

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.15

System oceniania został opracowany na podstawie:

1. Rozporządzenia MENiS z dnia 07.09.2004 roku w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy.
2. Statutu.
3. Wewnątrzszkolnego Systemu Oceniania.

Zasady ogólne

1. Nauczyciel na początku każdego roku szkolnego informuje uczniów o wymaganiach edukacyjnych wynikających z realizowanego przez siebie programu nauczania oraz przedstawia uczniom zasady przedmiotowego systemu oceniania.
2. Nauczyciel informuje uczniów i rodziców o sposobach sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczniów.
3. Oceny są jawne – zarówno dla ucznia, jak i jego rodziców.
4. Sprawdzone i ocenione prace kontrolne uczeń i jego rodzic otrzymują do wglądu na zasadach określonych przez nauczyciela.
5. Oceny klasyfikacyjne ustala się w terminach i skali określonej w wewnątrzszkolnym Systemie Oceniania.
6. Na ocenę semestralną i roczną składa się wiedza merytoryczna, posługiwanie się terminologią właściwą przedmiotowi, umiejętność uzasadniania, argumentowania, sposób rozwiązywania problemów, kreatywność, umiejętność komunikowania, jasność, precyzyjność wypowiedzi i wykorzystywanie wiedzy w nowych sytuacjach poznawczych.
7. Ocena półroczna i końcoworoczna jest średnią ważoną ocen częściowych.
 - Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który otrzymał średnią ocen powyżej 1,80.
 - Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który otrzymał średnią ocen powyżej 2,65.
 - Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który otrzymał średnią ocen powyżej 3,65.
 - Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który otrzymał średnią ocen powyżej 4,65.
 - Aby otrzymać pozytywną ocenę końcoworoczną uczeń jest zobowiązany za pierwszy i drugi semestr otrzymać ocenę pozytywną.

Kryteria oceniania

Ocena niedostateczna

Uczeń nie umie mimo pomocy nauczyciela lub nie chce wykonywać najprostszych poleceń, nie wykorzystuje podstawowych wiadomości, nie oddaje prac domowych. Nie zna materiału nauczania w takim stopniu, który by mu pozwolił na kontynuowanie nauki na kolejnym etapie edukacyjnym.

Ocena dopuszczająca

Uczeń posiada poważne braki w wiedzy, które jednak nie przekreślają możliwości dalszej nauki.

Przy pomocy nauczyciela potrafi wykonywać proste zadania wymagające zastosowania podstawowych wiadomości. Konstruuje krótkie dwu-, trzyzdaniowe wypowiedzi.

Ocena dostateczna

Uczeń opanował podstawowe elementy wiadomości programowych pozwalające mu na rozumienie najważniejszych wymagań przewidzianych programem dla danej klasy. Zna niektóre wydarzenia i postaci z omawianych wydarzeń społecznych i gospodarczych. Potrafi wykonywać proste zadania i korzystać z podstawowych źródeł informacji.

Ocena dobra

Uczeń opanował materiał programowy w stopniu zadowalającym. Zna najważniejsze wydarzenia i postacie omawianych wydarzeń społecznych i gospodarczych. Potrafi korzystać ze wszystkich poznanych na lekcji źródeł informacji. Samodzielnie wykonuje typowe zadania i polecenia, a trudniejszych robi przy pomocy nauczyciela. Poprawnie rozumie w kategoriach przyczynowo-skutkowych.

Ocena bardzo dobra

Uczeń opanował pełny zakres wiadomości przewidziany programem dla danej klasy, szczególnie jeśli chodzi o wykonywanie sprawdzianów pisemnych. Wykazuje się aktywnością na lekcjach. Samodzielnie rozwiązuje postawione przez nauczyciela problemy i zadania, posługując się nabytymi umiejętnościami. Potrafi poprawnie rozumować w kategoriach przyczynowo-skutkowych, wykorzystując przy tym wiedzę nabytą na innych przedmiotach pokrewnych.

Ocena celująca

Uczeń posiada wiedzę znacznie wykraczającą poza zakres materiału programowego danej klasy, co przejawia się szczególnie w rozwiązywaniu zadań dodatkowych i nieobowiązkowych na sprawdzianach pisemnych i podanych przez nauczyciela w czasie lekcji.

Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji. Umie samodzielnie zdobywać wiedzę. Uczeń potrafi wiązać nabytą wiedzę i umiejętności z innymi dziedzinami nauki, umie bronić w sposób logiczny swojego zdania na dany temat. Aktywnie uczestniczy w procesie lekcyjnym. Wyraża samodzielny, analityczny stosunek do określonych zagadnień.

Dodatkowym argumentem za przyznaniem oceny celującej jest udział w konkursach szkolnych lub wyższego szczebla o tematyce związanej z nauczaniem treści.

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.15

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyszczególnienie wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii				
Uczeń:				
Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	- wymienia podstawowe pojęcia z zakresu BHP w gastronomii - wskazuje elementy zasad bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym	rozróżnia przepisy i dopasowuje je adekwatnie do sytuacji	sprawnie posługuje się przepisami i potrafi zastosować je w praktyce	- doskonale posługuje się przepisami - analizuje przepisy i formułuje wnioski
Regulacje prawne branżowe. Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności	potrafi opisać żywność o właściwej jakości zdrowotnej	opisuje najważniejsze elementy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności	bezbłędnie opisuje metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności	bezbłędnie wskazuje możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności
Elementy prawa pracy związane z bezpieczeństwem i higieną pracy	wymienia podstawowe pojęcia związane z prawem dotyczącym bhp pracy	przedstawia elementy prawa pracy związane z bezpieczeństwem i higieną pracy	potrafi korzystać z przepisów prawa pracy	umiejętnie korzysta z przepisów i prawidłowo je interpretuje
Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	wymienia podstawowe części zakładu gastronomicznego	posługuje się ze zrozumieniem pojęciem: układ funkcjonalny	sprawnie posługuje się pojęciem: układ funkcjonalny	- ocenia stan przygotowania zakładu gastronomicznego pod względem jego układu funkcjonalnego - planuje układ zakładu

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.			
		zna wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego	rozumie znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu	
Mikrobiologia żywności, zatrucia, choroby zakaźne pasożyty	wymienia choroby zakaźne	rozdziela choroby zakaźne	potrafi opisać zatrucia i choroby zakaźne	- analizuje zagrożenia mikrobiologiczne - charakteryzuje czynniki zagrażające bezpieczeństwu mikrobiologicznemu - opracowuje zasady przeciwdziałania zatruciom
Bezpieczeństwo obsługi instalacji. Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii	wymienia zasady bezpiecznej obsługi	określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy	potrafi rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza	- 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
Czynniki szkodliwe w środowisku pracy	wymienia zagrożenia	określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy	potrafi rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza	- potrafi rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza - określa sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza
Zasady organizacji stanowisk kucharza	wymienia podstawowe obowiązki kucharza	rozdziela wymogi odnoszące się do organizacji stanowisk pracy w kuchni	sprawnie posługuje się zasadami organizacji stanowisk pracy kucharza	- ocenia stan przygotowania stanowisk pracy w kuchni - organizuje stanowiska pracy, uwzględniając zasady organizacji stanowisk pracy w kuchni

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Bezpieczeństwo obsługi instalacji. Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii	wymienia możliwe wypadki przy pracy i choroby zawodowe	- rozdziela zagrożenia wypadkowe w zależności od warunków pracy - określa i rozpoznaje choroby zawodowe	- sporządza listy zagrożeń wypadkami w zależności od stanowisk pracy i możliwych uchybień - opracowuje zasady zapobiegania wypadkom i chorobom zawodowym	- ocenia stan przygotowania stanowisk pracy - przygotowuje programy naprawcze i profilaktyczne - ustala czynniki szkodliwe w danych miejscach pracy
Odzież ochronna, badania lekarskie. Służby bhp w zakładzie pracy i procedury zakładowe	wymienia podstawowe obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	- rozdziela obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy - charakteryzuje badania lekarskie, jakimi legitymować się musi pracownik - zna znaczenie odzieży ochronnej	- sprawnie posługuje się pojęciami z zakresu obowiązków pracownika i pracodawcy - potrafi dobrać odzież ochronną dla pracowników na poszczególnych stanowiskach	- analizuje obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy - analizuje wymogi względem wymaganych badań lekarskich na poszczególnych stanowiskach - projektuje odzież ochronną
Ochrona przeciwpożarowa w zakładzie gastronomicznym	potrafi powiedzieć czym jest ochrona ppoż	rozdziela elementy ochrony, zna przepisy ppoż	potrafi opisać narzędzia ochrony ppoż	analizuje zagrożenia i potrafi zaplanować rozwiązania w zakresie ppoż
Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym	wymienia podstawowe elementy procedury udzielania pierwszej pomocy	potrafi opisać procedurę udzielania pierwszej pomocy	sprawnie posługuje się procedurą udzielania pierwszej pomocy	potrafi bezbłędnie zastosować procedurę udzielania pierwszej pomocy

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych				
Uczeń:				
Drobny sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów	wymienia przykłady drobnego sprzętu gastronomicznego, naczynia do podawania potraw i napojów	potrafi nazwać sprzęt i naczynia, które zostają mu przedstawione	potrafi wskazać zastosowanie wskazanego sprzętu i nazwać go	doskonale rozróżnia drobny sprzęt gastronomiczny i naczynia, podaje nazewnictwo oraz zastosowanie
Zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych	wymienia elementy zasad	potrafi przedstawić zasady	zna dobrze zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych	dokonuje analizy instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii; interpretuje dane zawarte w instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej
Wypożyczenie magazynów zakładu gastronomicznego	wymienia elementy wyposażenia	dokonuje klasyfikacji urządzeń do przechowywania żywności	zna dobrze zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu	ocenia stan techniczny urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji
Urządzenia do obróbki wstępnej surowców	wymienia urządzenia	zna urządzenia i ich zastosowanie	potrafi dobrze korzystać z instrukcji obsługi urządzenia i ich zastosowanie	rozdzielania urządzenia do obróbki wstępnej surowców, doskonale zna zastosowanie, potrafi bezzbędnie korzystać z instrukcji obsługi
Urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów	wymienia urządzenia	zna urządzenia i ich zastosowanie	- potrafi dobrze korzystać z instrukcji obsługi - zna dobrze urządzenia i ich zastosowanie	- rozdzielania urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów - doskonale zna zastosowanie, potrafi bezzbędnie korzystać z instrukcji obsługi
Urządzenia ekspedycyjne	wymienia urządzenia	zna urządzenia i ich zastosowanie	- potrafi dobrze korzystać z instrukcji obsługi - zna dobrze urządzenia i ich zastosowanie	- rozdzielania urządzenia do produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów - doskonale zna zastosowanie urządzeń do produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów, potrafi bezzbędnie korzystać z instrukcji obsługi

