlicza kwotę pobranej zaliczki
- Potrafi scharakteryzować cykl operacyjny zarządzania kosztami
- Wystawia rachunek za usługę
- Wymienia koszty stałe i zmienne
- Rysować schemat ustawienia stołów i dekoracji do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (sal bankietowych, lobby, terenów itp.) w odpowiedzi na konkretne zamówienie
- Wystawia fakturę za usługę oceniać przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, zajmowanej przez stoły powierzchni podłogi, zachowania przejść komunikacyjnych,

Ocena celujący

- Samodzielnie wykonuje zadania związane z kosztami żywienia usług gastronomicznych i cateringowych
- Bierze udział w olimpiadach, konkursach przynajmniej na szczeblu okręgowym
- Potrafi samodzielnie obliczać koszty kwoty pobranych zaliczek
- Rozwiązuje samodzielnie koszty żywieniowe usług gastronomicznych i cateringowych
- Opracowuje samodzielnie projekt realizacji związany z organizacją uroczystej kolacji, śniadania, przyjęcia angielskiego, dyplomatycznego i mieszanego
- Scharakteryzować politykę finansową przedsiębiorstwa gastronomicznego