

## Wymagania edukacyjne dla Branżowej Szkoły I stopnia o kierunku Kelner z przedmiotu Przygotowanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego

### Dział I Przygotowanie i wydawanie napojów bezalkoholowych gorących

#### **Zakres tematyczny:**

- Rodzaje napojów gorących bezalkoholowych (kawy, herbaty, kakao, napoje mleczne itp.)
- Zasady przygotowywania napojów gorących
- Techniki parzenia kawy, herbaty, przygotowywania kakao oraz innych napojów gorących
- Dostosowanie napojów gorących do wymagań gości (różne metody parzenia, dodatki, temperatury)
- Wydawanie napojów gorących zgodnie z zamówieniem gości
- Dekorowanie i podawanie napojów gorących
- Obsługa urządzeń do przygotowywania napojów gorących
- Zasady bezpieczeństwa i higieny przy przygotowywaniu napojów gorących

#### **Ocena celująca (6):**

- Uczeń doskonale rozumie rodzaje napojów gorących bezalkoholowych i potrafi je przygotować w różnych wariantach, dostosowując do indywidualnych potrzeb gości.
- Samodzielnie wykonuje techniki parzenia kawy, herbaty, przygotowywania kakao oraz innych napojów gorących z zachowaniem pełnej precyzji i estetyki.
- Doskonale dobiera odpowiednie dodatki i składniki do napojów gorących, dostosowując je do oczekiwań gości.
- Wydaje napoje gorące w sposób profesjonalny, zgodnie z zamówieniem gości, dbając o estetykę i temperaturę napoju.
- Wysoka jakość dekoracji napojów, zgodność z estetyką i preferencjami gości.
- Doskonale obsługuje urządzenia do przygotowywania napojów gorących, dbając o ich prawidłową konserwację.
- Przestrzega zasad BHP oraz higieny pracy, zachowując pełną zgodność z normami.

#### **Ocena bardzo dobra (5):**

- Uczeń dobrze zna rodzaje napojów gorących bezalkoholowych i potrafi przygotować je zgodnie z wymogami.
- Potrafi prawidłowo zastosować techniki parzenia kawy, herbaty, przygotowywania kakao i innych napojów gorących.
- Dobrze dobiera dodatki i składniki do napojów gorących, zapewniając ich odpowiedni smak.
- Wydaje napoje gorące zgodnie z zamówieniem gości, przestrzegając zasad estetyki i temperatury.
- Dekoracja napojów jest estetyczna i zgodna z zasadami sztuki kelnerskiej.
- Umiejętnie obsługuje urządzenia do przygotowywania napojów gorących, zapewniając ich sprawne działanie.
- Przestrzega zasad BHP oraz higieny pracy, z drobnymi poprawkami w niektórych przypadkach.

#### **Ocena dobra (4):**

- Uczeń zna podstawowe rodzaje napojów gorących bezalkoholowych i potrafi je przygotować, ale wymaga wskazówek przy bardziej złożonych wariantach.
- Potrafi parzyć kawę, herbatę i przygotować kakao, ale czasami wymaga pomocy w doborze odpowiednich metod.
- Przygotowuje napoje gorące zgodnie z podstawowymi zasadami, ale czasami wymaga przypomnienia o szczegółach.
- Wydaje napoje gorące, ale czasami występują drobne błędy związane z temperaturą lub estetyką.
- Dekoracja napojów jest poprawna, ale może brakować jej finezji i kreatywności.

- Obsługuje urządzenia do przygotowywania napojów gorących poprawnie, ale czasami wymaga nadzoru.
- Przestrzega zasad BHP oraz higieny pracy, ale nie zawsze do końca je stosuje.

#### **Ocena dostateczna (3):**

- Uczeń ma trudności z rozpoznawaniem i przygotowywaniem napojów gorących bezalkoholowych.
- Potrafi przygotować napoje gorące, ale z dużymi błędami w doborze składników i metod parzenia.
- Często nie przestrzega zasad dotyczących estetyki napojów gorących i temperatury ich podania.
- Wydaje napoje gorące, ale proces ten wymaga dużego nadzoru i poprawki.
- Dekorowanie napojów jest zrealizowane w sposób podstawowy, z błędami w detalach.
- Obsługuje urządzenia do przygotowywania napojów gorących, ale wymaga ciągłej pomocy i nadzoru.
- Wymaga poprawy w zakresie przestrzegania zasad BHP i higieny pracy.

