

Zespół Szkół nr 1  
ul. Kcyńska 48  
62-100 Wągrowiec

**PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA**  
**z przedmiotów zawodowych -**  
**dla 5 – letniego Technikum**  
**oraz**  
**Branżowej Szkoły I stopnia**

## **I. Podstawa programowa**

1. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 22 lutego 2019 roku w sprawie zasad oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych.
2. Statut Zrespołu Szkół nr 1 w Wągrowcu.
3. Standardy wymagań edukacyjnych.
4. Program nauczania dla zawodu:
  - technik żywienia i usług gastronomicznych – 343404
  - kucharz – 512001

## **II. Cel przedmiotowego systemu oceniania**

Przedmiotowy system oceniania ma na celu:

- a. poinformowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych i postępach w nauce;
- b. pomoc uczniowi w samodzielnym planowaniu swojego rozwoju;
- c. motywowaniu ucznia do dalszych postępów w nauce;
- d. dostarczaniu nauczycielowi, rodzicom (opiekunom) informacji o postępach, trudnościach, uzdolnieniach ucznia;
- e. umożliwienie nauczycielowi doskonalenia organizacji i metod pracy dydaktyczno – wychowawczej;
- f. uświadomienie uczniom braków w zakresie wiedzy oraz wdrażanie do samokontroli.

Poniższy przedmiotowy system oceniania dotyczy przedmiotów:

- w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych**
  - ✓ Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii
  - ✓ Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych
  - ✓ Podstawy gastronomii
  - ✓ Technologia gastronomiczna
  - ✓ Zasady żywienia człowieka
  - ✓ Pracownia technologii gastronomicznej
  - ✓ Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej
  - ✓ Podstawy żywienia dietetycznego
  - ✓ Usługi gastronomiczne i cateringowe
  - ✓ Pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji
  - ✓ Pracownia usługi obsługi konsumenta
- w zawodzie: kucharz**
  - ✓ Zajęcia praktyczne

### III. Oceny bieżące, semestralne i końcowe wyrażone są w stopniach według skali:

STOPIEŃ	OZNACZENIE CYFROWE	SKRÓT LITEROWY
Celujący	6	Cel
Bardzo dobry	5	Bdb
Dobry	4	Db
Dostateczny	3	Dst
Dopuszczający	2	Dop
Niedostateczny	1	Nast.

### IV. Obszary aktywności ucznia, które będą podlegać ocenie:

#### 1. Wiedza

- a. znajomość pojęć, zasad, zagadnień i reguł dotyczących zagadnień zawodowych przewidzianych w programie nauczania na lekcjach teoretycznych przedmiotów zawodowych oraz na zajęciach praktycznych;
- b. zrozumienie i zapamiętywanie wiadomości zdobytych podczas lekcji i nauki własnej;
- c. uporządkowanie i streszczenie wiadomości, zilustrowanie i wyjaśnienie na odpowiednich przykładach.

#### 2. Umiejętności

- a. posługiwanie się wiadomościami według podanych wzorów;
- b. prawidłowa interpretacja i samodzielne rozwiązywanie problemów związanych z przedmiotem;
- c. prawidłowa analiza, wnioskowanie i dostrzeganie związków między teorią, a praktyką i stosowanie w rozwiązywaniu zadań;
- d. formułowanie problemów, planu działania, przewidywanie i prezentowanie ich na własny sposób;
- e. ocenianie, wartościowanie, wnioskowanie;
- f. poprawne korzystanie z pomocy dydaktycznych (podręczniki, plansze, rysunki, schematy);
- g. wykorzystywanie wiedzy teoretycznej w praktyce.

#### 3. Postawy

- a. samodzielność i aktywność na lekcji;
- b. pozytywne nastawienie i zainteresowanie przedmiotem;
- c. praca w zespole;
- d. obecność i przygotowanie do lekcji;
- e. prowadzenie zeszytu i wykonywanie zadań;
- f. samodzielność, zaangażowanie i dociekliwość poznawcza;
- g. kształcenie kreatywnej postawy wobec problemu;
- h. umiejętność samooceny, planowania i organizowania własnej nauki; przyjmowania za nią odpowiedzialności;
- i. dokładności, rzetelności, systematyczności, wiary we własne siły.

## V. Zasady sprawdzania, oceniania osiągnięć i postępów

- a. Podstawą oceny jest zakres realizacji wymagań edukacyjnych określonych i podanych przez nauczyciela danego przedmiotu na początku roku szkolnego, za realizację tych wymagań uczeń otrzymuje ocenę.
- b. Uczeń oceniany jest za swoje osiągnięcia w nauce (wiedza i umiejętności) oraz postawy (aktywność i kreatywność) w oparciu o różne formy aktywności, tj.
  - prace pisemne w klasie – sprawdzian (minimum jeden na semestr) lub test zapowiedziany jest 2 tygodnie przed terminem, potwierdzony wpisem w dzienniku elektronicznym, czas trwania do 45 minut, - kartkówka (ilość zależna od przedmiotu) dotyczy 3 ostatnich tematów, bez zapowiedzi, czas trwania do 20 minut, - pracy domowej: ćwiczenia, notatki
  - odpowiedzi ustne z 3 ostatnich tematów lekcji
  - aktywności na lekcji – praca w grupach (organizacja pracy w grupie, komunikacja w grupie, zaangażowanie, efekty pracy), - częste zgłaszanie się w czasie lekcji i udzielanie poprawnych odpowiedzi.
- c. Zaplanowane przez nauczyciela formy sprawdzające są obowiązkowe. Uczeń nieobecny na sprawdzianie ma obowiązek przystąpić do sprawdzianu na pierwszej lekcji po powrocie do szkoły.
- d. Liczba i częstotliwość sprawdzania wiedzy i umiejętności jest zależna od realizowanego programu nauczania oraz liczby godzin w danej klasie. Minimalna ilość ocen, którą powinien zdobyć uczeń w czasie półrocza to trzy.
- e. W przypadku nieobecności dłuższej niż 1 tydzień, do sprawdzianu należy przystąpić w ciągu 2 tygodni.
- f. Jeżeli uczeń z własnej winy nie stawia się na umówiony termin zaliczenia sprawdzianu nauczyciel może przeprowadzić sprawdzian w innym terminie, bez pytania o zgodę ucznia.
- g. Nauczyciel ma prawo przerwać pisanie pracy uczniowi lub całej klasie, może wystawić ocenę niedostateczną, jeżeli w trakcie pracy klasowej, sprawdzianu lub testu ma miejsce złamanie regulaminu (np. korzystanie z niedozwolonych źródeł).
- h. Nauczyciel ma obowiązek zwrócić sprawdzone sprawdziany, testy i kartkówki w terminie do 2 tygodni
- i. Uczeń ma prawo poprawić ocenę niedostateczną ze sprawdzianu powtórnie tylko raz w ciągu dwóch tygodni od daty zapoznania się z oceną (w terminie uzgodnionym z nauczycielem). Ocena z poprawy wpisywana jest do dziennika i jest oceną obowiązującą. Forma wpisania oceny poprawianej w dzienniku jest następująca, np.4(1), gdzie „1“ oznacza ocenę otrzymaną w pierwszym terminie, „4“ oznacza ocenę z poprawy.
- j. Uczeń ma prawo do poprawy oceny niedostatecznej ze sprawdzianu również po upływie czasu dłuższym niż 2 tygodnie, ale wówczas ocena z poprawy jest wpisana do dziennika jako kolejna ocena cząstkowa (w osobnej kolumnie)
- k. Uczeń ma prawo do oceny za dodatkowo i nadprogramowo wykonaną pracę.
- l. Jeżeli uczeń opuścił 50% zajęć i brak jest podstaw do wystawienia oceny – nie jest klasyfikowany.

- m. Dla ucznia, o którym mowa w powyższym punkcie może być przeprowadzony egzamin klasyfikacyjny. Sprawę dopuszczenia do egzaminu regulują odrębne przepisy.
- n. Liczbę nieprzygotowań określają nauczyciele poszczególnych przedmiotów zawodowych, jeśli tego nie zrobią to uczeń ma prawo zgłosić jedno nieprzygotowanie przed lekcją w semestrze.
- o. Nieprzygotowania nie można zgłosić przed zapowiedzianym sprawdzianem, kartkówką zapowiedzianą, w przypadku przekrojowych prac domowych, referatów.
- p. Uczeń ma przywilej zgłoszenia tzw. *szczęśliwego numeru*, jeśli w danym dniu jego numer został wylosowany – szczęśliwy numer można zgłosić w każdej chwili lekcji.
- q. Prowadzenie zeszytu jest obowiązkowe – ocenie podlega kompletność notatek z lekcji
- r. Brak pracy domowej, brak zeszytu przedmiotowego może być podstawą do ustalenia bieżącej oceny niedostatecznej.
- s. Przy ocenianiu stosuje się następujący przelicznik procentowy

Technikum:

- ocena niedostateczna – 0% do 39%
- ocena dopuszczająca – 40% do 55%
- ocena dostateczna – 56% do 74%
- ocena dobra – 75% do 85%
- ocena bardzo dobra – 86% do 97%
- ocena celująca – 98%-100%

Szkoła branżowa I stopnia:

- ocena niedostateczna – 0% do 34%
- ocena dopuszczająca – 35% do 55%
- ocena dostateczna – 56% do 74%
- ocena dobra – 75% do 85%
- ocena bardzo dobra – 86% do 97%
- ocena celująca – 98%-100%

- t. Poszczególnym formom aktywności przyporządkowane są następujące wagi:
  - praca klasowa, sprawdziany, testy – waga 4
  - kartkówka – waga 3
  - odpowiedź ustna – waga 2
  - inne – waga 1
- u. Poprawie podlegają:
  - sprawdziany,
  - testy
- w. Kartkówki, odpowiedzi ustne nie podlegają poprawie.

