WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	**Przygotowanie i wydawanie śniadań**
Klasa:	**II TH**
Rok szkolny:	**2026/2027**
Nauczyciel:	**Mariola Michalska**

Cele ogólne przedmiotu – Przygotowanie i wydawanie śniadań

1. Organizowanie pracy gastronomii hotelowej.
2. Definiowanie zasad racjonalnego żywienia.
3. Rozróżnianie rodzajów śniadań hotelowych.
4. Poznanie usług gastronomicznych w obiekcie hotelarskim.
5. Rozróżnia sprzęt, maszyny i zastawę w gastronomii hotelowej.

Cele operacyjne przedmiotu – Przygotowanie i wydawanie śniadań

Uczeń potrafi:

1) wyjaśnić pojęcie: gastronomia hotelowa, pakiety usług, taryfa hotelowa, racjonalne żywienie,
2) wymieniać rodzaje usług gastronomicznych w hotelarstwie,
3) wyjaśnić na czym polega ochrona środowiska przez gastronomię hotelową,
4) scharakteryzować rodzaje śniadań,
5) wymienić techniki podawania śniadań,
6) omówić potrzeby i oczekiwania gości hotelowych,
7) wymienić zastawę stołową: ceramiczną, szklaną, metalową oraz bieliznę stołową,
8) scharakteryzować maszyny i urządzenia stosowane przy sporządzaniu i wydawaniu śniadań hotelowych,
9) uzupełnić wyposażenie pomocnika kelnerskiego.

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych

1. odpowiedz ustna
2. wykonanie ćwiczeń
3. rozwiązywanie kart praktycznych
4. rozwiązywanie testów
5. praca na lekcji

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

1. Frekwencja na zajęciach
2. Udział w zajęciach dodatkowych lub w konkursach
3. Udział w uroczystościach i akcjach organizowanych przez szkołę
4. 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 i wydawanie śniadań

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
HGT.03.2. 1) określa podstawowe umiejętności i predyspozycje niezbędne do wykonywania zawodu	HGT.03.2. 1) 1. opisuje umiejętności i kompetencje niezbędne do wykonywania zawodu HGT.03.2. 1) 2. opisuje zasady dress code'u w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	HGT.03.4.2) przygotowuje śniadania w części mieszkalnej hotelu	HGT.03.4.2)1. rozróżnia rodzaje śniadań hotelowych HGT.03.4.2)2. przygotowuje bufet śniadaniowy HGT.03.4.2)3. przygotowuje śniadania hotelowe
HGT.03.2.4) charakteryzuje czynniki wpływające na renomę usług hotelarskich	HGT.03.2.4) 1. rozróżnia rodzaje usług hotelarskich HGT.03.2.4) 2. stosuje politykę ekologiczną w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	HGT.03.4.3) sporządza śniadania dla gości o specjalnych potrzebach żywieniowych	HGT.03.4.3)1. rozróżnia potrzeby żywieniowe gości i ich oczekiwania HGT.03.4.3)2. stosuje receptury do przygotowania potraw i napojów śniadaniowych zgodnie z oczekiwaniami gości o specjalnych potrzebach żywieniowych
HGT.03.4.6) przygotowuje nakrycie i bieliznę stołową do rodzaju śniadania	HGT.03.4.6)1. rozróżnia rodzaje bielizny stołowej HGT.03.4.6)2. rozpoznaje elementy zastawy stołowej HGT.03.4.6)3. dobiera nakrycie i zastawę stołową do rodzaju śniadania HGT.03.4.6)4. wykonuje dekorację stołu HGT.03.4.6)5. nakrywa stół do śniadania	HGT.03.4.4) użytkuje sprzęt i urządzenia pomocnicze do przygotowywania oraz podawania śniadań	HGT.03.4.4)1. dobiera sprzęt do wykonania potraw napojów śniadaniowych HGT.03.4.4)2. obsługuje sprzęt do przygotowania potraw i napojów śniadaniowych zgodnie z instrukcją