#### **Ocena dopuszczająca (2):**

- Uczeń nie potrafi samodzielnie przygotować napojów gorących bezalkoholowych i wymaga stałej pomocy.
- Ma poważne trudności w rozpoznawaniu podstawowych napojów gorących i błędnie stosuje techniki parzenia.
- Wydaje napoje gorące, ale wymaga stałej kontroli przy zachowaniu odpowiedniej temperatury i estetyki.
- Dekorowanie napojów jest błędne lub niepełne.
- Nie potrafi obsługiwać urządzeń do przygotowywania napojów gorących bez pomocy.
- Wymaga poprawy w przestrzeganiu zasad BHP i higieny pracy.

#### **Ocena niedostateczna (1):**

- Uczeń nie potrafi wykonać żadnych czynności związanych z przygotowaniem napojów gorących bezalkoholowych.
- Wymaga stałej pomocy przy rozpoznawaniu napojów oraz ich parzeniu.
- Nie przestrzega zasad estetyki, temperatury i jakości napojów gorących.
- Ma trudności w obsłudze urządzeń do przygotowywania napojów gorących i nie przestrzega zasad BHP ani higieny pracy.

### **Dział II Przygotowanie i wydawanie napojów bezalkoholowych zimnych**

#### **Zakres tematyczny:**

- Rodzaje napojów zimnych bezalkoholowych – soki, napoje gazowane, lemoniady, koktajle, smoothie itp.
- Zasady przygotowywania napojów zimnych – proporcje, składniki, techniki przygotowania napojów.
- Wydawanie napojów zimnych – odpowiednia temperatura, estetyka podania, dobór szklanek, dodatki (np. lód, owoce, zioła).
- Dekorowanie napojów zimnych – techniki dekoracji, wykorzystanie owoców, ziół i innych dodatków.
- Zasady podawania napojów zimnych – odpowiednia prezentacja, zgodność z zamówieniem, zachowanie estetyki.
- Obsługa urządzeń i sprzętu do przygotowywania napojów zimnych – blendery, sokowirówki, shaker itp.
- Bezpieczeństwo i higiena pracy – przestrzeganie zasad BHP przy przygotowywaniu napojów zimnych, dbanie o czystość i higienę narzędzi oraz stanowiska pracy.

#### **Ocena celująca (6):**

- Uczeń perfekcyjnie rozumie rodzaje napojów zimnych bezalkoholowych i potrafi je przygotować zgodnie z różnorodnymi wymaganiami gości, zachowując pełną estetykę i profesjonalizm.
- Potrafi prawidłowo dobierać składniki do napojów zimnych, doskonale stosując odpowiednie techniki i proporcje.
- Wydaje napoje zimne w sposób doskonały, dbając o odpowiednią temperaturę, estetykę podania oraz zgodność z zamówieniem.
- Znakomicie dekoruje napoje zimne, wykorzystując kreatywne techniki dekoracyjne i odpowiednie dodatki (owoce, zioła, lód itp.).

- Samodzielnie obsługuje urządzenia do przygotowywania napojów zimnych i dba o ich prawidłową konserwację.
- Przestrzega zasad BHP oraz higieny pracy w sposób wzorcowy, zachowując pełną czystość i porządek na stanowisku pracy.

#### **Ocena bardzo dobra (5):**

- Uczeń dobrze rozumie rodzaje napojów zimnych bezalkoholowych i potrafi je przygotować zgodnie z wymogami, zachowując estetykę i jakość napoju.
- Prawidłowo dobiera składniki i stosuje odpowiednie techniki przygotowania napojów zimnych.
- Wydaje napoje zimne w sposób profesjonalny, z dbałością o temperaturę oraz estetykę podania.
- Dekoracja napojów zimnych jest poprawna, z zachowaniem estetyki i zgodności z wymaganiami gości.
- Obsługuje urządzenia do przygotowywania napojów zimnych, dbając o ich sprawność i czystość.
- Przestrzega zasad BHP oraz higieny pracy, z drobnymi poprawkami w niektórych przypadkach.

