WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	**Przygotowywanie śniadań**
Klasa:	**II Iklasa Branżowa Szkoła 1-go stopnia pracownik obsługi hotelowej**
Rok szkolny:	**2026/2027**
Nauczyciel:	**Justyna Krajewska**

Materiał nauczania – Przygotowywanie śniadań

1. **Identyfikowanie produktów, surowców, dodatków i materiałów pomocniczych wykorzystywanych do przygotowania śniadań hotelowych.**
2. **Posługiwanie się metodami oceny organoleptycznej produktów, potraw i napojów śniadaniowych.**
3. **Charakteryzowanie produktów, potraw i napojów stosowanych w przygotowaniu i podawaniu śniadań hotelowych.**
4. **Poznanie metod i technik przygotowywania oraz podawania potraw i napojów śniadaniowych.**
5. **Planowanie organizacji pracy podczas przygotowania i podawania śniadań w obiekcie hotelowym.**
6. **Posługiwanie się dokumentacją dotyczącą przygotowania i obsługi śniadań hotelowych, w tym recepturami, jadłospisami, kartami technologicznymi i procedurami HACCP.**
7. **Dobieranie zastawy stołowej, sztućców, szkła, sprzętu i urządzeń do rodzaju śniadania oraz formy obsługi gościa.**
8. **Przygotowywanie i organizowanie bufetu śniadaniowego zgodnie ze standardami obsługi hotelowej.**
9. **Przygotowywanie i podawanie napojów oraz prostych potraw śniadaniowych zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa żywności.**
10. **Stosowanie zasad obsługi gościa podczas śniadania oraz realizacji usługi room service.**.

Uczeń:

1. **klasyfikuje i ocenia produkty, surowce oraz dodatki wykorzystywane do przygotowania śniadań hotelowych,**
2. **dobiera produkty, surowce, dodatki i materiały pomocnicze stosowane podczas przygotowania i podawania śniadań,**
3. **określa przydatność produktów, surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do przygotowania potraw i napojów śniadaniowych,**
4. **dobiera sposób przygotowania produktów i dodatków do przygotowania potraw i napojów śniadaniowych,**
5. **wymienia etapy przygotowania i podawania śniadań w obiekcie hotelowym,**
6. **opracowuje schematy organizacji pracy związanej z przygotowaniem, ekspozycją i podawaniem śniadań,**
7. **dobiera metody i techniki przygotowania oraz podawania potraw i napojów śniadaniowych,**
8. **wymienia przyczyny wad potraw i napojów śniadaniowych powstałych w wyniku niewłaściwego przygotowania, przechowywania lub podawania,**

9. **oblicza zapotrzebowanie na produkty i dodatki potrzebne do przygotowania śniadań na podstawie jadłospisu, receptur i dokumentacji technologicznej,**
10. **dobiera urządzenia, sprzęt, zastawę stołową i drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania i podawania śniadań,**
11. **organizuje i przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami BHP, GHP i HACCP,**
12. **przygotowuje i aranżuje bufet śniadaniowy zgodnie ze standardami obsługi hotelowej,**
13. **stosuje zasady estetycznego podawania potraw i napojów śniadaniowych,**
14. **stosuje zasady obsługi gościa podczas śniadania oraz realizacji usługi room service,**
15. **rozpoznaje i uwzględnia podstawowe potrzeby żywieniowe gości, w tym potrzeby związane z dietą wegetariańską, bezglutenową i bezlaktozową,**
16. **przestrzega zasad higieny osobistej, bezpieczeństwa żywności, BHP i ochrony przeciwpożarowej podczas wykonywania zadań zawodowych,**
17. **utrzymuje porządek i czystość na stanowisku pracy oraz prawidłowo segreguje odpady,**
18. **współpracuje w zespole w celu prawidłowego wykonywania zadań zawodowych związanych z przygotowaniem i podawaniem śniadań.**

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych

- odpowiedź ustna
- wykonanie ćwiczeń
- rozwiązywanie kart praktycznych
- rozwiązywanie testów
- ocena prac pisemnych.

