

Wymagania edukacyjne - PRACOWNIA OBSŁUGI KONSUMENTA kl 1

1. Działalność gastronomii hotelowej				
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 placówki gastronomii otwartej - wymienić placówki gastronomii zamkniętej -wymienić pomieszczenia występujące w części gastronomicznej hotelu - wymienić stanowiska pracy w części handlowo - usługowej	- rozróżniać zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych - wymienić placówki gastronomii specjalnej - wymienić predyspozycje zawodowe i cechy osobowe kelnera	- opisać zakłady gastronomiczne, żywieniowe, uzupełniające i punkty gastronomiczne - opisać przebieg dróg komunikacyjnych w części gastronomicznej hotelu - opisać strój służbowy kelnera	- opisać inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych - określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych części gastronomicznej hotelu - opisać zakres czynności i obowiązki pracowników działu handlowo - produkcyjnego	- wyznaczyć drogi komunikacyjne w pracy kelnera przy realizacji usługi gastronomicznej - wymienić wyposażenie zawodowe kelnera
2. Przepisy prawne w obiektach żywienia zbiorowego				
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:

- rozpoznawać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów - omawiać zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej - wskazywać czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych	- wskazywać zmiany, jakie mogą zachodzić w surowcach i półproduktach podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej - określać ustawy o bezpieczeństwie żywności - wskazywać czynniki wpływające na właściwe przechowywanie produktów spożywczych	- rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - stosować metody przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu - wskazywać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności	- ustalać i analizować krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii - analizować czynniki wpływające na zmiany w stosowaniu zasad systemu HACCP	- opisywać zmiany zachodzące w składnikach odżywczych podczas procesów technologicznych mające wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka - określać konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych
--	--	---	---	---

3. Wyposażenie wykorzystywane do podawania i przygotowywania 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:
- rozróżniać białiznę stołową	- identyfikować zastawę stołową, np. ceramiczną, szklaną,	- rozróżniać sztucze podstawowe, specjalne, pomocnicze	- rozróżniać tace kelnerskie - wie jak przechowywać i pielęgnować zastawę stołową	- wymienić elementy wyposażenia bufetu - opisać urządzenia pomocnicze ekspedycyjne

4. Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi 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:

- zna metody składania obrusów - wymieni elementy dekoracyjne stołu - proste formy składania serwetek płóciennych - jak wygląda nakrycie proste do określonego menu	- przygotować pomocnik kelnerski - zna zasady dekorowania stołu konsumenckiego - zna złożone wzory składania serwetek płóciennych - jak wygląda nakrycie rozszerzone do określonego menu	- wie na czym polegają prace przygotowawcze w rozdzielni kelnerskiej - potrafi złożyć serwetkę płócienną różnymi metodami - zasady układania sztućców na stole konsumenckim	- wie na czym polegają prace przygotowawcze w sali konsumenckiej - zna techniki rozkładania obrusa na stole konsumenckim - wie jak ułożyć serwetę do nakrycia - zna formy układania szkła do nakrycia	- zna technikę zdejmowania obrusa ze stołu konsumenckiego - przygotować nakrycie do serwisu a la carte
--	---	---	--	---