

# **Wymagania edukacyjne z przedmiotu „Pracownia gastronomiczna”**

## **kl. 1 technik żywienia i usług gastronomicznych.**

### **Cele ogólne**

1. Poznanie klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.
2. Klasyfikowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w produkcji potraw i napojów.
3. Nabywanie umiejętności dokonywania oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności.
4. Rozróżnianie metod utrwalania żywności.
5. Poznanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.
6. Stosowanie programów komputerowych, wspomagających wykonywanie zadań w gastronomii.
7. Poznanie metod i technik stosowanych przy przygotowaniu i obróbce surowców.
8. Analizowanie wpływu prawidłowego postępowania z surowcem na jakość wyrobu gotowego.
9. Charakteryzowanie surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
10. Poznanie cech charakterystycznych surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
11. Analizowanie technologii sporządzania potraw i napojów.
12. Charakteryzowanie kuchni regionalnych i innych narodów.
13. Rozwijanie kreatywności przy planowaniu potraw i napojów.

### **Cele operacyjne**

#### **Uczeń potrafi:**

- 1) rozróżnić żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej oraz przydatności kulinarnej,
- 2) rozróżnić surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej,
- 3) wyjaśnić zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności,
- 4) wyjaśnić rolę składników pokarmowych,

- 5) wymienić i scharakteryzować metody utrwalania żywności,
- 6) wyjaśnić zmiany fizyczne i jakościowe, powstające podczas utrwalania żywności,
- 7) aktualizować wiedzę z zakresu programów komputerowych, wspomagających wykonywanie zadań w gastronomii
- 8) rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.
- 9) charakteryzować podstawowe pojęcia związane z technologią gastronomiczną,
- 10) wymienić surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,
- 11) ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów,
- 12) określić zagrożenia obniżające jakość żywności,
- 13) stosować receptury gastronomiczne,
- 14) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe,
- 15) planować produkcję potraw i napojów,
- 16) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
- 17) dobierać metody i techniki do sporządzania potraw i napojów,
- 18) charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw i napojów,
- 19) dobierać sprzęt do ekspedycji potraw i napojów.

#### **Poziom wymagań na ocenę celującą :**

- uczeń wykonuje doskonale czynności w zakresie:
  - obróbki wstępnej i termicznej: warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków,
  - sporządzania surówek,
  - obróbki termicznej mleka i jego przetworów,
- wykazuje wzorową organizację pracy i wzorowy przebieg poszczególnych czynności,
- wzorowo i przykładowo wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do prawidłowego wykonywania prac,
- wzorowo i wyjątkowo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, zdolnościami, wiedzą w danym zakresie materiału,
- uczeń przykładowo przestrzega norm i przepisów obowiązujących podczas pracy na terenie pracowni, przy stanowisku pracy,
- biegło posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań, czynnościach praktycznych wykraczających poza program nauczania,
- proponuje rozwiązania nietypowe,
- bierze udział w konkursach gastronomicznych i imprezach organizowanych przez szkołę.

### **Poziom wymagań na ocenę bardzo dobrą :**

- uczeń bezbłędnie wykonuje potrawy z warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków, mleka,
- prawidłowo przebiega u niego organizacja stanowiska pracy i samej pracy,
- bezbłędnie wykorzystuje maszyny i narzędzia oraz urządzenia niezbędne podczas sporządzania potraw,
- prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, w pełni przestrzega poszczególnych etapów pracy przy sporządzaniu produktów z różnych składników, pracuje w pełni samodzielnie,
- uczeń przestrzega przepisy bhp w trakcie pracy,
- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne ujęte w programie nauczania,
- potrafi zastosować wiedzę teoretyczną i praktyczną w nowych sytuacjach,
- wykrywa zależności między zdobytą wiedzą a możliwościami zastosowania jej w działaniu praktycznym,
- potrafi dokonać analizy procedur zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności obowiązujących w gastronomii.

### **Poziom wymagań na ocenę dobrą :**

- uczeń nie opanował w pełni wiadomości określonych programem, lecz potrafi poprawnie stosować te wiadomości przy rozwiązaniu zadań typowych,
- ocenia możliwości wykorzystania wiedzy teoretycznej do rozwiązania zadań praktycznych,
- potrafi scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii,
- potrafi przewidzieć skutki niewłaściwego zastosowania składników do produkcji potraw,
- w pełni przestrzega przepisy bhp,
- pracuje prawie samodzielnie, wymaga minimalnego nadzoru opiekuna,
- wykonuje czynności dość sprawnie,
- stosuje prawidłowe metody pracy,
- w organizacji jego stanowiska pracy pojawiają się niewielkie usterki,
- poprawnie wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia.

### **Poziom wymagań na ocenę dostateczną :**

- uczeń dostatecznie opanował wiadomości podstawowe z zakresu treści teoretycznych i praktycznych (charakterystycznych dla zawodu), potrafi je zastosować do rozwiązania zadań o średnim stopniu trudności praktycznych (charakterystycznych dla zawodu),
- potrafi scharakteryzować poszczególne rodzaje przygotowanych potraw,
- brak u ucznia wyraźnych uchybień w przestrzeganiu przepisów bhp,
- dokładnie wykonuje czynności praktyczne,
- przy wykonywaniu potraw brakuje mu umiejętności samodzielnej pracy, istnieje konieczność częstego instruktażu i kontroli opiekuna,
- nauczyciel obserwuje niewielkie braki w organizacji pracy ucznia i organizacji jego stanowiska pracy,

- uczeń słabo wykorzystuje podczas zajęć maszyny, urządzenia i narzędzia,
- zadania uczeń wykonuje z usterkami, które następnie poprawia według wskazań nauczyciela.

#### **Poziom wymagań na ocenę dopuszczającą :**

- uczeń ma braki w opanowaniu podstawowych wiadomości, lecz braki te nie przekreślają możliwości wykonania zadań o niewielkim stopniu trudności,
- odtwarza czynności bez obserwowania wzorca,
- rozróżnia składniki podstawowe, dodatki stosowane do potraw,
- wyjaśnia sposoby wykonywania i podawania potraw,
- nie zachowuje niektórych przepisów bhp, w trakcie trwania zajęć popełnia duże błędy w wykonywaniu czynności nawet w przypadku, gdy nauczyciel udziela mu pomocy,
- w organizacji pracy i organizacji stanowiska pracy ucznia pojawiają się wyraźne braki,
- błędnie wykorzystuje maszyny, urządzenia, narzędzia,
- zadania wykonuje z dużymi błędami, których usunięcie obniża jakość wyrobu - wyrób po poprawkach nadaje się do wykorzystania.

### **Wymagania edukacyjne z przedmiotu „Pracownia gastronomiczna” kl. 2 technik żywienia i usług gastronomicznych.**

#### **Poziom wymagań na ocenę celującą :**

- uczeń wykonuje doskonale czynności w zakresie: obróbki wstępnej i termicznej: jaj, zbóż i przetworów zbożowych, pieczywa cukierniczego, mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, drobiu i ptactwa dzikiego, zup i sosów gorących.
- wykazuje wzorową organizację pracy i wzorowy przebieg poszczególnych czynności,
- wzorowo i przykładowo wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do prawidłowego wykonywania prac,
- wzorowo i wyjątkowo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, zdolnościami, wiedzą w danym zakresie materiału,
- uczeń przykładowo przestrzega norm i przepisów obowiązujących podczas pracy na terenie pracowni, przy stanowisku pracy,
- biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań, czynnościach praktycznych wykraczających poza program nauczania,
- proponuje rozwiązania nietypowe,
- bierze udział w konkursach gastronomicznych i imprezach organizowanych przez szkołę.

#### **Poziom wymagań na ocenę bardzo dobrą :**

- uczeń bezbłędnie wykonuje potrawy z: jaj, zbóż i przetworów zbożowych, pieczywa cukierniczego, mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, drobiu i ptactwa dzikiego, zup i sosów gorących.
- prawidłowo przebiega u niego organizacja stanowiska pracy i samej pracy,
- bezbłędnie wykorzystuje maszyny i narzędzia oraz urządzenia niezbędne podczas sporządzania potraw,
- prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, w pełni przestrzega poszczególnych etapów pracy przy sporządzaniu produktów z różnych składników, pracuje w pełni samodzielnie,
- uczeń przestrzega przepisy bhp w trakcie pracy,
- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne ujęte w programie nauczania,
- potrafi zastosować wiedzę teoretyczną i praktyczną w nowych sytuacjach,
- wykrywa zależności między zdobytą wiedzą a możliwościami zastosowania jej w działaniu praktycznym,
- potrafi dokonać analizy procedur zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności obowiązujących w gastronomii.

#### **Poziom wymagań na ocenę dobrą :**

- uczeń nie opanował w pełni wiadomości określonych programem, lecz potrafi poprawnie stosować te wiadomości przy rozwiązaniu zadań typowych,
- ocenia możliwości wykorzystania wiedzy teoretycznej do rozwiązania zadań praktycznych,
- potrafi scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii,
- potrafi przewidzieć skutki niewłaściwego zastosowania składników do produkcji potraw,
- w pełni przestrzega przepisy bhp,
- pracuje prawie samodzielnie, wymaga minimalnego nadzoru opiekuna,
- wykonuje czynności dość sprawnie,
- stosuje prawidłowe metody pracy,
- w organizacji jego stanowiska pracy pojawiają się niewielkie usterki,
- przy sporządzaniu przez ucznia poszczególnych potraw pojawiają się wyraźne usterki pracy,
- poprawnie wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia.

#### **Poziom wymagań na ocenę dostateczną :**

- uczeń dostatecznie opanował wiadomości podstawowe z zakresu treści teoretycznych i praktycznych (charakterystycznych dla zawodu), potrafi je zastosować do rozwiązania zadań o średnim stopniu trudności praktycznych (charakterystycznych dla zawodu),
- potrafi scharakteryzować poszczególne rodzaje przygotowanych potraw,
- brak u ucznia wyraźnych uchybień w przestrzeganiu przepisów bhp,
- dokładnie wykonuje czynności praktyczne,

- przy wykonywaniu potraw brakuje mu umiejętności samodzielnej pracy, istnieje konieczność częstego instruktazu i kontroli opiekuna,
- nauczyciel obserwuje niewielkie braki w organizacji pracy ucznia i organizacji jego stanowiska pracy,
- uczeń słabo wykorzystuje podczas zajęć maszyny, urządzenia i narzędzia,
- zadania uczeń wykonuje z usterkami, które następnie poprawia według wskazań nauczyciela,

#### **Poziom wymagań na ocenę dopuszczającą :**

- uczeń ma braki w opanowaniu podstawowych wiadomości, lecz braki te nie przekreślają możliwości wykonania zadań o niewielkim stopniu trudności,
- odtwarza czynności bez obserwowania wzorca,
- rozróżnia składniki podstawowe, dodatki stosowane do potraw,
- wyjaśnia sposoby wykonywania i podawania potraw,
- nie zachowuje niektórych przepisów bhp, w trakcie trwania zajęć popełnia duże błędy w wykonywaniu czynności nawet w przypadku, gdy nauczyciel udziela mu pomocy,
- w organizacji pracy i organizacji stanowiska pracy ucznia pojawiają się wyraźne braki,
- błędnie wykorzystuje maszyny, urządzenia, narzędzia,
- zadania wykonuje z dużymi błędami, których usunięcie obniża jakość wyrobu - wyrób po poprawkach nadaje się do wykorzystania.