## **VI. Umowa w sprawie nieprzygotowania się ucznia do zajęć**

1. Uczeń ma prawo być nieprzygotowanym do zajęć z powodu choroby trwającej dłużej niż 5 dni,
2. W przypadkach wymienionych w punkcie 1 uczeń ma prawo być nie oceniany przez 5 dni (tydzień roboczy) od powrotu do szkoły.
3. Na uzupełnienie wiadomości uczeń ma 5 dni (tydzień roboczy), po upływie tego terminu uczeń jest traktowany na równi z pozostałymi uczniami.

## **VII. Ustalanie oceny klasyfikacyjnej i śródrocznej i rocznej.**

1. O proponowanej ocenie klasyfikacyjnej nauczyciele informują rodziców/pranych opiekunów w terminie wynikającym z harmonogramu pracy szkoły poprzez wpis w dzienniku elektronicznym. Przewidywana ocena nie jest oceną ostateczną, ale informacja o niej ma stwarzać uczniowi szansę poprawienia jej jeszcze przed ustaleniem przez nauczyciela rocznej oceny klasyfikacyjnej.
2. Ustalenie oceny klasyfikacyjnej śródrocznej lub rocznej dokonuje się na podstawie co najmniej trzech ocen cząstkowych uzyskanych przez ucznia w wyniku różnych form sprawdzania jego osiągnięć edukacyjnych oraz indywidualnych obserwacji nauczyciela o możliwościach ucznia oraz włożonej przez niego pracy w celu opanowania danego materiału.
3. Ocena klasyfikacyjna śródroczna i roczna wyciągnięta z ocen cząstkowych jest średnią ważoną wyliczoną z ocen cząstkowych uzyskanych w danym semestrze. W celu wyliczenia średniej potrzebnej do wstawienia oceny semestralnej lub rocznej stosuje się następujący zapis ocen:

Ocena	Wartość oceny
6	6
6-	5,75
5+	5,25
5	5
5-	4,75
4+	4,25
4	4
4-	3,75
3+	3,25
3	3
3-	2,75
2+	2,25
2	2
2-	1,75
1+	1,25
1	1

Ustalenie, jakiej ocenie szkolnej odpowiada uzyskana średnia przedstawia tabela:

Wartość średniej	Ocena
5,51 i powyżej	Celujący
4,51 - 5,5	Bardzo dobry
3,75 – 4,50	Dobry
2,75 – 3,74	Dostateczny
1,9 – 2,74	Dopuszczający
Poniżej 1,89	Niedostateczny

4. Ocena końcowa jest oceną całoroczną i ma na nią wpływ ocena śródroczna.
5. Ocena śródroczna i końcowa wynikająca ze średniej ważonej może ulec podniesieniu lub obniżeniu o jeden stopień w sytuacji indywidualnej ocenie nauczyciela możliwości i wkładu pracy przez ucznia.
6. Uczeń ma prawo, od momentu uzyskania informacji o przewidywanej semestralnej (rocznej) ocenie klasyfikacyjnej ubiegać się o wyższą (o jeden stopień) niż przewidywana ocena semestralna lub roczna. Warunkiem uzyskania oceny klasyfikacyjnej wyższej niż przewidywana jest bycie laureatem konkursów na etapie wojewódzkim lub ogólnopolskim albo systematyczne uczestnictwo w imprezach szkolnych z zakresu gastronomii.

### **VIII. Poprawa śródrocznej i rocznej oceny niedostatecznej**

1. Uczeń po uzyskaniu śródrocznej oceny niedostatecznej lub uczeń niesklasyfikowany ma prawo do poprawy oceny w terminie ustalonym z nauczycielem, nie później jednak niż do końca marca. Termin ten może ulec wydłużeniu po indywidualnych ustaleniach z nauczycielem. Poprawa polega na napisaniu sprawdzianu sprawdzającego wiedzę i umiejętności z zakresu ustalonego z nauczycielem.
2. Uczeń, który w pierwszym semestrze uzyskał ocenę niedostateczną lub nie został sklasyfikowany i nie poprawił oceny w ustalonym z nauczycielem terminie, może uzyskać pozytywną ocenę roczną, gdy w drugim semestrze otrzymał tylko pozytywne oceny cząstkowe.
3. Uczenia, który uzyskał ocenę roczną niedostateczną, obowiązują zasady i przepisy określone w Rozporządzeniu MEN i we wewnątrzszkolnym systemie oceniania.
4. Nauczyciel przygotowuje i przekazuje uczniom zakres materiału obowiązujący na egzaminie poprawkowym

## **IX. Indywidualizacja pracy z uczniem z dysfunkcjami, osiągającym niezadowalające wyniki w nauce:**

W przypadku uczniów posiadających opinię Poradni Psychologiczno-Pedagogicznej o specyficznych trudnościach w uczeniu się oraz uczniów posiadający orzeczenie o potrzebie nauczania indywidualnego stosuje się wskazane zalecenia poradni. Ponadto wykorzystuje się następujące metody i formy pracy:

- praca w grupach, praca w parach, grupy uczące się,
- stwarzanie uczniom słabszym sytuacji wyboru zadań, ćwiczeń o różnej skali trudności lub prac dodatkowych,
- przygotowanie przez uczniów referatów, prezentacji i innych form wypowiedzi na tematy związane z treściami lekcji czy z zainteresowaniami ucznia,
- wykorzystanie technologii informatycznych do przygotowania pomocy dydaktycznych oraz różnych opracowań,
- konsultacje indywidualne
- wydłużenie czas na prace pisemne i odpowiedzi ustne,
- kontrolowanie poprawności przeczytanych poleceń,
- udzielanie dodatkowych wskazówek
- dzielenie realizowanego materiału na mniejsze partie,
- docenianie wysiłku włożonego w pracę, a nie tylko uzyskanych efektów,
- zastąpienie niektórych prac pisemnych tekstami z lukami, zadaniami zamkniętymi.

## **X. Inne zasady obowiązujące na lekcjach**

1. Rodzice mają wgląd w prace klasowe swoich dzieci do końca semestru w danym roku szkolnym
2. Sprawdziany odbywają się po zakończeniu danego działu i są zależne od ilości godzin i rozkładu materiału w danej klasie. Kartkówki i odpowiedzi ustne będą odbywały się w zależności od potrzeb, a ich ilość nie jest z góry określona
3. Każdy uczeń ma obowiązek prowadzić zeszyt przedmiotowy i może on być przedmiotem oceny.
4. Na ławce szkolnej musi znajdować się przynajmniej jeden podręcznik.

## **XI. Zasady obowiązujące w czasie nauki hybrydowej.**

1. Zmiany w przedmiotowym systemie oceniania w czasie nauki hybrydowej mają charakter przejściowy i są wprowadzone w sytuacji, w której tradycyjna forma nauki z całą klasą jest niemożliwy.
2. Uczeń ma obowiązek uczestniczenia w lekcji, zarówno w czasie nauki stacjonarnej, jak i zdalnej. Obecność na zajęciach sprawdzana jest w czasie trwania lekcji wg planu.
3. Formy sprawdzania i oceniania wiedzy (rozdział V) pozostają w większości bez zmian z różnicą:
  - a) formy pisemnego sprawdzania wiedzy (sprawdzian, kartkówka) odbywają się tylko w sposób stacjonarny.
4. Kryteria oceniania (rozdział VI) pozostają bez zmian.
5. Formy poprawiania ocen (rozdział VII) pozostaje bez zmian, przy czym poprawa jest możliwa tylko w sposób stacjonarny.
6. Zasady obowiązujące przy nieprzygotowaniu ucznia (rozdział VIII) pozostaje bez zmian.
7. Ustalanie oceny śródrocznej i całorocznej (rozdział IX) pozostaje bez zmian.