Warunki i tryb podniesienia oceny niż przewidywana ocena roczna zgodnie ze statutem szkoły

- Frekwencja na zajęciach
- Udział w zajęciach dodatkowych lub konkursach
- Udział w uroczystościach i akcjach organizowanych przez szkołę
- Postawa ucznia, jego zaangażowanie i praca na lekcji

Kryteria oceny części teoretycznej (sprawdziany, wypowiedzi ustne, testy):

0-49% - niedostateczny
50% - 59% - dopuszczający
60% - 74% - dostateczny
75% – 84% - dobry
85%- 95% - bardzo dobry
96%-100% - celujący

Kryteria oceny części praktycznej (ćwiczenia)

do 74% - niedostateczny
75 – 77% - dopuszczający
78 -84% - dostateczny
85 – 91% - dobry
92 -94% - bardzo dobry
95 -100% - celujący

Efekty kształcenia i kryteria weryfikacji które będą realizowane z przedmiotu Przygotowanie śniadań

Efekty kształcenia	**Kryteria weryfikacji**	**Efekty kształcenia**	**Kryteria weryfikacji**
BHP.1.1. Rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią pracy w obiekcie hotelowym.	1. posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska; 2 wymienia przepisy i zasady dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujące podczas przygotowania i podawania śniadań; 3 określa zagrożenia występujące podczas przygotowania i podawania śniadań oraz sposoby zapobiegania tym zagrożeniom; 4. określa warunki organizacji stanowiska pracy zapewniające bezpieczeństwo i ochronę zdrowia; 5. opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy; 6 stosuje zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem, urządzeniami i wyposażeniem stosowanym podczas przygotowania śniadań; 7 stosuje zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.	**HGT.03.1.(1).** Rozpoznaje i charakteryzuje produkty, surowce, dodatki oraz potrawy i napoje stosowane podczas przygotowania śniadań hotelowych.	1. wymienia podstawowe grupy produktów i surowców wykorzystywanych do przygotowania śniadań; 2 rozpoznaje i charakteryzuje produkty mleczne, pieczywo, wędliny, sery, jaja, warzywa, owoce, przetwory oraz produkty zbożowe; 3 wymienia podstawowe rodzaje potraw śniadaniowych; 4. charakteryzuje potrawy śniadaniowe pod względem składu, sposobu przygotowania i podawania; 5. wymienia rodzaje napojów podawanych podczas śniadań, w tym kawę, herbatę, kakao, soki i napoje zimne; 6. określa cechy jakościowe produktów przeznaczonych do przygotowania śniadań; 7. rozpoznaje oznaki niewłaściwej jakości i zepsucia produktów; 8 stosuje zasady oceny organoleptycznej produktów, potraw i napojów.
HGT.03.1.2. Charakteryzuje rodzaje śniadań stosowanych w hotelarstwie oraz formy ich podawania.	1 wymienia rodzaje śniadań hotelowych; 2 charakteryzuje śniadanie kontynentalne, angielskie, amerykańskie i wiedeńskie; 3 charakteryzuje śniadanie bufetowe; 4 określa różnice pomiędzy poszczególnymi rodzajami śniadań;	**HGT.03.1.3.** Planuje proces przygotowania i podawania śniadań w obiekcie hotelowym.	1 planuje kolejność czynności związanych z przygotowaniem i podawaniem śniadania; 2 określa kolejność przygotowania produktów, potraw i napojów; 3 planuje organizację stanowiska pracy; 4 dobiera czas wykonania poszczególnych czynności do rodzaju przygotowywanego śniadania; 5 określa zasady zapewnienia odpowiedniej temperatury i jakości potraw;