#### **Ocena dobra (4):**

- Uczeń zna podstawowe rodzaje napojów zimnych bezalkoholowych i potrafi je przygotować, ale wymaga pomocy w doborze składników i metod.
- Przygotowuje napoje zimne zgodnie z podstawowymi zasadami, ale czasami wymaga przypomnienia o szczegółach.
- Wydaje napoje zimne zgodnie z zamówieniem, ale może wystąpić drobny błąd w estetyce podania lub temperaturze napoju.
- Dekoracja napojów zimnych jest poprawna, ale wymaga jeszcze dopracowania.
- Obsługuje urządzenia do przygotowywania napojów zimnych poprawnie, ale wymaga nadzoru.
- Przestrzega zasad BHP i higieny pracy, ale nie zawsze do końca je stosuje.

#### **Ocena dostateczna (3):**

- Uczeń ma trudności z rozpoznawaniem rodzajów napojów zimnych bezalkoholowych i przygotowaniem ich zgodnie z wymogami.
- Wymaga pomocy w doborze odpowiednich składników i metod parzenia.
- Wydaje napoje zimne, ale proces ten wymaga dużego nadzoru i poprawki.
- Dekoracja napojów jest podstawowa i nie zawsze estetyczna.
- Obsługuje urządzenia do przygotowywania napojów zimnych, ale wymaga ciągłej pomocy.
- Wymaga poprawy w zakresie przestrzegania zasad BHP i higieny pracy.

#### **Ocena dopuszczająca (2):**

- Uczeń nie potrafi samodzielnie przygotować napojów zimnych bezalkoholowych i wymaga stałej pomocy.
- Ma trudności w rozpoznawaniu napojów i nie potrafi dobrać odpowiednich składników do ich przygotowania.
- Wydaje napoje zimne, ale napój nie spełnia podstawowych wymagań jakościowych.
- Dekorowanie napojów jest błędne lub niepełne.
- Wymaga pomocy przy obsłudze urządzeń do przygotowywania napojów zimnych i przestrzeganiu zasad BHP.

#### **Ocena niedostateczna (1):**

- Uczeń nie potrafi wykonać żadnych czynności związanych z przygotowaniem napojów zimnych bezalkoholowych i wymaga pełnej pomocy.
- Wymaga pomocy przy rozpoznawaniu napojów oraz dobieraniu składników.
- Napój jest niezgodny z wymaganiami dotyczącymi jakości, estetyki i temperatury.
- Nie przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy przy przygotowywaniu napojów zimnych.

### Dział III Przygotowanie śniadań i potraw w room service

#### **Zakres tematyczny:**

- Rodzaje potraw serwowanych w ramach room service – różnorodność śniadań, dania ciepłe i zimne, napoje, desery.
- Zasady przygotowywania potraw do room service – dobór składników, techniki przygotowania potraw, zachowanie wysokiej jakości potraw i napojów.
- Zasady pakowania potraw i napojów do wydania – wybór odpowiednich pojemników i materiałów, które zapewnią odpowiednią temperaturę, estetykę i świeżość potraw.
- Zasady podawania potraw do pokoju hotelowego – sposób przygotowania zestawów śniadaniowych, czas dostarczenia zamówienia, zachowanie higieny i porządku.
- Etapy realizacji zamówienia w room service – od przyjęcia zamówienia, przez przygotowanie, pakowanie, wydanie potraw do dostarczenia, aż po odbiór pustych naczyń.
- Obsługa gości w room service – profesjonalne podejście do gości, komunikacja, dbanie o komfort gości w trakcie dostarczania potraw do pokoju.
- Zasady higieny i bezpieczeństwa pracy – przestrzeganie norm BHP przy przygotowywaniu i podawaniu potraw, zapewnienie czystości w kuchni oraz przy pakowaniu potraw do wydania.
- Zasady dekoracji potraw i napojów w room service – estetyczne podanie potraw, dobór odpowiednich elementów dekoracyjnych.

