

Wymagania edukacyjne dla Technikum Hotelarskiego z przedmiotu Usługi żywieniowe w hotelarstwie

Ocena celująca (6):

Uczeń:

- Znakomicie wyjaśnia pojęcia gastronomii hotelowej, pakietów usług, taryfy hotelowej i racjonalnego żywienia, podając liczne, praktyczne przykłady zastosowania w branży hotelarskiej.
- Doskonale zna i szczegółowo charakteryzuje wszystkie rodzaje usług gastronomicznych w hotelarstwie, rozumie ich kontekst w różnych rodzajach obiektów hotelowych i potrafi zastosować je w praktyce.
- Zna wszystkie zasady ochrony środowiska przez gastronomię hotelową, potrafi wskazać konkretne, wdrażane praktyki proekologiczne w hotelach, umiejętnie dobierając odpowiednie rozwiązania.
- Doskonale charakteryzuje różnorodne rodzaje śniadań, uwzględniając ich różne specyfiki, wymagania gości i potrzeby wynikające z kultury.
- Zastosowuje techniki podawania śniadań zgodnie z wymaganiami gości, dostosowując je do indywidualnych potrzeb i okoliczności.
- Zna i perfekcyjnie rozumie potrzeby i oczekiwania gości hotelowych, stosując je w pracy i dostosowując ofertę gastronomiczną do wymagań rynku.
- Potrafi perfekcyjnie klasyfikować rodzaje zastawy stołowej i bielizny stołowej oraz dopasowywać je do każdej sytuacji gastronomicznej.
- Posiada głęboką wiedzę na temat maszyn i urządzeń gastronomicznych, potrafi doskonale dobrać sprzęt do różnych procesów przygotowywania i wydawania śniadań, poprawiając efektywność pracy.
- W sposób efektywny, dokładny i profesjonalny uzupełnia wyposażenie pomocnika kelnerskiego, doskonale organizując stanowisko pracy.

Ocena bardzo dobra (5):

Uczeń:

- W pełni wyjaśnia pojęcia gastronomii hotelowej, pakietów usług, taryfy hotelowej i racjonalnego żywienia, podając liczne przykłady z praktyki.
- Doskonale rozumie i szczegółowo charakteryzuje wszystkie rodzaje usług gastronomicznych w hotelarstwie, potrafi wskazać ich zastosowanie w różnych typach obiektów hotelowych.
- Doskonale wyjaśnia, jak gastronomia hotelowa może przyczyniać się do ochrony środowiska, wskazując na konkretne działania proekologiczne.
- Doskonale charakteryzuje rodzaje śniadań, uwzględniając ich specyfikę, tradycje kulinarne oraz wymagania gości.
- Potrafi zastosować wszystkie techniki podawania śniadań, dostosowując je do potrzeb i oczekiwań gości hotelowych.
- Doskonale rozumie potrzeby i oczekiwania gości hotelowych, potrafi je przewidzieć i dostosować ofertę gastronomiczną.
- Zna i perfekcyjnie klasyfikuje rodzaje zastawy stołowej i bielizny stołowej, potrafi dopasować je do różnych sytuacji i potrzeb.
- Doskonale rozumie i charakteryzuje maszyny oraz urządzenia stosowane przy sporządzaniu i wydawaniu śniadań, dobierając je do charakterystyki pracy.
- Potrafi sprawnie i skutecznie uzupełnić wyposażenie pomocnika kelnerskiego, dbając o komfort i efektywność pracy kelnera.

Ocena dobra (4):

Uczeń:

- Potrafi wyjaśnić pojęcia gastronomii hotelowej, pakietów usług, taryfy hotelowej i racjonalnego żywienia, podając przykłady ich zastosowania.
- Potrafi wymienić i szczegółowo scharakteryzować rodzaje usług gastronomicznych w hotelarstwie, dostrzegając ich różnorodność.

