Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy III Technikum

**Przedmiot – Przygotowywanie i podawanie śniadań**

Nr programu nauczania ZSE- THOT-422402-2019

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu technik hotelarz o strukturze przedmiotowej

Podręcznik: Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie HGT.03

Nauczyciel : Magdalena Piskorska

|  |  |
| --- | --- |
| Wymagania na ocenę dopuszczającą  | - wymienia rodzaje śniadań, które serwuje gastronomia hotelowa- zna składniki wchodzące w śniadanie kontynentalne- zna zasady przechowywania produktów i półproduktów do przygotowania śniadań- przygotowuje śniadania hotelowe- dobiera sprzęt do wykonania potraw i napojów śniadaniowych- zna zasady serwowania śniadań do pokoju- rozróżnia rodzaje bielizny stołowej- wykonuje śniadania kontynentalne, wiedeńskie, angielskie, amerykańskie, międzynarodowe, polskie, regionalne- potrafi sporządzić: jaja po wiedeńsku, jaja poszetowe, jaja sadzone, jajecznicę, fritattę, omlet na słodko- wyjaśnia czym jest wentylacja i jakie są rodzaje wentylacji - podaje jakie temperatury powinny być w pomieszczeniach w zależności od ich przeznaczenia- zna pojęcie ergonomii-omawia czym jest ochrona przeciwpożarowa i jakiej są jej zadania- wymienia obowiązki pracodawcy w zakresie bhp- omawia znaczenia GHP - omawia dekalog GHP – omawia GHP wobec maszyn i urządzeń |
| Wymagania na ocenę dostateczną |  - omawia rodzaje śniadań, które serwuje gastronomia hotelowa- wymienia składniki wchodzące w śniadanie kontynentalne- zna zasady przechowywania produktów i półproduktów do przygotowania śniadań- przygotowuje śniadania hotelowe- stosuje receptury do przygotowania potraw i napojów śniadaniowych zgodnie z oczekiwaniami gości o specjalnych potrzebach żywieniowych- dobiera sprzęt do wykonania potraw i napojów śniadaniowych- potrafi przygotować room service na zamówienie gości - wymienia zasady serwowania śniadań do pokoju- rozpoznaje elementy zastawy stołowej- wykonuje śniadania kontynentalne, wiedeńskie, angielskie, amerykańskie, międzynarodowe, polskie, regionalne- potrafi sporządzić:jaja po wiedeńsku, jaja poszetowe, jaja sadzone, jajecznicę, fritattę, omlet na słodko- wymienia kryteria podziału wentylatorów-wyjaśnia czym są środki ochrony indywidualnej- omawia pojęcie ergonomii- wymienia zadania pracodawcy związane z ochrona przeciwpożarową - wymienia obowiązki pracodawcy w zakresie bhp- omawia znaczenia GHP - omawia dekalog GHP - identyfikuje zagrożenia fizyczne, chemiczne i biologiczne podczas produkcji gastronomicznej  |
| Wymagania na ocenę dobrą | - charakteryzuje rodzaje śniadań, które serwuje gastronomia hotelowa- podaje różnice pomiędzy śniadaniem kontynentalnym a wiedeńskim- rozróżnia rodzaje śniadań hotelowych- przygotowuje śniadania hotelowe- stosuje receptury do przygotowania potraw i napojów śniadaniowych zgodnie z oczekiwaniami gości o specjalnych potrzebach żywieniowych- dobiera sprzęt do wykonania potraw i napojów śniadaniowych- obsługuje sprzęt do przygotowania potraw i napojów śniadaniowych zgodnie z instrukcją- przygotowuje room service na zamówienie gości - opisuje i stosuje zasady serwowania śniadań do pokoju- dobiera nakrycie i zastawę stołową do rodzaju śniadania - wykonuje śniadania kontynentalne, wiedeńskie, angielskie, amerykańskie, międzynarodowe, polskie, regionalne- potrafi sporządzić: jaja po wiedeńsku, jaja poszetowe, jaja sadzone, jajecznicę, fritattę, omlet na słodko-omawia na czym polega ergonomia ubrania ochronnego- wymienia cechy wskazane dla odzieży ochronnej- charakteryzuje pojęcie ergonomii- wskazuje kiedy może nastąpić porażenie prądem- omawia prawa pracownika wobec bhp- charakteryzuje poszczególne wymagania względem GHP - sporządza listę zagrożeń - potrafi przeprowadzić analizę zagrożeń wybranej grupy wyrobów kulinarnych  |
| Wymagania na ocenę bardzo dobrą | - omawia śniadanie kontynentalne i wymienia cechy charakterystyczne śniadania wiedeńskiego- przestrzega zasad przechowywania produktów i półproduktów do przygotowania śniadań- rozróżnia rodzaje śniadań hotelowych- przygotowuje śniadania hotelowe- sporządza śniadania dla gości o specjalnych potrzebach żywieniowych- dobiera sprzęt do wykonania potraw i napojów śniadaniowych- poprawnie obsługuje sprzęt do przygotowania potraw i napojów śniadaniowych zgodnie z instrukcją- przygotowuje room service na zamówienie gości - dobiera sposób serwowania do rodzaju zamówienia - wykonuje dekorację stołu - wykonuje śniadania kontynentalne, wiedeńskie, angielskie, amerykańskie, międzynarodowe, polskie, regionalne- potrafi sporządzić: jaja po wiedeńsku, jaja poszetowe, jaja sadzone, jajecznicę, fritattę, omlet na słodko- wymienia rodzaj rękawic stosowanych w gastronomii - wymienia cechy wskazane dla odzieży ochronnej- wymienia rodzaje ochrony przeciwpożarowej - wymienia katalog kar jakim podlega pracownik nie przestrzegający zasad bhp-- opisuje obowiązki kierownika restauracji wobec sytuacji zagrożenia- omówia dobra praktykę (dostawa towaru, przechowywanie surowców, zanieczyszczenia krzyżowe, obróbka wstępna, cieplna, przechowywania i transport) - scharakteryzuje etapy wdrażania systemu HACCP- sporządza schematy procesów technologicznego - sporządza listę zagrożeń - wyznacza CCP |
| Wymagania na ocenę celującą | - wyjaśnia pojęcie śniadania rozszerzonego- dobiera formy podawania śniadań do możliwości obiektu świadczącego usługi hotelarskie- przygotowuje śniadania hotelowe- sporządza śniadania dla gości o specjalnych potrzebach żywieniowych- rozróżnia potrzeby żywieniowe gości i ich oczekiwania- planuje zakres wykonywanych czynności w celu realizacji zamówienia room service- wskazuje kolejność czynności podczas realizacji zamówienie room service- przygotowuje nakrycie i bieliznę stołową do rodzaju śniadania- wykonuje śniadania kontynentalne, wiedeńskie, angielskie, amerykańskie, międzynarodowe, polskie, regionalne- potrafi wskazać osobę na jakiej spoczywa obowiązek opracowania instrukcji przeciwpożarowej i podaje jak często należy ja aktualizować- wylicza systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia- wymienia elementy składające się na program warunków wstępnych - weryfikuje schematy procesu technologicznego na linii technologicznej - określa granice tolerancji dla każdego CCP- opisuje system monitorowania dla każdego CCP- ustala działania korygujące - ustala procedury weryfikacji |

Kryteria oceniania z przedmiotu: Przygotowywanie i podawanie śniadań są zgodne ze statutem szkoły.