### **Wymagania edukacyjne z przedmiotu „Pracownia gastronomiczna” kl. 3 technik żywienia i usług gastronomicznych.**

#### **Poziom wymagań na ocenę celującą :**

- uczeń wykonuje doskonale czynności w zakresie: obróbki wstępnej i termicznej: ryb i owoców morza, zakąsek zimnych i gorących, deserów, napojów zimnych i gorących, alkoholowych i bezalkoholowych; przygotowuje potrawy kuchni polskiej, regionalnych i różnych narodów oraz zastosowanie żywności wygodnej.
- wykazuje wzorową organizację pracy i wzorowy przebieg poszczególnych czynności,
- wzorowo i przykładowo wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do prawidłowego wykonywania prac,
- wzorowo i wyjątkowo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, zdolnościami, wiedzą w danym zakresie materiału,
- uczeń przykładowo przestrzega norm i przepisów obowiązujących podczas pracy na terenie pracowni, przy stanowisku pracy,
- jego praca jest wydajna - przekracza ustaloną normę minimalną,
- biegło posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań, czynnościach praktycznych wykraczających poza program nauczania,

- proponuje rozwiązania nietypowe,
- bierze udział w konkursach gastronomicznych i imprezach organizowanych przez szkołę.

#### **Poziom wymagań na ocenę bardzo dobrą :**

- uczeń bezbłędnie wykonuje potrawy z: : ryb i owoców morza, zakąski zimne i gorące, desery, napoje zimne i gorące, alkoholowe i bezalkoholowe; przygotowuje potrawy kuchni polskiej, regionalnych i różnych narodów oraz zastosowanie żywności wygodnej.
- prawidłowo przebiega u niego organizacja stanowiska pracy i samej pracy,
- bezbłędnie wykorzystuje maszyny i narzędzia oraz urządzenia niezbędne podczas sporządzania potraw,
- prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, w pełni przestrzega poszczególnych etapów pracy przy sporządzaniu produktów z różnych składników, pracuje w pełni samodzielnie,
- uczeń przestrzega przepisy bhp w trakcie pracy,
- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne ujęte w programie nauczania,
- potrafi zastosować wiedzę teoretyczną i praktyczną w nowych sytuacjach,
- wykrywa zależności między zdobytą wiedzą a możliwościami zastosowania jej w działaniu praktycznym,
- potrafi dokonać analizy procedur zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności obowiązujących w gastronomii.

#### **Poziom wymagań na ocenę dobrą :**

- uczeń nie opanował w pełni wiadomości określonych programem, lecz potrafi poprawnie stosować te wiadomości przy rozwiązaniu zadań typowych,
- ocenia możliwości wykorzystania wiedzy teoretycznej do rozwiązania zadań praktycznych,
- potrafi scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii,
- potrafi przewidzieć skutki niewłaściwego zastosowania składników do produkcji potraw,
- w pełni przestrzega przepisy bhp,
- pracuje prawie samodzielnie, wymaga minimalnego nadzoru opiekuna,
- wykonuje czynności dość sprawnie,
- stosuje prawidłowe metody pracy,
- w organizacji jego stanowiska pracy pojawiają się niewielkie usterki,
- przy sporządzaniu przez ucznia poszczególnych potraw pojawiają się wyraźne usterki pracy,
- poprawnie wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia.

#### **Poziom wymagań na ocenę dostateczną :**

- uczeń dostatecznie opanował wiadomości podstawowe z zakresu treści teoretycznych i praktycznych (charakterystycznych dla zawodu), potrafi je zastosować do rozwiązania zadań o średnim stopniu trudności praktycznych (charakterystycznych dla zawodu),
- potrafi scharakteryzować poszczególne rodzaje przygotowanych potraw,
- brak u ucznia wyraźnych uchybień w przestrzeganiu przepisów bhp,
- dokładnie wykonuje czynności praktyczne,
- przy wykonywaniu potraw brakuje mu umiejętności samodzielnej pracy, istnieje konieczność częstego instruktażu i kontroli opiekuna,
- uczeń słabo wykorzystuje podczas zajęć maszyny, urządzenia i narzędzia,
- zadania uczeń wykonuje z usterkami, które następnie poprawia według wskazań nauczyciela,

#### **Poziom wymagań na ocenę dopuszczającą :**

- uczeń ma braki w opanowaniu podstawowych wiadomości, lecz braki te nie przekreślają możliwości wykonania zadań o niewielkim stopniu trudności,
- odtwarza czynności bez obserwowania wzorca,
- rozróżnia składniki podstawowe, dodatki stosowane do potraw,
- wyjaśnia sposoby wykonywania i podawania potraw,
- nie zachowuje niektórych przepisów bhp, w trakcie trwania zajęć popełnia duże błędy w wykonywaniu czynności nawet w przypadku, gdy nauczyciel udziela mu pomocy,
- w organizacji pracy i organizacji stanowiska pracy ucznia pojawiają się wyraźne braki,
- błędnie wykorzystuje maszyny, urządzenia, narzędzia,
- zadania wykonuje z dużymi błędami, których usunięcie obniża jakość wyrobu - wyrób po poprawkach nadaje się do wykorzystania.



## **Wymagania edukacyjne z przedmiotu „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii” kl. 1 technik żywienia i usług gastronomicznych**

### **Cele operacyjne**

#### **Uczeń potrafi:**

- 1) wyjaśnić znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy,
- 2) wymienić instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,
- 3) wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 4) wyjaśnić konsekwencje nieprzestrzegania przez pracodawcę i pracownika zasad bhp,
- 5) stosować zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych,
- 6) stosować techniki negocjacyjne w komunikacji słownej i pisemnej w gastronomii,
- 7) wymienić czynniki szkodliwe, działające na organizm człowieka oraz określić sposoby przeciwdziałania na stanowisku pracy,
- 8) określić czynności związane z udzieleniem pierwszej pomocy przedmedycznej.
- 9) zidentyfikować poszczególne podzespoły urządzeń gastronomicznych,
- 10) określić procedury dotyczące konserwacji i napraw instalacji technicznych i urządzeń stosowanych w zakładzie gastronomicznym,
- 11) wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem,
- 12) rozróżnić instalacje techniczne, występujące w zakładach gastronomicznych,
- 13) rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów,
- 14) opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń gastronomicznych,
- 15) dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego,
- 16) rozróżnić wyposażenie poszczególnych pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym.

**Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:**

- posiadał kompletną i spójną wiedzę w zakresie określonym wymaganiami programowymi,
- samodzielnie poszerza własną wiedzę i doskonali umiejętności,
- potrafi w sposób twórczy rozwiązywać różnorodne problemy z zakresu treści programowych,
- w pracy wykorzystuje wiedzę z różnych dziedzin nauki,
- osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach przedmiotowych kwalifikując się do finałów na szczeblu wojewódzkim/regionalnym albo krajowym lub posiada inne porównywalne osiągnięcia;
- rozróżnia i charakteryzuje systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności
- monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP, GMP i systemem HACCP
- udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia życia.

**Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:**

- opanował pełny zakres wiadomości i umiejętności w zakresie określonym wymaganiami programowymi w zakresie: bezpieczeństwa i higieny pracy, praw i obowiązków pracownika i pracodawcy, zastosowania ergonomii w organizowaniu stanowisk pracy, czynników i zagrożeń w środowisku pracy, czynników stresogennych w pracy, chorób zawodowych, wypadków przy pracy, wyposażenia technicznego w gastronomii, rodzaju materiałów konstrukcyjnych, instalacji technicznych i opakowań stosowanych w gastronomii.
- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami,
- rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne i praktyczne ujęte treściami programowymi,
- potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w nowych sytuacjach;
- określa prawa pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy

- przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych
- stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych
- określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego
- rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły.

**Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:**

- nie w pełni opanował wiadomości i umiejętności określonych treściami programowymi w zakresie: bezpieczeństwa i higieny pracy, praw i obowiązków pracownika i pracodawcy, zastosowania ergonomii w organizowaniu stanowisk pracy, czynników i zagrożeń w środowisku pracy, czynników stresogennych w pracy, chorób zawodowych, wypadków przy pracy, wyposażenia technicznego w gastronomii, rodzaju materiałów konstrukcyjnych, instalacji technicznych i opakowań stosowanych w gastronomii, ale opanował je na poziomie przekraczającym wymagania zawarte w podstawie programowej,
- poprawnie stosuje wiadomości w praktyce,
- rozwiązuje samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne;
- rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce
- określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka
- organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymogami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
- przestrzega zasad bhp oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
- rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych
- rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.

**Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- opanował wiadomości i umiejętności określone treściami programowymi w zakresie

pozwalającym na rozwiązywanie większości problemów i zadań ,

- rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne o średnim stopniu trudności;
- rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią
- określa zagrożenia związane z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy
- rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych
- rozpoznaje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.

**Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:**

- nie opanował części wiadomości i umiejętności określonych podstawą programową,
- ma możliwość opanowania treści określonych w podstawie programowej w ciągu dalszej nauki,
- rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne o niewielkim stopniu trudności;
- posługuje się w stopniu elementarnym terminologią związaną z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią.

**Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- nie opanował wiadomości i umiejętności w zakresie określonym wymaganiami podstawy programowej,
- braki w wiadomościach i umiejętnościach uniemożliwiają dalsze zdobywanie wiedzy,
- nie jest w stanie rozwiązać zadań o niewielkim stopniu trudności.

**Wymagania edukacyjne z przedmiotu „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii” kl. 2 technik żywienia i usług gastronomicznych**

**Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:**

- posiadał kompletną i spójną wiedzę w zakresie określonym wymaganiami programowymi,
- samodzielnie poszerza własną wiedzę i doskonali umiejętności,

- potrafi w sposób twórczy rozwiązywać różnorodne problemy z zakresu treści programowych,
- w pracy wykorzystuje wiedzę z różnych dziedzin nauki,
- osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach przedmiotowych kwalifikując się do finałów na szczeblu wojewódzkim/regionalnym albo krajowym lub posiada inne porównywalne osiągnięcia;
- rozróżnia i charakteryzuje systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności

**Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:**

- opanował pełny zakres wiadomości i umiejętności w zakresie określonym wymaganiami programowymi w zakresie: bezpieczeństwa i higieny pracy, zastosowania urządzeń do obróbki wstępnej surowców jak np. blendery, krajalnice, maszyny do wyrabiania ciasta, urządzenia wielofunkcyjne, ekspolatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej i cieplnej surowców, zastosowania poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej, charakterystyki urządzeń chłodniczych magazynowych, technologicznych i ekspozycyjnych, urządzeń do przygotowania napojów zimnych i gorących,
- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami,
- rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne i praktyczne ujęte treściami programowymi,
- potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w nowych sytuacjach;
- określa prawa pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
- stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych
- rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły.

**Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:**

- nie w pełni opanował wiadomości i umiejętności określonych treściami programowymi w zakresie: bezpieczeństwa i higieny pracy, zastosowania urządzeń do obróbki wstępnej surowców jak np. blendery, krajalnice, maszyny do wyrabiania ciasta, urządzenia wielofunkcyjne, ekspolatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej i cieplnej surowców, zastosowania poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej, charakterystyki urządzeń chłodniczych magazynowych, technologicznych i ekspozycyjnych, urządzeń

do przygotowania napojów zimnych i gorących ale opanował je na poziomie przekraczającym wymagania zawarte w podstawie programowej,

- poprawnie stosuje wiadomości w praktyce,
- rozwiązuje samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne;
- organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymogami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
- rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń zakładu gastronomicznego.
- rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.

**Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- opanował wiadomości i umiejętności określone treściami programowymi w zakresie pozwalającym na rozwiązywanie większości problemów i zadań ,
- rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne o średnim stopniu trudności;
- rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią
- określa zagrożenia związane z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy
- rozpoznaje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.

**Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:**

- nie opanował części wiadomości i umiejętności określonych podstawą programową,
- ma możliwość opanowania treści określonych w podstawie programowej w ciągu dalszej nauki,
- rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne o niewielkim stopniu trudności;
- posługuje się w stopniu elementarnym terminologią związaną z bezpieczeństwem i higieną pracy, charakterystyką maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej, cieplnej i chłodniczej w zakładzie gastronomicznym.

**Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- nie opanował wiadomości i umiejętności w zakresie określonym wymaganiami podstawy programowej,
- braki w wiadomościach i umiejętnościach uniemożliwiają dalsze zdobywanie wiedzy,

- nie jest w stanie rozwiązać zadań o niewielkim stopniu trudności.