## **XII. Zasady obowiązujące w czasie nauki zdalnej.**

1. Zmiany w przedmiotowym system oceniania w czasie nauki zdalnej zostają wprowadzone w celu umożliwienia realizacji podstawy programowej oraz monitorowania podstępów edukacyjnych uczniów w okresie, w którym tradycyjna forma kształcenia jest niemożliwa.
2. Przedmiotowy system oceniania w nauczaniu zdalnym ma charakter przejściowy.
3. Nauka zdalna odbywa się z wykorzystaniem dziennika internetowego, platformy teams.
4. Nauczyciel jest dostępny dla uczniów w trakcie godziny lekcyjnej lub w innym ustalonym terminie.
5. Obecność ucznia na zajęciach sprawdzana jest w trakcie godziny lekcyjnej.
6. Ocenie podlegają:
  - a) Testy rozwiązane przez ucznia w czasie wskazanym przez nauczyciela.
  - b) Zadanie domowe (zadania sprawdzające po lekcji) przesłane w formie zdjęcia lub skanu własnoręcznie wykonanych notatek.
  - c) Odpowiedzi ustne z wykorzystaniem platformy meet.
7. Wszystkie formy w czasie nauki zdalnej mają wagę 1.
8. Uczeń ma obowiązek przesłać we wskazany sposób oraz w terminie wyznaczonym przez nauczyciela pracę pisemną, przy czym przez termin uznawany jest dany dzień do godziny 19.00, chyba, że nauczyciel ustali inną godzinę.

9. Oceny podlegają uzasadnieniu przez nauczyciela.
10. Korzystanie przez ucznia z prac innych osób skutkuje oceną niedostateczną bez możliwości poprawy.
11. Prace pisemne przesłane przez ucznia powinny być wykonane starannie oraz czytelnie na miarę jego możliwości.
12. W przypadku choroby ucznia lub innych okoliczności uniemożliwiających terminowe przesłanie prac rodzic/opiekun prawny jest zobowiązany zgłosić ten fakt nauczycielowi lub wychowawcy klasy i ustalić nową formę i termin zaliczenia.
13. Poprawa oceny z testu jest możliwa po ustaleniu terminu i formy z nauczycielem. Termin ten nie powinien być dłuższy niż 2 tygodnie od poinformowania ucznia o uzyskanej ocenie.

### **XIII. Kryteria oceniania i wymagania na poszczególne oceny – załącznik 1**

- I. Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii
- II. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych
- III. Podstawy gastronomii
- IV. Technologia gastronomiczna
- V. Zasady żywienia człowieka
- VI. Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej
- VII. Podstawy żywienia dietetycznego
- VIII. Usługi gastronomiczne i cateringowe
- IX. Pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji
- X. Pracownia usług i obsługi konsumenta
- XI. Pracownia technologii gastronomicznej / Zajęcia praktyczne

#### Załącznik 1

### **I. Kryteria ocenianie i wymagania na poszczególne oceny z przedmiotu „Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii”**

**Nazwa przedmiotu: BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY W GASTRONOMII.**

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

- uczeń nie opanował podstawowych wiadomości zawartych w podstawie programowej, które umożliwiają mu wykonanie zadań o niewielkim stopniu trudności,
- nie potrafi rozwiązać prostych problemów teoretycznych nawet z pomocą nauczyciela
- popełnia rażące błędy rzeczowe i językowe, jego wypowiedzi są niekomunikatywne
- nie jest aktywny na zajęciach
- opuszcza zajęcia
- nie wykazuje chęci uzupełnienia braków z teorii

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

- wymienia podstawowe pojęcia z zakresu BHP w gastronomii,
- wskazuje elementy zasad bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym,
- wymienia podstawowe pojęcia związane z prawem dotyczącym bhp pracy,
- wymienia zasady bezpiecznej obsługi,
- wymienia zagrożenia,
- wymienia możliwe wypadki przy pracy i choroby zawodowe,
- wymienia podstawowe obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- potrafi powiedzieć czym jest ochrona ppoż,
- wymienia podstawowe elementy procedury udzielania pierwszej pomocy

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

- rozróżnia przepisy i dopasowuje je adekwatnie do sytuacji,
- opisuje najważniejsze elementy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności,
- przedstawia elementy prawa pracy związane z bezpieczeństwem i higieną pracy,
- określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy,
- określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy,
- rozróżnia wymogi odnoszące się do organizacji stanowisk pracy w kuchni,
- rozróżnia zagrożenia wypadkowe w zależności od warunków pracy,
- określa i rozpoznaje choroby zawodowe,
- rozróżnia obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- charakteryzuje badania lekarskie, jakimi legitymować się musi pracownik,
- zna znaczenie odzieży ochronnej ,
- rozróżnia elementy ochrony, zna przepisy ppoż,
- potrafi opisać procedury udzielania pierwszej pomocy

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

- opanował podstawowe treści nauczania,
- sprawnie posługuje się przepisami i potrafi zastosować je w praktyce,
- bezbłędnie opisuje metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności,
- potrafi korzystać z przepisów prawa pracy,
- potrafi opisać zatrucia i choroby zakaźne,
- potrafi rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza,
- sprawnie posługuje się zasadami organizacji stanowisk pracy kucharza,
- sporządza listy zagrożeń wypadkami w zależności od stanowisk pracy i możliwych uchybień,
- opracowuje zasady zapobiegania wypadkom i chorobom zawodowym,
- sprawnie posługuje się pojęciami z zakresu obowiązków pracownika i pracodawcy,
- potrafi dobrać odzież ochronną dla pracowników na poszczególnych stanowiskach,
- potrafi opisać narzędzia ochrony ppoż,
- sprawnie posługuje się procedurą udzielania pierwszej pomocy,

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

- doskonale opanował podstawowe treści nauczania
- doskonale posługuje się przepisami analizuje przepisy i formułuje wnioski,
- bezbłędnie wskazuje możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności,
- umiejętnie korzysta z przepisów i prawidłowo je interpretuje,
- nalizuje zagrożenia mikrobiologiczne,
- charakteryzuje czynniki zagrażające bezpieczeństwu mikrobiologicznemu,
- opracowuje zasady przeciwdziałania zatruciom,
- potrafi rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza,
- określa sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza,
- rozpoznaje źródła i czynniki szkodliwe w środowisku pracy kucharza podczas wykonywania określonych zadań na różnych stanowiskach pracy,
- stosuje zabezpieczenia przed czynnikami szkodliwymi,
- potrafi rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza,
- określa sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza,
- ocenia stan przygotowania stanowisk pracy w kuchni,
- organizuje stanowiska pracy, uwzględniając zasady organizacji stanowisk pracy w kuchni,
- ocenia stan przygotowania stanowisk pracy,
- przygotowuje programy naprawcze i profilaktyczne,
- ustala czynniki szkodliwe w danych miejscach pracy,
- analizuje obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- analizuje wymogi względem wymaganych badań lekarskich na poszczególnych stanowiskach,
- analizuje zagrożenia i potrafi zaplanować rozwiązania w zakresie ppoż,
- potrafi bezbłędnie zastosować procedury udzielania pierwszej pomocy,

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

- posiadał kompletną i spójną wiedzę w zakresie określonym wymaganiami programowymi,
- samodzielnie poszerza własną wiedzę i doskonali umiejętności,
- osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach przedmiotowych kwalifikując się do finałów na szczeblu wojewódzkim/regionalnym albo krajowym lub posiada inne porównywalne osiągnięcia;
- samodzielnie poszerza własną wiedzę i doskonali umiejętności,
- potrafi w sposób twórczy rozwiązywać różnorodne problemy z zakresu treści programowych,
- bezbłędnie wskazuje możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności,
- umiejętnie korzysta z przepisów i prawidłowo je interpretuje,

- nalizuje zagrożenia mikrobiologiczne,
- charakteryzuje czynniki zagrażające bezpieczeństwu mikrobiologicznemu,
- opracowuje zasady przeciwdziałania zatruciom,
- potrafi rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza,
- określa sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza,
- rozpoznaje źródła i czynniki szkodliwe w środowisku pracy kucharza podczas wykonywania określonych zadań na różnych stanowiskach pracy,
- stosuje zabezpieczenia przed czynnikami szkodliwymi,
- potrafi rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza,
- określa sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza,
- ocenia stan przygotowania stanowisk pracy w kuchni,
- organizuje stanowiska pracy, uwzględniając zasady organizacji stanowisk pracy w kuchni,
- ocenia stan przygotowania stanowisk pracy,
- przygotowuje programy naprawcze i profilaktyczne,
- ustala czynniki szkodliwe w danych miejscach pracy,
- analizuje obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- analizuje wymagania względem wymaganych badań lekarskich na poszczególnych stanowiskach,
- projektuje odzież ochronną
- analizuje zagrożenia i potrafi zaplanować rozwiązania w zakresie ppoż,
- potrafi bezbłędnie zastosować procedury udzielania pierwszej pomocy

## II. Kryteria ocenianie i wymagania na poszczególne oceny z przedmiotu „Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych”

**Nazwa przedmiotu: WYPOSAŻENIE TECHNICZNE ZAKŁADÓW  
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,
- rozdziela 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,
- 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
- rozdziela 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 danej klasy, ale opanował je na poziomie przekraczającym wymagania zawarte w podstawie programowej,
- poprawnie stosuje wiadomości w praktyce,
- rozwiązuje samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne,
- rozdziela 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
- dobiera warunki do przechowywania żywności
- rozdziela urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych
- rozdziela sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.

**Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- opanował wiadomości i umiejętności określone treściami programowymi na poziomie nie przekraczającym wymagań zawartych w podstawie programowej,
- rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne o średnim stopniu trudności,
- rozdziela 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.

### III. Kryteria ocenianie i wymagania na poszczególne oceny z przedmiotu „Podstawy gastronomii”

**Nazwa przedmiotu : PODSTAWY GASTRONOMII.**

**Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- nie opanował podstawowych wiadomości zawartych w podstawie programowej, które umożliwiają mu wykonanie zadań o niewielkim stopniu trudności,
- nie potrafi rozwiązać prostych problemów teoretycznych nawet z pomocą nauczyciela
- popełnia rażące błędy rzeczowe i językowe, jego wypowiedzi są niekomunikatywne
- nie jest aktywny na zajęciach
- opuszcza zajęcia
- nie wykazuje chęci uzupełnienia braków z teorii

**Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:**

- ma braki i trudności w gromadzeniu wiadomości, ale nie przekreślają one możliwości dalszego kształcenia,
- rozwiązuje problemy i zadania typowe teoretyczne lub praktyczne o niewielkim stopniu trudności,
- potrafi scharakteryzować żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wybrać żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości,
- potrafi wskazać żywność w zależności od wartości odżywczej oraz od przydatności kulinarnej,
- potrafi wymienić surowce według grup przydatności kulinarnej i handlowej,
- scharakteryzować surowce według grup przydatności kulinarnej i handlowej,
- wyjaśnić podstawowe pojęcia,
- potrafi opisać ocenę organoleptyczną i analizę sensoryczną

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

- opanował wiadomości i umiejętności określone programem nauczania w stopniu podstawowym (czyli treści łatwe do opanowania, konieczne dla kontynuowania nauki),
- poprawnie stosuje wiadomości w rozwiązywaniu problemów z pomocą nauczyciela,
- wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości,
- potrafi prawidłowo omówić zagadnienia GMP, GHP, HACCP,
- zna i potrafi przeliczyć jednostki masy i objętości,
- przyswoił wiadomości odnośnie sprzętu używanego w gastronomii
- zna przyczyny ciemnienia warzyw i owoców i umie zapobiec ciemnieniu warzyw i owoców,
- wie jakie zmiany zachodzą w produktach podczas obróbki cieplnej,
- potrafi wymienić jakie są sposoby zagęszczania potraw mąką,
- potrafi omówić na czym polegają właściwości spulchniające jaj,

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

- opanował w dużym zakresie wiadomości i umiejętności określone programem,
- poprawnie stosuje wiadomości i umiejętności w samodzielnym rozwiązywaniu zadań i problemów,
- prawidłowo rozumie sytuacje, zasady i metody stosowane w przedmiocie,
- trafnie wykorzystuje wiedzę i umiejętności w realizacji zadania praktycznego,
- potrafi korzystać z różnych źródeł informacji,
- dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań,
- prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym,
- jest aktywny na zajęciach,
- potrafi dobrać odpowiednie parametry procesu cieplnego,
- wie jak przeprowadzać obróbkę cieplną różnych warzyw,
- potrafi wymienić wszystkie sposoby zagęszczania potraw mąką oraz dobrać odpowiedni sposób zagęszczania do odpowiedniej potrawy,
- potrafi omówić na czym polegają właściwości spulchniające, emulgujące i zagęszczające jaj,
- potrafi opisywać metody i techniki obróbki wstępnej surowców i półproduktów w sporządzaniu potraw i napojów,
- potrafi opisywać metody i techniki obróbki cieplnej surowców i półproduktów w sporządzaniu potraw i napojów

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

- opanował w pełnym zakresie wiadomości i umiejętności określone programem,
- potrafi stosować wiedzę w rozwiązywaniu problemów i zadań,
- prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi, a umiejętnościami praktycznymi;
- trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów,
- umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązywania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych,
- wykazuje dużą samodzielność i potrafi bez pomocy nauczyciela korzystać z różnych źródeł wiedzy np. podręczniki, internet,
- operuje fachową terminologią,
- potrafi wyliczyć, interpretować i charakteryzować system zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia,
- potrafi omówić zasady zrównoważonego rozwoju,
- analizuje konsekwencje braku przestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju,
- potrafi wymienić przyczyny ciemnienia warzyw i owoców oraz potrafi stosować techniki zapobiegające ciemnieniu warzyw i owoców,
- znać przyczyny występowania zjawiska osmozy
- jest aktywny na zajęciach

**Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:**

- posiada wiadomości i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania,
- potrafi bezbłędnie stosować wiadomości w sytuacjach problemowych,
- analizuje i ocenia podane rozwiązanie,
- osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach żywieniowych szczebla wyższego niż szkolny,
- stosuje wiedzę z innych przedmiotów,
- trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych;
- proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia,
- biegle posługuje się terminologią fachową,
- wykazuje aktywność na zajęciach
- samodzielnie poszerza własną wiedzę i doskonali umiejętności,
- samodzielnie, prawidłowo i zgodnie z zasadami i przepisami wykonuje wszystkie czynności i obowiązki,
- kształtuje postawę otwartości, koleżeństwa, współpracy w grupie

#### IV. Kryteria ocenianie i wymagania na poszczególne oceny z przedmiotu „Technologia gastronomiczna”

**Nazwa przedmiotu: TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA**

**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,
- charakteryzuje dania i potrawy kuchni polskiej, regionalnych i innych narodów,
- analizuje i ogranicza zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych potraw,
- rozdziela systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
- omawia zasady porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów

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

- opanował pełny zakres wiadomości i umiejętności w zakresie określonym wymaganiami programowymi,
- 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,
- ocenia żywność pod względem towaroznawczym
- klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej
- uzasadnia współczesne potrzeby przetwarzania żywności
- planuje kolejność poszczególnych czynności, ich zakres i czas wykonania w całym procesie technologicznym

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

- nie w pełni opanował wiadomości i umiejętności określonych treściami programowymi danej klasy, ale opanował je na poziomie przekraczającym wymagania zawarte w podstawie programowej,
- poprawnie stosuje wiadomości w praktyce,
- rozwiązuje samodzielnie typowe zadania teoretyczne lub praktyczne,
- omawia zasady przechowywania produktów spożywczych w gastronomii,
- dobiera właściwe surowce do produkcji różnych potraw
- charakteryzuje metody obróbki wstępnej i cieplnej
- opisuje sposoby i warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej i analizy sensorycznej
- charakteryzuje zmiany zachodzące w żywności podczas przechowywania
- charakteryzuje sposób przechowywania różnych grup produktów spożywczych
- charakteryzuje metody utrwalania żywności
- charakteryzuje poszczególne etapy procesu produkcji i technologicznego.

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

- opanował wiadomości i umiejętności określone treściami programowymi na poziomie nie przekraczającym wymagań zawartych w podstawie programowej,
- rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne o średnim stopniu trudności,
- omawia procesy stosowane w technologii gastronomicznej
- wymienia metody utrwalania żywności

-identyfikuje zagrożenia wpływające na jakość i bezpieczeństwo żywności.

**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,
- definiuje najważniejsze pojęcia stosowane w gastronomii (surowiec, półprodukt, produkt gotowy, posiłek, potrawa, używka, receptura gastronomiczna)
- dzieli produkty spożywcze ze względu na pochodzenie, trwałość, skład chemiczny
- dobiera warunki przechowywania w zależności od rodzaju produktów spożywczych
- wymienia niektóre metody utrwalania żywności.