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Wypożyczenie zmywalni naczyń stołowych	wymienia urządzenia	zna urządzenia i ich zastosowanie	potrafi dobrze korzystać z wyposażenia zmywalni naczyń stołowych i prawidłowo rozmieszcza sprzęty i urządzenia zgodnie z wymogami funkcjonalności i bezpieczeństwa pracy i produkcji	planuje wyposażenie zmywalni naczyń stołowych i prawidłowe rozmieszczenie sprzętów i urządzeń zgodnie z wymogami funkcjonalności i bezpieczeństwa pracy i produkcji
Urządzenia chłodnicze stosowane do obróbki technologicznej i ekspozycji potraw i napojów	wymienia urządzenia	zna urządzenia i ich zastosowanie	potrafi dobrze korzystać z wyposażenia zmywalni naczyń stołowych i prawidłowo rozmieszcza sprzęty i urządzenia zgodnie z wymogami funkcjonalności i bezpieczeństwa pracy i produkcji	- rozdziela urządzenia do obróbki technologicznej i ekspozycji potraw, nazewnictwo, - doskonale zna zastosowanie, potrafi bezbłędnie korzystać z instrukcji obsługi
Urządzenia elektroniczne: kasy, wagi, komputery	wymienia urządzenia	zna urządzenia i ich zastosowanie	zna dobre zasady korzystania z urządzeń elektronicznych	posługuje się urządzeniami elektronicznymi zgodnie z ich zastosowaniem
Elementy projektowania, urządzenia do transportu	wymienia urządzenia	- zna urządzenia i ich zastosowanie - zna elementy projektowania	- zna dobre zasady korzystania z urządzeń do transportu - zna dobre podstawowe zasady projektowania	wykorzystuje elementy projektowania w praktyce

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.15

Działalność gospodarcza w gastronomii

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Podjęmowanie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej				
Uczeń:				
Zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej w obszarze gastronomii i jej elementy	wymienia podstawowe pojęcia z zakresu gospodarki rynkowej	rozdziela pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej	sprawnie posługuje się zasadami funkcjonowania gospodarki rynkowej w obszarze gastronomii	- doskonale posługuje się zasadami funkcjonowania gospodarki rynkowej w obszarze gastronomii - analizuje je - określa wewnętrzne normy zgodne zasadami funkcjonowania gospodarki rynkowej w obszarze gastronomii
Przedsiębiorstwo gastronomiczne i przedsiębiorca gastronomiczny – podstawowe pojęcia	wymienia podstawowe pojęcia zakresu przedsiębiorstwa gastronomicznego	- rozdziela pojęcia małe; średnie, duże przedsiębiorstwo - porównuje poszczególne przedsiębiorstwa	analizuje różnice pomiędzy poszczególnymi przedsiębiorstwami	- doskonale posługuje się pojęciami: przedsiębiorstwo gastronomiczne i przedsiębiorca gastronomiczny - analizuje specyfikę małego, średniego, dużego przedsiębiorstwa
Przepisy prawa związane z działalnością gospodarczą	wymienia podstawowe pojęcia z zakresu prawa związanego z działalnością gospodarczą	rozdziela pojęcia z zakresu prawa związanego z działalnością gospodarczą	- sprawnie posługuje się przepisami prawa związanymi z działalnością gospodarczą - analizuje konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego oraz z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej	doskonale posługuje się przepisami prawa związanymi z działalnością gospodarczą

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego – zasady współpracy	wymienia podstawowe elementy otoczenia	zna i rozumie zasady współpracy	potrafi wskazać powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem	doskonale wykorzystuje powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem oraz zasady współpracy
Klasyfikacja przedsiębiorstw i formy opodatkowania	wymienia podstawowe formy opodatkowania	- rozdziela przedsiębiorstwa - rozdziela formy opodatkowania	dobiera formy opodatkowania do rodzajów przedsiębiorstw	doskonale charakteryzuje i potrafi zaplanować formy opodatkowania dla określonej działalności
Podjęcie działalności gospodarczej	wymienia podstawowe pojęcia związane z podejmowaniem działalności gospodarczej	zna i potrafi wymienić elementy procedury przy założeniu własnej działalności w branży gastronomicznej	- sprawnie posługuje się procedurami - analizuje formy organizacyjno-prawne planowanej działalności gospodarczej. - analizuje formy opodatkowania	- doskonale posługuje się procedurami postępowania przy założeniu własnej działalności w branży gastronomicznej - potrafi samodzielnie przygotować procedury i je przeprowadzić dla uruchomienia działalności
Dokumentacja dotycząca podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej	wymienia dokumenty	rozdziela dokumenty, wskazując ich wykorzystanie	sprawnie posługuje się dokumentami	- doskonale posługuje się dokumentami niezbędnymi do uruchomienia i prowadzenia działalności w branży gastronomicznej - analizuje dokumenty, potrafi je przygotować i wskazać ich źródła
Biznesplan przedsiębiorstwa gastronomicznego	potrafi powiedzieć, czym jest biznesplan	rozdziela pojęcia związane z biznesplanem	- potrafi przedstawić i scharakteryzować etapy tworzenia biznesplanu - analizuje biznesplan	sporządza biznesplan dla wybranej działalności w branży gastronomicznej
Działania marketingowe w gastronomii	wymienia podstawowe pojęcia związane z działaniami marketingowymi przed uruchomieniem działalności gospodarczej	rozdziela działania marketingowe przed uruchomieniem działalności gospodarczej	- rozdziela elementy marketingu mix - dobiera działania marketingowe do prowadzonej działalności	- doskonale posługuje się narzędziami marketingu mix - potrafi zastosować działania marketingowe do prowadzonej działalności

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego				
Uczeń:				
Analiza funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego – zyski, koszty, straty, zasoby, możliwości	wymienia podstawowe pojęcia związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa	rozdziela pojęcia zyski, koszty, straty, zasoby, możliwości	opisuje funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego	- analizuje elementy wpływające na funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego - wskazuje czynniki determinujące jego sprawne funkcjonowanie
Analiza preferencji klientów zakładu gastronomicznego	wymienia preferencje klientów	porównuje preferencje klientów zakładu gastronomicznego	sprawnie posługuje się kwestionariuszem badającym preferencje klientów zakładu gastronomicznego.	- doskonale posługuje się badaniami ankietowym w zakresie preferencji klientów zakładu gastronomicznego - analizuje potrzeby klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych;
Zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami	wymienia podstawowe zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami	potrafi wskazać i uzasadnić zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami	potrafi realizować współpracę z innymi przedsiębiorstwami	planuje strategię współpracy z innymi przedsiębiorstwami
Zasady organizowania i rozliczania bieżącej działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego	wymienia podstawowe pojęcia związane z organizowaniem i rozliczaniem bieżącej działalności przedsiębiorstwa	potrafi wskazać i uzasadnić zasady organizowania i rozliczania bieżącej działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego	potrafi określić wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu gastronomicznego	wskazuje możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności
Dokumentacja związana z prowadzeniem działalności gospodarczej	wymienia podstawowe dokumenty związane z prowadzeniem działalności gospodarczej	rozdziela i wskazuje użycie w odpowiednich sytuacjach dokumentacji związanej z prowadzeniem działalności gospodarczej	opracowuje dokumentację	planuje działalność gospodarczą i opracowuje potrzebną dokumentację

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.15

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
	celujący			

Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.
Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.

Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia

Uczeń:

Gospodarka żywnością – podstawowe pojęcia	wymienia podstawowe pojęcia sortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja; charakteryzuje metody oceny towaroznawczej żywności	rozróżnia żywność ze względu na trwałość oraz ze względu na pochodzenie	sprawnie ocenia żywność na podstawie jej wartości odżywczej	doskonale ocenia żywność na podstawie jej wartości odżywczej
Żywność i dodatki do żywności	wymienia podstawowe pojęcia związane z żywnością	- rozróżnia zasady stosowania dodatków do żywności - klasyfikuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów	- sprawnie posługuje się pojęciami dotyczącymi żywności - ocenia środki spożywcze - klasyfikuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów	doskonale ocenia „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia” oraz „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia”
Gospodarka odpadami w gastronomii	wymienia podstawowe pojęcia dotyczące odpadów	rozróżnia rodzaje odpadów, ich źródła i ogólnie charakteryzuje metody postępowania z odpadami	zna sposoby gospodarowania odpadami	- zna regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii. - zna wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Zasady racjonalnego wykorzystania surowców w gastronomii	wymienia surowce w gastronomii	rozdziela surowce i wymienia ogólnie zasady racjonalnego wykorzystania surowców	sprawnie charakteryzuje zasady racjonalnego wykorzystania surowców	- doskonale charakteryzuje zasady racjonalnego wykorzystania surowców - potrafi wykorzystywać zależność między zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności
Opakowania żywności. Gospodarka opakowaniami w gastronomii	wymienia podstawowe opakowania w gastronomii	rozdziela rodzaje opakowań i podaje ich wykorzystanie	- sprawnie ocenia wady i zalety opakowań stosowanych w gastronomii - interpretuje znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami	- doskonale klasyfikuje rodzaje opakowań żywności - wykorzystuje w praktyce znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami
Ocena organoleptyczna	potrafi powiedzieć, czym jest ocena organoleptyczna	charakteryzuje pojęcie oceny organoleptycznej; określa charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów	- zna zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności - uzasadnia sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności	- przeprowadza ocenę organoleptyczną w oparciu o jej zasady - potrafi wyciągać wnioski z przeprowadzonej oceny organoleptycznej żywności
Procedury bezpieczeństwa w gastronomii.	wymienia elementy bezpieczeństwa w gastronomii	charakteryzuje procedury bezpieczeństwa w gastronomii	potrafi wskazać procedury bezpieczeństwa w gastronomii i podać w szczególności ich charakterystykę	doskonale potrafi zastosować procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych oraz procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii
Zasady racjonalnego żywienia	wymienia elementy racjonalnego żywienia	charakteryzuje, czym jest racjonalne żywienie	zna zasady racjonalnego żywienia oraz zastosowanie zasad racjonalnego żywienia przy planowaniu posiłków; rozpoznaje podstawowe błędy żywieniowe	- potrafi w praktyce gastronomicznej wdrożyć zasady racjonalnego żywienia; zastosować zasady racjonalnego żywienia, planując posiłki; rozpoznać podstawowe błędy żywieniowe - wskazuje możliwości usunięcia błędów żywieniowych z jadłospisu