### **Wymagania edukacyjne z przedmiotu „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii” kl. 3 technik żywienia i usług gastronomicznych**

#### **Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:**

- posiadał kompletną i spójną wiedzę w zakresie określonym wymaganiami programowymi,
- samodzielnie poszerza własną wiedzę i doskonali umiejętności,
- potrafi w sposób twórczy rozwiązywać różnorodne problemy z zakresu treści programowych,
- w pracy wykorzystuje wiedzę z różnych dziedzin nauki,
- osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach przedmiotowych kwalifikując się do finałów na szczeblu wojewódzkim/regionalnym albo krajowym lub posiada inne porównywalne osiągnięcia;
- rozróżnia i charakteryzuje systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności

#### **Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:**

- opanował pełny zakres wiadomości i umiejętności w zakresie określonym wymaganiami programowymi w zakresie: bezpieczeństwa i higieny pracy, transportu wewnętrznego i zewnętrznego w zakładach gastronomicznych, charakterystyki i zastosowania urządzeń do mycia naczyń, charakterystyki i zastosowania akcesoriów kuchennych stosowanych w gastronomii, urządzeń i naczyń stosowanych w cateringu, prawidłowej eksploatacji naczyń i urządzeń gastronomicznych.
- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami,
- rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne i praktyczne ujęte treściami programowymi,
- potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w nowych sytuacjach;
- określa prawa pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy

- stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych
- rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły.

**Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:**

- nie w pełni opanował wiadomości i umiejętności określonych treściami programowymi w zakresie: bezpieczeństwa i higieny pracy, transportu wewnętrznego i zewnętrznego w zakładach gastronomicznych, charakterystyki i zastosowania urządzeń do mycia naczyń, charakterystyki i zastosowania akcesoriów kuchennych stosowanych w gastronomii, urządzeń i naczyń stosowanych w cateringu, prawidłowej eksploatacji naczyń i urządzeń gastronomicznych, ale opanował je na poziomie przekraczającym wymagania zawarte w podstawie programowej,
- poprawnie stosuje wiadomości w praktyce,
- rozwiązuje samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne;
- organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymogami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
- rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń zakładu gastronomicznego.
- rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.

**Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- opanował wiadomości i umiejętności określone treściami programowymi w zakresie pozwalającym na rozwiązywanie większości problemów i zadań,
- rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne o średnim stopniu trudności;
- rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią
- określa zagrożenia związane z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy
- rozpoznaje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.

**Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:**



- nie opanował części wiadomości i umiejętności określonych podstawą programową,
- ma możliwość opanowania treści określonych w podstawie programowej w ciągu dalszej nauki,
- rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne o niewielkim stopniu trudności;
- posługuje się w stopniu elementarnym terminologią związaną z bezpieczeństwem i higieną pracy, charakterystyką maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej, cieplnej i chłodniczej w zakładzie gastronomicznym.

**Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- nie opanował wiadomości i umiejętności w zakresie określonym wymaganiami podstawy programowej,
- braki w wiadomościach i umiejętnościach uniemożliwiają dalsze zdobywanie wiedzy,
- nie jest w stanie rozwiązać zadań o niewielkim stopniu trudności.

WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU ZASADY ŻYWIENIA DLA  
TECHNIKA ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH KL.1

**Cele ogólne**

1. Definiowanie zasad racjonalnego żywienia.
2. Poznanie klasyfikacji środków żywności.
3. Planowanie i modyfikowanie jadłospisów.
4. Poznanie zasad żywienia dietetycznego.
5. Rozwijanie świadomości żywienia w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych.

**Cele operacyjne:**

**Uczeń potrafi:**

- 1) wyjaśnić pojęcie: racjonalne żywienie,
- 2) wymieniać zasady racjonalnego żywienia,
- 3) wyjaśnić znaczenie piramidy żywieniowej,
- 4) zastosować zasady racjonalnego żywienia podczas planowania jadłospisów,
- 5) zdefiniować pojęcie norm żywienia,
- 6) wskazać skutki błędów żywieniowych,
- 7) obliczać wartość odżywczą i energetyczną produktów, potraw i posiłków,
- 8) aktualizować wiedzę z zakresu żywienia dietetycznego,
- 9) układać i modyfikować jadłospisy.

POZIOM WYMAGAŃ	WYMAGANIA EDUKACYJNE
Ocena niedostateczna	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uczeń nie opanował wiadomości i umiejętności w zakresie określonym wymaganiami podstawy programowej</li> <li>- braki w wiadomościach i umiejętnościach uniemożliwiają dalsze zdobywanie wiedzy</li> <li>- nie jest w stanie rozwiązywać zadań o niewielkim stopniu trudności</li> <li>- wykazuje brak systematyczności i chęci do nauki</li> </ul>
Ocena dopuszczająca	<p>Uczeń potrafi wyjaśnić znaczenie pojęć:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- węglowodanów,</li> <li>- tłuszczów, NNKT,</li> <li>- białek, aminokwasów egzogennych i endogennych,</li> <li>- bilansu azotowego, wartości odżywczej białka</li> <li>- witamin,</li> <li>- składników mineralnych,</li> <li>- enzymów, hormonów, trawienia, wchłaniania,</li> <li>- dodatek do żywności</li> <li>- przeciwutleniacze</li> </ul>
	<p>Uczeń potrafi wymienić:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- składniki budulcowe, energetyczne, regulujące,</li> <li>- węglowodany przyswajalne i nieprzyswajalne przez organizm człowieka,</li> <li>- źródła i normy spożycia węglowodanów,</li> <li>- rodzaje kwasów tłuszczowych</li> <li>- tłuszcze zwierzęce i roślinne,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- grupy aminokwasów,</li> <li>- rodzaje białek,</li> <li>- witaminy,</li> <li>- rodzaje makroelementów i mikroelementów, pierwiastki śladowe,</li> <li>- produkty kwasotwórcze i zasadotwórcze</li> <li>- enzymy trawienne,</li> <li>- odcinki przewodu pokarmowego,</li> <li>- gruczoły wydzielania wewnętrznego,</li> </ul>
Ocena dostateczna	<p>Uczeń potrafi omówić:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- podstawowe role, jakie pełnią węglowodany, tłuszcze, NNKT, białka, witaminy, składniki mineralne,</li> <li>- właściwości witamin,</li> <li>- wpływ produktów kwasotwórczych i zasadotwórczych na organizm człowieka,</li> <li>- budowę przewodu pokarmowego,</li> <li>- rolę enzymów w organizmie człowieka,</li> <li>- rolę gruczołów wydzielania wewnętrznego,</li> </ul>
	<p>Uczeń potrafi obliczyć:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dzienne zapotrzebowanie na składniki pokarmowe,</li> <li>- normy na tłuszcz,</li> <li>- wartość odżywczą białek,</li> <li>- zawartości białka w posiłkach,</li> </ul>
Ocena dobra	<p>Uczeń potrafi scharakteryzować:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- składniki budulcowe, energetyczne, regulujące,</li> <li>- węglowodany przyswajalne i nieprzyswajalne przez organizm człowieka,</li> <li>- klasyfikację tłuszczów ze względu na budowę chemiczną</li> </ul>

	<p>i pochodzenie,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bilans azotowy,</li> <li>- role, jakie pełnią w organizmie poszczególne witaminy,</li> <li>- role, jakie pełnią w organizmie poszczególne składniki mineralne,</li> <li>- gruczoły wydzielania wewnętrznego,</li> <li>- trawienie i przyswajanie węglowodanów, tłuszczów i białek,</li> <li>- dodatki do żywności</li> </ul>
Ocena bardzo dobra	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sklasyfikować składniki pokarmowe,</li> <li>- porównywać role, jakie pełnią dla organizmu składniki pokarmowe,</li> <li>- określić zalecane spożycie składników pokarmowych,</li> <li>- wyjaśnić wpływ składników nie odżywczych na wartość odżywczą pożywienia,</li> <li>- określić czynniki utrudniające przyswajanie składników pokarmowych</li> <li>- ocenić żywność na podstawie informacji zamieszczonej na opakowaniach żywności</li> </ul>
	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenić współzależność funkcjonowania składników pokarmowych w organizmie człowieka,</li> <li>- zanalizować wspólne role pełnione przez witaminy i składniki mineralne w organizmie człowieka,</li> <li>- analizuje czynniki, które biorą udział w trawieniu i przyswajaniu pokarmów,</li> <li>- ocenić powody niedoboru czy nadmiaru składników pokarmowych</li> <li>- sklasyfikować żywność wg znaków na opakowaniu</li> </ul>

	- sklasyfikować dodatki do żywności
--	-------------------------------------

## KLASA II/III

POZIOM WYMAGAŃ	WYMAGANIA EDUKACYJNE
Ocena dopuszczająca	<p>Uczeń potrafi wyjaśnić znaczenie pojęć:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- metabolizm</li> <li>- anabolizm</li> <li>- katabolizm</li> <li>- podstawowa przemiana materii (PPM)</li> <li>- całkowita przemiana materii (CPM)</li> <li>- ponadpodstawowa przemiana materii (PPPM)</li> <li>- wartość energetyczna pożywienia</li> <li>- enzymów</li> <li>- hormonów</li> <li>- trawienia</li> <li>- wchłaniania</li> <li>- normy żywienia</li> <li>- jadłospis</li> <li>- dieta</li> </ul>
	<p>Uczeń potrafi wymienić:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- czynniki wpływające na PPM</li> <li>- czynniki określające wartość CPM</li> <li>- wartość równoważników Atwatera</li> <li>- enzymy trawienne</li> <li>- odcinki przewodu pokarmowego,</li> <li>- podział produktów spożywczych z 12 grup</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- normy żywienia</li> <li>- zasady układania jadłospisu</li> <li>- produkty dozwolone i zabronione w diecie lekkostrawnej, wysokobiałkowej, niskobiałkowej</li> </ul>
Ocena dostateczna	<p>Uczeń potrafi omówić:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- budowę przewodu pokarmowego</li> <li>- rolę enzymów w organizmie człowieka</li> <li>- wartość odżywczą poszczególnych grup produktów spożywczych</li> <li>- zamienność produktów</li> <li>- normy żywienia</li> <li>- podział ludności na grupy</li> <li>- racja pokarmowa jako praktyczna realizacja norm żywienia</li> <li>- zasady układania jadłospisów</li> <li>- zasady oceny punktowej jadłospisów</li> <li>- rozwój fizjologiczny dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym</li> <li>- zastosowanie diety lekkostrawnej, wysokobiałkowej, niskobiałkowej</li> </ul> <p>Uczeń potrafi obliczyć:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- podstawową przemianę materii</li> <li>- wartość energetyczną pożywienia, posiłków i potraw</li> <li>- zapotrzebowanie na energię i podstawowe składniki odżywcze</li> </ul>
Ocena dobra	<p>Uczeń potrafi scharakteryzować:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- trawienie i przyswajanie węglowodanów, tłuszczów i białek</li> <li>- odcinki przewodu pokarmowego</li> <li>- skład chemiczny i wartość odżywczą produktów spożywczych z 12 grup</li> <li>- możliwości zamiany produktów</li> <li>- zasady żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i wieku szkolnym</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zasady żywienia młodzieży w wieku 16 – 20 lat</li> <li>- założenia diety lekkostrawnej, niskobiałkowej, wysokobiałkowej</li> </ul>
Ocena dobra	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- planować jadłospisy dla młodzieży w wieku 16 – 20 lat</li> <li>- planować jadłospisy dla diety lekkostrawnej, wysokobiałkowej, niskobiałkowej</li> </ul>
Ocena bardzo dobra	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenić współzależność funkcjonowania składników pokarmowych w organizmie człowieka</li> <li>- planować tygodniowe i dekadowe jadłospisy dla różnych grup ludności</li> </ul>
Ocena celująca	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uczeń wykazuje wiedzę wykraczającą poza podstawę programową, samodzielnie podejmuje działania w celu rozwijania swoich zainteresowań i uzdolnień, osiąga sukcesy w olimpiadach i konkursach</li> <li>- uczeń biegle posługuje się terminologią zawodową, bezbłędnie rozwiązuje zadania o różnym stopniu trudności</li> <li>- posiada kompletną i spójną wiedzę w zakresie określonymi wymaganiami programowymi</li> </ul>



**WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU TECHNOLOGIA**  
**GASTRONOMICZNA KLASA 1 DLA**  
**TECHNIKA ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**Cele ogólne**

1. Poznanie klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.
2. Klasyfikowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w produkcji potraw i napojów.
3. Nabywanie umiejętności dokonywania oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności.
4. Rozróżnianie metod utrwalania żywności.
5. Poznanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.
6. Stosowanie programów komputerowych, wspomagających wykonywanie zadań w gastronomii.
7. Poznanie metod i technik stosowanych przy przygotowaniu i obróbce surowców.
8. Analizowanie wpływu prawidłowego postępowania z surowcem na jakość wyrobu gotowego.
9. Charakteryzowanie surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
10. Poznanie cech charakterystycznych surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
11. Analizowanie technologii sporządzania potraw i napojów.

**Cele operacyjne**

**Uczeń potrafi:**

- 1) rozróżnić żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej oraz przydatności kulinarnej,
- 2) rozróżnić surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej,
- 3) wyjaśnić zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności,
- 4) wyjaśnić rolę składników pokarmowych,
- 5) wymienić i scharakteryzować metody utrwalania żywności,
- 6) wyjaśnić zmiany fizyczne i jakościowe, powstające podczas utrwalania żywności,

- 7) aktualizować wiedzę z zakresu programów komputerowych, wspomagających wykonywanie zadań w gastronomii,
- 8) rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.
- 9) charakteryzować podstawowe pojęcia związane z technologią gastronomiczną,
- 10)wymienić surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,
- 11) ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów,
- 12) określić zagrożenia obniżające jakość żywności,
- 13) stosować receptury gastronomiczne,
- 14) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe,
- 15) planować produkcję potraw i napojów,
- 16) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
- 17) dobierać metody i techniki do sporządzania potraw i napojów.

POZIOM WYMAGAŃ	WYMAGANIA EDUKACYJNE
OCENA CELUJĄCA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uczeń wykazuje wiedzę wykraczającą poza podstawę programową, samodzielnie podejmuje działania w celu rozwijania swoich zainteresowań i uzdolnień, osiąga sukcesy w olimpiadach i konkursach</li> <li>- uczeń biegle posługuje się terminologią zawodową, bezbłędnie rozwiązuje zadania o różnym stopniu trudności</li> <li>- posiada kompletną i spójną wiedzę w zakresie określonymi wymaganiami programowymi</li> </ul>
OCENA BARDZO DOBRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uczeń opanował pełen zakres wiadomości i umiejętności przewidzianych w realizowanym programie nauczania</li> <li>- sprawnie i umiejętnie posługuje się zdobytymi wiadomościami</li> <li>- bezbłędnie posługuje się terminologią zawodową</li> <li>- samodzielnie interpretuje, ocenia analizuje zjawiska</li> <li>- potrafi samodzielnie formułować wnioski</li> <li>- wykazuje umiejętność pozyskiwania informacji z różnych źródeł</li> </ul>

	<p>Uczeń potrafi scharakteryzować:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- grupy środków żywnościowych</li> <li>- zasady racjonalnego żywienia</li> <li>- żywność wygodną i funkcjonalną</li> <li>- dodatki do żywności</li> <li>- zasady znakowania opakowań</li> <li>- ocenę organoleptyczną</li> <li>- systemy zapewnienia jakości w produkcji gastronomicznej</li> <li>- podstawowe wiadomości o środkach żywnościowych</li> <li>- ocenę towaroznawczą warzyw, owoców</li> <li>- ocenę towaroznawczą ziemniaków i grzybów</li> </ul> <p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować skład chemiczny i wartość odżywczą środków żywnościowych</li> </ul>
OCENA DOBRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uczeń nie opanował w pełni wiadomości określonych programem, lecz potrafi poprawnie stosować te wiadomości przy rozwiązywaniu zadań typowych</li> <li>- uczeń ma niewielkie braki w zakresie wiedzy, potrafi przy niewielkiej pomocy nauczyciela problemowo przedstawiać zjawiska, analizować je i interpretować, wnioskować, wykazywać aktywność na lekcjach</li> </ul> <p>Uczeń potrafi określić:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- podstawowe wiadomości o środkach żywnościowych</li> <li>- przegląd metod utrwalania żywności</li> <li>- podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej</li> <li>- przebieg oceny organoleptycznej</li> <li>- zastosowanie dodatków do żywności</li> <li>- znaczenie znaków zamieszczonych na opakowaniach żywnościowych</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- system HACCP, GMP, GHP</li> <li>- zasady przechowywania środków żywnościowych</li> <li>- klasyfikowanie produktów spożywczych</li> <li>- skład chemiczny i wartość odżywcza warzyw</li> <li>- skład chemiczny i wartość odżywcza owoców, grzybów, ziemniaków</li> </ul>
OCENA DOSTATECZNA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uczeń opanował wiedzę i umiejętności w zakresie podstawowym</li> <li>- potrafi definiować pojęcia, omawiać i charakteryzować zjawiska</li> <li>- bez pomocy nauczyciela nie potrafi rozwiązywać problemów, analizować, wnioskować, uogólniać i interpretować</li> <li>- przejawia słabą aktywność na lekcjach, ale systematycznie prowadzi zeszyt przedmiotowy</li> </ul> <p>Uczeń zna pojęcia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- środki żywnościowe, surowiec, półprodukt, produkt gotowy, posiłek, potrawa, żywność, produkt zafałszowany, środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia, środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia, klasyfikacja żywności, rodzaje żywności wygodnej i funkcjonalnej, dodatków do żywności, racjonalne żywienie, opakowanie, kod kreskowy, ocena organoleptyczna, daltonizm smakowy, metoda punktowa, normalizacja, HACCP, GMP, GHP, pasteryzacji, sterylizacji, normalizacji, suszenia, mrożenia, zamrażania, apertyzacja, tyndalizacja, wędzenie, peklowanie, kisenie, niekonwencjonalne metody utrwalania, chemiczne metody utrwalania, warzyw, antocyjany, betalainy, fitoncydy, kapsaicyna, askorbinaza, chlorofil, solanina</li> </ul> <p>Uczeń potrafi wymienić:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rodzaje środków żywnościowych</li> <li>- rodzaje dodatków do żywności</li> <li>- rodzaje żywności wygodnej i funkcjonalnej</li> <li>- funkcje jaką pełnią opakowania</li> <li>- rodzaje znaków zawartych na opakowaniach</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rodzaje norm żywnościowych</li> <li>- systemy zapewniające jakość w produkcji gastronomicznej</li> <li>- zagrożenia fizyczne, mikrobiologiczne, chemiczne dotyczące produkcji potraw</li> <li>- żywność pochodzenia zwierzęcego i roślinnego</li> <li>- rodzaje metod chemicznych, fizycznych, biologicznych utrwalania żywności</li> <li>- podział warzyw ze względu na wartość kulinarną</li> <li>- podział owoców</li> </ul>
OCENA DOPUSZCZAJĄCA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uczeń wykazuje duże braki w zakresie wymagań podstawowych, ale opanował wiedzę i umiejętności obejmujące wymagania konieczne</li> <li>- rozwiązuje typowe zadania teoretyczne o niewielkim stopniu trudności</li> <li>- potrafi skorzystać z pomocy nauczyciel</li> <li>- podejmuje próby poprawy ocen niedostatecznych ze sprawdzianów</li> <li>- nie przejawia aktywności na lekcjach</li> <li>- widoczne są braki w notatkach w zeszycie przedmiotowym</li> </ul>
OCENA NIEDOSTATECZNA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uczeń nie opanował wiadomości i umiejętności w zakresie określonym wymaganiami podstawy programowej</li> <li>- braki w wiadomościach i umiejętnościach uniemożliwiają dalsze zdobywanie wiedzy</li> <li>- nie jest w stanie rozwiązywać zadań o niewielkim stopniu trudności</li> <li>- wykazuje brak systematyczności i chęci do nauki</li> </ul>

WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU TECHNOLOGIA  
GASTRONOMICZNA KLASA II I III DLA  
TECHNIKA ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

POZIOM WYMAGAŃ	WYMAGANIA EDUKACYJNE
OCENA CELUJĄCA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uczeń wykazuje wiedzę wykraczającą poza podstawę programową, samodzielnie podejmuje działania w celu rozwijania swoich zainteresowań i uzdolnień, osiąga sukcesy w olimpiadach i konkursach</li> <li>- uczeń biegle posługuje się terminologią zawodową, bezbłędnie rozwiązuje zadania o różnym stopniu trudności</li> <li>- posiada kompletną i spójną wiedzę w zakresie określonymi wymaganiami programowymi</li> </ul>
OCENA BARDZO DOBRA	<p>Uczeń potrafi przewidzieć:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- normatyw surowcowy dla danej potrawy</li> <li>- analizować skład chemiczny i wartość odżywczą surowców używanych do produkcji potraw</li> <li>- zaplanować stanowisko pracy, przepisy tematycznie związane z ćwiczeniem</li> </ul>
OCENA DOBRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uczeń nie opanował w pełni wiadomości określonych programem, lecz potrafi poprawnie stosować te wiadomości przy rozwiązywaniu zadań typowych</li> <li>- uczeń ma niewielkie braki w zakresie wiedzy, potrafi przy niewielkiej pomocy nauczyciela problemowo przedstawiać zjawiska, analizować je i interpretować, wnioskować, wykazywać aktywność na lekcjach</li> </ul> <p>Uczeń potrafi określić:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych</li> <li>- skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa drobiu</li> <li>- skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa ryb i owoców morza</li> <li>- przebieg kontroli weterynaryjnej</li> <li>- zastosowanie poszczególnych elementów gastronomicznych tusz zwierząt rzeźnych</li> <li>- odpowiednio organizuje warsztat pracy</li> </ul> <p>Uczeń potrafi wyjaśnić znaczenie pojęć:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mięsa</li> <li>- stężenie pośmiertne</li> <li>- kontrola weterynaryjna</li> <li>- drobiu, dzikiego ptactwa</li> <li>- ryb, owoców morza</li> </ul> <p>Uczeń potrafi wymienić:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rodzaje kontroli weterynaryjnej</li> <li>- etapy stężenia pośmiertnego</li> <li>- rodzaje tkanek budujących mięso</li> <li>- składniki odżywcze mięsa zwierząt rzeźnych</li> <li>- klasy podrobów</li> <li>- rodzaje wędlin i wyrobów wędliniarskich</li> <li>- składniki odżywcze mięsa drobiu</li> <li>- rodzaje drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- składniki odżywcze mięsa ryb</li> <li>- rodzaje ryb morskich, słodkowodnych</li> <li>- przykłady ryb zależnie od zawartości tłuszczu</li> <li>- asortyment potraw z rybnej masy mielonej</li> <li>- rodzaje owoców morza</li> </ul>
OCENA DOSTATECZNA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uczeń opanował wiedzę i umiejętności w zakresie podstawowym</li> <li>- potrafi definiować pojęcia, omawiać i charakteryzować zjawiska</li> <li>- bez pomocy nauczyciela nie potrafi rozwiązywać problemów, analizować, wnioskować, uogólniać i interpretować</li> <li>- przejawia słabą aktywność na lekcjach, ale systematycznie prowadzi zeszyt przedmiotowy</li> </ul>
OCENA DOPUSZCZAJĄCA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uczeń wykazuje duże braki w zakresie wymagań podstawowych, ale opanował wiedzę i umiejętności obejmujące wymagania konieczne</li> <li>- rozwiązuje typowe zadania teoretyczne o niewielkim stopniu trudności</li> <li>- potrafi skorzystać z pomocy nauczyciel</li> <li>- podejmuje próby poprawy ocen niedostatecznych ze sprawdzianów</li> <li>- nie przejawia aktywności na lekcjach</li> <li>- widoczne są braki w notatkach w zeszycie przedmiotowym</li> </ul>
OCENA NIEDOSTATECZNA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uczeń nie opanował wiadomości i umiejętności w zakresie określonym wymaganiami podstawy programowej</li> <li>- braki w wiadomościach i umiejętnościach uniemożliwiają dalsze zdobywanie wiedzy</li> <li>- nie jest w stanie rozwiązywać zadań o niewielkim</li> </ul>

	stopniu trudności - wykazuje brak systematyczności i chęci do nauki
--	--

**WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU PLANOWANIE ŻYWIENIA CZŁOWIEKA  
I PRODUKCJ GASTRONOMICZNEJ PROGRAM NAUCZANIA : 343404 TECHNIK  
ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**Cele ogólne**

1. Zapoznanie z podstawami organizacji żywienia człowieka.
2. Kształtowanie umiejętności organizowania produkcji gastronomicznej zgodnej z obowiązującymi standardami zdrowotnymi.
3. Kształtowanie postaw zawodowych w oparciu o obowiązujący kodeks etyczny, z zachowaniem postaw kreatywnych i otwartych na zmiany.

**Cele operacyjne**

**Uczeń potrafi:**

- 1) określać zapotrzebowanie na składniki odżywcze w różnych rodzajach diet,
- 2) wykorzystywać sprzęt i maszyny zgodnie z zasadami bezpieczeństwa,
- 3) przestrzegać zasad racjonalnego żywienia,
- 4) organizować proces produkcji określonych dań zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi,
- 5) dobierać jadłospisy do potrzeb określonych grup konsumentów,
- 6) sporządzać kalkulację kosztów produkcji żywności i usług cateringowych,
- 7) korzystać z nowoczesnego oprogramowania komputerowego podczas wszystkich etapów pracy,
- 8) stosować reguły kodeksu postępowania przyjętego w środowisku pracy.



POZIOM WYMAGAŃ	WYMAGANIA EDUKACYJNE
OCENA CELUJĄCA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uczeń wykazuje wiedzę wykraczającą poza podstawę programową, samodzielnie podejmuje działania w celu rozwijania swoich zainteresowań i uzdolnień, osiąga sukcesy w olimpiadach i konkursach</li> <li>- uczeń biegle posługuje się terminologią zawodową, bezbłędnie rozwiązuje zadania o różnym stopniu trudności</li> <li>- posiada kompletną i spójną wiedzę w zakresie określonymi wymaganiami programowymi</li> </ul>
OCENA BARDZO DOBRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uczeń opanował pełen zakres wiadomości i umiejętności przewidzianych w realizowanym programie nauczania</li> <li>- sprawnie i umiejętnie posługuje się zdobytymi wiadomościami</li> <li>- bezbłędnie posługuje się terminologią zawodową</li> <li>- samodzielnie interpretuje, ocenia analizuje zjawiska</li> <li>- potrafi samodzielnie formułować wnioski</li> <li>- wykazuje umiejętność pozyskiwania informacji z różnych źródeł</li> </ul> <p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenić współzależność funkcjonowania składników pokarmowych w organizmie człowieka,</li> <li>- planować tygodniowe i dekadowe jadłospisy dla różnych grup ludności</li> <li>- planować jadłospisy tygodniowe i dekadowe dla placówek żywienia zbiorowego</li> </ul>
OCENA DOBRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uczeń nie opanował w pełni wiadomości określonych programem, lecz potrafi poprawnie stosować te wiadomości przy rozwiązywaniu zadań typowych</li> <li>- uczeń ma niewielkie braki w zakresie wiedzy, potrafi przy niewielkiej pomocy nauczyciela problemowo przedstawiać zjawiska, analizować je i interpretować, wnioskować, wykazywać aktywność na lekcjach</li> </ul> <p>Uczeń potrafi scharakteryzować:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych</li> <li>- modelowe racje pokarmowe</li> <li>- ogólne zasady planowania żywienia</li> <li>- zasady układania jadłospisów</li> <li>- metody oceny sposobu żywienia</li> </ul>

**Wymagania edukacyjne z przedmiotu „Podstawy żywienia dietetycznego”  
kl. 3 technik żywienia i usług gastronomicznych**

**Cele ogólne**

1. Nabycie umiejętności związanych z edukacją oraz poradnictwem dietetycznym.
2. Uzyskanie wiedzy dotyczącej człowieka zdrowego i chorego.
3. Utrwalenie wiedzy związanej z aspektami technologicznymi produkcji żywności i potraw dietetycznych.
4. Poszerzenie wiedzy o żywności funkcjonalnej i suplementach diety związanej z dietoprofilaktyką i leczeniem dietetycznym.

**Cele operacyjne**

**Uczeń potrafi:**

- 1)wymienić przemiany zachodzące w organizmie człowieka,
- 2) zanalizować problemy związane z żywieniem klinicznym omawianych chorób,
- 3) nazwać odrębności w żywieniu określonych grup ludzi (dzieci, osoby starsze, sportowcy),
- 4) nazwać pojęcia dotyczące dietoprofilaktyki,
- 5) omówić zagadnienia z zakresu technologii żywności, technik gastronomicznych, towaroznawstwa i analizy jakości żywności,
- 6) obliczać zapotrzebowanie kaloryczne osób zdrowych i chorych,
- 7) ustalać prawidłowy skład diety dla osób zdrowych i chorych,
- 8) wyjaśnić przyczyny rozwoju schorzenia,
- 9) zastosować odpowiednie techniki kulinarne pomocne w leczeniu schorzeń jednostek chorobowych.

**Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:**

wykazuje wiedzę wykraczającą poza podstawę programową. Samodzielnie podejmuje działania w celu rozwijania swoich zainteresowań i uzdolnień. Osiąga sukcesy w olimpiadach i konkursach.

**Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:**

w stopniu wyczerpującym opanował materiał na poziomie wymagań podstawowych z zakresu: znaczenia żywienia i zachowania zdrowia, roli i znaczenia składników pokarmowych dla organizmu człowieka, norm żywienia, zasad racjonalnego żywienia, przemian składników odżywczych w organizmie człowieka, bilansu wodnego i energetycznego organizmu oraz wykazuje się wiadomościami i umiejętnościami dopełniającymi. Samodzielnie interpretuje, ocenia, modyfikuje np. jadłospisy ze względu na obliczoną zawartość składników odżywczych, określa normy spożycia białka, węglowodanów, tłuszczów dla różnych grup ludności. Potrafi uzasadnić opinie i sądy. Wykazuje umiejętność pozyskiwania informacji z różnych źródeł. Wykazuje aktywność na lekcjach .

**Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:**

ma niewielkie braki w zakresie wiedzy z znaczenia żywienia i zachowania zdrowia, roli i znaczenia składników pokarmowych dla organizmu człowieka, norm żywienia, zasad

racjonalnego żywienia, przemian składników odżywczych w organizmie człowieka, bilansu wodnego i energetycznego. Potrafi przy niewielkiej pomocy nauczyciela problemowo analizować, oceniać i interpretować np. jadłospisy ze względu na obliczoną zawartość składników odżywczych, określać normy spożycia białka, węglowodanów, tłuszczów dla różnych grup ludności. Wykazuje aktywność na lekcjach.

**Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:**

opanował wiedzę i umiejętności w zakresie podstawowym. Potrafi definiować pojęcia z zakresu roli składników pokarmowych i ich wpływu na organizm człowieka bilansu energetycznego i wodnego organizmu, norm i zasad planowania żywienia, omawiać i charakteryzować podział ludności na grupy żywieniowe, planować jadłospis, obliczyć wartość odżywczą potrawy. Bez pomocy nauczyciela nie potrafi rozwiązywać problemów, analizować, wnioskować, uogólniać i interpretować. Przejawia słabą aktywność na lekcjach, ale systematycznie prowadzi zeszyt przedmiotowy.

**Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:**

wykazuje duże braki w zakresie wymagań podstawowych, ale opanował wiedzę i umiejętności obejmujące wymagania konieczne. Potrafi skorzystać z pomocy nauczyciela. Podejmuje próby poprawy ocen niedostatecznych ze sprawdzianów. Nie przejawia aktywności na lekcjach. Widoczne są braki w notatkach z lekcji w zeszycie przedmiotowym.

**Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń który:**

nie opanował wiedzy i umiejętności obejmujących wymagania konieczne. Nie uzyskał minimum 40% wartości punktów z odpowiedzi pisemnych podczas kontroli bieżącej. Nie potrafi definiować pojęć, omawiać i charakteryzować podstawowych zjawisk nawet przy pomocy nauczyciela. Wykazuje brak systematyczności i chęci do nauki. Nie podejmuje prób poprawy ocen niedostatecznych ze sprawdzianów w terminie wcześniej określonym lub odmawia odpowiedzi. Nie przejawia aktywności na lekcjach oraz nie prowadzi systematycznie zeszytu przedmiotowego.

**Wymagania edukacyjne z przedmiotu „Podstawy żywienia dietetycznego” kl. 4/5  
technik żywienia i usług gastronomicznych**

**Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:**

wykazuje wiedzę wykraczającą poza podstawę programową. Samodzielnie podejmuje działania w celu rozwijania swoich zainteresowań i uzdolnień. Osiąga sukcesy w olimpiadach i konkursach.

### **Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:**

w stopniu wyczerpującym opanował materiał na poziomie wymagań podstawowych z zakresu: klasyfikacji, charakterystyki i zasad układania diet leczniczych, układania diet do wybranych jednostek chorobowych, doboru produktów stosowanych w żywieniu dietetycznym, metod i technik sporządzania potraw dietetycznych oraz wykazuje się wiadomościami i umiejętnościami dopełniającymi. Samodzielnie interpretuje, ocenia, modyfikuje np. jadłospisy ze względu na obliczoną zawartość składników odżywczych dla poszczególnych diet leczniczych, planuje i układa diety dla osób zdrowych i chorych, oblicza zapotrzebowanie kaloryczne. Potrafi uzasadnić opinie i sądy. Wykazuje umiejętność pozyskiwania informacji z różnych źródeł. Wykazuje aktywność na lekcjach .

### **Ocenę dobra otrzymuje uczeń, który:**

ma niewielkie braki w zakresie wiedzy z klasyfikacji, charakterystyki i zasad układania diet leczniczych, układania diet do wybranych jednostek chorobowych, doboru produktów stosowanych w żywieniu dietetycznym, metod i technik sporządzania potraw dietetycznych. Potrafi przy niewielkiej pomocy nauczyciela problemowo analizować, oceniać i interpretować np. jadłospisy ze względu na obliczoną zawartość składników odżywczych dla poszczególnych diet leczniczych, planuje i układa diety dla osób zdrowych i chorych, oblicza zapotrzebowanie kaloryczne. Wykazuje aktywność na lekcjach.

### **Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:**

opanował wiedzę i umiejętności w zakresie podstawowym. Potrafi definiować pojęcia z zakresu roli składników pokarmowych i ich wpływu na organizm człowieka, podziału diet, technik sporządzania posiłków dietetycznych, charakteryzować podział ludności na grupy żywieniowe, planować diety dla różnych jednostek chorobowych, obliczyć wartość odżywczą potrawy. Bez pomocy nauczyciela nie potrafi rozwiązywać problemów , analizować, wnioskować, uogólniać i interpretować. Przejawia słabą aktywność na lekcjach, ale systematycznie prowadzi zeszyt przedmiotowy.

### **Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:**

wykazuje duże braki w zakresie wymagań podstawowych, ale opanował wiedzę i umiejętności obejmujące wymagania konieczne. Potrafi skorzystać z pomocy nauczyciela.

Podejmuje próby poprawy ocen niedostatecznych ze sprawdzianów. Nie przejawia aktywności na lekcjach. Widoczne są braki w notatkach z lekcji w zeszycie przedmiotowym.

**Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń który:**

nie opanował wiedzy i umiejętności obejmujących wymagania konieczne. Nie uzyskał minimum 40% wartości punktów z odpowiedzi pisemnych podczas kontroli bieżącej. Nie potrafi definiować pojęć, omawiać i charakteryzować podstawowych zjawisk nawet przy pomocy nauczyciela. Wykazuje brak systematyczności i chęci do nauki. Nie podejmuje prób poprawy ocen niedostatecznych ze sprawdzianów w terminie wcześniej określonym lub odmawia odpowiedzi. Nie przejawia aktywności na lekcjach oraz nie prowadzi systematycznie zeszytu przedmiotowego.

