

Wymagania edukacyjne- PRACOWNIA OBSŁUGI KONSUMENTA - klasa 3

1. Przenoszenie tac i zastawy stołowej.				
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 obowiązujące podczas przenoszenia zastawy stołowej - dokonać podziału tac i opisać ich zastosowanie - wymienić zasady obowiązujące podczas przenoszenia talerzy	- opisać techniki przenoszenia tac - przenosić talerze płaskie - wymienić zasady zbierania zastawy stołowej po konsumpcji	- ułożyć zastawę stołową na tacy - przenosić talerze głębokie - kierunek poruszania się kelnera podczas zbierania zastawy stołowej	- przenosić obciążoną tacę stołową - przenosić bulionówki i sztucce - stosować techniki zbierania zastawy stołowej po konsumpcji	- przenosić tace stołowe różnej wielkości - stosować technikę zbierania zastawy stołowej na tacę
2. Zasady układania jadłospisów i kart śniadaniowych.				
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 rodzaje jadłospisów - dokonać podziału kart śniadaniowych	- zasady komponowania jadłospisów - zasady tworzenia kart menu	- dokonać analizy tabel wartości odżywczych - wymienić obowiązkowe informacje zawarte w karcie menu	- określić funkcje składników pokarmowych niezbędnych dla organizmu człowieka - wykonać kartę śniadaniową	- dokonać podziału energii całodiennej racji pokarmowej na posiłki - opracować jadłospis śniadaniowy zgodnie z recepturami dla określonej grupy konsumentów