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Żywność funkcjonalna i wygodna	wymienia przykłady żywności funkcjonalnej i wygodnej	charakteryzuje pojęcie: żywność funkcjonalna i wygodna	charakteryzuje rodzaje żywności funkcjonalnej i wygodnej, rezultaty stosowania żywności funkcjonalnej i wygodnej	- charakteryzuje rodzaje żywności funkcjonalnej i wygodnej, rezultaty stosowania żywności funkcjonalnej i wygodnej - potrafi wskazać przykłady takiej żywności w gastronomii - potrafi samodzielnie podać przykłady wykorzystania i propozycje zastosowania
Charakterystyka towaroznawcza i przechowywanie żywności				
Uczeń:				
Czynniki kształtujące jakość żywności i metody ich oceny	potrafi powiedzieć, jakie cechy żywności świadczą o jej dobrej/złej jakości	wymienia cechy żywności mające wpływ na jakość	ocenia żywność, biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości	- potrafi wskazać żywność wysokiej jakości oraz zaproponować metody jej przygotowania. - potrafi zwrócić uwagę na zagrożenia obniżające jakość żywności
Klasyfikacja środków żywności	wymienia przykładowe środki żywności	potrafi pogrupować środki żywności	klasyfikuje poszczególne środki żywności	potrafi sklasyfikować środki żywności oraz wykorzystywać je w gastronomii
Charakterystyka towaroznawcza poszczególnych środków żywności	wymienia środki żywności	potrafi pogrupować poszczególne środki żywności	charakteryzuje towaroznawczo poszczególne środki żywności	- potrafi uzasadnić podział środków żywności - potrafi wskazać zastosowanie poszczególnych środków żywności
Sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem – przechowywanie żywności	wymienia sposoby zabezpieczenia żywności	potrafi rozróżnić sposoby zabezpieczenia żywności	wskazuje i charakteryzuje sposoby zabezpieczenia żywności	dobiera bezbłędnie odpowiednie sposoby zabezpieczenia żywności

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania. Zanieczyszczenia żywności – skutki zdrowotne	wymienia zmiany w żywności	potrafi scharakteryzować zmiany zachodzące w żywności i podać ich przyczyny	charakteryzuje skutki zdrowotne zanieczyszczenia żywności	analizuje powody zanieczyszczeń ich skutki dla zdrowia, oraz potrafi znaleźć środki zaradcze
Przechowywanie żywności	wymienia sposoby przechowywania żywności	charakteryzuje metody przechowywania żywności	potrafi wskazać zastosowanie metod przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu	- charakteryzuje sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem – przechowywanie żywności - charakteryzuje zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania - wskazuje zanieczyszczenia żywności – skutki zdrowotne
Metody utrwalania żywności	wymienia przykłady utrwalania żywności	wymienia wszystkie znane w gastronomii metody utrwalania żywności	charakteryzuje metody utrwalania żywności	- dokonuje charakterystyki metod utrwalania żywności - dostrzega wady i zalety metod utrwalania żywności - charakteryzuje etapy procesów utrwalania żywności
Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym				
Uczeń:				
Receptury gastronomiczne	potrafi powiedzieć swoimi słowami, jak rozumie pojęcie: receptura gastronomiczna	podaje właściwą definicję receptury gastronomicznej	przedstawia znaczenie receptury produkcyjnego i rozliczeniowego	przedstawia ze zrozumieniem konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcyjnym
Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym	wymienia elementy produkcji gastronomicznej	wymienia etapy procesu produkcyjnego	charakteryzuje etapy produkcji gastronomicznej	- doskonale charakteryzuje etapy i ich rolę w procesie produkcyjnym - charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw lub napojów

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	wymienia metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	rozdziela metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	charakteryzuje metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	potrafi zastosować metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej
Gospodarowanie surowcem	wymienia surowce w gastronomii	ocenia przykłady surowca ze względu na możliwość jego zastosowania w produkcji gastronomicznej	potrafi dobrać surowce do sporządzenia wybranych potraw	potrafi dobrać surowce do sporządzenia określonej/wskazanej potrawy lub napoju
Monitorowanie procesu produkcyjnego	wymienia elementy procesu produkcyjnego, które można monitorować	zna elementy procesu produkcyjnego, które należy monitorować	analizuje procedury dotyczące monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych	- analizuje procedury dotyczące monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych - potrafi zastosować procedury do danego procesu produkcyjnego
Technologia sporządzania potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów oraz ich ekspedycja				
Uczeń:				
Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw i napojów z surowców roślinnych – warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe	wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	- dobiera techniki sporządzania potraw i napojów - potrafi sporządzić niektóre potrawy i napoje	- charakteryzuje zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej - potrafi sporządzić potrawy i napoje - dobiera racjonalne metody produkcyjne - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	- sporządza potrawy przy użyciu właściwych metod - potrafi zastosować urządzenia zakładu gastronomicznego - planuje gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań - określa charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw z surowców zwierzęcych – mleko i jego przetwory, jaja, mięso zwierząt rzeźnych, przetwory mięsne, podroby, drób, dziczyzna, ryby i owoce morza	wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	- dobiera techniki sporządzania potraw i napojów - potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	- charakteryzuje zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej - potrafi sporządzać potrawy i napoje - dobiera racjonalne metody produkcyjne - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	- sporządza potrawy przy użyciu właściwych metod - potrafi zastosować urządzenia zakładu gastronomicznego - planuje gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań - określa charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów
Zupy i sosy	wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	- dobiera techniki sporządzania potraw i napojów - potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	- charakteryzuje zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej - potrafi sporządzać potrawy i napoje - dobiera racjonalne metody produkcyjne - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	- w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce - dobiera technologie, receptury - przygotowuje dania - zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji
Potrawy półmięsne	wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	- dobiera techniki sporządzania potraw i napojów - potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	- charakteryzuje zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej - potrafi sporządzać potrawy i napoje - dobiera racjonalne metody produkcyjne - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	- w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce - dobiera technologie, receptury - przygotowuje dania - zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Desery i ciasta	wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	- dobiera techniki sporządzania potraw i napojów - potrafi sporządzić niektóre potrawy i napoje	- charakteryzuje zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej - potrafi sporządzić potrawy i napoje - dobiera racjonalne metody produkcyjne - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	- w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce - dobiera technologie, receptury - przygotowuje dania - zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji
Napoje zimne i gorące	wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	- dobiera techniki sporządzania potraw i napojów - potrafi sporządzić niektóre potrawy i napoje	- charakteryzuje zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej - potrafi sporządzić potrawy i napoje - dobiera racjonalne metody produkcyjne - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	- w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce - dobiera technologie, receptury - przygotowuje dania - zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji
Zakąski zimne	wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	- dobiera techniki sporządzania potraw i napojów - potrafi sporządzić niektóre potrawy i napoje	- charakteryzuje zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej - potrafi sporządzić potrawy i napoje - dobiera racjonalne metody produkcyjne - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	- w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce - dobiera technologie, receptury - przygotowuje dania - zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji
Dodatki do potraw	wymienia dodatki do potraw	rozdziela dodatki do potraw	charakteryzuje i stosuje dodatki do potraw	potrafi stosować dodatki do każdej potrawy

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań				
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy		
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.					
Zastawa stołowa	wymienia niektóre elementy zastawy stołowej	zna nazewnictwo podstawowego asortymentu zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów	- potrafi rozróżnić elementy zastawy stołowej do ekspedycji różnych potraw i napojów - określa wielkości porcji różnych potraw i napojów	- bardzo dobrze posługuje się nazewnictwem zastawy stołowej, potrafi zastosować zastawę do wszystkich rodzajów przyjęć i potraw - potrafi ilościowo zaplanować zastawę stołową do poszczególnych liczby konsumentów	
Technologia sporządzania potraw dietetycznych oraz ich ekspedycja	wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką potraw dietetycznych	- dobiera techniki sporządzania potraw i napojów o charakterze dietetycznym - potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	- potrafi wyjaśnić zasady sporządzania potraw dietetycznych - potrafi sporządzać potrawy i napoje - dobiera racjonalne metody produkcyjne - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	- w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce - wykorzystuje surowce przy produkcji potraw dietetycznych i potrafi wyjaśnić ich rolę żywieniową - dobiera technologie, receptury przygotowania potraw dietetycznych - przygotowuje dania - zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji	