HGT.03.4. 8) stosuje przepisy sanitarno-epidemiologiczne dotyczące sporządzania śniadań	HGT.03.4. 8) 1. stosuje zasady dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej HGT.03.4. 8) 2. przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)	HGT.03.4.7) porządkuje stoły po śniadaniu	HGT.03.4.7)1. zbiera naczynia zgodnie z obowiązującymi procedurami HGT.03.4.7)2. segreguje odpady gastronomiczne zgodnie z zasadami recyklingu
HGT.03.7. 2) wykazuje znajomość indywidualnych potrzeb każdego gości	HGT.03.7. 2) 1. rozróżnia pojęcie indywidualnych potrzeb gości HGT.03.7. 2) 2. określa potrzeby i oczekiwania gości hotelowych HGT.03.7. 2) 3. odpowiada działaniem na rozpoznawalne potrzeby i oczekiwania gości HGT.03.7. 2) 4. planuje realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości	HGT.03.1.5) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	HGT.03.1.5)3. stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych HGT.03.1.5)4. stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie HGT.03.1.5)5. utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych
HGT.03.4.1) stosuje metody i techniki przygotowania śniadań	HGT.03.4.1)1. dobiera formy podawania śniadań do możliwości obiektu świadczącego usługi hotelarskie HGT.03.4.1)2. przestrzega zasad przechowywania produktów i półproduktów do przygotowania śniadań	HGT.03.1.6) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie	HGT.03.1.6)2. dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy HGT.03.1.6)3. używa środków ochrony indywidualnej podczas realizacji zadań zawodowych
HGT.03.4.5) przygotowuje room service na zamówienie gości	HGT.03.4.5)1. stosuje zasady serwowania śniadań do pokoju HGT.03.4.5)2. dobiera sposób serwowania do rodzaju zamówienia HGT.03.4.5)3. planuje zakres wykonywanych czynności w celu realizacji zamówienia room service HGT.03.4.5)4. wskazuje kolejność czynności podczas realizacji zamówienie room service		

Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu **technik hotelarstwa** w kwalifikacji

K1: HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

Przedmiot: Przygotowanie i wydawanie śniadań

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności Ocenę otrzymuje uczeń, który:
dopuszczający (2, dop)	➢ Potrafi wymienić podstawowe pojęcia i czynności związane z przygotowaniem i wydawaniem śniadań ➢ Rozumie pytania i polecenia związane z wykonywaniem ćwiczeń na zajęciach z przygotowania i wydawania śniadań ➢ Zna podstawowe pojęcia zawodowe w związane z pierwszą kwalifikacją ➢ Wykonuje ćwiczenia związane z przygotowaniem i wydawaniem śniadań zlecone przez nauczyciela ➢ Opanował podstawową wiedzę i umiejętności z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego zgodnie z pierwszą kwalifikacją ➢ Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie hotelarz ➢ Zna etapy procesu produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego ➢ Potrafi wymienić odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju ➢ Umie zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw i napojów ➢ Korzysta z urządzeń, sprzętu w zawodzie hotelarz

	➢ Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać zadanie, ćwiczenie z przygotowania i wydawania śniadań ➢ Zna zasady BHP stosowane w pierwszej kwalifikacji ➢ Dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej ➢ Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie
dostateczny (3, dst)	➢ Opanował podstawową wiedzę i umiejętności z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego zgodnie z pierwszą kwalifikacją ➢ Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie hotelarz ➢ Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych ➢ Organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia w pracowniach gastronomicznych ➢ Omawia etapy procesu produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego ➢ Potrafi dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; ➢ Dba o porządek na stanowisku pracy odkłada sprzęt czysty podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej ➢ Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami ➢ Zna i przestrzega zasady BHP stosowane na zajęciach w pierwszej kwalifikacji
dobry (4, db)	➢ Opanował wiedzę i umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy w części produkcyjnej i usługowej ➢ Prawidłowo analizuje i stosuje, zasady i metody pracy stosowane w trakcie wykonywania zadań ➢ Potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela ➢ Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania zadań, ćwiczeń ➢ Opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu ➢ Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzę i umiejętności zgodnie z pierwszą kwalifikacją ➢ Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań ➢ Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym ➢ Jest aktywny za zajęciach i chętnie wykonuje ćwiczenia ➢ Stosuje i przestrzega zasad BHP w zawodzie zgodnie z pierwszą kwalifikacją
bardzo dobry (5, bdb)	➢ Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do pierwszej kwalifikacji ➢ Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne zawiązane z pierwszą kwalifikacją ➢ Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji ➢ Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi ➢ Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych ➢ Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w pierwszej kwalifikacji ➢ Prawidłowo wykonuje ćwiczenia zgodnie z poleceniem ➢ Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP
celujący (6, cel)	➢ Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100%) i wykraczające poza program nauczania w zawodzie hotelarz ➢ Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem hotelarz ➢ Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z przygotowaniem i wydawaniem śniadań

	➢ Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych ➢ Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z zawodem ➢ Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości związane z przygotowaniem i wydawaniem śniadań ➢ Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne