Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy III w zawodzie Technik hotelarstwa**

Przedmiot: **Przygotowywanie i podawanie śniadań**

Nr programu nauczania: ZSE-THOT-422402-2020

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

Podręcznik: Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Kwalifikacja HGT. 03, Część 2,

Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek

Nauczyciel : Magdalena Piskorska, Anita Hołowienko

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Wymagania na poszczególne oceny | | | | |
| Dopuszczający | Dostateczny | Dobry | Bardzo dobry | Celujący |
| * ma duże braki w wiadomościach i umiejętnościach – wykonuje ćwiczenia o niewielkim stopniu trudności, * na lekcjach jest bierny pracuje opieszale, ćwiczenia wykonuje niestarannie i mało higienicznie, pracuje z grupą lub z pomocą nauczyciela, * nie zna składu chemicznego surowców, * nie umie dokonać oceny organoleptycznej surowców i potraw, * nie potrafi wyciągnąć wniosków z wykonanych ćwiczeń, * prawidłowo przeprowadza obróbkę wstępną surowców i obróbkę cieplną potraw * prawidłowo użytkuje urządzenia do przechowywania żywności * przeprowadza proces produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego * dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju * zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów; * wykonuje śniadania, napoje gorące i zimne niedbale i całkowitą pomocą nauczyciela | * opanował wiadomości i umiejętności podstawowe, * wykonuje zadania teoretyczne i praktyczne o średnim stopniu trudności, * przy wykonywaniu ćwiczeń określonych rozkładem materiału jest mało samodzielny, pracuje tylko w grupie, jest mało staranny, ale pracuje zgodnie z przepisami bhp, * słabo określa skład chemiczny i wartość odżywczą surowców, * nie umie określić zmian fizyczno-chemicznych zachodzących podczas obróbki termicznej. * przestrzega zasad oceny jakościowej żywności; * dobiera warunki do przechowywania żywności; * dokonać analizy treści receptur gastronomicznych i sporządzić potrawę lub napój na podstawie tej receptury * zastosować odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju; * zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów; * zastosować zasady doprawiania potraw i napojów * dobiera sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów * dobrać zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju * określić wielkość porcji różnych potraw i napojów; * określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów; * zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji; * zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów * sporządza śniadania oraz napoje gorące i zimne z dużą pomocą nauczyciela | * opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności, * poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje i wykonuje samodzielnie typowe zadania teoretyczne i praktyczne, * samodzielnie i higienicznie wykonuje ćwiczenia z poszczególnych działów określonych rozkładem materiału * zna rodzaje obróbki termicznej i poprawnie je stosuje, * umie przeprowadzić ocenę organoleptyczną, * rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności; * stosuje systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; * dobiera metody utrwalania * wskazać możliwość wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych * scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej * sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń * monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) I systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point). * wykonuje śniadania, napoje zimne I gorące z małą dokładnością I rzetelnością | * sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi rozkładem nauczanego materiału * samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne, * potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych i nietypowych, * osiąga minimum wymaganej wydajności, * przestrzega przepisy bhp, * prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania potraw objętych rozkładem materiału pracuje w pełni samodzielnie, * określa zmiany fizyczno-chemiczne zachodzące podczas obróbki termicznej, * sprawnie omawia poszczególne etapy pracy – od surowców do uzyskania gotowej potrawy, * wykonuje ćwiczenia starannie i z zachowaniem higieny oraz zasad bezpieczeństwa pracy, * sprawnie przeprowadza ocenę organoleptyczną produktów i potraw, * liczy wydajność potrawy i charakteryzuje jej wynik * podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami GHP ,GMP HACCP * sporządza śniadania, napoje zimne i gorące lecz nie stosuje dekoracji | * biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań wykraczających poza rozkład materiału, * proponuje rozwiązania nietypowe, * jego wydajność pracy przekracza ustaloną normę minimalną, * wzorowo wykonuje ćwiczenia pracy praktycznej, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, * wzorowo organizuje pracę i wzorowy jest przebieg tej pracy, uczeń wykorzystuje narzędzia, maszyny oraz inne urządzenia, * przykładnie przestrzega norm i przepisów, * uczeń doskonale wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru * wykonuje z dokładnością wszystkie rodzaje śniadań, napoje zimne i gorące. Stosuje adekwatne elementy dekaracji. * samodzielnie rozwiązuje zadania i ćwiczenia mające nietypowy charakter, * potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, * stosuje rożne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z w zakresie realizowanego materiału, * bierze udział w konkursach i olimpiadach. |

**Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:**

* nie opanował elementarnych wiadomości i umiejętności określonych rozkładem materiału
* pracuje niedbale, niestarannie, nie zachowuje zasad higieny, pracuje niezgodnie z zasadami bhp,
* opuszcza zajęcia, nie uzupełnia wiedzy,
* nie umie scharakteryzować surowców pod względem przydatności kulinarnej.

Wymagania na oceny z przedmiotu Przygotowanie i podawanie śniadań są zgodne ze Statutem Szkoły.