

Wymagania edukacyjne - PRACOWNIA OBSŁUGI KONSUMENTA – klasa 2

1. Organizacja, rodzaje i formy podawania śniadań.				
na ocenę dopuszczającą uczeń potrafi:	na ocenę dostateczną uczeń potrafi:	na ocenę dobrą uczeń potrafi :	na ocenę bardzo dobrą uczeń potrafi:	na ocenę celującą uczeń potrafi:
- wymieniać rodzaje śniadań stosownych w gastronomii hotelowej - zna godziny wydawania śniadań hotelowych	- ustalić menu śniadań serwowanych w hotelach - wymienić formy składania zamówień na śniadanie hotelowe - opisać listę śniadaniową	- opisać formy serwowania śniadań - zna zasady odpłatności za śniadanie hotelowe - opisać rodzaje systemów samoobsługi	- uwzględnić potrzeby gości do przygotowania oferty żywieniowej - wie jak przygotować salę do funkcji śniadaniowej - opisać metody obsługi kelnerskiej	- dobrać formy podawania śniadań do potrzeb i oczekiwań gości - opisać procedurę obsługi gości w trakcie śniadań w restauracji
2. Nakrycie i zastawa stołowa do określonego rodzaju śniadania.				
na ocenę dopuszczającą uczeń potrafi:	na ocenę dostateczną uczeń potrafi:	na ocenę dobrą uczeń potrafi :	na ocenę bardzo dobrą uczeń potrafi:	na ocenę celującą uczeń potrafi:

- wymienić zasady przygotowania stołu do śniadania - wymienić zastawę stołową do śniadania prostego - przygotować nakrycie do napoju gorącego	- rozróżnić elementy podstawowe i dodatkowe w nakryciu do śniadania - przygotować nakrycie do śniadania prostego - wymienić zastawę stołową do śniadania kontynentalnego	- przygotować nakrycie do śniadania kontynentalnego - wymienić zastawę stołową do śniadania wiedeńskiego	- przygotować nakrycie do śniadania wiedeńskiego - wymienić zastawę stołową do śniadania angielskiego i amerykańskiego	- przygotować nakrycie do śniadania angielskiego i amerykańskiego - przygotować nakrycie do określonego rodzaju śniadania dla dowolnej liczby osób
---	--	---	---	---

3. Organizacja bufetu śniadaniowego.

na ocenę dopuszczającą uczeń potrafi:	na ocenę dostateczną uczeń potrafi:	na ocenę dobrą uczeń potrafi :	na ocenę bardzo dobrą uczeń potrafi:	na ocenę celującą uczeń potrafi:
- wymienić sprzęt do ekspedycji śniadań - wymienić typy bufetów śniadaniowych - wymienić zalety i wady śniadań bufetowych dla gościa i hotelu - wymienić zadania kelnera przy serwisie	-charakteryzować sprzęt do ekspedycji śniadań - opisać schemat systemu bufetu ekspedycyjnego - wymienić asortyment potraw i napojów w bufecie śniadaniowym	- wymienić wyposażenie uzupełniające do ekspedycji śniadań - zasady ustawiania talerzy, sztućców, i serwet dla gości na stołach bufetowych	- wymienić sprzęt pomocniczy do ekspedycji śniadań - kolejność ułożenia potraw i napojów w bufecie śniadaniowym - opracować zestaw potraw w bufecie	- przeznaczenie sprzętu pomocniczego do ekspedycji śniadań - jak długo należy przechowywać produkty w bufecie śniadaniowym

bufetowym				
4. Przygotowanie room service na zamówienie gości.				
na ocenę dopuszczającą uczeń potrafi:	na ocenę dostateczną uczeń potrafi:	na ocenę dobrą uczeń potrafi :	na ocenę bardzo dobrą uczeń potrafi:	na ocenę celującą uczeń potrafi:
- wymienić formy składania zamówień przez gości - rodzaje usług room service	- wymienić sprzęt wykorzystywany do obsługi room service - zasady tworzenia zawieszki klamkowej	- przygotować tacę do podania śniadania dla określonej liczby osób	- przygotować wózek do podania śniadania dla określonej liczby osób	- opisać procedurę serwisu śniadaniowego w pokoju hotelowym
5. Metody i techniki przygotowania śniadań.				
na ocenę dopuszczającą uczeń potrafi:	na ocenę dostateczną uczeń potrafi:	na ocenę dobrą uczeń potrafi :	na ocenę bardzo dobrą uczeń potrafi:	na ocenę celującą uczeń potrafi:
- wymienić zasady przygotowania potraw i napojów śniadaniowych - wymienić metody obróbki ciepłej brudnej	- opisać obróbkę ciepłą w procesie przygotowania śniadań - rozróżniać sprzęt do wykonania potraw i napojów	- wymienić pozytywne i negatywne zmiany zachodzące w procesie obróbki ciepłej - dobrać odpowiedni sprzęt do wykonania	- przygotować napoje śniadaniowe gorące i zimne - ocenić przydatność sprzętu i urządzeń do przygotowania	- wykonać potrawę śniadaniową wykorzystując metodę blanszowania, gotowania i smażenia - dobierać sprzęt do

i czystej	śniadaniowych	potrawy i napoju	śniadania	wykonania potraw i napojów śniadaniowych
-----------	---------------	------------------	-----------	---