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.