	5 dobiera potrawy i napoje do określonego rodzaju śniadania; 6 określa zasady organizacji bufetu śniadaniowego; 7 rozpoznaje różne formy obsługi śniadaniowej; 8 określa zasady przygotowania śniadania do pokoju hotelowego – room service.		6 planuje rozmieszczenie potraw, napojów, zastawy i sprzętu na bufecie;
HGT.03.1.4. Dobiera sprzęt, urządzenia, zastawę stołową i wyposażenie do przygotowania oraz podawania śniadań.	1 wymienia urządzenia i sprzęt wykorzystywany podczas przygotowania śniadań; 2 określa przeznaczenie podstawowych urządzeń, np. tostera, ekspresu do kawy, bemaru, podgrzewacza i urządzeń chłodniczych; 3 dobiera sprzęt i urządzenia do wykonywanego zadania; 4 dobiera porcelanę, szkło i sztućce do rodzaju potraw i napojów; 5 dobiera wyposażenie bufetu śniadaniowego; 6 stosuje zasady bezpiecznego użytkowania sprzętu i urządzeń; 7 prawidłowo przygotowuje i zabezpiecza sprzęt po zakończeniu pracy.	**HGT.03.1.5.** Wykonuje czynności związane z przygotowaniem potraw i napojów śniadaniowych.	1 dobiera produkty i surowce zgodnie z recepturą lub jadłospisem; 2 przeprowadza obróbkę wstępną produktów przeznaczonych do przygotowania śniadań; 3 stosuje zasady mycia i przygotowania produktów; 4 przygotowuje podstawowe potrawy śniadaniowe zgodnie z recepturą; 5 przygotowuje podstawowe napoje gorące i zimne; 6 stosuje odpowiednie metody i techniki przygotowania potraw śniadaniowych; 7 przestrzega zasad higieny podczas przygotowania żywności; 8 stosuje zasady GHP i HACCP podczas przygotowania potraw i napojów; 9 ocenia jakość przygotowanych potraw i napojów; 10 dba o estetykę przygotowanych potraw i napojów.
HGT.03.1.6. Przygotowuje i aranżuje bufet śniadaniowy.	1 przygotowuje stanowisko bufetowe; 2 dobiera odpowiednie wyposażenie bufetu; 3 rozmieszcza potrawy i napoje zgodnie z zasadami organizacji bufetu; 4 dobiera odpowiednią zastawę, sztućce i sprzęt pomocniczy; 5 stosuje zasady estetycznej ekspozycji potraw i napojów;		

	6 uzupełnia potrawy, napoje, zastawę i wyposażenie bufetu; 7 kontroluje czystość i estetykę bufetu; 8 kontroluje stan i jakość produktów znajdujących się na bufecie; 9 stosuje zasady ograniczania marnowania żywności; 10 utrzymuje porządek na stanowisku pracy.		
HGT.03.1.7. Wykonuje czynności związane z realizacją usługi śniadaniowej do pokoju hotelowego – room service.	1. przyjmuje i przekazuje zamówienie na śniadanie do pokoju; 2. przygotowuje produkty, potrawy, napoje oraz wyposażenie potrzebne do realizacji zamówienia; 3. dobiera tacę lub wózek do rodzaju zamówienia; 4. prawidłowo rozmieszcza potrawy, napoje, zastawę i sztućce na tacy lub wózku; 5. sprawdza zgodność przygotowanego zamówienia z zamówieniem gościa; 6. dostarcza zamówienie do pokoju zgodnie ze standardami obsługi hotelowej; 7. stosuje zasady kontaktu z gościem podczas realizacji room service; 8. prawidłowo postępuje z wyposażeniem po zakończeniu usługi.	**HGT.03.1.8. Stosuje zasady oceny jakości potraw, napojów i organizacji obsługi śniadaniowej.**	1 ocenia wygląd, zapach, smak, konsystencję i temperaturę potraw i napojów; 2 rozpoznaje podstawowe wady potraw i napojów; 3 wskazuje przyczyny powstawania wad potraw i napojów; 4 określa sposoby zapobiegania powstawaniu wad; 5 ocenia estetykę nakrycia stołu i aranżacji bufetu; 6 kontroluje jakość i świeżość produktów podczas przygotowania i podawania śniadania; 7 podejmuje działania mające na celu poprawę jakości świadczonej usługi.