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.15

Język obcy w gastronomii

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Słownictwo i zwroty typowe dla gastronomii				
Uczeń:				
Nazwy potraw i napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych, stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym	zna podstawowe słowa dotyczące nazw potraw i napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych, stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym	posługuje się w stopniu komunikatywnym nazwami napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych, stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym	posługuje się dobrze nazwami potraw i napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych, stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym	płynnie posługuje się nazwami potraw i napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych, stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym
Czynności zawodowe i organizacja stanowiska pracy kucharza	potrafi nazwać czynności kucharza oraz podstawowe narzędzia i naczynia	posługuje się w stopniu komunikatywnym zwrotami dotyczącymi organizacji stanowiska pracy kucharza	posługuje się dobrze zwrotami dotyczącymi organizacji stanowiska pracy kucharza	płynnie posługuje się zwrotami dotyczącymi organizacji stanowiska pracy kucharza
Informacje handlowe dotyczące żywności i sprzętu gastronomicznego	zna zwroty zamieszczone na opakowaniach środków spożywczych	posługuje się w stopniu komunikatywnym obcojęzycznymi informacjami zamieszczonymi na opakowaniach środków spożywczych	posługuje się dobrze obcojęzycznymi informacjami zamieszczonymi na opakowaniach środków spożywczych	płynnie posługuje się obcojęzycznymi informacjami zamieszczonymi na opakowaniach środków spożywczych
Instrukcje obsługi	zna podstawowe zwroty dotyczące instrukcji obsługi	posługuje się w stopniu komunikatywnym instrukcjami napisanych w języku obcym dotyczącymi sposobu wykorzystania z półproduktu spożywczego	posługuje się dobrze instrukcjami napisanych w języku obcym dotyczącymi sposobu wykorzystania półproduktu spożywczego	wyjaśnia w języku polskim instrukcje napisane w języku obcym dotyczące sposobu wykorzystania półproduktu spożywczego

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Receptury gastronomiczne	zna podstawowe zwroty dotyczące receptur gastronomicznych	posługuje się w stopniu komunikatywnym słownictwem wykorzystywanym w recepturach gastronomicznych	- posługuje się dobrze recepturami w języku obcym - tłumaczy na język obcy receptury na potrawy i napoje	wyszukuje w różnych źródłach obcojęzycznych receptury na potrawy i napoje
Karty menu	zna podstawowe zwroty występujące w kartach menu	posługuje się w stopniu komunikatywnym obcojęzycznymi kartami menu	- tłumaczy na język polski prostą kartę menu - tłumaczy na język obcy prostą kartę menu napisaną w języku polskim	płynnie posługuje się obcojęzycznymi kartami menu, potrafi udzielać informacji dodatkowych dotyczących karty menu
Porozumiewanie się podczas pracy i w kontaktach z klientami obcojęzycznymi				
Uczeń:				
Porozumiewanie się z klientami na sali konsumenckiej	zna podstawowe zwroty dotyczące porozumiewania się z klientami na sali konsumenckiej	porozumiewa się w stopniu komunikatywnym z klientami na sali konsumenckiej	- posługuje się dobrze zwrotami dotyczącymi obsługi gości na sali - wskazuje stolik - usadza gości - przyjmuje zamówienia - opisuje potrawy występujące w karcie menu - przygotowuje rachunek restauracyjny - potrafi wyjaśnić rachunek na prośbę klienta - koryguje błędy w rachunkach	- w języku obcym: - wskazuje stolik - usadza gości - przyjmuje zamówienia - opisuje potrawy występujące w karcie menu - przygotowuje rachunek restauracyjny - potrafi wyjaśnić rachunek na prośbę klienta - koryguje błędy w rachunkach
Planowanie sposobu wykonania potrawy lub napoju na podstawie receptury	zna podstawowe zwroty dotyczące planowania sposobu wykonania potrawy lub napoju	posługuje się w stopniu komunikatywnym słownictwem planowania sposobu wykonania potrawy lub napoju na podstawie receptury	posługuje się dobrze słownictwem związanym z planowaniem sposobu wykonania potrawy lub napoju na podstawie receptury	- potrafi zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej - wyjaśnia sposób wykonania potrawy lub napoju w języku obcym - sporządza listy surowców niezbędnych do przygotowania posiłku

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.			
Rozmowa z pracodawcą. Porozumiewanie się ze współpracownikami	zna podstawowe zwroty dotyczące porozumiewania się z pracodawcą oraz ze współpracownikami	potrafi w stopniu komunikatywnym porozumieć się z pracodawcą oraz współpracownikami	porozumiewa się bez problemu z przełożonym oraz z zespołem współpracowników w języku obcym	- planuje sposób wykonania polecenia wydanego w języku obcym dotyczącego zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych - formuluje pytania dotyczące sposobu wykonania zadania - porozumiewa się z uczestnikami procesu pracy, wykorzystując słownictwo zawodowe - przekazuje w języku obcym informacje dotyczące wykonywanych prac - porozumiewa się z zespołem współpracowników w języku obcym
Rozmowa z klientem zakładu gastronomicznego	- rozumie prośby klientów restauracji - zna zwroty używane w reakcjach grzecznościowych na prośby klientów	porozumiewa się w stopniu komunikatywnym z klientem zakładu gastronomicznego	- potrafi postępować i posługiwać językiem obcym w sprawach skarg i reklamacji – nazewnictwo - potrafi reagować na reklamację – rodzaje przeprosin, wyjaśnienie przyczyn problemu, propozycja rekompensaty	- w sposób płynny porozumiewa się z klientem zakładu gastronomicznego - planuje konferencje – ustawienie stolików w sposób konferencyjny - planuje menu, zna nazewnictwo urządzeń biurowych/wykładowych potrzebnych podczas konferencji - przygotowuje rachunek restauracyjny
Informacja reklamowa	zna podstawowe zwroty dotyczące informacji handlowej w języku obcym, sloganów reklamowych	posługuje się w stopniu komunikatywnym informacją handlową w języku obcym i ją tworzy	- posługuje się dobrze językiem obcym w celu tworzenia i czytania informacji handlowej - czyta i tłumaczy proste obcojęzyczne instrukcje	- płynnie posługuje się językiem obcym w zakresie informacji handlowej - tworzy slogany reklamowe, instrukcje dotyczące urządzeń

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Analiza ofert pracy	zna podstawowe zwroty dotyczące ofert pracy	posługuje się w stopniu komunikatywnym ofertami pracy	potrafi analizować oferty pracy w języku obcym i tworzyć własne	- korzysta z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy dla technika żywienia i usług gastronomicznych - porównuje zgodność oferty pracy napisanej w języku obcym ze swoimi oczekiwaniami lub kwalifikacjami - wyszukuje zagraniczne oferty pracy
Anons w języku obcym	potrafi napisać w języku obcym prosty anons	potrafi napisać CV, list motywacyjny	potrafi napisać rozbudowane CV, oraz dłuższy list motywacyjny	- doskonale potrafi napisać list motywacyjny oraz CV - potrafi uzupełniać formularz osobowy - analizuje ogłoszenia o pracę

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.15

Zasady żywienia

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Składniki pokarmowe w racjonalnym żywieniu				
Uczeń:				
Znaczenie nauki o żywieniu	wymienia elementy problemów żywieniowych Polski i świata	prezentuje w sposób ogólny problemy żywieniowe Polski i świata	charakteryzuje organizacje zajmujące się problemami żywienia ludności	prezentuje podstawy ustawodawstwa w zakresie żywności i żywienia
Gospodarka energetyczna organizmu człowieka	podaje definicję podstawowej przemiany materii oraz całkowitej przemiany materii	- rozdziela podstawową i całkowitą przemianę materii - potrafi obliczyć PPM i CPM	- wyznacza całodienne wydatki energetyczne człowieka - dokonyuje bilansu energetycznego organizmu	- w sposób doskonały stosuje metody obliczania podstawowej i całkowitej przemiany materii - wyznacza całodienne wydatki energetyczne człowieka - dokonyuje bilansu energetycznego organizmu dla wybranych przykładów, zna jego rodzaje i skutki zdrowotne
Pojęcie głodu pokarmowego	określa, czym jest głód pokarmowy	potrafi wskazać przyczyny głodu pokarmowego i jego objawy	wymienia fazy powstawania głodu pokarmowego i je charakteryzuje	opisuje konsekwencje głodu pokarmowego
Podstawowe składniki pokarmowe i ich rola	wymienia podstawowe składniki pokarmowe	- rozdziela składniki pokarmowe i ich rolę - charakteryzuje białka, cukry i tłuszcze	- charakteryzuje składniki pokarmowe - prezentuje budowę, podział, właściwości białek, cukrów i tłuszczów - zna ich rolę w organizmie i główne kierunki przemian	- charakteryzuje składniki pokarmowe - charakteryzuje białka - zna wartość odżywczą - zna skutki nadmiaru i niedoboru - wymienia ich występowanie w żywności - podaje zalecenia dotyczące spożycia

