Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
Pracownia podawania śniadań dla klasy I, II
Zawód: technik hotelarstwa

dopuszczający Uczeń/uczennica:	dostateczny Uczeń/uczennica spełnia wszystkie wymagania na ocenę dopuszczającą a dodatkowo:	dobry Uczeń/uczennica spełnia wszystkie wymagania na ocenę dopuszczającą i dostateczną a dodatkowo:	bardzo dobry Uczeń/uczennica spełnia wszystkie wymagania na ocenę dopuszczającą, dostateczną, dobrą a dodatkowo:	celujący Uczeń/uczennica spełnia wymagania na czterech pierwszych poziomach a dodatkowo:
Dział programowy: I. Śniadania podawane w obiektach hotelarskich				
Wymienia rodzaje śniadań oraz składniki poszczególnych z nich (kontynentalne, angielskie, wiedeńskie, amerykańskie, myśliwskie, poranna herbatka, z szampanem, bufet śniadaniowy, paczki śniadaniowe) określa godziny wydawania śniadań wymienia rodzaje serwisów stosowanych w gastronomii wymienia podstawowy sprzęt i zastawę do podawania i sporządzania śniadań	Przyporządkowuje śniadania do wymienionych potraw śniadaniowych wymienia rodzaje śniadań stosownych w gastronomii hotelowej rozróżniać sprzęt do wykonania potraw i napojów śniadaniowych określa sprzęt niezbędny do wykonania poszczególnych potraw i napojów śniadaniowych	Wymienia szczegółowy zestaw potraw w menu śniadaniowym planuje śniadania hotelowe, np. à la carte, śniadania kontynentalne, angielskie, paczki śniadaniowe ustala kolejność podawania potraw zestawionych w śniadaniach ocenia przydatność sprzętu i urządzeń do przygotowania śniadania dobiera sprzęt do wykonania potraw i napojów śniadaniowych	planuje menu śniadaniowe rozróżnia posiłki dnia w kulturze różnych narodów projektuje bufet śniadaniowy zgodnie z zasadami obsługi gościa dostosowuje rodzaj serwisu do typu śniadania rozróżnia sprzęt do wykonania potraw i napojów śniadaniowych stosuje odpowiedni sprzęt do wykonania potrawy i napoju dobiera formy podawania śniadań do możliwości obiektu hotelarskiego oceniać przydatność sprzętu i urządzeń do przygotowania śniadania	Dobierać śniadania do poszczególnych nacji gości planować zestawy śniadaniowe dla gości indywidualnych i grup turystycznych dobierać formy serwowania śniadań w zależności od potrzeb gości stosuje odpowiedni sprzęt do wykonania potrawy i napoju dobierać sprzęt do wykonania potraw i napojów śniadaniowych
Dział programowy: II. Metody przygotowywania śniadań				
Wymienia czynniki, które mają wpływ na przechowywania potraw, napojów i produktów spożywczych Wymienia rodzaje	Wskazuje czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych rozmieszcza żywność w magazynach, zgodnie	planuje zestawy śniadaniowe dla gości indywidualnych i grup turystycznych wskazuje czynniki wpływające na właściwe przechowywanie	Dobiera formy podawania śniadań do możliwości obiektu hotelarskiego dobiera formy serwowania śniadań w zależności od potrzeb gości	stosuje metody przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu produktów wskazuje skutki nieprzestrzegania warunków