- Potrafi wyjaśnić, na czym polega ochrona środowiska przez gastronomię hotelową, uwzględniając konkretne przykłady działań ekologicznych.
- Potrafi scharakteryzować rodzaje śniadań, uwzględniając ich specyfikę i tradycje.
- Potrafi wymienić techniki podawania śniadań i stosować je w różnych sytuacjach hotelowych.
- Potrafi wymienić i omówić potrzeby oraz oczekiwania gości hotelowych, dostrzegając ich zróżnicowanie.
- Potrafi wymienić i prawidłowo sklasyfikować rodzaje zastawy stołowej i bielizny stołowej, uwzględniając ich funkcjonalność.
- Zna maszyny i urządzenia stosowane przy sporządzaniu i wydawaniu śniadań, potrafi je scharakteryzować i wskazać ich zastosowanie.
- Potrafi uzupełnić wyposażenie pomocnika kelnerskiego w sposób efektywny, dbając o kompletność.

Ocena dostateczna (3):

Uczeń:

- Potrafi wyjaśnić pojęcia gastronomii hotelowej, pakietów usług, taryfy hotelowej i racjonalnego żywienia w sposób prosty, ale nie zawsze dostrzega ich praktyczne zastosowanie.
- Potrafi wymienić i opisać podstawowe rodzaje usług gastronomicznych w hotelarstwie, ale nie zawsze dostrzega ich różnorodność.
- Potrafi wyjaśnić, na czym polega ochrona środowiska przez gastronomię hotelową, uwzględniając jej podstawowe zasady.
- Potrafi wymienić i scharakteryzować kilka rodzajów śniadań, ale nie zawsze zna ich pełną specyfikę.
- Potrafi wymienić techniki podawania śniadań i stosować je w praktyce w prostych sytuacjach.
- Potrafi wymienić podstawowe potrzeby i oczekiwania gości hotelowych, ale nie potrafi ich w pełni zrozumieć.
- Potrafi wymienić rodzaje zastawy stołowej i bielizny stołowej oraz wskazać ich przeznaczenie.
- Zna maszyny i urządzenia stosowane przy sporządzaniu i wydawaniu śniadań, ale ma trudności w ich pełnym scharakteryzowaniu.
- Potrafi uzupełnić wyposażenie pomocnika kelnerskiego w sposób efektywny, chociaż nie zawsze robi to w sposób doskonały.

Ocena dopuszczająca (2):

Uczeń:

- Potrafi w podstawowy sposób wyjaśnić pojęcia gastronomii hotelowej, pakietów usług, taryfy hotelowej i racjonalnego żywienia, ale nie w pełni rozumie ich zastosowanie w praktyce.
- Potrafi wymienić niektóre rodzaje usług gastronomicznych w hotelarstwie, ale nie potrafi ich w pełni scharakteryzować.
- Zna podstawowe zasady ochrony środowiska przez gastronomię hotelową, ale ma trudności z ich pełnym wyjaśnieniem.
- Potrafi wymienić kilka rodzajów śniadań, ale nie rozumie ich pełnej charakterystyki.
- Potrafi wymienić techniki podawania śniadań, ale nie potrafi ich zastosować w praktyce.
- Potrafi wymienić potrzeby i oczekiwania gości hotelowych, ale nie potrafi omówić ich szczegółowo.
- Potrafi wymienić podstawowe rodzaje zastawy stołowej i bielizny stołowej, ale nie potrafi ich właściwie sklasyfikować.
- Potrafi wymienić niektóre maszyny i urządzenia stosowane przy sporządzaniu i wydawaniu śniadań, ale nie potrafi ich w pełni scharakteryzować.
- Potrafi w podstawowy sposób uzupełnić wyposażenie pomocnika kelnerskiego, ale robi to niepełnie.

Ocena niedostateczna (1):

Uczeń:

- Nie potrafi wyjaśnić podstawowych pojęć związanych z gastronomią hotelową, pakietami usług, taryfą hotelową, racjonalnym żywniem.
- Nie wymienia rodzajów usług gastronomicznych w hotelarstwie.

- Nie potrafi wyjaśnić, na czym polega ochrona środowiska przez gastronomię hotelową.
- Nie potrafi scharakteryzować rodzajów śniadań.
- Nie wymienia technik podawania śniadań.
- Nie potrafi omówić potrzeb i oczekiwań gości hotelowych.
- Nie wymienia zastawy stołowej ani bielizny stołowej.
- Nie potrafi scharakteryzować maszyn i urządzeń stosowanych przy sporządzaniu i wydawaniu śniadań hotelowych.
- Nie potrafi uzupełnić wyposażenia pomocnika kelnerskiego.