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Przemiany składników pokarmowych	wymienia części składowe układu pokarmowego	- charakteryzuje zadania poszczególnych części układu trawiennego - charakteryzuje enzymy trawienne	charakteryzuje proces trawienia białka, tłuszczu i węglowodanów	- 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
Witaminy i ich rola w organizmie człowieka	wymienia witaminy i ogólnie charakteryzuje ich rolę w organizmie człowieka	rozdziela witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach	- dokonyuje podziału witamin - charakteryzuje witaminy rozpuszczalne w tłuszczu - charakteryzuje witaminy rozpuszczalne w wodzie	- 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
Składniki mineralne jako składniki pożywienia	wymienia składniki mineralne i ogólnie charakteryzuje ich rolę w organizmie człowieka	dokonyuje podziału, charakteryzuje rolę i źródła składników mineralnych	- dokonyuje podziału, składników mineralnych; makroelementy, mikroelementy - charakteryzuje równowagę kwasowo-zasadową	- charakteryzuje przyczyny i skutki zaburzeń równowagi kwasowo-zasadowej - charakteryzuje produkty spożywcze o właściwościach kwasotwórczych i zasadowotwórczych
Gospodarka wodna organizmu człowieka	wymienia podstawowe funkcje, jakie pełni woda w organizmie człowieka	charakteryzuje funkcje wody w organizmie i zapotrzebowanie organizmu na wodę	- dokonyuje bilansu wody - przedstawia skutki niedoboru i nadmiaru wody w organizmie - podaje źródła wody	- doskonale przedstawia funkcje wody w organizmie i zapotrzebowanie organizmu na wodę - wymienia i charakteryzuje naturalne wody mineralne i ich znaczenie w żywieniu - zna wymagania jakościowe dotyczące wody pitnej
Inne składniki pożywienia	wymienia składniki pożywienia	- rozdziela substancje biologicznie aktywne - podaje ich występowanie - przedstawia ich rolę w organizmie	- charakteryzuje substancje antyodżywcze - dokonyuje ich podziału - przedstawia występowanie i ich rolę w organizmie człowieka	charakteryzuje substancje dodatkowe dodawane do żywności

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Wartość energetyczna pożywienia	wymienia pojęcia związane z wartością energetyczną żywności	rozdziela czynniki decydujące o wartości energetycznej żywności	charakteryzuje produkty, potrawy i posiłki pod względem ich wartości energetycznej	charakteryzuje żywność o obniżonej wartości energetycznej
Zasady układania jadłospisów				
Uczeń:				
Wartość odżywcza produktów spożywczych	charakteryzuje pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych	dokonyuje podziału produktów spożywczych na grupy	oblicza wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw	- charakteryzuje wartość odżywczą poszczególnych grup produktów - potrafi zastosować zamienność produktów spożywczych w grupie i między grupami
Żywność funkcjonalna, wzbogacana, suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia	wymienia suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia	- potrafi scharakteryzować żywność funkcjonalną i jej rolę w żywieniu człowieka - rozdziela, suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia	- charakteryzuje rolę żywności wzbogacanej i jej rolę w żywieniu człowieka - charakteryzuje suplementy diety - charakteryzuje środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	- doskonale posługuje się wiedzą z zakresu żywności funkcjonalnej i jej roli w żywieniu człowieka - charakteryzuje żywność wzbogacaną - potrafi wskazać zastosowanie żywności funkcjonalnej dla różnych grup społecznych i wiekowych
Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą	wymienia procesy technologiczne i wskazuje wybiórczo ich wpływ na wartość odżywczą	rozdziela zmiany zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych i obróbki kulinarnej	- 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	- 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

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Bazy danych, tabele, programy komputerowe oraz znakowanie żywności	wymienia podstawowe nazwy programów, elementy oznakowań	potrafi posługiwać się tabelami składu i wartości odżywczej żywności i bazami danych	- wykorzystuje tabele składu i wartości odżywczej żywności i ich praktyczne wykorzystanie - wykorzystuje w praktyce programy komputerowe przeznaczone do obliczania wartości odżywczej żywności, posiłków i jadłospisów oraz oceny sposobu żywienia	- charakteryzuje bazy danych o składzie i wartości odżywczej żywności i zasady ich tworzenia - wykorzystuje tabele składu i wartości odżywczej żywności i ich praktyczne wykorzystanie - wykorzystuje w praktyce programy komputerowe przeznaczone do obliczania wartości odżywczej żywności, posiłków i jadłospisów oraz oceny sposobu żywienia - rozdziela i wykorzystuje w praktyce znakowanie żywności
Trendy żywieniowe (33 godziny)				
Uczeń:				
Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe	potrafi określić, co to są normy żywienia	zna strukturę norm żywienia i zasady ich opracowywania	- zna normy żywienia dla wybranych grup ludności - potrafi korzystać z norm w praktyce	- 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
Zasady żywienia ludności	wymienia rolę i charakteryzuje poszczególne posiłki	charakteryzuje zasady układania jadłospisów	- przedstawia zasady żywienia różnych grup ludności - zna i wykorzystuje zalecenia dotyczące przygotowywania posiłków w obiektach żywienia zbiorowego	- 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 - wykorzystuje w praktyce zasady organizacji żywienia zbiorowego - zna i wykorzystuje zalecenia dotyczące przygotowywania posiłków w obiektach żywienia zbiorowego - zna i stosuje zasady obliczania kosztów realizacji żywienia zbiorowego

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Podstawy żywienia dietetycznego	wymienia podstawowe pojęcia związane z żywnością dietetyczną	rozdziela rodzaje diet	dokonywa podziału, charakteryzuje zastosowanie diet leczniczych	opracowuje diety lecznicze
Żywność w profilaktyce chorób żywieniowo zależnych	charakteryzuje pojęcie: choroby żywieniowo zależne	rozdziela choroby żywieniowo zależne	- charakteryzuje epidemiologię chorób żywieniowo zależnych - charakteryzuje główne czynniki ryzyka związane z występowaniem chorób żywieniowo zależnych	- ustala zależności pomiędzy żywieniem a chorobami żywieniowo zależnymi - podjęcie działania profilaktyczne oraz działania lecznicze
Zwyczajne żywieniowe a alternatywne sposoby żywienia	wymienia zwyczaje i nawyki żywieniowe Polaków	określa wpływ sposobu żywienia na zdrowie	charakteryzuje trendy i zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych w ostatnich latach	- charakteryzuje diety alternatywne i ich wpływ na zdrowie - opisuje rodzaje i charakterystykę diet wegetariańskich - charakteryzuje popularne diety alternatywne – omawia zalety i wady
Żywieniowa promocja zdrowia w Polsce	wymienia elementy promocji zdrowia	charakteryzuje koncepcję i główne założenia Narodowego Programu Zdrowia (NPZ)	charakteryzuje programy i projekty krajowe oraz międzynarodowe skierowane na poprawę zdrowia publicznego w Polsce i Unii Europejskiej	wymienia i opisuje instytucje i organy zajmujące się propagowaniem zdrowego stylu życia
Metody oceny jadłospisów	wymienia elementy oceny jadłospisów	rozdziela dobre i złe zestawione jadłospisy	dobiera odpowiednie metody i ocenia jakość ułożonych jadłospisów	wskazuje na nieprawidłowości w ułożonych jadłospisach, uzasadnia swoje opinie

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.15

Organizacja produkcji gastronomicznej

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący

Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.
Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.

Zasady planowania i sporządzania potraw i napojów

Uczeń:				
Pobieranie próbek żywności	wymienia pojęcia związane z pobieraniem próbek żywności	rozdziela sposoby pobierania próbek różnych rodzajów żywności	zna zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności	potrafi wdrażać akty prawne związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności
Kontrola procesów produkcji potraw i napojów	zna zasady doboru surowców i półproduktów do produkcji gastronomicznej	- rozdziela metody i techniki produkcji potraw i napojów - analizuje przebieg procesu produkcyjnego - rozdziela metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej	- kwalifikuje, charakteryzuje, zna zastosowanie przyrządów kontrolno-pomiarowych - zna zasady oceny organoleptycznej	- potrafi postępować z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym - ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów - ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów pod względem jakościowym ilościowym - potrafi obsługiwać przyrządy kontrolno-pomiarowe występujące w urządzeniach gastronomicznych
Systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	wymienia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	- rozdziela systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - charakteryzuje zagrożenia jakości zdrowotnej żywności (mikrobiologiczne, fizyczne, chemiczne), zatrucia i zakażenia pokarmowe oraz ich przyczyny	- charakteryzuje skutki braku higieny w procesach produkcji posiłków - charakteryzuje zatrucia i zakażenia pokarmowe oraz ich przyczyny - potrafi wdrażać zasady dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej oraz systemu HACCP	potrafi opracować zasady i dokumentację: Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej, systemu HACCP

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Zasady planowania produkcji	wymienia zasady planowania produkcji	potrafi sporządzać schematy blokowe produkcji potraw, napojów, posiłków	- planuje produkcję potraw i napojów - planuje produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów - planuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług - określa zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych - określa zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej	- planuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług - planuje produkcję w zakładach gastronomicznych typu otwartego - planuje produkcję w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego - charakteryzuje pracowników zakładu gastronomicznego - posługuje się jednostkami masy i objętości
Zasady kalkulacji cen potraw i napojów				
Uczeń:				
Karty menu	posługuje się pojęciami i rodzajami kart menu	- zna zasady tworzenia kart menu - rozdziela rodzaje menu - wymienia i zna zasady zestawiania menu	układa karty menu z informacjami na temat wartości odżywczej potraw	projektuje karty menu na różne przyjęcia okolicznościowe
Receptury gastronomiczne	określa, czym jest receptura gastronomiczna	wymienia zasady opracowania receptur na potrawy i napoje	podaje receptury na potrawy i napoje	potrafi opracować i zastosować nowe receptury na potrawy i napoje
Kalkulacja cen potraw i napojów	wymienia elementy zasady kalkulacji cen potraw i napojów	- zna zasady kalkulacji cen potraw i napojów - rozdziela pojęcia: rabat i marża w kalkulacji gastronomicznej	- dokonuje kalkulacji - potrafi opracować rabat i marżę w kalkulacji gastronomicznej	- stosuje <i>food cost</i> – nową kalkulację w gastronomii - stosuje systemy komputerowe w gastronomii - opracowuje ceny gastronomiczne potraw i napojów

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry celujący
Specjalistyczne programy komputerowe	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.			
	korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej			