**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

## V. Kryteria ocenianie i wymagania na poszczególne oceny z przedmiotu „Zasady żywienia człowieka”

**Nazwa przedmiotu: ZASADY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA**

### **Cele ogólne:**

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

### **Cele operacyjne:**

Uczeń potrafi:

- 1) Wyjaśnić pojęcie: racjonalne żywienia
- 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) Aktualizować wiedzę z zakresu żywienia dietetycznego

### **Wymagania na poszczególne oceny:**

**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

**Ocenę dopuszczającą** otrzymuje uczeń, który nie opanował części wiadomości i umiejętności określonych podstawą programową; rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne o niewielkim stopniu trudności

*Uczeń:*

- wymienia zasady racjonalnego żywienia
- definiuje pojęcie żywności
- wymienia pojęcia związane z wartością energetyczną żywności
- wymienia składniki pożywienia
- charakteryzuje pojęcie wartości odżywczej i energetycznej produktów spożywczych
- wymienia podstawowe składniki pokarmowe
- wymienia części składowe układu pokarmowego
- wymienia witaminy i ogólnie charakteryzuje ich rolę w organizmie człowieka
- wymienia składniki mineralne i ogólnie charakteryzuje ich rolę w organizmie człowieka
- wymienia procesy technologiczne i wskazuje wybiórczo ich wpływ na wartość odżywczą
- wymienia zasady prawidłowego prowadzenia procesów technologicznych
- wymienia podstawowe pojęcia związane z żywieniem dietetycznym
- charakteryzuje pojęcie: choroby żywieniowo zależne
- wymienia zwyczaje i nawyki żywieniowe Polaków
- rozróżnia alternatywne sposoby żywienia

**Ocenę dostateczną** otrzymuje uczeń, który opanował wiadomości i umiejętności określone treściami programowymi na poziomie nie przekraczającym wymagań zawartych w podstawie programowej; rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne o średnim stopniu trudności

*Uczeń:*

- rozróżnia składniki pokarmowe i ich rolę
- charakteryzuje białka, cukry i tłuszcze
- charakteryzuje zadania poszczególnych części układu trawiennego
- charakteryzuje enzymy trawienne
- rozróżnia witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach
- dokonuje podziału, charakteryzuje rolę i źródła składników mineralnych
- dokonuje podziału produktów spożywczych na grupy
- rozróżnia zmiany zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych i obróbki kulinarnej
- rozróżnia rodzaje diet
- rozróżnia choroby żywieniowo zależne
- określa wpływ sposobu żywienia na zdrowie

**Ocenę dobrą** otrzymuje uczeń, który nie w pełni opanował wiadomości i umiejętności określonych treściami programowymi danej klasy, ale opanował je na poziomie przekraczającym wymagania zawarte w podstawie programowej; poprawnie stosuje wiadomości w praktyce; rozwiązuje samodzielnie typowe zadania teoretyczne lub praktyczne

*Uczeń:*

- wyznacza całodienne wydatki energetyczne człowieka
- dokonuje bilansu energetycznego organizmu
- charakteryzuje składniki pokarmowe

- prezentuje budowę, podział, właściwości białek, cukrów i tłuszczu, zna ich rolę w organizmie i główne kierunki przemian
- charakteryzuje proces trawienia białka, tłuszczu i węglowodanów
- dokonuje podziału witamin, charakteryzuje witaminy rozpuszczalne w tłuszczu i w wodzie
- dokonuje podziału, składników mineralnych; makroelementy, mikroelementy
- charakteryzuje równowagę kwasowo-zasadową
- oblicza wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw
- charakteryzuje zmiany barwy zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych
- prezentuje wpływ obróbki technologicznej na substancje antyodżywcze
- charakteryzuje zmiany zawartości składników odżywczych podczas przetwarzania żywności
- dokonuje podziału, charakteryzuje zastosowanie diet leczniczych
- charakteryzuje epidemiologię chorób żywieniowo zależnych
- charakteryzuje główne czynniki ryzyka związane z występowaniem chorób żywieniowo zależnych
- charakteryzuje trendy i zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych w ostatnich latach

**Ocenę bardzo dobrą** otrzymuje uczeń, który opanował pełny zakres wiadomości i umiejętności w zakresie określonym wymaganiami programowymi; 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

*Uczeń:*

- prezentuje podstawy ustawodawstwa w zakresie żywności i żywienia
- charakteryzuje składniki pokarmowe, zna wartość odżywczą, zna skutki nadmiaru i niedoboru, wymienia ich występowanie w żywności, podaje zalecenia dotyczące spożycia
- doskonale charakteryzuje proces trawienia białka, tłuszczu i węglowodanów
- opisuje wchłanianie i przemiany białka, tłuszczu, węglowodanów oraz procesy wydalania
- charakteryzuje gruczoły dokrewne i wydzielane oraz hormony
- potrafi szczegółowo przedstawić rolę witamin w organizmie człowieka, wskazuje zapotrzebowanie na witaminy i ograniczenia w ich spożyciu, charakteryzuje źródła witamin, opisuje powody i skutki niedoborów poszczególnych witamin
- charakteryzuje przyczyny i skutki zaburzeń równowagi kwasowo-zasadowej
- charakteryzuje produkty spożywcze o właściwościach kwasotwórczych i zasadotwórczych
- charakteryzuje wartość odżywczą poszczególnych grup produktów
- potrafi zastosować zamienność produktów spożywczych w grupie i między grupami
- zna wpływ procesów przetwarzania żywności na zawartość poszczególnych składników odżywczych charakteryzuje substancje szkodliwe powstające podczas obróbki technologicznej i kulinarnej żywności
- przedstawia zasady prawidłowego prowadzenia procesów technologicznych
- określa wpływ warunków przechowywania żywności na wartość odżywczą
- opracowuje diety lecznicze
- ustala zależności pomiędzy żywieniem a chorobami żywieniowo zależnymi
- podejmuje działania profilaktyczne oraz działania lecznicze
- charakteryzuje diety alternatywne i ich wpływ na zdrowie
- opisuje rodzaje i charakterystykę diet wegetariańskich
- charakteryzuje popularne diety alternatywne – omawia zalety i wady

**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

## VI. Kryteria ocenianie i wymagania na poszczególne oceny z przedmiotu „Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej”

**Nazwa przedmiotu: Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej.**

**Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:**

- posiadał spójną i kompetentną wiedzę w zakresie określonym wymaganiami programowymi,
- samodzielnie poszerza swoją wiedzę i doskonali umiejętności

Ponadto samodzielnie:

- oblicza zawartość składników pokarmowych w produktach, potrawach i napojach w różnych rodzajach diet,
- oblicza dobowe zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe oraz wodę
- zna i klasyfikuje metody utrwalania żywności,
- zna i wykorzystuje zasady racjonalnego żywienia,
- zna i potrafi dostosować zasady ergonomii w organizowaniu stanowiska pracy,
- zna i klasyfikuje czynniki i zagrożenia w środowisku pracy,
- zna, klasyfikuje i wykorzystuje narzędzia i sprzęt wykorzystywany w gastronomii,
- zna systemy zarządzania jakością: GHP, GMP i HACCP.
- potrafi dzielić ludność na grupy żywieniowe i dobrać normy żywienia do różnych grup ludności,
- zna nowoczesne techniki kulinarne,
- prawidłowo układa i planuje jadłospisy
- prawidłowo planuje żywienie i produkcję gastronomiczną,
- stosuje metody oceny sposobów żywienia
- ocenia jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia
- rozróżnia alternatywne sposoby żywienia

- prawidłowo planuje żywienie i produkcję gastronomiczną
- poprawnie kalkuluje ceny potraw i napojów
- korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.

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

- posiadał kompetentną wiedzę w zakresie określonym wymaganiami programowymi,
- sprawnie posługuje się swoimi umiejętnościami i zdobytą wiedzą
- oblicza zawartość składników pokarmowych w produktach, potrawach i napojach,
- oblicza dobowe zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe oraz wodę
- zna i klasyfikuje metody utrwalania żywności
- zna zasady racjonalnego żywienia,
- zna i potrafi dostosować zasady ergonomii w organizowaniu stanowiska pracy,
- zna i klasyfikuje czynniki i zagrożenia w środowisku pracy,
- zna i klasyfikuje narzędzia i sprzęt wykorzystywany w gastronomii,
- zna systemy zarządzania jakością: GHP, GMP i HACCP.
- potrafi dzielić ludność na grupy żywieniowe i zna normy żywienia do różnych grup ludności,
- zazwyczaj prawidłowo układa i planuje jadłospisy
- zazwyczaj prawidłowo planuje żywienie i produkcję gastronomiczną,
- zna metody oceny sposobów żywienia
- ocenia jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia
- prawidłowo planuje żywienie i produkcję gastronomiczną
- poprawnie kalkuluje i ceny potraw i napojów
- korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.

**Na ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:**

- posiadał większą część wiedzy w zakresie określonym wymaganiami programowymi,
- posługuje się swoimi umiejętnościami i zdobytą wiedzą
- oblicza zawartość składników pokarmowych w produktach, potrawach i napojach,
- oblicza dobowe zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe oraz wodę
- zna i klasyfikuje metody utrwalania żywności
- zna zasady racjonalnego żywienia,

- zna zasady ergonomii w organizowaniu stanowiska pracy,
- zna i klasyfikuje czynniki i zagrożenia w środowisku pracy,
- zna i klasyfikuje narzędzia i sprzęt wykorzystywany w gastronomii,
- zna systemy zarządzania jakością: GHP, GMP i HACCP.
- z pomocą nauczyciela układa i planuje jadłospisy
- zazwyczaj prawidłowo planuje żywienie i produkcję gastronomiczną,
- zna metody oceny sposobów żywienia
- próbuje oceniać jadłospisy i próbuje podejmować działania korygujące, zazwyczaj przestrzegając zasad racjonalnego żywienia
- ze wskazówkami nauczyciela planuje żywienie i produkcję gastronomiczną
- zazwyczaj poprawnie kalkuluje i ceny potraw i napojów
- korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.

