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.