#### **Ocena celująca (6):**

- Uczeń doskonale rozumie zasady przygotowywania śniadań i potraw w room service oraz potrafi je wykonać zgodnie z wymaganiami, dbając o najwyższą jakość i estetykę.
- Samodzielnie przygotowuje różnorodne potrawy i napoje do room service, dostosowując je do potrzeb i oczekiwań gości.
- Doskonale zna zasady pakowania potraw do wydania, zapewniając odpowiednią temperaturę, świeżość oraz estetykę potraw i napojów.
- Wydaje potrawy zgodnie z zamówieniem, dbając o najwyższy poziom obsługi i komfort gościa, zachowując pełną profesjonalność.
- Przestrzega zasad BHP oraz higieny pracy w sposób wzorcowy, dbając o porządek w kuchni i przy pakowaniu potraw do wydania.

#### **Ocena bardzo dobra (5):**

- Uczeń dobrze zna zasady przygotowywania potraw w room service i potrafi je wykonać zgodnie z wymaganiami, dbając o wysoką jakość i estetykę.
- Przygotowuje potrawy i napoje do room service samodzielnie, dostosowując je do oczekiwań gości.
- Potrafi poprawnie pakować potrawy do wydania, zapewniając odpowiednią temperaturę oraz świeżość potraw.
- Wydaje potrawy zgodnie z zamówieniem, zachowując profesjonalizm, dbałość o szczegóły oraz komfort gościa
- Przestrzega zasad BHP oraz higieny pracy, dbając o czystość w kuchni i przy wydawaniu potraw.

#### **Ocena dobra (4):**

- Uczeń zna podstawowe zasady przygotowywania potraw do room service i potrafi je wykonać zgodnie z wytycznymi.
- Potrafi przygotować śniadania i inne potrawy do room service, ale wymaga wskazówek przy bardziej skomplikowanych zadaniach.
- Potrafi pakować potrawy do wydania, ale może wymagać przypomnienia o szczegółach, takich jak temperatura czy estetyka podania.
- Wydaje potrawy zgodnie z zamówieniem, jednak może popełniać drobne błędy w zakresie estetyki lub szczegółów.
- Przestrzega zasad BHP oraz higieny pracy, ale czasami wymaga przypomnienia o zachowaniu porządku i czystości w miejscu pracy.

**Ocena dostateczna (3):**

- Uczeń ma trudności w przygotowywaniu potraw do room service i wymaga pomocy w wykonaniu niektórych czynności.
- Przygotowuje potrawy do room service, ale często wymaga wskazówek w zakresie technik oraz doboru składników.
- Pakowanie potraw do wydania jest poprawne, ale może występować drobne niedopatrzenia w zakresie estetyki, temperatury lub bezpieczeństwa.
- Wydawanie potraw jest czasami niedokładne, co może wpływać na komfort gościa.
- Przestrzega zasad BHP oraz higieny pracy, ale nie zawsze do końca stosuje je w praktyce.

**Ocena dopuszczająca (2):**

- Uczeń ma poważne trudności w przygotowywaniu potraw do room service i wymaga stałej pomocy.
- Wymaga pełnej pomocy w zakresie przygotowywania potraw oraz pakowania do wydania.
- Wydawanie potraw jest problematyczne, często występują błędy w zakresie jakości i estetyki podania.
- Wymaga stałego nadzoru przy przestrzeganiu zasad BHP i higieny pracy.

**Ocena niedostateczna (1):**

- Uczeń nie potrafi samodzielnie przygotować potraw do room service i wymaga pełnej pomocy.
- Napotyka problemy przy przygotowywaniu potraw oraz pakowaniu potraw do wydania skutkującą niezadowalającą jakością usług.
- Nie przestrzega zasad BHP i higieny pracy w trakcie przygotowywania potraw i obsługi gości.

**Dział IV Organizowanie serwisu specjalnego****Ocena celująca (6):**

- Uczeń doskonale zna zasady organizacji pracy w serwisie specjalnym i techniki kulinarne.
- Samodzielnie wykonuje tranżerowanie potraw, flambiowanie, porcjowanie mięsa, filetowanie ryb oraz obieranie owoców, zachowując wysoką estetykę.
- Doskonale serwuje potrawy w obecności gości, koordynuje działania zespołu kelnerskiego oraz dba o wysoką jakość obsługi.
- Przestrzega zasad BHP oraz higieny pracy w sposób wzorcowy, zapewniając bezpieczeństwo i estetykę w trakcie pracy.