Oceny w stopniach	**Normy wymagań wiadomości i umiejętności Ocenę otrzymuje uczeń, który:**
dopuszczający (2, dop)	- przy pomocy nauczyciela rozpoznaje podstawowe produkty i surowce wykorzystywane do przygotowania śniadań, - wymienia podstawowe rodzaje śniadań hotelowych oraz przykłady potraw i napojów śniadaniowych, - przy pomocy nauczyciela wymienia podstawowe etapy przygotowania i podawania śniadania, - rozpoznaje podstawowe elementy zastawy stołowej, sztućce i szkło, - w ograniczonym stopniu zna podstawowy sprzęt i urządzenia wykorzystywane podczas przygotowania śniadań, - z pomocą nauczyciela wykonuje proste czynności związane z przygotowaniem potraw, napojów i nakryciem stołu, - zna podstawowe zasady higieny oraz przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy i przepisów przeciwpożarowych, - wykonuje proste zadania praktyczne, wymagając wsparcia nauczyciela,

	- podejmuje próby współpracy w grupie, - zna podstawowe pojęcia zawodowe, ale ma trudności z ich rozumieniem i zastosowaniem, - utrzymuje, z pomocą nauczyciela, porządek i czystość na stanowisku pracy, - zna podstawowe zasady segregowania odpadów, - rzadko aktywnie uczestniczy w zajęciach i wymaga zachęty do podejmowania pracy.
dostateczny (3, dst)	**- samodzielnie klasyfikuje i rozpoznaje podstawowe produkty i surowce wykorzystywane do przygotowania śniadań hotelowych,** **- poprawnie dobiera podstawowe produkty, dodatki i napoje do prostego menu śniadaniowego,** **- wskazuje przydatność podstawowych produktów i dodatków do przygotowania potraw i napojów śniadaniowych,** **- wymienia podstawowe etapy przygotowania i podawania śniadania w obiekcie hotelowym,** **- zna podstawowe metody i techniki przygotowania prostych potraw i napojów śniadaniowych,** **- wskazuje główne przyczyny powstawania wad potraw i napojów wynikających z niewłaściwego przygotowania, przechowywania lub podawania,** **- oblicza proste zapotrzebowanie na produkty i dodatki potrzebne do przygotowania śniadania na podstawie receptury, jadłospisu lub dokumentacji,** **- dobiera podstawowe urządzenia, sprzęt gastronomiczny, zastawę stołową i sztućce do przygotowania oraz podawania śniadań,** **- wykonuje podstawowe czynności związane z przygotowaniem potraw i napojów śniadaniowych zgodnie z instrukcją,** **- przygotowuje proste nakrycie stołu oraz podstawowe elementy bufetu śniadaniowego,** **- współpracuje w zespole, wykonując powierzone proste zadania,** **- posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w hotelarstwie i podczas obsługi śniadań,** **- zwykle jest przygotowany do zajęć i aktywnie w nich uczestniczy,** **- ma niewielkie trudności z wykonywaniem ćwiczeń praktycznych i korzysta ze wskazówek nauczyciela,** **- zna i stosuje podstawowe zasady higieny osobistej oraz higieny podczas przygotowania i podawania żywności,** **- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych,** **- utrzymuje podstawowy porządek i czystość na stanowisku pracy,** - **zna podstawowe zasady GHP i HACCP i stosuje je podczas wykonywania prostych czynności zawodowych.**
dobry (4, db)	- poprawnie klasyfikuje i ocenia produkty oraz surowce wykorzystywane do przygotowania śniadań, - trafnie dobiera produkty, dodatki, sprzęt, urządzenia i zastawę do rodzaju śniadania, - wymienia i prawidłowo określa etapy przygotowania oraz podawania śniadań, - dobiera właściwe metody i techniki przygotowania potraw i napojów śniadaniowych, - wyjaśnia przyczyny wad potraw i napojów oraz wskazuje sposoby ich unikania, - prawidłowo oblicza zapotrzebowanie na produkty na podstawie receptury lub jadłospisu, - samodzielnie przygotowuje proste potrawy, napoje i elementy bufetu śniadaniowego, - współpracuje w grupie i prawidłowo wykonuje powierzone zadania, - opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymaganiami podstawy programowej, - jest aktywny na zajęciach i wykazuje znajomość terminologii zawodowej, - logicznie rozumuje i potrafi zastosować wiedzę w praktyce, - przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.
bardzo dobry (5, bdb)	- szczegółowo klasyfikuje i ocenia różnorodne produkty i surowce wykorzystywane do przygotowania śniadań, - samodzielnie dobiera produkty, dodatki, napoje, sprzęt i zastawę do różnych rodzajów śniadań, - prawidłowo określa przydatność produktów oraz sposób ich przygotowania, uwzględniając jakość i bezpieczeństwo, - samodzielnie planuje i wykonuje kolejne etapy przygotowania oraz podawania śniadań, - dobiera właściwe metody i techniki przygotowania potraw i napojów zgodnie z recepturą i standardami hotelowymi, - wskazuje przyczyny wad potraw i napojów oraz proponuje sposoby ich eliminacji, - prawidłowo oblicza zapotrzebowanie na produkty i dodatki, - trafnie dobiera urządzenia, sprzęt, zastawę i wyposażenie do wykonywanych zadań, - samodzielnie przygotowuje i estetycznie aranżuje bufet śniadaniowy,