**Wymagania edukacyjne z przedmiotu**

**PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA I ORGANIZACJI PRODUKCJI  
GASTRONOMICZNEJ**

**Klasa 4 tż**

**Cele ogólne**

1. Przygotowanie do opracowania receptur potraw, jadłospisów z wykorzystaniem profesjonalnego oprogramowania komputerowego.
2. Wypracowanie umiejętności planowania kosztów żywienia oraz kalkulowania cen potraw gastronomicznych z wykorzystaniem technik komputerowych.

3. Zastosowanie profesjonalnego oprogramowania do planowania i oceny żywienia dietetycznego.

**Cele operacyjne:**

**Uczeń potrafi:**

- 1) wykorzystywać programy komputerowe do planowania produkcji gastronomicznej,
- 2) opracować jadłospisy i receptury gastronomiczne z wykorzystaniem profesjonalnych programów komputerowych,
- 3) zaplanować posiłki dla różnych grup ludności, zgodnie z obowiązującymi normami żywienia,
- 4) ocenić wartość zaplanowanego żywienia pod kątem zawartości składników odżywczych i energetycznych, korzystając z technik komputerowych,
- 5) przygotować jadłospisy dietetyczne dla ludzi przewlekle chorych i cierpiących na choroby cywilizacyjne zgodnie z zaleceniami lekarskimi,
- 6) opracować jadłospisy dla osób stosujących alternatywne sposoby odżywiania się,
- 7) przygotować zestawienie surowców do produkcji gastronomicznej i ocenić ich koszt z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego,
- 8) opracować kalkulację cen produkcji gastronomicznej z wykorzystaniem profesjonalnego oprogramowania

**Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:**

- opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania,
- opanował pełny zakres wiadomości i umiejętności określone w wymaganiach edukacyjnych,
- samodzielnie rozwiązuje problemy związane z przedmiotem,
- umiejętnie stosuje wiedzę i umiejętności z innych przedmiotów do rozwiązywania problemów zawodowych,
- biegle stosuje terminologię właściwą dla zawodu,
- analizuje i ocenia rozwiązania problemów,

- trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną do rozwiązywania problemów praktycznych,
- planuje proces rozwiązywania problemów, proponuje oryginalne, twórcze rozwiązania,
- wykazuje zainteresowanie zawodem, rozwija swoje zainteresowania samodzielnie biorąc udział w pozaszkolnych formach doskonalenia,
- bierze udział w konkursach, olimpiadach związanych z zawodem.

### **Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:**

- opanował wiadomości i umiejętności zawodowe w stopniu gwarantującym wysoki poziom kwalifikacji zawodowych z zakresu: obliczania zawartości składników odżywczych i energetycznych w produktach i potrawach, obliczania dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na wodę, składniki odżywcze, obliczanie wydatków energetycznych, sporządzania receptur na potrawy napoje zimne i gorące, układania posiłków dla określonych grup ludności, obliczania wartości energetycznej posiłków
- samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne związane z przedmiotem,
- sprawnie posługuje się terminologią właściwą dla zawodu,
- potrafi argumentować własne rozwiązania problemów,
- potrafi dokonać analizy problemu,
- potrafi rozwiązywać zadania nietypowe związane z zawodem,
- wykorzystuje wiedzę teoretyczną do rozwiązywania zadań praktycznych,
- jest aktywny na lekcjach,
- wykonuje prace w sposób estetyczny,
- pracuje systematycznie,
- stosuje się do zasad bhp właściwych w zawodzie.

### **Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:**

- ma niewielkie braki w zakresie wiedzy z obliczania zawartości składników odżywczych i energetycznych w produktach i potrawach, obliczania dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na wodę, składniki odżywcze, obliczanie wydatków energetycznych, sporządzania receptur na potrawy napoje zimne i gorące, układania posiłków dla określonych grup ludności, obliczania wartości energetycznej posiłków
- braki, jakie posiada pozwalają na wykonywanie czynności zawodowych, potrafi



prawidłowo rozpoznać problem zawodowy i zaproponować typowy sposób rozwiązania,

- zna i stosuje pojęcia i zasady właściwe z zakresu planowania posiłków i receptur gastronomicznych, składników odżywczych i energetycznych człowieka.
- potrafi stosować poznane procedury do wykonania zadania praktycznego,
- potrafi poprawić wskazany przez nauczyciela błąd w wykonywanym zadaniu,
- potrafi samodzielnie rozwiązać typowy problem teoretyczny i praktyczny,
- potrafi prawidłowo interpretować teksty i schematy fachowe,
- jest aktywny na lekcjach,
- prace domowe (rysunki, projekty) są wykonane starannie z niewielkimi błędami.

#### **Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- uczeń opanował wiedzę i umiejętności w zakresie podstawowym. Potrafi definiować pojęcia, omawiać i charakteryzować zjawiska,
- zna podstawowe pojęcia, zasady i prawa właściwe dla danego zawodu,
- przy pomocy nauczyciela potrafi dokonać analizy typowego problemu zawodowego i zaproponować rozwiązanie,
- przy pomocy nauczyciela potrafi określić nieprawidłowości w rozwiązaniu i poprawić błędy,
- posługuje się terminologią fachową z błędami,
- wykonane prace zawierają błędy, które pozwalają po wprowadzeniu poprawek na prawidłowe rozwiązanie problemu,
- potrafi stosować poznane wcześniej typowe rozwiązania.

#### **Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:**

- opanował w stopniu elementarnym wiadomości i umiejętności zawodowe w zakresie pozwalającym na rozwiązywanie większości problemów i zadań w danym zawodzie,
- braki w wiadomościach i umiejętnościach pozwalają na wykonywanie podstawowych czynności zawodowych,
- zna podstawowe zasady bhp właściwe dla zawodu i potrafi je zastosować,

- wykonuje proste czynności zawodowe,
- stosuje nieudolnie język zawodowy, zna podstawowe pojęcia, nazywa podstawowe przyrządy, układy, procesy itp.
- braki, jakie wykazuje pozwalają na kontynuowanie kształcenia zawodowego.

**Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- nie opanował wiadomości i umiejętności przewidzianych przez podstawę programową kształcenia w zawodzie w zakresie pozwalającym na wykonywanie zawodu,
- nie pracuje systematycznie, opuszcza zajęcia,
- nie potrafi nazwać, wymienić podstawowych pojęć, zasad w zawodzie,
- nie potrafi rozwiązać podstawowego, typowego problemu nawet przy pomocy nauczyciela,
- nie zna elementarnych pojęć, terminów właściwych dla zawodu,
- nie wykazuje zainteresowania zawodem
- nie zna podstawowych zasad bhp w zawodzie, nie stosuje się do tych zasad,
- braki, jakie wykazuje nie pozwalają na dalsze kształcenie zawodowe.

**Wymagania edukacyjne z przedmiotu**

**PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA I ORGANIZACJI PRODUKCJI  
GASTRONOMICZNEJ**

**Klasa 5 tż**

**Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:**

- opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania,
- opanował pełny zakres wiadomości i umiejętności określone w wymaganiach edukacyjnych,
- samodzielnie rozwiązuje problemy związane z przedmiotem,
- umiejętnie stosuje wiedzę i umiejętności z innych przedmiotów do rozwiązywania problemów zawodowych,

- biegle stosuje terminologię właściwą dla zawodu,
- analizuje i ocenia rozwiązania problemów,
- trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną do rozwiązywania problemów praktycznych,
- planuje proces rozwiązywania problemów, proponuje oryginalne, twórcze rozwiązania,
- wykazuje zainteresowanie zawodem, rozwija swoje zainteresowania samodzielnie biorąc udział w pozaszkolnych formach doksztalcania,
- bierze udział w konkursach, olimpiadach związanych z zawodem.

**Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:**

- opanował wiadomości i umiejętności zawodowe w stopniu gwarantującym wysoki poziom kwalifikacji zawodowych z zakresu: układania i oceny jadłospisów, opracowania zestawienia ilości i kosztów w odniesieniu do danego jadłospisu, sporządzania kalkulacji cen na poszczególne dania, planowania jadłospisów dietetycznych dla osób chorych przewlekle i na choroby cywilizacyjne, stosowania zamienników surowców podczas planowania jadłospisów dietetycznych.
- samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne związane z przedmiotem,
- sprawnie posługuje się terminologią właściwą dla zawodu,
- potrafi argumentować własne rozwiązania problemów,
- potrafi dokonać analizy problemu,
- potrafi rozwiązywać zadania nietypowe związane z zawodem,
- wykorzystuje wiedzę teoretyczną do rozwiązywania zadań praktycznych,
- jest aktywny na lekcjach,
- wykonuje prace w sposób estetyczny,
- pracuje systematycznie,
- stosuje się do zasad bhp właściwych w zawodzie.

**Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:**

- ma niewielkie braki w zakresie wiedzy z układania i oceny jadłospisów, opracowania zestawienia ilości i kosztów w odniesieniu do danego jadłospisu, sporządzania kalkulacji cen

na poszczególne dania, planowania jadłospisów dietetycznych dla osób chorych przewlekle i na choroby cywilizacyjne, stosowania zamienników surowców podczas planowania jadłospisów dietetycznych.

- braki, jakie posiada pozwalają na wykonywanie czynności zawodowych, potrafi prawidłowo rozpoznać problem zawodowy i zaproponować typowy sposób rozwiązania,
- zna i stosuje pojęcia i zasady właściwe z zakresu planowania posiłków i receptur gastronomicznych, składników odżywczych i energetycznych człowieka.
- potrafi stosować poznane procedury do wykonania zadania praktycznego,
- potrafi poprawić wskazany przez nauczyciela błąd w wykonywanym zadaniu,
- potrafi samodzielnie rozwiązać typowy problem teoretyczny i praktyczny,
- potrafi prawidłowo interpretować teksty i schematy fachowe,
- jest aktywny na lekcjach,
- prace domowe (rysunki, projekty) są wykonane starannie z niewielkimi błędami.

**Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- uczeń opanował wiedzę i umiejętności w zakresie podstawowym. Potrafi definiować pojęcia, omawiać i charakteryzować zjawiska,
- zna podstawowe pojęcia, zasady i prawa właściwe dla danego zawodu,
- przy pomocy nauczyciela potrafi dokonać analizy typowego problemu zawodowego i zaproponować rozwiązanie,
- przy pomocy nauczyciela potrafi określić nieprawidłowości w rozwiązaniu i poprawić błędy,
- posługuje się terminologią fachową z błędami,
- wykonane prace zawierają błędy, które pozwalają po wprowadzeniu poprawek na prawidłowe rozwiązania problemu,
- potrafi stosować poznane wcześniej typowe rozwiązania.

**Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:**

- opanował w stopniu elementarnym wiadomości i umiejętności zawodowe w zakresie pozwalającym na rozwiązywanie większości problemów i zadań w danym zawodzie,
- braki w wiadomościach i umiejętnościach pozwalają na wykonywanie podstawowych czynności zawodowych,
- zna podstawowe zasady bhp właściwe dla zawodu i potrafi je zastosować,
- wykonuje proste czynności zawodowe,
- stosuje nieudolnie język zawodowy, zna podstawowe pojęcia, nazywa podstawowe przyrządy, układy, procesy itp.
- braki, jakie wykazuje pozwalają na kontynuowanie kształcenia zawodowego.

#### **Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- nie opanował wiadomości i umiejętności przewidzianych przez podstawę programową kształcenia w zawodzie w zakresie pozwalającym na wykonywanie zawodu,
- nie pracuje systematycznie, opuszcza zajęcia,
- nie potrafi nazwać, wymienić podstawowych pojęć, zasad w zawodzie,
- nie potrafi rozwiązać podstawowego, typowego problemu nawet przy pomocy nauczyciela,
- nie zna elementarnych pojęć, terminów właściwych dla zawodu,
- nie wykazuje zainteresowania zawodem
- nie zna podstawowych zasad bhp w zawodzie, nie stosuje się do tych zasad,
- braki, jakie wykazuje nie pozwalają na dalsze kształcenie zawodowe.

