

Wymagania edukacyjne z przedmiotu Prowadzenie usług gastronomicznych w klasie 5 technikum żywienia i usług gastronomicznych

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań				
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy		
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Opis zastawy stołowej	nazywa elementy zastawy	charakteryzuje zastawę stołową	dobiera zastawę i bieliznę stołową	- potrafi obliczyć powierzchnię stołu w zależności od liczby gości - potrafi wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług	
Zastawa i bielizna stołowa dostosowana do świadczonych usług i przeznaczona na różnego typu przyjęcia	wymienia przykłady	potrafi wymienić zastosowanie białizny i zastawy stołowej	- dobiera zastawę i bieliznę stołową - potrafi rozróżnić bieliznę stołową - potrafi scharakteryzować bieliznę stołową	- potrafi dobrać bieliznę stołową do okoliczności i rodzaju menu - potrafi zaplanować bieliznę i zastawę stołową na przyjęcia różnego rodzaju i typu	
Zasady doboru urządzeń i sprzętu do świadczenia usług gastronomicznych	wymienia niezbędny sprzęt	dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych	użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych, wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych	- potrafi zidentyfikować zastawę stołową - potrafi opisać zastawę stołową - potrafi zestawić zastawę i bieliznę stołową w zależności od świadczonych usług	
Sprzęt do świadczenia usług gastronomicznych	wymienia sprzęt do świadczenia usług gastronomicznych	rozróżnia rodzaje sprzętu w zależności od okoliczności, rodzaju menu	zna zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych	oblicza ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej	