Wymagania edukacyjne

Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nawa przedmiotu:	Przygotowywanie i wydawanie śniadań.
Klasa:	I TH
Rok szkolny:	2026/2027
Nauczyciel:	Iwona Pierzchała

Wymagania edukacyjne	
Dopuszczający (2)	- wymienia podstawowe pojęcia, elementy i zasady dotyczące pojęcia, funkcje i cechy gastronomii hotelowej, rodzaje usług oraz czynniki kształtujące renomę. - wymienia podstawowe pojęcia, elementy i zasady dotyczące systemy bezpieczeństwa żywności oraz zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej. - wymienia podstawowe pojęcia, elementy i zasady dotyczące grupy produktów śniadaniowych, składniki odżywcze oraz zapotrzebowanie na energię. - wymienia podstawowe pojęcia i zasady dotyczące metody obróbki wstępnej i cieplnej, techniki kulinarne oraz zasady próbowania potraw; wykonuje proste czynności pod nadzorem. - wymienia podstawowe zasady i elementy dotyczące zadania pracowników, miejsce przygotowania śniadań, higienę osobistą, strój i standard zachowania. - rozpoznaje podstawowe elementy związane z budowę receptury, normatyw surowcowy oraz obliczanie zapotrzebowania na produkty i z pomocą odczytuje proste dane. - wymienia podstawowe pojęcia i zasady dotyczące asortyment potraw zimnych i gorących, napojów oraz dodatków śniadaniowych; wykonuje proste czynności pod nadzorem. - wymienia podstawowe zasady i elementy dotyczące wyposażenie meblowe, elementy dekoracyjne oraz ich dobór do charakteru i okoliczności śniadania. - wymienia i rozpoznaje podstawowe elementy związane z asortyment bielizny, obliczanie wielkości obrusa oraz techniki nakrywania, wymiany i składania; zna najważniejsze zasady bezpiecznego użytkowania.
Dostateczny (3)	- wyjaśnia podstawowe zależności w gastronomii hotelowej, klasyfikuje elementy i stosuje wiedzę w prostym przykładzie z pomocą nauczyciela. - wyjaśnia podstawowe zależności, klasyfikuje elementy i stosuje wiedzę w prostym przykładzie z pomocą nauczyciela. - wyjaśnia podstawowe zależności, klasyfikuje elementy produkty śniadaniowe i stosuje wiedzę w prostym przykładzie z pomocą nauczyciela. - rozróżnia metody i techniki oraz stosuje je według instrukcji w typowym zadaniu. - opisuje ich znaczenie i z pomocą dobiera właściwe zachowanie lub rozwiązanie w typowej sytuacji dotyczącej zadań pracowników, miejsca przygotowania śniadań, higieny osobistej, stroju i standardu zachowania. - wyjaśnia budowę receptury i według wzoru wykonuje proste obliczenie dla podanej liczby porcji. - rozróżnia metody i techniki przygotowania potraw śniadaniowych oraz stosuje je według instrukcji w typowym zadaniu.