magazynów Określa miejsce produktu w gospodarce magazynowej Wyszukuje termin przydatności na opakowaniu	z warunkami zapewniającymi im trwałość określa konsekwencję złych warunków przechowywania produktów interpretuje informacje znajdujące się na opakowaniu dotyczące przydatności do spożycia i warunków przechowywania	produktów spożywczych rozróżnia wyposażenie magazynów oraz magazynowe środki transportowe określa świeżość produktów, potraw i napojów	dobiera urządzenia do przechowywania żywności stosuje instrukcje i procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia opracowane dla magazynów	zapewniających trwałość przechowywanej żywności sporządza dokumentację magazynową
Dział programowy: III. Potrzeby żywieniowe gości hotelowych w doborze śniadań				
Wymienia podstawowe posiłki i określa ich funkcje Wymienia 10 zasad racjonalnego żywienia Wymienia kolejne poziomy piramidy żywieniowej Wymienia podstawowe produkty z każdej grupy Podaje przykłady zwyczajów żywieniowych różnych narodów Wyjaśnia pojęcie jadłospis, receptura, normy żywienia wyjaśnia cel wzbogacania żywności wymienia elementy zastawy niezbędne do podawania śniadań wymienia rodzaje serwisów stosowanych w podawaniu śniadań	Wymienia składniki śniadań i określa ich miejsce w piramidzie żywieniowej Stosuje zamienniki produktów w każdej grupie Określa podstawowe rodzaje diet (lekkostrawna, bezglutenowa, niskotłuszczowa, wegetariańska) Wymienia składniki śniadań, które mogą wywoływać alergie Opracowuje jadłospis jednodniowy zgodnie z zasadami Podaje przykłady wzbogacanych produktów żywnościowych Określa różnice w zwyczajach żywieniowych i porach podawania posiłków Dobiera elementy zastawy do odpowiedniego śniadania	Dokonuje modyfikacji składników śniadania zgodnie z zalecaną dietą określa w jadłospisie żywność alergizującą Opracowuje jadłospisy kilkudniowe Korzystać z programów komputerowych w celu analizy receptury i normy żywienia rozróżnia potrzeby żywieniowe gości i ich oczekiwania określa funkcje wzbogaconej żywności w żywieniu stosuje właściwą zastawę do podawania potraw śniadaniowych dobiera właściwy serwis do podawania śniadań	stosuje zasady racjonalnego żywienia w planowaniu śniadań modyfikuje śniadania biorąc pod uwagę zwyczaje żywieniowe żywionej grupy opracowywać jadłospisy śniadań zgodnie z recepturą i normami żywienia, dostosowane do potrzeb gości określić rolę żywności wzbogacanej w żywieniu człowieka wykorzystuje wszystkie serwisy w podawaniu śniadań	wymieniać rodzaje śniadań stosownych w gastronomii hotelowej projektuje bufet śniadaniowy zgodnie z zasadami obsługi gościa planuje śniadania hotelowe, np. à la carte, śniadania kontynentalne, angielskie, paczki śniadaniowe ustala kolejność podawania potraw zestawionych w śniadaniach dobiera sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania

Dział programowy: IV. Przygotowywanie śniadań w części mieszkalnej hotelu				
wymienia rodzaje śniadań hotelowych i ich składniki	rozróżnia metody i techniki do przygotowania śniadań	dobiera sposoby przygotowania śniadań do możliwości obiektu hotelarskiego	przygotowuje bufet śniadaniowy zgodnie z zasadami obsługi gościa nakrywa stół do określonego śniadania przygotowuje bufet do śniadania w gastronomii hotelowej przygotowuje zestaw potraw do wybranego śniadania zgodnie z preferencjami gości	rozróżnia różne potrzeby żywieniowe gości hotelowych interpretuje receptury śniadaniowe przygotowane dla gości hotelowych o zróżnicowanych preferencjach żywieniowych
Dział programowy: V Podawanie śniadań w pokojach hotelowych.				
Wymienia zadania room service Wymienia informacje zawarte na wywieszce klamkowej	Wymienia stanowiska i zadania pracowników room service Wymienia metody składania zamówień w room service realizować zamówienie gości do pokoju hotelowego zgodnie z przyjętymi standardami Uzupełnia dokumentację usługi room service	Określa procedurę realizacji usługi room service przygotować tace kelnerskie i wózki sporządzać harmonogram realizacji zamówień do pokoju gości dobierać wyposażenie do przygotowania room service podaje zgodnie z procedurą posiłek do pokoju wskazywać alternatywne rozwiązania problemu, np. przyjmowanie reklamacji, bariera językowa	przyjmuje zamówienia do pokoju złożone przez gościa różnymi metodami: wywieszki klamkowej, telefonicznie, w recepcji wymienić rodzaje usług oferowanych gościom w ramach obsługi room service stosuje różne techniki i metody dostarczania posiłku do pokoju gościa rozlicza gości za usługę room service	Realizuje usługi kelnerskie w pokojach hotelowych analizuje różne sposoby składania zamówień room service (obsługa z bazy serwisu piętrowego i centralizowany system obsługi) rozlicza gości bezgotówkowo sporządza dokumentację dotyczącą przyjmowania i realizacji oraz rozliczania usług w ramach room service
Dział programowy: VI Podawanie śniadań gościom hotelowym				
przygotowuje salę do śniadania w gastronomii hotelowej, np.:	rozróżnia różne formy śniadań odróżnia lunch i brunch	dobiera nakrycie do rodzaju śniadania, np.: kontynentalnego,	dobiera naczynia, sztućce, sprzęt, urządzenia do nakrycia śniadania	przestrzega zasad HACCP oraz GHP wskazuje konsekwencje

przewietrzanie sali, nakrywa stoliki, przygotowuje pomocniki kelnerskie definiuje systemy HACCP i GHP	porządkuje salę konsumencką po obsłudze gości stosuje zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej	wiedeńskiego, angielskiego, lunchu, brunchu przygotowuje bufet do śniadania w gastronomii hotelowej zbiera zastawę stołową zgodnie z zasadami obsługi konsumenta segreguje odpady gastronomiczne zgodnie z zasadami recyklingu	bufetowego określa kolejność ułożenia potraw i napojów w bufecie śniadaniowym stosuje standardy obsługi podczas podawania śniadań i nakrywania stołów do określonego śniadania	z nieprzestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych organizuje pracę kelnerów podczas przygotowania i podawania śniadań