

**WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ
NAZWA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH klasa I, II, III**

POZIOM WYMAGAŃ					
NIEDOSTATECZNY	DOPUSZCZAJĄCY	DOSTATECZNY	DOBRY	BARDZO DOBRY	CELUJĄCY
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.					
<p>- nie opanował wiadomości i umiejętności w zakresie określonym wymaganiami podstawy programowej,</p> <p>- braki w wiadomościach i umiejętnościach uniemożliwiają dalsze zdobywanie wiedzy,</p> <p>- nie jest w stanie rozwiązać zadań o niewielkim stopniu trudności.</p> <p>- nie przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz</p>	<p>- nie opanował części wiadomości i umiejętności określonych podstawą programową,</p> <p>- ma możliwość opanowania treści określonych w podstawie programowej w ciągu dalszej nauki,</p> <p>- rozwiązuje typowe zadania praktyczne o niewielkim stopniu trudności;</p> <p>- przestrzega przepisy bhp, higieny pracy oraz regulaminu pracowni, a także</p>	<p>- opanował wiadomości i umiejętności określone treściami programowymi na poziomie nie przekraczającym wymagań zawartych w podstawie programowej,</p> <p>- rozwiązuje typowe praktyczne o średnim stopniu trudności;</p> <p>- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP;</p>	<p>- nie w pełni opanował wiadomości i umiejętności określonych treściami programowymi danej klasy, ale opanował je na poziomie przekraczającym wymagania zawarte w podstawie programowej,</p> <p>- poprawnie stosuje wiadomości w praktyce,</p> <p>- rozwiązuje samodzielnie rozwiązuje typowe zadania praktyczne;</p> <p>- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz</p>	<p>- opanował pełny zakres wiadomości i umiejętności w zakresie określonym wymaganiami programowymi,</p> <p>- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami,</p> <p>- rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne i praktyczne ujęte treściami programowymi,</p> <p>- potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w nowych</p>	<p>- posiadał kompletną i spójną wiedzę w zakresie określonym wymaganiami programowymi,</p> <p>- samodzielnie poszerza własną wiedzę i doskonali umiejętności,</p> <p>- potrafi w sposób twórczy rozwiązywać różnorodne problemy z zakresu treści programowych,</p> <p>- w pracy wykorzystuje wiedzę z różnych dziedzin nauki,</p>

<p>przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP;</p> <p>- nie opanował podstawowych czynności praktycznych związanych ze sporządzaniem potraw;</p> <p>- nie potrafi samodzielnie, ani przy pomocy nauczyciela wykazać się wiedzą i umiejętnościami praktycznymi;</p> <p>- nie wykonuje powierzonych czynności;</p> <p>- nie prowadzi dokumentacji na zajęciach.</p>	<p>systemów HACCP, GMP, GHP; - potrafi nazwać, wymienić, wykonać podstawowe czynności związane z produkcją gastronomiczną z pomocą nauczyciela;</p> <p>- wymaga ciągłej pomocy i nadzoru nauczyciela w przebiegu zajęć ;</p> <p>- przy pomocy nauczyciela wykonuje czynności praktyczne związane z obróbką wstępną i cieplną.</p>	<p>- opanował technikę sporządzania podstawowych potraw i napojów;</p> <p>- potrafi z pomocą nauczyciela korzystać z receptur gastronomicznych;</p> <p>- umie przeprowadzić ocenę organoleptyczną surowców, półproduktów i potraw;</p> <p>- nie przywiązuje zbytnej uwagi do organizacji pracy, estetyki i staranności wykonywanych prac;</p> <p>- wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości;</p> <p>- potrafi wykonać podstawowe ćwiczenia praktyczne z pomocą nauczyciela.</p>	<p>systemów HACCP, GMP, GHP;</p> <p>- sprawnie posługuje się recepturami gastronomicznymi ;</p> <p>- prawidłowo rozumie sytuacje, zasady i metody stosowane;</p> <p>- samodzielnie wykonuje przydzielone czynności popełniając przy tym drobne błędy w sztuce kulinarnej, które z pomocą nauczyciela potrafi skorygować;</p> <p>- dobrze opanował technikę sporządzania potraw;</p> <p>- przeprowadza ocenę organoleptyczną surowców, półproduktów i produktów;</p> <p>- dostrzega błędy popełnione każdym stanowisku przy rozwiązywaniu</p>	<p>sytuacjach;</p> <p>- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP;</p> <p>- samodzielnie, prawidłowo, zgodnie z zasadami obowiązującymi z gastronomii potrafi bardzo dobrze wykonać wszystkie czynności związane z przebiegiem procesu produkcji potraw;</p> <p>- umie samodzielnie korzystać z receptur i zaplanować posiłki dla wybranej grupy żywieniowej; - potrafi integrować grupę w pracy;</p> <p>- umie wykorzystać wiadomości z różnych</p>	<p>- osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach przedmiotowych kwalifikując się do finałów na szczeblu wojewódzkim/regionalnym albo krajowym lub posiada inne porównywalne osiągnięcia;</p> <p>- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP;</p> <p>- samodzielnie, prawidłowo i zgodnie z zasadami i przepisami wykonuje wszystkie czynności i obowiązki;</p> <p>- samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem;</p>
---	---	--	--	---	---

			<p>określonych zadań;</p> <p>- jest aktywny na zajęciach praktycznych;</p> <p>- prawidłowo potrafi serwować potrawy.</p>	<p>dziedzin;</p> <p>- przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki potraw wykonywanych na zajęciach praktycznych;</p> <p>- prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi;</p>	<p>- proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zawodu;</p> <p>- we wzorowym porządku utrzymuje stanowisko pracy;</p> <p>- kształtuje postawę otwartości, koleżeństwa, współpracy w grupie.</p> <p>- bierze udział w imprezach szkolnych i pozaszkolnych, przygotowuje imprezy, bierze czynny udział w życiu szkoły, reprezentuje szkołę</p>
--	--	--	--	--	--

Opracowała Ewa Frączek