	- opisuje znaczenie wyposażenia meblowego - klasyfikuje elementy bielizny stołowej, opisuje ich przeznaczenie i według instrukcji wykonuje typowe czynności przygotowawcze.
Dobry (4)	- samodzielnie charakteryzuje zagadnienie gastronomii hotelowej, poprawnie dobiera rozwiązanie do typowej sytuacji i uzasadnia wybór. - samodzielnie charakteryzuje zagadnienie, poprawnie dobiera rozwiązanie do typowej sytuacji i uzasadnia wybór. - samodzielnie charakteryzuje produkty śniadaniowe, poprawnie dobiera rozwiązanie do typowej sytuacji i uzasadnia wybór. - samodzielnie dobiera metodę obróbki wstępnej i cieplnej do surowca i zamierzonego efektu, zachowując właściwą kolejność, bezpieczeństwo i jakość. - samodzielnie stosuje standardy obsługi, poprawnie komunikuje się i dobiera rozwiązanie do potrzeb gościa oraz charakteru usługi. - samodzielnie interpretuje recepturę, przelicza normatyw i poprawnie ustala zapotrzebowanie na surowce. - samodzielnie dobiera metodę do surowca i zamierzonego efektu, zachowując właściwą kolejność, bezpieczeństwo i jakość przy sporządzaniu potraw śniadaniowych, - samodzielnie stosuje wyposażenie meblowe, - samodzielnie dobiera bieliznę stołową i prawidłowo stosuje wyposażenie do określonego rodzaju śniadania, potrawy, napoju lub sposobu obsługi.
Bardzo dobry (5)	- analizuje zależności gastronomii hotelowej, porównuje warianty, rozpoznaje błędy lub zagrożenia i proponuje skuteczne działanie korygujące. - analizuje zależności, porównuje warianty, rozpoznaje błędy lub zagrożenia i proponuje skuteczne działanie korygujące. - analizuje zależności, porównuje warianty produktów śniadaniowych, rozpoznaje błędy lub zagrożenia i proponuje skuteczne działanie korygujące - analizuje wpływ parametrów i operacji obróbki cieplnej i wstępnej na efekt, kontroluje proces, rozpoznaje błędy i wprowadza korektę. - analizuje oczekiwania i uwarunkowania, rozwiązuje typowe problemy związane z przygotowaniem śniadań oraz uzasadnia decyzje zgodnie ze standardem hotelu. - kontroluje jednostki i wyniki na podstawie receptur, analizuje zużycie surowców, wykrywa błędy oraz oblicza warianty dla zmiennej liczby gości. - analizuje wpływ parametrów i operacji na efekt podczas przygotowania potraw śniadaniowych, kontroluje proces, rozpoznaje błędy i wprowadza korektę. - rozwiązuje typowe problemy związane z wyposażeniem oraz uzasadnia decyzje zgodnie ze standardem hotelu. - analizuje funkcjonalność bielizny stołowej, interpretuje instrukcje nakrywania sołów, wykrywa nieprawidłowości i uzasadnia dobór wyposażenia.
Celujący (6)	- rozwiązuje złożony lub nietypowy problem dotyczący gastronomii hotelowej, przewiduje konsekwencje, łączy wiedzę z różnych obszarów i proponuje twórcze, dobrze uzasadnione rozwiązanie. - rozwiązuje złożony lub nietypowy problem, przewiduje konsekwencje, łączy wiedzę z różnych obszarów i proponuje twórcze, dobrze uzasadnione rozwiązanie. - rozwiązuje złożony lub nietypowy problem, przewiduje konsekwencje, łączy wiedzę z różnych obszarów i proponuje twórcze, dobrze uzasadnione rozwiązanie w odniesieniu do produktów śniadaniowych. - rozwiązuje nietypowy problem technologiczny, porównuje warianty, optymalizuje proces i uzasadnia twórcze rozwiązanie.

	- profesjonalnie reaguje w sytuacji nietypowej związanej z przygotowaniem śniadań, przewiduje skutki działań, personalizuje usługę i proponuje rozwiązania podnoszące jej jakość. - rozwiązuje złożone zadanie dotyczące receptury gastronomicznej, optymalizuje zapotrzebowanie z uwzględnieniem strat i organizacji produkcji oraz uzasadnia przyjęte założenia. - rozwiązuje nietypowy problem technologiczny, porównuje warianty, optymalizuje proces i uzasadnia twórcze rozwiązanie w czasie przygotowania potraw śniadaniowych - profesjonalnie reaguje w sytuacji nietypowej związanej z wyposażeniem, przewiduje skutki działań, personalizuje usługę i proponuje rozwiązania podnoszące jej jakość. - projektuje kompletne, ergonomiczne i estetyczne nakrycie śniadaniowe, przewiduje ryzyko i proponuje usprawnienia.