### **Wymagania edukacyjne z przedmiotu USŁUGI GASTRONOMICZNE I CATERINGOWE Klasa 4 tze**

#### **Cele ogólne**

1. Poznanie działalności usługowej zakładów gastronomicznych.
2. Rozróżnianie usług gastronomicznych i cateringowych.
3. Planowanie usług gastronomicznych i cateringowych.
4. Organizowanie usług gastronomicznych i cateringowych.

5. Przygotowanie personelu i sali restauracyjnej do obsługi gości.
6. Rozliczanie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych.
7. Wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego.

### **Cele operacyjne**

#### **Uczeń potrafi:**

- 1) wymienić placówki i zakłady gastronomiczne,
- 2) organizować stanowiska pracy kelnera zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- 3) planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bhp,
- 4) rozróżniać techniki, metody i systemy obsługi gości,
- 5) określać wyposażenie do obsługi gości,
- 6) wskazać zasady organizowania przyjęć okolicznościowych w zakładzie gastronomicznym,
- 7) wskazać zasady organizowania szkoleń i konferencji,
- 8) rozróżniać oferty usług gastronomicznych i cateringowych,
- 9) rozróżniać działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych,
- 10) rozliczać usługi gastronomiczne i cateringowe,
- 11) uzasadnić potrzebę analizowania rynku usług gastronomicznych i cateringowych,
- 12) rozróżniać programy komputerowe do planowania i promocji usług oraz kalkulacji kosztów,
- 13) rozróżniać karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących: wartości odżywczej potraw, alergenów i cen,
- 14) stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie,
- 15) wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej związanej z usługami gastronomicznymi cateringowymi,
- 16) opracować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowaną na klienta.

#### **Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:**

wykazuje wiedzę wykraczającą poza podstawę programową. Samodzielnie podejmuje działania w celu rozwijania swoich zainteresowań i uzdolnień. Osiąga sukcesy w olimpiadach i konkursach.

**Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:**

w stopniu wyczerpującym opanował materiał na poziomie wymagań podstawowych z zakresu: klasyfikacji placówek gastronomicznych, organizacji stanowisk pracy w części handlowo - usługowej zakładu gastronomicznego, planowania ofert usług gastronomicznych i cateringowych, działań związanych z promocją usług, planowania ofert usług gastronomicznych w zależności od potrzeb konsumenta, oraz wykazuje się wiadomościami i umiejętnościami dopełniającymi. Samodzielnie interpretuje, ocenia, opisuje np. zakłady gastronomiczne, rodzaje usług gastronomicznych, planuje działania promocyjne, przygotowuje ofertę usług gastronomicznych, dobiera metody obsługi do świadczonych usług, stosuje bielinę i zastawę stołową do potrzeb usługi. Wykazuje umiejętność pozyskiwania informacji z różnych źródeł. Wykazuje aktywność na lekcjach .

**Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:**

ma niewielkie braki w zakresie wiedzy z klasyfikacji placówek gastronomicznych, organizacji stanowisk pracy w części handlowo - usługowej zakładu gastronomicznego, planowania ofert usług gastronomicznych i cateringowych, działań związanych z promocją usług, planowania ofert usług gastronomicznych w zależności od potrzeb konsumenta, metod i technik obsługi gości, systemów obsługi gości, wyposażenia do obsługi gości, przygotowania personelu do obsługi gości. Potrafi przy niewielkiej pomocy nauczyciela problemowo analizować, oceniać i charakteryzować np. zakłady gastronomiczne, rodzaje usług gastronomicznych, planuje działania promocyjne, przygotowuje ofertę usług gastronomicznych, dobiera metody obsługi do świadczonych usług, stosuje bielinę i zastawę stołową do potrzeb usługi. Wykazuje aktywność na lekcjach.

**Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:**

opanował wiedzę i umiejętności w zakresie podstawowym. Potrafi definiować pojęcia z zakresu podziału zakładów gastronomicznych, usług świadczonych przez gastronomię, promocji usług, wyposażenia do obsługi gości. Bez pomocy nauczyciela nie potrafi rozwiązywać problemów , analizować, wnioskować, uogólniać i interpretować. Przejawia słabą aktywność na lekcjach, ale systematycznie prowadzi zeszyt przedmiotowy.

**Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:**

wykazuje duże braki w zakresie wymagań podstawowych, ale opanował wiedzę i umiejętności obejmujące wymagania konieczne. Potrafi skorzystać z pomocy nauczyciela. Podejmuje próby poprawy ocen niedostatecznych ze sprawdzianów. Nie przejawia aktywności na lekcjach. Widoczne są braki w notatkach z lekcji w zeszycie przedmiotowym.

### **Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń który:**

nie opanował wiedzy i umiejętności obejmujących wymagania konieczne. Nie uzyskał minimum 40% wartości punktów z odpowiedzi pisemnych podczas kontroli bieżącej. Nie potrafi definiować pojęć, omawiać i charakteryzować podstawowych zjawisk nawet przy pomocy nauczyciela. Wykazuje brak systematyczności i chęci do nauki. Nie podejmuje prób poprawy ocen niedostatecznych ze sprawdzianów w terminie wcześniej określonym lub odmawia odpowiedzi. Nie przejawia aktywności na lekcjach oraz nie prowadzi systematycznie zeszytu przedmiotowego.

## Wymagania edukacyjne z przedmiotu **USŁUGI GASTRONOMICZNE I CATERINGOWE** Klasa 5 tze

### **Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:**

wykazuje wiedzę wykraczającą poza podstawę programową. Samodzielnie podejmuje działania w celu rozwijania swoich zainteresowań i uzdolnień. Osiąga sukcesy w olimpiadach i konkursach.

### **Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:**

w stopniu wyczerpującym opanował materiał na poziomie wymagań podstawowych z zakresu: metod i technik obsługi gości, systemów obsługi gości, wyposażenia do obsługi gości, przygotowania personelu do obsługi gości, czynności związanych z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości, czynności związanych z przygotowaniem sali na przyjęcia,

serowania posiłków oraz napojów, obsługi indywidualnej gości, rodzajów przyjęć okolicznościowych, sporządzania planów usług gastronomicznych, obsługą przyjęć i bankietów oraz usług cateringowych, czynności związanych z przygotowaniem sali na przyjęcia, rozliczania usług kelnerskich i gastronomicznych oraz wykazuje się wiadomościami i umiejętnościami dopełniającymi. Samodzielnie interpretuje, ocenia, modyfikuje np. nakrycia stołów do śniadań, obiadów, kolacji, stosuje zasady obsługi gości. Potrafi uzasadnić opinie i sądy. Wykazuje umiejętność pozyskiwania informacji z różnych źródeł. Wykazuje aktywność na lekcjach .

### **Ocenę dobra otrzymuje uczeń, który:**

ma niewielkie braki w zakresie wiedzy z czynności związanych z metodami i technikami obsługi gości, systemów obsługi gości, wyposażenia do obsługi gości, przygotowania personelu do obsługi gości, przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości, obsługi indywidualnej gości, rodzajów przyjęć okolicznościowych, sporządzania planów usług gastronomicznych, obsługą przyjęć i bankietów oraz usług cateringowych, czynności związanych z przygotowaniem sali na przyjęcia, rozliczania usług kelnerskich



i gastronomicznych oraz wykazuje się wiadomościami i umiejętnościami dopełniającymi. Potrafi przy niewielkiej pomocy nauczyciela problemowo analizować, oceniać i interpretować np. nakrycia stołów do śniadań, obiadów, kolacji, stosuje zasady obsługi gości, planuje menu na przyjęcia, oblicza koszty usług. Wykazuje aktywność na lekcjach.

**Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:**

opanował wiedzę i umiejętności w zakresie podstawowym. Potrafi definiować pojęcia z zakresu przygotowania sali konsumenckiej do obsługi gości, wyposażenia do obsługi gości, rodzajów przyjęć okolicznościowych, kalkulacji cen potraw i napojów, obsługi przyjęć i bankietów. Bez pomocy nauczyciela nie potrafi rozwiązywać problemów, analizować, wnioskować, uogólniać i interpretować. Przejawia słabą aktywność na lekcjach, ale systematycznie prowadzi zeszyt przedmiotowy.

**Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:**

wykazuje duże braki w zakresie wymagań podstawowych, ale opanował wiedzę i umiejętności obejmujące wymagania konieczne. Potrafi skorzystać z pomocy nauczyciela. Podejmuje próby poprawy ocen niedostatecznych ze sprawdzianów. Nie przejawia aktywności na lekcjach. Widoczne są braki w notatkach z lekcji w zeszycie przedmiotowym.

**Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń który:**

nie opanował wiedzy i umiejętności obejmujących wymagania konieczne. Nie uzyskał minimum 40% wartości punktów z odpowiedzi pisemnych podczas kontroli bieżącej. Nie potrafi definiować pojęć, omawiać i charakteryzować podstawowych zjawisk nawet przy pomocy nauczyciela. Wykazuje brak

systematyczności i chęci do nauki. Nie podejmuje prób poprawy ocen niedostatecznych ze sprawdzianów w terminie wcześniej określonym lub odmawia odpowiedzi. Nie przejawia aktywności na lekcjach oraz nie prowadzi systematycznie zeszytu przedmiotowego.

Wymagania edukacyjne z przedmiotu **PRACOWNIA USŁUG I OBSŁUGI  
KONSUMENTA** Klasa 4 tze

**Cele ogólne**

- 1) Planowanie i promocja usług gastronomicznych i cateringowych.
- 2) Wykonywanie czynności związanych z organizacją oraz obsługą gości i usług gastronomicznych.
- 3) Rozliczanie usług kelnerskich i gastronomicznych.
- 4) Wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego.

**Cele operacyjne**

**Uczeń potrafi:**

- 1) wymienić choroby zawodowe na stanowiskach kelnera i innych odcinkach pracy w usługach gastronomicznych i cateringowych,
- 2) rozróżnić placówki i zakłady gastronomiczne,
- 3) organizować stanowiska pracy kelnera zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- 4) planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bhp,
- 5) wykonywać zadania kelnera na stanowiskach w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej,
- 6) wyznaczać drogi komunikacyjne w pracy kelnera przy realizacji obsługi konsumenta i usługi gastronomicznej,
- 7) stosować w praktyce techniki, metody i systemy obsługi gości,
- 8) przygotować oferty usług gastronomicznych i cateringowych,
- 9) zaplanować i zastosować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych cateringowych,
- 10) rozliczać konsumentów, usługi gastronomiczne i cateringowe,
- 11) stosować programy komputerowe do planowania i promocji usług oraz kalkulacji kosztów,
- 12) rozróżniać karty menu,
- 13) tworzyć karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących: wartości odżywczej potraw, alergenów i cen,
- 14) współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej
- 15) ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania,
- 16) stosować zasady kultury osobistej i etyki zawodowej,

**Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:**

wykazuje wiedzę wykraczającą poza podstawę programową. Samodzielnie podejmuje działania w celu rozwijania swoich zainteresowań i uzdolnień. Osiąga sukcesy w olimpiadach i konkursach.

**Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:**

w stopniu wyczerpującym opanował materiał na poziomie wymagań podstawowych z zakresu: klasyfikacji placówek gastronomicznych, organizacji stanowisk pracy w części handlowo - usługowej zakładu gastronomicznego, planowania ofert usług gastronomicznych i cateringowych, działań związanych z promocją usług, planowania ofert usług gastronomicznych w zależności od potrzeb konsumenta, metod i technik obsługi gości, systemów obsługi gości, wyposażenia do obsługi gości, przygotowania personelu do obsługi gości, odawania posiłków oraz napojów zimnych i gorących, alkoholowych i bezalkoholowych oraz wykazuje się wiadomościami i umiejętnościami dopełniającymi. Samodzielnie interpretuje, ocenia, opisuje np. zakłady gastronomiczne, rodzaje usług gastronomicznych, planuje działania promocyjne, przygotowuje ofertę usług gastronomicznych, dobiera metody obsługi do świadczonych usług, stosuje bielinę i zastawę stołową do potrzeb usługi, serwuje potrawy i napoje. Wykazuje umiejętność pozyskiwania informacji z różnych źródeł. Wykazuje aktywność na lekcjach .

