

# **Wymagania edukacyjne z przedmiotu „Pracownia gastronomiczna” kl. 1 KUCHARZ**

## **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,
- 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 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 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. 2 KUCHARZ**

#### **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 umiejętnościami, 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 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. 3 KUCHARZ**

#### **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,
- 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: : 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 KUCHARZ**

### **Cele ogólne**

1. Posługiwanie się słownictwem związanym z bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii.
2. Analizowanie praw i obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.
3. Poznanie instytucji i służb działających w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i ochrony środowiska.
4. Podejmowanie działań związanych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej w trakcie wykonywania działań zawodowych.
5. Rozróżnianie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej i cieplnej surowców.
6. Klasyfikowanie urządzeń ekspedycyjnych.
7. Poznanie wyposażenia zmywalni naczyń.
8. Nazywanie urządzeń chłodniczych.
9. Rozróżnianie urządzeń transportu wewnętrznego pionowego i poziomego w zakładzie gastronomicznym.
10. Klasyfikowanie drobnego sprzętu gastronomicznego, naczyń do podawania potraw i napojów.
11. Poznanie zasad korzystania z urządzeń gastronomicznych.
12. Zdefiniowanie wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych zakładów 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 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 KUCHARZ**

**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, krawalnice, 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, eksploatacji 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 KUCHARZ**

**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

### KUCHARZ 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 KUCHARZ

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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- odcinki przewodu pokarmowego,</li> <li>- podział produktów spożywczych z 12 grup</li> <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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- możliwości zamiany produktów</li> <li>- zasady żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i wieku szkolnym</li> <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 KUCHARZ**

**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>
<p>OCENA DOBRA</p>	<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, kiszenie, niekonwencjonalne metody utrwalania, chemiczne metody utrwalania, warzyw, antocyjany, betalainy, fitonocydy, 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 pełni 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**

**KUCHARZ**

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 stopniu trudności</li> <li>- wykazuje brak systematyczności i chęci do nauki</li> </ul>