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.15

Usługi gastronomiczne

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
1. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych (55 godzin)				
Uczeń:				
Rodzaje usług gastronomicznych	• podaje przykłady usług gastronomicznych	• potrafi opisać wybrane usługi gastronomiczne	• klasyfikuje usługi gastronomiczne	• potrafi rozróżnić usługi gastronomiczne
Charakterystyka usług gastronomicznych	• wymienia rodzaje ofert	• planuje oferty	• sporządza oferty na usługę zamówioną przez klienta	• sporządza oferty marketingowe
Zakłady gastronomiczne	• wymienia zakłady gastronomiczne	• rozróżnia typy zakładów gastronomicznych	• szczegółowo klasyfikuje i charakteryzuje zakłady gastronomiczne	• opisuje działalność zakładów gastronomicznych
Działalność zakładów gastronomicznych	• wymienia przykłady działalności zakładów gastronomicznych	• potrafi dopasować działalność do poszczególnych zakładów	• klasyfikuje zakłady gastronomiczne	• potrafi opisać działalność zakładów gastronomicznych
Opis oferty usług gastronomicznych	• wymienia przykłady oferty usług gastronomicznych	• potrafi scharakteryzować oferty	• planuje usługi gastronomiczne	• potrafi opisać oferty usług gastronomicznych
Planowanie oferty usług gastronomicznych	• wymienia elementy planowania usług	• potrafi wymienić wszystkie elementy planowania usług	• przygotowuje oferty usług gastronomicznych	• potrafi zaplanować oferty na usługi gastronomiczne
Opracowanie oferty usługi w odniesieniu do działań marketingowych zakładu gastronomicznego	• definiuje ofertę usługi	• podaje przykłady ofert usług	• przygotowuje oferty usług gastronomicznych	• potrafi sporządzić ofertę usługi zgodną ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego • potrafi opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.			
Promocja usług	wymienia pojęcia związane z promocją	rozdziela rodzaje promocji w gastronomii	dobiera proponowane działania promocyjne do typu klienta	dobiera działania promocyjne do typu klienta i planuje ich przebieg
Rodzaje promocji w gastronomii	definiuje pojęcie promocji	podaje przykłady działań promocyjnych	planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych	potrafi rozróżnić rodzaje promocji w gastronomii
Działania promocyjne dostosowane do typu klienta	wymienia typy klientów	dostrzega związek działań promocyjnych z typem klienta	planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych	potrafi dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta
Propozycja działań promocyjnych	wymienia działania promocyjne	charakteryzuje działania promocyjne	planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych	- potrafi przygotować prezentację usług zgodnie z zasadami - potrafi zaproponować działania promocyjne usług
Zasady kalkulacji usług gastronomicznych	wymienia pojęcia związane z promocją	rozdziela rodzaje promocji w gastronomii	dobiera proponowane działania promocyjne do typu klienta	dobiera działania promocyjne do typu klienta i planuje ich przebieg
Koszty przyjęć okolicznościowych (usług gastronomicznych)	potrafi scharakteryzować przyjęcie okolicznościowe	wymienia koszty przyjęć okolicznościowych	kalkuluje koszty usług gastronomicznych	potrafi skalkulować koszty przyjęć okolicznościowych (usług gastronomicznych)
Zasady sprzedaży usług	wymienia zasady sprzedaży usług	zna metody obsługi w zależności od typów klientów	charakteryzuje zasady i procedury reklamacji usług	- podejmuje procedury reklamacji usług - dokonyuje rozliczania kosztów wykonywanych usług
Metody obsługi w zależności od typów klienta	wymienia metody obsługi	dopasowuje metody obsługi do typów klienta	potrafi zastosować metody obsługi w zależności od typów klientów	prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych
Procedury reklamacji usług	wymienia procedury reklamacji usług	rozdziela procedury reklamacji usług	charakteryzuje procedury reklamacji usług	stosuje procedury reklamacji usług

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
2. Charakterystyka usług gastronomicznych (50 godzin)				
Uczeń:				
Programy komputerowe do planowania usług	wymienia programy komputerowe do planowania usług	potrafi omówić zastosowanie wybranych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych	korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych	bezbłędnie posługuje się programami komputerowymi do planowania usług gastronomicznych i rozliczania kosztów usług gastronomicznych
Zasady planowania usług gastronomicznych	wymienia zasady planowania usług gastronomicznych	- rozdziela zasady planowania usług gastronomicznych - planuje oferty	sporządza oferty usług zgodne ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego	opracowuje oferty usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego
Metody i techniki obsługi konsumentów	wymienia metody i techniki obsługi konsumentów	rozdziela metody i techniki obsługi konsumentów	charakteryzuje świadczone usługi gastronomiczne, metody i techniki obsługi konsumentów	dobiera do świadczonych usług gastronomicznych metody i techniki obsługi konsumentów
Obsługa kelnerska	podaje definicję obsługi kelnerskiej	wymienia zalety i wady obsługi kelnerskiej	podaje zasady i wykorzystanie metody kelnerskiej w obsłudze gości	dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych
Serwis bufetowy	potrafi opisać zasadę serwisu bufetowego	potrafi opisać zasadę serwisu bufetowego i wskazać okoliczności jego zastosowania	dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych	potrafi zorganizować serwis bufetowy
Samoobsługa	potrafi opisać zasadę metody	potrafi opisać zasadę metody i wskazać okoliczności jej zastosowania	dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych	potrafi przygotować stanowiska do samoobsługi gościa

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Obsługa mieszana	potrafi opisać zasadę metody	potrafi opisać zasadę metody i wskazać okoliczności jej zastosowania	dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych	potrafi zorganizować obsługę mieszaną
Metoda obsługi dostosowana do świadczonych usług gastronomicznych	potrafi opisać zasadę metody	potrafi opisać zasadę metody i wskazać okoliczności jej zastosowania	dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych	potrafi zastosować różnorodne metody obsługi klientów
Zasady ustawiania stołów i krzeseł	wymienia częściowo zasady ustawiania stołów	rozdziela sposoby ustawiania stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług	przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych	- potrafi zastosować zasady ustawiania stołów - potrafi narysować szkic ustawienia stołów
Powierzchnia stołu dostosowana do liczby gości	podaje pewne elementy zasad przeznaczania powierzchni stołu	wymienia zasady przeznaczania określonej powierzchni	przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych	- potrafi obliczyć powierzchnię stołu w zależności od liczby gości - potrafi wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia
Rozmieszczenie gości w zależności od rodzaju przyjęć	wymienia pewne elementy zasad rozmieszczania gości	wymienia zasady rozmieszczania gości	przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych	- potrafi wyjaśnić zasady ustawiania stołów w zależności od liczby gości i rodzaju przyjęć - potrafi narysować szkic rozmieszczenia gości w zależności od rodzaju przyjęć
Dekoracja sali i stołu stosownie do świadczonej usługi	nazwa elementy dekoracji	wymienia zasady dekoracji stołów	- dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych - przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych	- tworzy propozycje dekoracji stołu stosownie do świadczonej usługi - planuje dekorację sali stosownie do świadczonej usługi
Bielizna stołowa i jej cechy	nazwa elementy bielizny stołowej	charakteryzuje bieliznę stołową	dobiera zastawę i bieliznę stołową	- potrafi rozróżnić bieliznę stołową - potrafi scharakteryzować bieliznę stołową

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Opis zastawy stołowej	nazywa elementy zastawy	charakteryzuje zastawę stołową	dobiera zastawę i bieliznę stołową	- potrafi obliczyć powierzchnię stołu w zależności od liczby gości - potrafi wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług
Zastawa i bielizna stołowa dostosowana do świadczonych usług i przeznaczona na różnego typu przyjęcia	wymienia przykłady	potrafi wymienić zastosowanie białizny i zastawy stołowej	- dobiera zastawę i bieliznę stołową - potrafi rozróżnić białiznę stołową - potrafi scharakteryzować białiznę stołową	- potrafi dobrać białiznę stołową do okoliczności i rodzaju menu - potrafi zaplanować białiznę i zastawę stołową na przyjęcia różnego rodzaju i typu
Zasady doboru urządzeń i sprzętu do świadczenia usług gastronomicznych	wymienia niezbędny sprzęt	dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych	użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych, wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i białiznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych	- potrafi zidentyfikować zastawę stołową - potrafi opisać zastawę stołową - potrafi zestawić zastawę i białiznę stołową w zależności od świadczonych usług
Sprzęt do świadczenia usług gastronomicznych	wymienia sprzęt do świadczenia usług gastronomicznych	rozróżnia rodzaje sprzętu w zależności od okoliczności, rodzaju menu	zna zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych	oblicza ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.15

Procesy technologiczne w gastronomii

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	konieczny dopuszczający	podstawowy dostateczny	rozszerzający dobry	wykraczający celujący

Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.
Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.

1. Przygotowanie półproduktów

Uczeń:				
Procedury obowiązujące w gastronomii	- potrafi zadbać o swój ubiór i wygląd w pracowni / miejscu pracy - zna regulamin pracowni	- zna przepisy BHP obowiązujące w pracowni gastronomicznej - potrafi udzielić pierwszej pomocy w nagłych wypadkach	- działa zgodnie z zasadami ochrony środowiska i ochrony przeciwpożarowej w pracowni gastronomicznej - potrafi dobrze zorganizować stanowisko pracy (<i>mise en place</i>) - właściwie próbuje potrawy - właściwie stosuje zasady pomiaru masy i objętości	- potrafi bardzo dobrze zorganizować stanowisko pracy (<i>mise en place</i>) - w sposób doskonały stosuje zasady pomiaru masy i objętości
Organizacja stanowiska pracy	wymienia podstawowe zasady organizacji stanowiska pracy	charakteryzuje zasady organizacji stanowiska pracy	potrafi uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego	organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
Naczynia kuchenne oraz zastawa stołowa do ekspedycji potraw i napojów	potrafi użyć odpowiedniej zastawy stołowej	należyście używa podstawowej zastawy oraz prawidłowo dokonuje ekspedycji potraw	rozróżnia wszystkie elementy zastawy stołowej i potrafi dobrać je do różnych form ekspedycji potraw i napojów	planuje wykorzystanie naczyń kuchennych, zastawy stołowej z przeznaczeniem do przygotowania odpowiednich potraw na odpowiednią okoliczność
Porcjowanie, dekorowanie oraz wydawanie potraw i napojów	potrafi porcjować potrawy	potrafi porcjować i dekorować potrawy	porcuje, dekoruje oraz wydaje większą potraw i napojów	porcuje, dekoruje oraz wydaje każdą potrawę i napój

