

TECHNIK HOTELARSTWA
HGT.03 - Obsługa gości w obiekcie

Wymagania edukacyjne – Przygotowywanie i podawanie śniadań

Zakres umiejętności (HGT.03)	Celująca	Bardzo dobra	Dobra	Dostateczna	Dopuszczająca	Niedostateczna
Stosowanie metod i technik przygotowania śniadań	Samodzielnie i twórczo stosuje różnorodne techniki, proponuje ulepszenia, wprowadza elementy innowacyjne (np. nowe receptury).	Sprawnie i poprawnie dobiera oraz stosuje metody i techniki przygotowania śniadań.	Stosuje odpowiednie metody i techniki, czasami potrzebuje wskazówek.	Przygotowuje śniadania prostymi metodami, z pomocą nauczyciela.	Z trudem stosuje podstawowe techniki, wymaga stałej kontroli.	Nie potrafi przygotować potraw, nie zna metod i technik.
Dobór form podawania śniadań do możliwości obiektu	Samodzielnie proponuje różne formy podawania, uwzględnia specyfikę i standard obiektu.	Dobiera odpowiednią formę podawania do warunków i charakteru obiektu.	Dobiera formy podawania, choć nie zawsze w pełni adekwatne.	Dobiera podstawową formę, czasem wymaga pomocy.	Ma trudności w doborze form, często się myli.	Nie potrafi dobrać formy podania.
Przechowywanie produktów i półproduktów	Samodzielnie kontroluje warunki przechowywania, wyjaśnia skutki błędów.	Prawidłowo przechowuje produkty i półprodukty.	Przechowuje produkty poprawnie, popełnia drobne uchybienia.	Przechowuje podstawowe produkty przy wsparciu.	Popełnia liczne błędy w przechowywaniu.	Nie zna zasad przechowywania.

Przygotowanie bufetu i śniadań hotelowych	Organizuje bufet i śniadania w pełni profesjonalnie, estetycznie, z dodatkowymi elementami dekoracyjnymi.	Samodzielnie i poprawnie przygotowuje bufet śniadaniowy i śniadania hotelowe.	Przygotowuje bufet i śniadania, zachowując podstawowe standardy.	Bufet i śniadania wykonuje z pomocą, prosto i mało estetycznie.	Ma trudności w przygotowaniu, często wymaga wskazówek.	Nie potrafi przygotować śniadań.
Śniadania dla gości o specjalnych potrzebach	Proponuje alternatywne menu, uwzględnia indywidualne potrzeby dietetyczne (np. bezglutenowe, wegańskie).	Przygotowuje zgodnie z recepturami i zaleceniami.	Przygotowuje potrawy zgodnie z potrzebami, czasem wymaga korekty.	Przygotowuje tylko podstawowe potrawy specjalne, z pomocą.	Ma trudności w rozróżnianiu potrzeb dietetycznych.	Nie zna i nie uwzględnia potrzeb specjalnych.
Obsługa sprzętu i urządzeń pomocniczych	Sprawnie i bezpiecznie obsługuje sprzęt, proponuje alternatywne wykorzystanie.	Obsługuje sprzęt zgodnie z instrukcją, bez błędów.	Obsługuje sprzęt poprawnie, ale wolno lub niepewnie.	Obsługuje sprzęt podstawowy z pomocą.	Ma trudności w obsłudze, popełnia błędy.	Nie potrafi obsłużyć sprzętu.
Room service	Organizuje obsługę room service kompleksowo i z inicjatywą, zachowując standardy hotelowe.	Samodzielnie i poprawnie realizuje zamówienia room service.	Realizuje zamówienia poprawnie, czasami wymaga pomocy.	Wykonuje tylko podstawowe czynności z pomocą nauczyciela.	Ma duże trudności w organizacji i realizacji room service.	Nie potrafi przygotować i zrealizować zamówienia.

Nakrycie i dekoracja stołu	Tworzy estetyczne i kreatywne aranżacje stołów, dobiera dekoracje okolicznościowe.	Samodzielnie i estetycznie nakrywa stół do śniadania.	Nakrywa stół zgodnie z podstawowymi zasadami.	Nakrywa stół prosto, czasem wymaga pomocy.	Ma trudności w doborze zastawy i białizny stołowej.	Nie potrafi nakryć stołu.
Porządkowanie po śniadaniu	Organizuje porządkowanie całościowo, segreguje odpady zgodnie z zasadami recyklingu.	Prawidłowo zbiera naczynia i segreguje odpady.	Wykonuje czynności porządkowe, popełnia drobne błędy.	Porządkuje tylko przy wskazówkach nauczyciela.	Ma trudności w zachowaniu procedur porządkowych.	Nie porządkuje stołów po śniadaniu.
Przestrzeganie zasad sanitarno-epidemiologicznych (HACCP, GHP, GMP)	Wyjaśnia i stosuje zasady higieny, analizuje zagrożenia, wskazuje konsekwencje błędów.	Przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa.	Stosuje zasady poprawnie, popełnia drobne uchybienia.	Stosuje podstawowe zasady higieny, wymaga wsparcia.	Ma trudności w przestrzeganiu zasad higieny.	Nie przestrzega zasad, naraża bezpieczeństwo żywności.