**Na ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- posiadał w stopniu dostatecznym wiedzę zgodnie z określonymi wymaganiami programowymi,
- próbuje posługiwać się swoimi umiejętnościami i zdobytą wiedzą
- z pomocą nauczyciela oblicza zawartość składników pokarmowych w produktach, potrawach i napojach,
- z pomocą nauczyciela oblicza dobowe zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe oraz wodę
- zna metody utrwalania żywności
- zna zasady racjonalnego żywienia,
- zna zasady ergonomii w organizowaniu stanowiska pracy,
- zna czynniki i zagrożenia w środowisku pracy,
- zna narzędzia i sprzęt wykorzystywany w gastronomii,
- zna systemy zarządzania jakością: GHP, GMP i HACCP.
- próbuje układać i planować jadłospisy
- próbuje planować żywienie i produkcję gastronomiczną,
- ze wskazówkami nauczyciela planuje żywienie i produkcję gastronomiczną
- z pomocą nauczyciela poprawnie kalkuluje i ceny potraw i napojów
- stara się korzystać ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.

**Na ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:**

- nie posiadał większości wiedzy zgodnie z określonymi wymaganiami programowymi,
- czasami próbuje posługiwać się swoimi umiejętnościami i zdobytą wiedzą
- z pomocą nauczyciela oblicza zawartość składników pokarmowych w produktach, potrawach i napojach,
- z pomocą nauczyciela oblicza dobowe zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe oraz wodę
- zna niektóre metody utrwalania żywności
- zna niektóre zasady ergonomii w organizowaniu stanowiska pracy,
- zna niektóre czynniki i zagrożenia w środowisku pracy,
- zna narzędzia i sprzęt wykorzystywany w gastronomii,
- czasami próbuje planować żywienie i produkcję gastronomiczną,
- czasami próbuje z pomocą nauczyciela poprawnie kalkulować ceny potraw i napojów
- czasami stara się korzystać ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.

**Na ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- nie posiadał wiedzy zgodnie z określonymi wymaganiami programowymi,
- nie posługuje się przedstawianą na lekcji wiedzą, nie posiada wymaganych umiejętności.

## VII. Kryteria ocenianie i wymagania na poszczególne oceny

# z przedmiotu „Podstawy żywienia dietetycznego”

## **Nazwa przedmiotu: PODSTAWY ŻYWIENIA DIETETYCZNEGO**

### **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 osób
- 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 w leczeniu schorzeń jednostek chorobowych

### **Wymagania na poszczególne oceny:**

**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

**Ocenę dopuszczającą** otrzymuje uczeń, który nie opanował części wiadomości i umiejętności określonych podstawą programową; rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne o niewielkim stopniu trudności

#### *Uczeń:*

- wie, co to racjonalne żywienie
- podaje definicję podstawowej przemiany materii oraz całkowitej przemiany materii
- wymienia podstawowe składniki pokarmowe
- wymienia podstawowe funkcje, jakie pełni woda w organizmie człowieka
- charakteryzuje pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych
- wymienia suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia
- potrafi określić, co to są normy żywienia
- wymienia podstawowe pojęcia związane z żywieniem dietetycznym

**Ocenę dostateczną** otrzymuje uczeń, który opanował wiadomości i umiejętności określone treściami programowymi na poziomie nie przekraczającym wymagań zawartych w podstawie programowej; rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne o średnim stopniu trudności

*Uczeń:*

- wyjaśnia pojęcie racjonalnego żywienia
- wymienia instytucje zajmujące się problematyką żywienia
- rozróżnia podstawową i całkowitą przemianę materii, potrafi obliczyć PPM i CPM
- rozróżnia składniki pokarmowe i ich rolę,
- charakteryzuje funkcje wody w organizmie i zapotrzebowanie organizmu na wodę
- rozróżnia czynniki decydujące o wartości energetycznej żywności
- potrafi scharakteryzować żywność funkcjonalną i jej rolę w żywieniu człowieka
- rozróżnia, suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia
- zna strukturę norm żywienia i zasady ich opracowywania
- charakteryzuje zasady układania jadłospisów
- rozróżnia rodzaje diet
- rozróżnia choroby żywieniowo zależne
- określa wpływ sposobu żywienia na zdrowie

**Ocenę dobrą** otrzymuje uczeń, który nie w pełni opanował wiadomości i umiejętności określonych treściami programowymi danej klasy, ale opanował je na poziomie przekraczającym wymagania zawarte w podstawie programowej; poprawnie stosuje wiadomości w praktyce; rozwiązuje samodzielnie typowe zadania teoretyczne lub praktyczne

*Uczeń:*

- charakteryzuje organizacje zajmujące się problemami wyżywienia ludności
- wyznacza całodienne wydatki energetyczne człowieka
- dokonuje bilansu energetycznego organizmu
- charakteryzuje składniki pokarmowe, zna ich rolę w organizmie i główne kierunki przemian
- dokonuje bilansu wody
- charakteryzuje produkty, potrawy i posiłki pod względem ich wartości energetycznej
- oblicza wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw
- zna normy żywienia dla wybranych grup ludności, potrafi korzystać z norm w praktyce
- przedstawia zasady żywienia różnych grup ludności, zna i wykorzystuje zalecenia dotyczące przygotowywania posiłków w obiektach żywienia zbiorowego
- dokonuje podziału, charakteryzuje zastosowanie diet leczniczych
- charakteryzuje epidemiologię chorób żywieniowo-zależnych, charakteryzuje główne czynniki ryzyka związane z występowaniem chorób żywieniowo-zależnych

**Ocenę bardzo dobrą** otrzymuje uczeń, który opanował pełny zakres wiadomości i umiejętności w zakresie określonym wymaganiami programowymi; 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

*Uczeń:*

- prezentuje podstawy ustawodawstwa w zakresie żywności i żywienia
- w sposób doskonały stosuje metody obliczania podstawowej i całkowitej przemiany materii
- wyznacza całodienne wydatki energetyczne człowieka

- dokonuje bilansu energetycznego organizmu dla wybranych przykładów, zna jego rodzaje i skutki zdrowotne
- doskonale przedstawia funkcje wody w organizmie i zapotrzebowanie organizmu na wodę
- charakteryzuje żywność o obniżonej wartości energetycznej
- charakteryzuje wartość odżywczą poszczególnych grup produktów, potrafi zastosować zamienność produktów spożywczych w grupie i między grupami
- korzysta w praktyce z norm żywienia dla wybranych grup ludności
- charakteryzuje górny tolerowany poziom spożycia (UL) witamin i składników mineralnych
- zna zasady opracowywania zalecanych racji pokarmowych
- charakteryzuje prawidłowy rozkład posiłków w ciągu dnia, wykorzystuje w praktyce zasady układania jadłospisów, zna metody oceny sposobu żywienia, zna i wykorzystuje w praktyce metody oceny stanu odżywienia, przedstawia zasady żywienia różnych grup ludności
- opracowuje diety lecznicze
- ustala zależności pomiędzy żywieniem a chorobami żywieniowo zależnymi
- podejmuje działania profilaktyczne oraz działania lecznicze
- wskazuje na nieprawidłowości w ułożonych jadłospisach, uzasadnia swoje opinie

**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

## VIII. Kryteria ocenianie i wymagania na poszczególne oceny z przedmiotu „Usługi gastronomiczne i cateringowe”

**Nazwa przedmiotu: USŁUGI GASTRONOMICZNE I CATERINGOWE**

**Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:**

- posiadał spójną i kompetentną wiedzę w zakresie określonym wymaganiami programowymi,
- samodzielnie poszerza swoją wiedzę i doskonali umiejętności
- planuje pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bhp,
- rozdziela techniki, metody i systemy obsługi gości,
- określa wyposażenie do obsługi gości,
- wskazuje i charakteryzuje zasady organizowania przyjęć okolicznościowych w zakładzie gastronomicznym,
- wskazuje i charakteryzuje zasady organizowania szkoleń i konferencji,
- rozdziela i charakteryzuje oferty usług gastronomicznych i cateringowych,
- rozdziela działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych,
- rozlicza usługi gastronomiczne i cateringowe,
- uzasadnia potrzebę analizowania rynku usług gastronomicznych i cateringowych,
- rozdziela programy komputerowe do planowania i promocji usług oraz kalkulacji kosztów,
- rozdziela karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących: wartości odżywczej potraw, alergenów i cen,
- stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie.
- wskazuje najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej związanej z usługami gastronomicznymi cateringowymi,
- samodzielnie opracowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowaną na klienta.