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	konieczny dopuszczający	podstawowy dostateczny	rozszerzający dobry	dopełniający bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Ocena jakości surowców i półproduktów	właściwie ocenia jakość surowca	rozdziela metody oceny jakości surowców i półproduktów	ocenia surowce i dobiera je do wykonania danych potraw	planuje dobór surowców i półproduktów
Zabezpieczenie surowców i półproduktów	właściwie zabezpiecza surowce	rozdziela sposoby zabezpieczeń surowców i półproduktów	stosuje prawidłowo metody zabezpieczania	doskonale dobiera zabezpieczenia surowców i półproduktów
Proces technologiczny	zna pojęcia związane z procesem technologicznym	- zna cel i metody obróbki technologicznej surowców - potrafi dokonać obróbki wstępnej - zna zasady przeprowadzania obróbki cieplnej	- potrafi wskazać zmiany w surowcach podczas obróbki wstępnej - potrafi wskazać zmiany w produktach wywołane obróbką cieplną	potrafi wykorzystywać w praktyce nowoczesne techniki kulinarne
Obróbka wstępna brudna; obróbka wstępna czysta	potrafi wymienić przykłady obróbki	potrafi scharakteryzować i podać zastosowanie metod	potrafi wyjaśnić pojęcia metody i techniki sporządzania potraw i napojów	rozdziela metody i techniki sporządzania potraw i napojów
Obróbka cieplna - gotowanie - smażenie - duszenie - pieczenie	potrafi wymienić przykłady obróbki cieplnej	potrafi scharakteryzować i podać zastosowanie metod	potrafi dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu	sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje
Zmiany w surowcach podczas obróbki wstępnej; Zmiany w produktach wywołane obróbką cieplną	potrafi wymienić przykłady obróbki cieplnej	potrafi scharakteryzować i podać zastosowanie metod	potrafi scharakteryzować zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej	rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	konieczny dopuszczający	podstawowy dostateczny	rozszerzający dobry	dopełniający bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej	potrafi zorganizować stanowisko i surowce	potrafi wykorzystywać urządzenia	poprawnie dokonuje obróbki wstępnej	- planuje stanowisko, kontroluje jego wyposażenie - doskonale dokonuje obróbki wstępnej
Stosowanie receptur gastronomicznych	potrafi czytać receptury	potrafi stosować receptury	potrafi tworzyć receptury	potrafi tworzyć i wykorzystywać skomplikowane receptury
2. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów				
Uczeń:				
Potrawy z różnych surowców i półproduktów	potrafi przygotować niektóre potrawy	potrafi przygotować właściwie kilka potraw	dobrze przygotowuje większość potraw	doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
Zupy i sosy (zimne i gorące)	potrafi przygotować niektóre potrawy	potrafi przygotować właściwie kilka potraw	dobrze przygotowuje większość potraw	doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
Napoje zimne i gorące	potrafi przygotować niektóre napoje	potrafi przygotować właściwie kilka napojów	dobrze przygotowuje większość napojów	doskonale przygotowuje wszystkie napoje
Ciasta	potrafi przygotować niektóre ciasta	potrafi przygotować właściwie kilka ciast	dobrze przygotowuje większość ciast	doskonale przygotowuje wszystkie ciasta
Desery zimne i gorące	potrafi przygotować niektóre desery	potrafi przygotować właściwie kilka deserów	dobrze przygotowuje większość deserów	doskonale przygotowuje wszystkie desery
Zakąski zimne i gorące	potrafi przygotować niektóre potrawy	potrafi przygotować właściwie kilka potraw	dobrze przygotowuje większość potraw	doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
Potrawy dietetyczne i wegetariańskie	potrafi przygotować niektóre potrawy	potrafi przygotować właściwie kilka potraw	dobrze przygotowuje większość potraw	doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
Koncentraty spożywcze	potrafi wskazać koncentraty spożywcze	potrafi właściwie użyć koncentratów	wykorzystuje koncentraty w produkcji gastronomicznej	zna różne koncentraty i wykorzystuje je w produkcji gastronomicznej

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań				
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy		
	konieczny dopuszczający	podstawowy dostateczny	rozszerzający dobry	dopełniający bardzo dobry	wykraczający celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.					
Ekspedycja potraw i napojów	• potrafi wybiórczo dokonać ekspedycji	• dokonuje ekspedycji	• dobrze dokonuje ekspedycji	• doskonale dokonuje ekspedycji	
Potrawy regionalne	• potrafi przygotować niektóre potrawy	• potrafi przygotować właściwie kilka potraw	• dobrze przygotowuje większość potraw	• doskonale przygotowuje wszystkie potrawy	
Potrawy z kuchni obcych narodów	• potrafi przygotować niektóre potrawy	• potrafi przygotować właściwie kilka potraw	• dobrze przygotowuje większość potraw	• doskonale przygotowuje wszystkie potrawy	

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.15

Obsługa klientów w gastronomii

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Planowanie i promocja usług gastronomicznych				
Uczeń:				
Zasady planowania ofert usługowych	wymienia zasady planowania ofert usługowych	potrafi sporządzać oferty usług zgodnie ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego	- planuje oferty na usługi gastronomiczne - sporządza oferty usługi zgodnie ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego	- dobiera odpowiednie rodzaje promocji w gastronomii - dobiera działania promocyjne do typu klienta
Promocja w gastronomii	wyjaśnia pojęcie: promocja usług	- rozdziela rodzaje promocji w gastronomii - określa zasady planowania usług	dobiera proponowane działania promocyjne do typu klienta	planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych
Programy komputerowe wspomagające planowanie usług	wymienia programy wspomagające planowanie usług	rozdziela zakres działania programów wspomagających planowanie usług	stosuje programy komputerowe wspomagające planowanie usług	dobiera najodpowiedniejsze programy komputerowe z oferty rynkowej i stosuje je w działalności konkretnych zakładów gastronomicznych
Czynności związane z organizacją działalności usługowej (organizacji przyjęć)	potrafi ustawić stoły zgodnie z podaną instrukcją	potrafi ustawić stoły w zależności od liczby gości rodzaju przyjęć	- potrafi obliczać powierzchnię stołu w zależności od liczby gości - prawidłowo dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych - potrafi zadbać o różnego rodzaju zastawy stołowej i białizny	- dokonuje dekoracji stołu stosownie do świadczonej usługi - kalkuluje koszty przyjęć okolicznościowych (usług gastronomicznych) - zna zasady sprzedaży usług

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Obsługiwanie gości				
Uczeń:				
Rodzaje zakładów gastronomicznych	klasfikuje zakłady gastronomiczne	rozdziela rodzaje obsługi w zależności od typu lokalu gastronomicznego	stosuje odpowiednie rodzaje obsługi klienta	potrafi zaplanować odpowiedni typ obsługi w zależności od rodzaju lokalu gastronomicznego
Metody obsługi gości	wymienia rodzaje obsługi gościa, charakteryzuje metody	obsługuje gościa wybraną metodą	potrafi dobrze obsłużyć gościa każdą metodą	potrafi doskonale obsłużyć gościa każdą metodą
Przygotowanie sali konsumenckiej do prowadzenia działalności	zna zasady przygotowania sali konsumenckiej	uczestniczy w przygotowaniu sali konsumenckiej	przygotowuje samodzielnie salę konsumencką	planuje przygotowanie sali konsumenckiej w zależności od świadczonej usługi gastronomicznej
Bielizna stołowa	rozdziela bieliznę stołową	potrafi formować wybrane rodzaje bielizny stołowej	- potrafi formować serwetki – potrafi składać i rozkładać obrusy	potrafi doskonale posługiwać się bielizną stołową, dbać o jej jakość i właściwie stosować
Zastawa stołowa	rozdziela elementy zastawy stołowej	potrafi właściwie stosować zastawę stołową	dobrze posługuje się zastawą stołową	- doskonale posługuje się zastawą stołową - planuje zastawę do określonego rodzaju potrawy, przyjęcia, gościa
Czynniki szkodliwe w gastronomii	wymienia czynniki szkodliwe w gastronomii	rozdziela czynniki szkodliwe w gastronomii	potrafi wyeliminować czynniki szkodliwe w gastronomii	przewiduje czynniki szkodliwe w gastronomii
Przygotowanie stanowisk pracy	przebiega procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska	przygotowuje podstawowe stanowiska pracy	przygotowuje stanowiska pracy i je kontroluje	dokonyuje analizy procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Odzież ochronna	wymienia wykorzystanie odzieży ochronnej różnych grup pracowników	rozdziela stroje wykorzystywane w gastronomii	potrafi wykorzystywać odzież ochronną różnych grup pracowników: odzież kucharską, odzież kelnerską, strój barmana	planuje odzież ochronną dla poszczególnych pracowników gastronomii
Zasady udzielania pierwszej pomocy	zna elementy pierwszej pomocy	potrafi w sposób dostateczny wykonać czynności w wybranych nagłych przypadkach	potrafi udzielić pierwszej pomocy w większości zajęć	udziela sprawnie pierwszej pomocy
Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych (28 godzin)				
Uczeń:				
Koszty i przychody w działalności gastronomicznej. Promocja w gastronomii	wymienia składniki kosztów i przychodów w działalności gastronomicznej	rozdziela składniki kosztów i przychodów w działalności gastronomicznej	- dostrzega wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu gastronomicznego - wykorzystuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych	- wykorzystuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów - planuje koszty przyjęć okolicznościowych (usług gastronomicznych)
Elementy składowe marketingu usług	wymienia elementy składowe marketingu usług	podjęcie współpracy w działalności marketingu usług	opracowuje oferty usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego	- prowadzi działania marketingowe do prowadzonej działalności - opracowuje oferty usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego
Metody i techniki badań marketingowych w gastronomii	zna metody i techniki badań marketingowych w gastronomii	stosuje wybrane metody i techniki badań marketingowych w gastronomii	wykorzystuje metody i techniki badań marketingowych w gastronomii	planuje metody i techniki badań marketingowych w gastronomii
Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych	zna zasady kalkulacji kosztów usług gastronomicznych	potrafi skalkulować koszty prostych usług gastronomicznych	kalkuluje koszty złożonych usług gastronomicznych	kalkuluje koszty złożonych imprez gastronomicznych