**Ocena bardzo dobra (5):**

- Uczeń bardzo dobrze zna zasady organizacji pracy i techniki kulinarne, wykonując zadania z minimalną pomocą.
- Potrafi samodzielnie wykonać tranżerowanie, flambiowanie, porcjowanie mięsa, filetowanie ryb oraz obieranie owoców, zachowując odpowiednią estetykę.
- Serwuje potrawy w obecności gości, dbając o jakość i elegancję podania.
- Przestrzega zasad BHP oraz higieny pracy.

**Ocena dobra (4):**

- Uczeń zna zasady organizacji pracy i techniki kulinarne, wykonuje je samodzielnie, ale może wymagać pomocy przy bardziej skomplikowanych zadaniach.
- Potrafi przygotować potrawy i serwować je w sposób profesjonalny, jednak z niewielkimi błędami w estetyce.
- Przestrzega zasad BHP oraz higieny pracy, ale czasami wymaga przypomnienia.

**Ocena dostateczna (3):**

- Uczeń ma trudności z samodzielnym wykonaniem niektórych zadań, wymaga pomocy przy realizacji bardziej złożonych czynności.
- Serwuje potrawy w obecności gości, ale wymaga poprawy w zakresie estetyki i profesjonalizmu.

- Przestrzega zasad BHP oraz higieny pracy, ale ma trudności z ich konsekwentnym stosowaniem.

**Ocena dopuszczająca (2):**

- Uczeń ma poważne trudności z wykonaniem zadań, wymaga stałej pomocy.
- Serwowanie potraw i techniki kulinarne są niedostateczne, wymagają poprawy.
- Nie przestrzega zasad BHP oraz higieny pracy, co wpływa na jakość pracy.

**Ocena niedostateczna (1):**

- Uczeń nie potrafi wykonać wymaganych technik kulinarnych i organizacyjnych.
- Nie przestrzega zasad BHP i higieny pracy, co może stanowić zagrożenie w trakcie pracy.

**Dział V Zwyczaje żywieniowe różnych narodów**

**Ocena celująca (6):**

- Uczeń w pełni rozumie różnice w zwyczajach żywieniowych różnych narodów i potrafi przedstawić szczegółowe różnice w technikach kulinarnych i kulturze żywieniowej.
- Posiada wiedzę na temat tradycyjnych i współczesnych zmian w kuchniach narodowych, a także umie krytycznie ocenić wpływ religii i globalizacji na te zmiany.
- Potrafi wskazać i uzasadnić wybór odpowiednich potraw i napojów do specyficznych okazji i kultur.

**Ocena bardzo dobra (5):**

- Uczeń posiada bardzo dobrą wiedzę na temat zwyczajów żywieniowych różnych narodów oraz ich wpływu na styl życia i zdrowie.
- Potrafi wymienić i opisać popularne potrawy narodowe oraz zasady etykiety związane z ich serwowaniem.
- Zna podstawowe różnice w zwyczajach żywieniowych wynikające z religii oraz potrafi wyjaśnić ich znaczenie.

**Ocena dobra (4):**

- Uczeń posiada dobrą znajomość zwyczajów żywieniowych różnych narodów, ale ma trudności z głębszym opisaniem kulturowych różnic w kuchniach.
- Potrafi wskazać kilka typowych potraw narodowych, ale nie zawsze potrafi opisać wszystkie aspekty kultury związane z ich przygotowaniem i spożywaniem.

**Ocena dostateczna (3):**

- Uczeń zna ogólne informacje na temat zwyczajów żywieniowych, ale wymaga wsparcia przy rozróżnianiu potraw i tradycji żywieniowych różnych narodów.
- Zna tylko podstawowe zasady serwowania potraw, ale ma trudności z dokładnym ich wyjaśnieniem.

**Ocena niedostateczna (1):**

- Uczeń ma trudności z rozpoznawaniem potraw i zwyczajów żywieniowych różnych narodów oraz nie rozumie podstawowych różnic kulturowych w zakresie żywienia.
- Wymaga wsparcia w zakresie rozróżniania i zrozumienia zróżnicowanych tradycji kulinarnych.