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

- posiadał kompetentną wiedzę w zakresie określonym wymaganiami programowymi,
- sprawnie posługuje się swoimi umiejętnościami i zdobytą wiedzą
- planuje pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bhp,
- rozdziela techniki, metody i systemy obsługi gości,
- określa wyposażenie do obsługi gości,
- wskazuje zasady organizowania przyjęć okolicznościowych w zakładzie gastronomicznym,
- wskazuje zasady organizowania szkoleń i konferencji,
- rozdziela oferty usług gastronomicznych i cateringowych,
- rozlicza usługi gastronomiczne i cateringowe,
- zna potrzebę analizowania rynku usług gastronomicznych i cateringowych,
- rozdziela programy komputerowe do planowania i promocji usług oraz kalkulacji kosztów,
- rozdziela karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących: wartości odżywczej potraw,
- stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie,

- wskazuje najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej związanej z usługami gastronomicznymi cateringowymi,
- z pomocą wskazówek nauczyciela opracowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowaną na klienta

**Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:**

- posiadał większą część wiedzy w zakresie określonym wymaganiami programowymi,
- posługuje się swoimi umiejętnościami i zdobytą wiedzą
- stara się planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bhp,
- stara się rozróżniać techniki, metody i systemy obsługi gości,
- określa wyposażenie do obsługi gości,
- czasami potrafi wskazać zasady organizowania przyjęć okolicznościowych w zakładzie gastronomicznym,
- z pomocą nauczyciela potrafi wskazać zasady organizowania szkoleń i konferencji,
- z pomocą nauczyciela rozlicza usługi gastronomiczne i cateringowe,
- rozróżnia programy komputerowe do planowania i promocji usług oraz kalkulacji kosztów,
- rozróżnia karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących wartości odżywczej potraw,
- stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie,
- z pomocą nauczyciela najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej związanej z usługami gastronomicznymi cateringowymi,
- z pomocą nauczyciela opracowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowaną na klienta

**Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- posiadał w stopniu dostatecznym wiedzę zgodnie z określonymi wymaganiami programowymi,
- próbuje posługiwać się swoimi umiejętnościami i zdobytą wiedzą
- przy pomocy nauczyciela stara się planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami BHP
- określa wyposażenie do obsługi gości,
- przy pomocy nauczyciela potrafi wskazać zasady organizowania przyjęć okolicznościowych w zakładzie gastronomicznym,
- z pomocą nauczyciela rozlicza usługi gastronomiczne i cateringowe,
- rozróżnia karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących wartości odżywczej potraw,

- stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie,
- z pomocą nauczyciela najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej związanej z usługami gastronomicznymi cateringowymi,
- z pomocą nauczyciela opracowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowaną na klienta

**Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:**

- nie posiadał większości wiedzy zgodnie z określonymi wymaganiami programowymi,
- czasami próbuje posługiwać się swoimi umiejętnościami i zdobytą wiedzą
- przy pomocy nauczyciela stara się planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bhp,
- przy pomocy nauczyciela potrafi wskazać zasady organizowania przyjęć okolicznościowych w zakładzie gastronomicznym,
- rozróżnia karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących wartości odżywczej potraw,
- stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie,
- z pomocą nauczyciela wskazuje najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej związanej z usługami gastronomicznymi cateringowymi,

**Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- nie posiadał wiedzy zgodnie z określonymi wymaganiami programowymi,
- nie posługuje się przedstawianą na lekcji wiedzą, nie posiada wymaganych umiejętności.

## IX. Kryteria ocenianie i wymagania na poszczególne oceny z przedmiotu „Pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji”

**Nazwa przedmiotu : PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA I ORGANIZACJI PRODUKCJI.**

**Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz :**

- biele posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań wykraczających poza program nauczania,
- proponuje rozwiązania nietypowe,

- potrafi bezbłędnie obliczyć zawartość składników odżywczych i energetycznych w posiłkach, produktach i napojach
- wzorowo wykonuje ćwiczenia pracy praktycznej, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami,
- wzorowo organizuje pracę i potrafi zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce
- wzorowo oblicza dobowe zapotrzebowania organizmu człowieka na składniki odżywcze
- przykładowo przestrzega norm i przepisów,
- potrafi układać jadłospisy i posiłki dla różnych grup ludności
- wzorowo układa jadłospisy z wykorzystaniem technik komputerowych
- wskazuje błędy ocenianego jadłospisu i zaproponować działania naprawcze;
- potrafi bez problemu opracować receptury na różne potrawy gastronomiczne, stosując także programy komputerowe
- wzorowo sporządza kalkulację cen poszczególnych potraw, korzystając również z programów komputerowych
- potrafi uwzględniać zamienniki surowcowe podczas planowania jadłospisów
- przygotowuje jadłospisy dla osób chorych przewlekle z wykorzystaniem technik komputerowych
- Zdobył wyróżnienie w konkursach na szczeblu powiatowym lub wojewódzkim

**Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dobrą oraz:**

- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania,
- samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne,
- potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych i nietypowych,
- osiąga minimum wymaganej wydajności,
- prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania jadłospisów i diet, objętych programem nauczania pracuje w pełni samodzielnie,
- określa i uzasadnia poszczególne etapy konstrukcji jadłospisu,
- ocenia żywienie wybraną metodą wywiadu lub ankietową;
- potrafi uwzględniać zamienniki surowcowe podczas planowania jadłospisów
- korzysta z programów komputerowych i ocenić jadłospis;
- stosuje w praktyce programy komputerowe do planowania, rozliczania i oceny żywienia;

**Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz:**

- opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności,
- poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje i wykonuje samodzielnie typowe zadania teoretyczne i praktyczne,
- określa konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania diet leczniczych
- potrafi ułożyć jadłospis dla wybranej grupy osób
- prawidłowo i sprawnie wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania jadłospisów i diet, objętych programem nauczania pracuje w pełni samodzielnie,
- stosuje rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy
- opracowuje kalkulację cen produkcji gastronomicznej z wykorzystaniem profesjonalnego oprogramowania

**Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który :**

- opanował wiadomości i umiejętności podstawowe,

- wykonuje zadania teoretyczne i praktyczne o średnim stopniu trudności,
- przy wykonywaniu ćwiczeń określonych programem nauczania jest mało samodzielny, pracuje tylko w grupie, jest mało staranny, ale pracuje zgodnie z przepisami bhp,
- zna programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej;
- stosuje zasady bhp podczas pracy;
- potrafi obliczyć ceny oraz marże potraw i napojów
- stosuje normy żywienia;
- wskazuje rozłożenie energii na posiłki w ciągu dnia;
- planuje podstawowe jadłospisy zgodnie z zasadami ich układania;
- korzysta z tabel wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów;
- wskazuje możliwość zamiany produktów w określonym jadłospisie

**Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:**

- ma duże luki w wiadomościach i umiejętnościach –wykonuje ćwiczenia o niewielkim stopniu trudności,
- na lekcjach jest bierny pracuje opieszale, ćwiczenia wykonuje niestarannie i mało higienicznie, pracuje z grupą lub z pomocą nauczyciela,
- nie potrafi wyciągnąć wniosków z wykonanych ćwiczeń,
- rozróżnia programy komputerowe stosowane w gastronomii
- potrafi obliczyć wartość energetyczną i odżywczą produktów, potraw i posiłków
- stosuje zasady bhp podczas pracy;
- zna podstawowe zasady tworzenia jadłospisów
- potrafi wymienić zasady zamiany produktów spożywczych przy układaniu jadłospisów
- uczeń posiada wiadomości i umiejętności niezbędne do kontynuowania nauki na dalszych etapach kształcenia,

**Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- nie opanował elementarnych wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania
- pracuje niedbale, niestarannie, niezgodnie z zasadami bhp,
- opuszcza zajęcia, nie uzupełnia wiedzy,
- nie umie zaplanować jadłospisu
- nie potrafi obliczyć wartości energetycznej i odżywczej produktów, potraw i posiłków

X. Kryteria ocenianie i wymagania na poszczególne oceny  
z przedmiotu  
„Pracownia usług i obsługi konsumenta”

**Nazwa przedmiotu : PRACOWNIA USŁUG I OBSŁUGI KONSUMENTA..**

**Ocena celującą otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz:**

- posiadał wiedzę obejmującą cały program nauczania w danej klasie z zakresu obsługi konsumenta
- zna obowiązujące podstawy formalno –prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności
- wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami z obsługi konsumenta
- samodzielnie rozwiązuje postawione mu problemy
- wyróżnia się wysoką kulturą osobistą
- biegle posługuje się fachową terminologią
- umiejętnie stosuje wiedzę z innych przedmiotów
- terminowo realizuje zadania