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań				
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy		
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Zasady reklamacji usług	zna zasady reklamacji usług	potrafi przyjąć reklamację	opracowuje procedury reagowania na reklamacje w skali działów zakładu	opracowuje procedury reagowania na reklamacje w skali całego zakładu	

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.15

Praktyki zawodowe

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym (18 godzin)				
Uczeń:				
Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym	zna zasady bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym	przyczynia się do bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym	uczestniczy we wdrażaniu bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym	opracowuje plan bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym
Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii	wymienia zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii	potrafi wskazać zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii	przewiduje zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii i potrafi im przeciwdziałać	opracowuje profilaktykę zagrożeń oraz środki zaradcze w sytuacjach wyjątkowych
Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych	wymienia zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych	potrafi organizować stanowiska pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych	opracowuje kompleksowo organizację stanowisk w działach	opracowuje kompleksowo organizację stanowisk dla zakładu
Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym	zna zasady postępowania w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym	potrafi zachować się w określonych sytuacjach kryzysowych	dobrze radzi sobie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym	bardzo dobrze radzi sobie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym
Procedury udzielania pierwszej pomocy	potrafi zadziałać w niektórych sytuacjach	potrafi zastosować elementy pierwszej pomocy	dobrze stosuje procedury udzielania pierwszej pomocy	bardzo dobrze stosuje procedury udzielania pierwszej pomocy

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Instruktaż pracy na różnych stanowiskach	rozumie zapisy instruktażu	jest zapoznany z instruktażem pracy na niektórych stanowiskach	jest dobrze zapoznany z instruktażem na większości stanowisk pracy	jest bardzo dobrze zapoznany z instruktażem na wszystkich stanowiskach pracy
Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w gastronomii	zna zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w gastronomii	potrafi zastosować w konkretnych sytuacjach zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w gastronomii	rozumie konsekwencje niewłaściwego działania	stosuje w praktyce istniejące, opracowuje nowe zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w gastronomii
Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych				
Uczeń:				
Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych	zna elementy stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych	stosuje wybrane zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych	przygotowuje większość stanowisk w zakładzie gastronomicznym	przygotowuje stanowiska pracy stanowisk w zakładzie gastronomicznym
Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	zna podstawy działalności usługowej zakładów gastronomicznych	wdraża podstawy działalności usługowej zakładów gastronomicznych	stosuje w praktyce elementy działalności usługowej zakładów gastronomicznych	prowadzi działalność usługową zakładów gastronomicznych
Zasady racjonalnego żywienia	zna zasady racjonalnego żywienia	rozpoznaje zastosowanie zasad racjonalnego żywienia w zakładzie gastronomicznym	wdraża zasady racjonalnego żywienia w praktyce	planuje działalność zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe	wymienia metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności	podaje regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe	stosuje regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe	wdraża działalność zgodnie z metodami i systemami zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności oraz regulacjami prawnymi branżowymi i procedurami zakładowymi

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Wypośażenie zakładów gastronomicznych	wymienia elementy wyposażenia zakładów gastronomicznych	wskazuje w zakładzie gastronomicznym elementy wyposażenia zakładów gastronomicznych	potrafi obsługiwać większość elementów wyposażenia zakładów gastronomicznych	bezbłędnie wykorzystuje elementy wyposażenia zakładów gastronomicznych
Zasady oceny organoleptycznej	zna zasady oceny organoleptycznej	potrafi dokonać oceny organoleptycznej	potrafi przygotować stanowisko do oceny i przeprowadzić ją w należytych warunkach	stosuje odpowiednią nomenklaturę w ocenie organoleptycznej oraz potrafi wyciągać wnioski z przeprowadzonej oceny
Czynności związane z produkcją (100 godzin)				
Uczeń:				
Pobieranie próbek kontrolnych żywności	zna zasady pobierania próbek	potrafi pobierać próbki	planuje pobieranie i przechowywanie wybranych próbek	planuje pobieranie i przechowywanie próbek
Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym	zna programy komputerowe	potrafi obsłużyć wybrane funkcje programów	dobrze posługuje się znanymi programami	potrafi posłużyć się każdym programem ogólnie dostępnym na rynku
Warunki przechowywania żywności	zna podstawowe zasady	potrafi wskazać odpowiednie warunki i ocenić ich prawidłowość	potrafi zaplanować odpowiednie warunki przechowywania żywności dla wszystkich produktów	potrafi zaplanować odpowiednie warunki przechowywania żywności dla wszystkich produktów
Sporządzanie potraw i napojów	sporządza prostsze potrawy i napoje	sporządza wybrane bardziej złożone potrawy i napoje	dobrze sporządza większość potraw i napojów	bardzo dobrze przygotowuje potrawy i napoje

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.15

Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący

Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.
Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.

Układanie i ocenianie jadłospisów				
Uczeń:				
Zasady układania jadłospisów Zasady zamiany produktów Ocena jadłospisów Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej jadłospisów Zastosowanie komputera do oceny jadłospisów Działania korygujące błędy przy wadliwie ułożonych jadłospisach Modyfikacja jadłospisów	potrafi ułożyć prosty jadłospis	- potrafi obliczać wartość odżywczą i energetyczną jadłospisów - korzysta z tabel wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów	- stosuje komputer do oceny jadłospisów - podjęmuje działania korygujące błędy przy wadliwie ułożonych jadłospisach - potrafi zamieniać produkty w określonym jadłospisie	- potrafi zamieniać produkty o podobnej wartości odżywczej w jadłospisie - stosuje równoważniki energetyczne w praktyce - oblicza wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków - oblicza wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków - oceniania żywienia wybraną metodą wywiadu lub ankietową - korzysta z programów komputerowych i ocenia jadłospis - klasyfikuje żywność wg oznakowań na opakowaniu
Planowanie produkcji gastronomicznej				
Uczeń:				
Polityka personalna w zakładzie gastronomicznym	zna prawa i obowiązki pracowników	opracowuje harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych	- zna przepisy o ochronie danych osobowych, elementy prawa autorskiego - opracowuje harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych	sprawnie posługuje się prawem dotyczącym polityki personalnej w zakładzie gastronomicznym

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań				
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy		
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.					
Rodzaje podatków	zna rodzaje podatków	rozdziela podatki	potrafi wykorzystać prawo podatkowe	sprawnie posługuje się prawem podatkowym dotyczącym działalności gastronomicznej	
Rodzaje zakładów gastronomicznych	potrafi podzielić zakłady gastronomiczne	rozdziela zakłady gastronomiczne	charakteryzuje działalność poszczególnych zakładów	potrafi doskonale przedstawić działalność zakładów gastronomicznych, używając wszelkich kryteriów podziału	
Proces gospodarczy	zna podstawowe przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej	analizuje przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej	- zna i stosuje w praktyce sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe - podaje współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe	- podaje współpracę z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi - stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej	
Sprzedaż w zakładzie gastronomicznym	zna ogólne zasady kalkulacji cen	- potrafi kalkulować ceny - stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów - stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów	przelicza koszty produkcji z uwzględnieniem ryczałtu, marży	- ustala rabat przy kalkulacji gastronomicznej - oblicza ceny na potrawy i napoje	
Popyt na usługi gastronomiczne	wymienia czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych	rozdziela czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych	ustala czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych	analizuje czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych	
Organizacja zaopatrzenia	wymienia sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe	rozdziela sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe	podaje wybrane elementy współpracy z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe	podaje współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe	

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Zarządzanie zapasami i gospodarka magazynowa	wymienia zasady zarządzania zapasami i gospodarki magazynowej	rozdziela zasady zarządzania zapasami i gospodarki magazynowej	potrafi podejmować czynności związane z zarządzaniem zapasami	potrafi zarządzać zapasami i gospodarką magazynową
Działalność promocyjna i reklamowa	wymienia zasady działalności promocyjnej i reklamowej	podkreśla działalność promocyjną	potrafi planować różne formy działalności promocyjnej i reklamowej	prowadzi działalność promocyjną i reklamową
Schematy blokowe produkcji potraw, napojów i posiłków	analizuje proste schematy blokowe	analizuje schematy blokowe produkcji potraw, napoi i posiłków	opracowuje uproszczone schematy blokowe produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym	opracowuje skomplikowane schematy blokowe produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym
Planowanie potraw i napojów dla różnorodnych ofert	wymienia zasady planowania potraw i napojów	planuje produkcję wybranych potraw i napojów dla grupy konsumentów	planuje produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów	- planuje produkcję skomplikowanych potraw i napojów dla grupy konsumentów - projektuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług
Obliczanie zapotrzebowania surowcowego i cen gastronomicznych				
Uczeń:				
Receptury gastronomiczne	potrafi czytać receptury gastronomiczne	opracowuje receptury na proste wybrane potrawy i napoje	opracowuje receptury na proste potrawy i napoje	opracowuje receptury na skomplikowane potrawy i napoje
Komputerowe wspomaganie rozliczania produkcji gastronomicznej	wymienia funkcje programów komputerowych w ramach komputerowego wspomaganie rozliczania produkcji gastronomicznej	potrafi korzystać z wybranych programów komputerowych	pracuje z programami komputerowymi	wykorzystuje pełną gamę możliwości w ramach komputerowego wspomaganie rozliczania produkcji gastronomicznej