**Ocenę dobra otrzymuje uczeń, który:**

ma niewielkie braki w zakresie wiedzy z klasyfikacji placówek gastronomicznych, organizacji stanowisk pracy w części handlowo - usługowej zakładu gastronomicznego, planowania ofert usług gastronomicznych i cateringowych, działań związanych z promocją usług, planowania ofert usług gastronomicznych w zależności od potrzeb konsumenta, metod i technik obsługi gości, systemów obsługi gości, wyposażenia do obsługi gości, przygotowania personelu do obsługi gości, podawania posiłków oraz napojów zimnych i gorących, alkoholowych i bezalkoholowych. Potrafi przy niewielkiej pomocy nauczyciela problemowo analizować, oceniać i charakteryzować np. zakłady gastronomiczne, rodzaje usług gastronomicznych, planuje działania promocyjne, przygotowuje ofertę usług gastronomicznych, dobiera metody obsługi do świadczonych usług, stosuje bielinę i zastawę stołową do potrzeb usługi, serwuje potrawy i napoje. Wykazuje aktywność na lekcjach.

**Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:**

opanował wiedzę i umiejętności w zakresie podstawowym. Potrafi definiować pojęcia z zakresu podziału zakładów gastronomicznych, usług świadczonych przez gastronomię, promocji usług, wyposażenia do obsługi gości, serwowania dań i napojów. Bez pomocy nauczyciela nie potrafi rozwiązywać problemów , analizować, wnioskować, uogólniać i interpretować. Przejawia słabą aktywność na lekcjach, ale systematycznie prowadzi zeszyt przedmiotowy.

**Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:**

wykazuje duże braki w zakresie wymagań podstawowych, ale opanował wiedzę i umiejętności obejmujące wymagania konieczne. Potrafi skorzystać z pomocy nauczyciela. Podejmuje próby poprawy ocen niedostatecznych ze sprawdzianów. Nie przejawia aktywności na lekcjach. Widoczne są braki w notatkach z lekcji w zeszycie przedmiotowym.

**Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń który:**

nie opanował wiedzy i umiejętności obejmujących wymagania konieczne. Nie uzyskał minimum 40% wartości punktów z odpowiedzi pisemnych podczas kontroli bieżącej. Nie potrafi definiować pojęć, omawiać i charakteryzować podstawowych zjawisk nawet przy pomocy nauczyciela. Wykazuje brak systematyczności i chęci do nauki. Nie podejmuje prób poprawy ocen niedostatecznych ze sprawdzianów w terminie wcześniej określonym lub odmawia odpowiedzi. Nie przejawia aktywności na lekcjach oraz nie prowadzi systematycznie zeszytu przedmiotowego.

## Wymagania edukacyjne z przedmiotu **PRACOWNIA USŁUG I OBSŁUGI KONSUMENTA**

Klasa 5 tż

### **Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:**

wykazuje wiedzę wykraczającą poza podstawę programową. Samodzielnie podejmuje działania w celu rozwijania swoich zainteresowań i uzdolnień. Osiąga sukcesy w olimpiadach i konkursach.

### **Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:**

w stopniu wyczerpującym opanował materiał na poziomie wymagań podstawowych z zakresu: czynności związanych z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości, obsługi indywidualnej gości, rodzajów przyjęć okolicznościowych, sporządzania planów usług gastronomicznych, obsługą przyjęć i bankietów oraz usług cateringowych, czynności związanych z przygotowaniem sali na przyjęcia, rozliczania usług kelnerskich i gastronomicznych oraz wykazuje się wiadomościami i umiejętnościami dopełniającymi. Samodzielnie interpretuje, ocenia, modyfikuje np. nakrycia stołów do śniadań, obiadów, kolacji, stosuje zasady obsługi gości, planuje menu na przyjęcia, oblicza koszty usług. Potrafi uzasadnić opinie i sądy. Wykazuje umiejętność pozyskiwania informacji z różnych źródeł. Wykazuje aktywność na lekcjach .

### **Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:**

ma niewielkie braki w zakresie wiedzy z czynności związanych z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości, obsługi indywidualnej gości, rodzajów przyjęć okolicznościowych, sporządzania planów usług gastronomicznych, obsługą przyjęć i bankietów oraz usług cateringowych, czynności związanych z przygotowaniem sali na przyjęcia, rozliczania usług kelnerskich i gastronomicznych oraz wykazuje się wiadomościami i umiejętnościami dopełniającymi. Potrafi przy niewielkiej pomocy nauczyciela problemowo analizować, oceniać i interpretować np. nakrycia stołów do śniadań, obiadów, kolacji, stosuje

zasady obsługi gości, planuje menu na przyjęcia, oblicza koszty usług. Wykazuje aktywność na lekcjach.

**Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:**

opanował wiedzę i umiejętności w zakresie podstawowym. Potrafi definiować pojęcia z zakresu przygotowania sali konsumenckiej do obsługi gości, rodzaji przyjęć okolicznościowych, kalkulacji cen potraw i napojów, obsługi przyjęć i bankietów. Bez pomocy nauczyciela nie potrafi rozwiązywać problemów, analizować, wnioskować, uogólniać i interpretować. Przejawia słabą aktywność na lekcjach, ale systematycznie prowadzi zeszyt przedmiotowy.

**Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:**

wykazuje duże braki w zakresie wymagań podstawowych, ale opanował wiedzę i umiejętności obejmujące wymagania konieczne. Potrafi skorzystać z pomocy nauczyciela. Podejmuje próby poprawy ocen niedostatecznych ze sprawdzianów. Nie przejawia aktywności na lekcjach. Widoczne są braki w notatkach z lekcji w zeszycie przedmiotowym.

**Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń który:**

nie opanował wiedzy i umiejętności obejmujących wymagania konieczne. Nie uzyskał minimum 40% wartości punktów z odpowiedzi pisemnych podczas kontroli bieżącej. Nie potrafi definiować pojęć, omawiać i charakteryzować podstawowych zjawisk nawet przy pomocy nauczyciela. Wykazuje brak systematyczności i chęci do nauki. Nie podejmuje prób poprawy ocen niedostatecznych ze sprawdzianów w terminie wcześniej określonym lub odmawia odpowiedzi. Nie przejawia aktywności na lekcjach oraz nie prowadzi systematycznie zeszytu przedmiotowego.

Wymagania edukacyjne i kryteria oceniania z przedmiotu

**INFORMATYKA W GASTRONOMII**

**Kwalifikacja:** HGT.12 – TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

**Program:** Program nauczania dla zawodu Technik Informatyk, 343404, o strukturze przedmiotowej, 2019 r.

**Wymiar:** 60 godzin w cyklu

**Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:**

- przestrzega regulamin pracowni oraz zasad BHP w pracowni
- potrafi włączyć komputer i zalogować się do sieci szkolnej
- wymienia zastosowanie techniki komputerowej w życiu codziennym
- potrafi uruchomić zadany przez nauczyciela program

**Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który posiada umiejętności jak wyżej oraz:**

- posiada podstawowe umiejętności korzystania z systemu operacyjnego przy pomocy nauczyciela,

- potrafi wskazać przykłady zastosowania programów (Kalkulator, Notatnik, Point)
- potrafi samodzielnie uruchomić program Kalkulator oraz dokona prostych obliczeń
- uruchamia edytor grafiki oraz wybiera potrzebne opcje z menu edytora
- rozróżnia pasek narzędzi i objaśnia jego funkcje
- wykorzystuje narzędzia do kreślenia: linii, figur geometrycznych w prostych rysunkach
- zamknąć okno programu
- podaje różnice pomiędzy edytorem grafiki a tekstu
- wpisuje i usuwa znaki dostępne z klawiatury
- wpisuje tekst na zadany temat
- porusza się po tekście za pomocą klawiatury
- zna pojęcie Internet
- umie wpisać poprawnie adres internetowy
- w podstawowy sposób posługuje się wyszukiwarką w języku polskim
- zna narzędzia z paska formatowania
- formatuje czcionki zgodnie z poleceniem nauczyciela
- samodzielnie wpisuje tekst za pomocą poznanych klawiszy
- wprowadza do komórki tekst lub liczbę
- wpisuje prostą formułę w arkuszu

**Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który posiada umiejętności jak wyżej oraz:**

- wykonuje obliczenia na kalkulatorze przy pomocy podstawowych działań matematycznych
- potrafi skopiować wynik i wkleić go do edytora tekstowego przy pomocy Schowka
- potrafi przygotować projekt prostego rysunku z wykorzystaniem poznanych narzędzi
- zapisać rysunek w miejscu wskazanym przez nauczyciela
- kopiuje i wkleja fragmenty rysunku lub całe bloki rysunku
- odczytuje rysunek z katalogu domyślnego, zapisuje zmiany i potrafi wyjść z programu
- zna narzędzia z paska formatowania
- formatuje akapit zgodnie z poleceniem nauczyciela
- poprawia błędy w tekście
- zaznacza dowolny fragment tekstu
- przenosi i wycina wskazany fragment tekstu
- kopiuje fragmenty tekstu z innego dokumentu
- wstawia rysunek do tekstu
- zapisuje dokument we wskazanym katalogu, wychodzi z programu
- uruchamia przeglądarkę oraz wpisuje adres strony www.
- porusza się po stronie internetowej
- dociera do potrzebnych informacji
- potrafi opisać różnicę pomiędzy przeglądarką i wyszukiwarką
- zapisuje dokument w katalogu domyślnym (Moje dokumenty)
- otwiera dokument z menu plik oraz paska narzędzi
- sprawnie formatuje tekst korzystając z narzędzi na pasku formatowania
- wstawia numerowanie i wypunktowania tekstu
- zna budowę okna czcionka – formatuje tekst
- wstawia tabelę do dokumentu, zmienia jej rozmiary
- zmienia wielkość komórki
- formatuje komórkę oraz tabelę

**Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który posiada umiejętności jak wyżej oraz:**

- zna znaczenie wszystkich przycisków kalkulatora

- samodzielnie wykonuje złożone działania matematyczne
- wykorzystuje wszystkie poznane narzędzia do projektowania rysunku
- nazywa dokument i samodzielnie wybiera miejsce zachowania go
- potrafi formatować dokument według wskazań nauczyciela
- wstawiać obiekt do tekstu oraz modyfikować go
- modyfikować tekst wykorzystując wszystkie możliwości edytora
- przenosić fragmenty tekstu przy pomocy schowka
- zapisać dokument do wskazanego folderu i odszukać go
- poprawnie zamknąć dokument
- odszukać potrzebne informacje w Internecie, zaznaczyć fragment i skopiować go
- zapisać stronę WWW na dysku
- formułować zapytania do wyszukiwarki
- samodzielnie otwiera przeglądarkę oraz wpisuje adres
- dociera do potrzebnych informacji nie znając adresu internetowego (wyszukiwarka)
- samodzielnie przygotowuje notatkę na zadany temat
- wstawia obiekty do dokumentu
- formatuje tekst zgodnie z przyjętymi zasadami
- zapisuje dokument
- potrafi zbudować tabelę oraz wpisać do niej dane i zmodyfikować ją (rozmiar, grubość linii, kolor komórki itp.)
- wykorzystanie arkusz kalkulacyjny do rozwiązywania problemów z innych przedmiotów oraz życia codziennego

**Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:**

- posiada umiejętności i wiedzę znacznie wykraczającą poza wymagania programowe
- samodzielnie i twórczo rozwija własne zainteresowania
- rozwiązuje specjalnie przygotowane zadania o większym stopniu trudności.
- osiągnie sukces w konkursie związanym z tematyką zajęć;
- wykona dodatkowy projekt, wykazując się dodatkowymi umiejętnościami, zgodny z nauczonym przedmiotem. Projekt ma być ustalony z nauczycielem i realizowany systematycznie, a postępy będą prezentowane nauczycielowi w ciągu całego roku szkolnego lub semestru;
- osiągnie średnią ocen zgodną z WSO, klasyfikującą do wystawienia oceny celującej