- planuje oferty usług gastronomicznych i cateringowych
- rozlicza usługi gastronomiczne i cateringowe za pomocą programów komputerowych
- kalkuluje koszty usług gastronomicznych
- angażuje się w życie szkole i pomaga w organizacji akcji charytatywnych

**Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dobrą oraz:**

- dokonuje podziału zakładów gastronomicznych i scharakteryzuje zakres świadczonych usług
- potrafi przygotować salę do przyjęcia gości
- potrafi przygotować zastawę stołową do serwowania
- potrafi przechowywać produkty zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi
- rozpoznaje potrzeby żywieniowe gości
- potrafi dokonać rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych

**Ocenę dobry otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dostateczną oraz:**

- przestrzega przepisy BHP
- składa obrusy i serwetki
- segreguje towar zgodnie z wymaganiami
- potrafi przygotować zastawę i bieliznę stołową do posiłku
- rozpoznaje urządzenia i sprzęt stołowy
- wymienia zakres i rodzaje usług gastronomicznych
- wymienia potrzeby żywieniowe gości
- zna zasady GHP i GMP
- wymienia główne zasady HACCP
- potrafi poprawnie wykorzystywać zdobyte wiadomości i rozwiązywać typowe problemy teoretyczne i praktyczne z zakresu obsługi konsumenta,
- wyróżnia się wysoką kulturą osobistą
- prawidłowo sporządza typowe dokumenty (bez pomocy nauczyciela)
- raczej aktywnie uczestniczy w zajęciach

**Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą oraz:**

- wymienia zakres usług świadczonych przez gastronomię otwartą i zamkniętą
- potrafi przestrzegać przepisy bhp i ppoż
- określa przeznaczenie sprzętu przy obsłudze
- potrafi składać serwetki w różne formy
- wymienia zasady przechowywania potraw i napojów a także sprzętu gastronomicznego
- stara się samodzielnie rozwiązywać ćwiczenia,
- zna programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych i cateringowych
- próbuje włączać się do dyskusji
- wyróżnia się kulturą osobistą
- nie zawsze potrafi interpretować wyniki (wyciągać wnioski)
- niezbyt aktywnie uczestniczy w zajęciach
- umiejętnie dobiera bieliznę i zastawę stołową do konkretnej usługi gastronomicznej
- kalkuluje ceny jednostkowe potraw, napojów i usług gastronomicznych
- dokonuje rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych
- potrafi stworzyć z pomocą nauczyciela ofertę usługi gastronomicznej i cateringowej.
- Zna dokumenty do finansowego rozliczania usług

**Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:**

- zna rodzaje usług gastronomicznych
- rozróżnia sprzęt do podawania potraw i napojów
- zna przepisy bhp i sanitarno-epidemiologiczne obowiązujące w gastronomii
- potrafi z pomocą nauczyciela dokonać prostych rozliczeń
- zna podstawowe pojęcia dotyczące obsługi gości
- zna zasady kultury obsługi gości
- wymienia programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług gastronomicznych i cateringowych
- sporządza dokumenty z pomocą nauczyciela
- przy pomocy nauczyciela, wykonuje ćwiczenia
- nie zawsze jest aktywny na zajęciach
- ma problemy z doбором elementów zastawy stołowej do wybranego menu,
- trudność sprawia mu kalkulacja prostego przyjęcia okolicznościowego,
- uczeń posiada wiadomości i umiejętności niezbędne do kontynuowania nauki na dalszych etapach kształcenia,

**Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- nie opanował podstawowej wiedzy dotyczącej obsługi konsumenta
- nie potrafi rozwiązywać problemów o podstawowym stopniu trudności nawet przy pomocy nauczyciela
- nie przestrzega regulaminu pracowni, przepisów bhp na stanowisku pracy
- nie umie wiązać wiadomości teoretycznych i praktycznych
- nie potrafi rozwiązywać zadań nawet o niewielkim stopniu trudności (nawet przy znacznej pomocy nauczyciela)
- nie wykazuje chęci do nauki i poszerzania wiedzy
- jest bierny na zajęciach i często opuszcza lekcje

XI. Kryteria ocenianie i wymagania na poszczególne oceny  
z przedmiotu  
„Pracownia technologii w gastronomicznej”  
w Technikum Żywnienia i Usług Gastronomicznych  
oraz z przedmiotu  
„Zajęcia praktyczne” w Szkole Branżowej I Stopnia.

**Nazwa przedmiotu: PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ / ZAJĘCIA PRAKTYCZNE**

1. Przedmiotem oceniania są:

- wiadomości,
- umiejętności,
- postawa ucznia i jego aktywność.

2. Cele ogólne oceniania:

- rozpoznanie przez nauczyciela poziomu i postępów w opanowaniu przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań programowych,
- poinformowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych i postępach w nauce
- motywowanie ucznia do dalszej pracy,
- przekazanie rodzicom lub opiekunom informacji o postępach ucznia,
- dostarczenie nauczycielowi informacji zwrotnej na temat efektywności jego nauczania, prawidłowości doboru metod i technik pracy z uczniem.

3. Formy aktywności i elementy podlegające ocenie:
- a) Przestrzeganie zasad prawidłowego sporządzania potraw,
  - b) Przestrzeganie zasad higieny przy sporządzaniu potraw,
  - c) Przestrzeganie higieny osobistej,
  - d) Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
  - e) Dobieranie odpowiednich narzędzi i sprzętu,
  - f) Organizowanie stanowiska pracy-przygotowanie i rozmieszczenie sprzętu, przygotowanie surowców i półproduktów,
  - g) Umiejętność pracy w zespole,
  - h) Przygotowanie do zajęć,
  - i) Wykonywanie poleceń nauczyciela,
  - j) Wypełnianie obowiązków wynikających z ustalonego grafiku zajęć
  - k) Wykorzystanie umiejętności teoretycznych potrzebnych do wykonania zadań praktycznych – prawidłowe przeprowadzenie procesów teoretycznych, odczytywanie receptur , przeliczanie receptur, korzystanie z instrukcji obsługi maszyn,
  - l) Wykonywania ćwiczeń i zadań - prawidłowa jakość estetyka wykonanego zadania,
  - m) Postawy zawodowej - organizacja czasu pracy, przestrzeganie przepisów, racjonalna gospodarka surowcami i sprzętem, porządek na stanowisku pracy.

5. Kryteria oceniania uczniów:

**Ocenę „celującą” otrzymuje uczeń, który spełnia kryteria na ocenę „bardzo dobry”, a ponadto:**

- uczeń wykonuje doskonale czynności w zakresie:
  - obróbki wstępnej i termicznej: warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków,
  - sporządzania surówek,
  - obróbki termicznej mleka i jego przetworów,
  - sporządzania potraw z jaj, kasz, mąki,
  - sporządzania zup i sosów gorących,
  - wykonywania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, podrobów, ryb odpowiadających w pełni warunkom odbioru,
- 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,
- 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.

**Ocenę „bardzo dobry” otrzymuje uczeń, który spełnia kryteria na ocenę „dobry”, a ponadto:**

- uczeń bezbłędnie wykonuje potrawy z jaj, kasz, mąki, warzyw, mięsa zwierząt rzeźnych, mleka, owoców, ziemniaków, grzybów, które odpowiadają w pełni warunkom odbioru,
- 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.

**Ocenę „dobry” otrzymuje uczeń, który spełnia kryteria na ocenę „dostateczny”, a ponadto:**

- 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 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,
- wykonanie zadań przez ucznia odpowiada w zasadzie warunkom pracy.

**Ocenę „dostateczny” otrzymuje uczeń, który spełnia kryteria na ocenę „dopuszczający”, a ponadto:**

- 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,
- wyrób ucznia po poprawkach odpowiada warunkom odbioru i konsumpcji.

**Ocenę „dopuszczający” otrzymuje uczeń, który:**

- uczeń ma braki w opanowaniu podstawowych wiadomości, lecz braki te nie przekreślają możliwości wykonania zadań o niewielkim stopniu trudności,
- odtworza czynności bez obserwowania wzorca,
- rozdziela 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.

**Ocenę „nieodstateczną” otrzymuje uczeń, który:**

- uczeń nie opanował podstawowych wiadomości i treści, które umożliwiają mu wykonanie zadań o niewielkim stopniu trudności,
- lekceważy przepisy bhp,
- stosuje niewłaściwe metody pracy
- brak u niego reakcji na wskazówki udzielone w instruktażu,
- nauczyciel obserwuje u ucznia brak umiejętności organizacji pracy i organizacji stanowiska pracy,
- uczeń niewłaściwie wykorzystuje maszyny, urządzenia, narzędzia,
- wykonuje potrawy z błędami nie do naprawienia,
- jego wyrób nie odpowiada warunkom odbioru jakościowego