	- sprawnie wykonuje zadania praktyczne i potrafi zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce, - wykazuje się bardzo dobrą znajomością terminologii zawodowej, w tym pojęć stosowanych w hotelarstwie i obsłudze konsumenta, - samodzielnie rozwiązuje problemy praktyczne i podejmuje właściwe decyzje, - aktywnie i odpowiedzialnie współpracuje w zespole, - jest zawsze przygotowany do zajęć i aktywnie w nich uczestniczy, - sprawnie i estetycznie wykonuje ćwiczenia praktyczne, - przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.
celujący (6, cel)	**Uczeń:** - samodzielnie wyszukuje i prezentuje informacje dotyczące nowoczesnych trendów w przygotowaniu i podawaniu śniadań hotelowych, - opracowuje autorskie propozycje menu śniadaniowych oraz sposoby aranżacji bufetu, - proponuje innowacyjne rozwiązania dotyczące organizacji śniadań, w tym ograniczania marnowania żywności i zasady zero waste, - analizuje nietypowe problemy związane z przygotowaniem i obsługą śniadań oraz proponuje własne rozwiązania, - potrafi racjonalnie planować wykorzystanie produktów, ograniczając koszty i straty, - samodzielnie dobiera urządzenia, sprzęt i wyposażenie, uzasadniając ich zastosowanie, - aktywnie dzieli się wiedzą z zespołem, proponuje usprawnienia i wykazuje inicjatywę, - trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych, - wykazuje szczególne zainteresowanie przedmiotem i samodzielnie rozwija swoje umiejętności zawodowe, - samodzielnie i twórczo rozwiązuje zadania praktyczne, również o podwyższonym stopniu trudności, - posiada wiedzę i umiejętności wykraczające poza obowiązujący program nauczania, - korzysta z literatury fachowej oraz innych źródeł informacji zawodowych, - aktywnie uczestniczy w konkursach, pokazach i przedsięwzięciach związanych z hotelarstwem i gastronomią, - osiąga sukcesy w konkursach i innych działaniach zawodowych, - przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.