

# **Wymagania edukacyjne w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii:**

## **1. Teoretyczne przedmioty zawodowe (Technika i bezpieczeństwo w gastronomii, Wyposażenie zakładu gastronomicznego i gospodarstwa domowego, Zasady żywienia człowieka, Podstawy żywienia i higieny)**

### **Ocena celująca**

Uczeń spełnia wszystkie kryteria na ocenę bardzo dobrą, a ponadto:

- bierze udział w konkursach międzyszkolnych,
- posiada wiadomości wybiegające poza program nauczania,
- wzorowo prowadzi zeszyty przedmiotowe,
- wyciąga wnioski z realizowanych zajęć,
- na zajęciach wzorowo i wyjątkowo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, zdolnościami, wiedzą w danym zakresie materiału,
- wzorowo i przykładowo wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do prawidłowego wykonywania prac przestrzegając zasad BHP i Ppoż.

### **Ocena bardzo dobra**

Uczeń:

- w bardzo dobrym stopniu opanował materiał objęty programem nauczania,
- jest bardzo aktywny na lekcjach,
- prowadzi zeszyty przedmiotowe,
- posługuje się terminologią gastronomiczną,
- potrafi wyciągać wnioski z realizowanych zajęć,
- wykorzystuje wiadomości teoretyczne w trakcie wykonywania ćwiczeń praktycznych,
- jest zawsze przygotowany do ćwiczeń adekwatnie do tematu zajęć,
- bezbłędnie wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do prawidłowego wykonywania prac, przestrzegając zasad BHP i Ppoż.

### **Ocena dobra**

Uczeń:

- ma opanowany materiał przewidziany programem nauczania w stopniu dobrym,
- jest aktywny na lekcjach,
- prowadzi zeszyty przedmiotowe,
- czasami wyciąga właściwe wnioski z realizowanych zajęć praktycznych,
- jest przygotowany do ćwiczeń adekwatnie do tematu zajęć,
- po ćwiczeniach praktycznych pozostawia swoje stanowisko pracy bez zastrzeżeń,

- poprawnie wykorzystuje maszyny i urządzenia przestrzegając zasad BHP i Ppoż.

### **Ocena dostateczna**

Uczeń:

- opanował materiał przewidziany programem nauczania w stopniu dostatecznym,
- nie bierze aktywnego udziału w lekcjach, wymaga aktywizowania ze strony nauczyciela,
- prowadzi zeszyty przedmiotowe,
- ma trudności w posługiwaniu się fachową terminologią gastronomiczną,
- sporadycznie wyciąga właściwe wnioski z realizowanych zajęć praktycznych i teoretycznych,
- podczas ćwiczeń praktycznych brakuje mu umiejętności samodzielnej pracy, istnieje konieczność częstego instruktażu i kontroli nauczyciela.

### **Ocena dopuszczająca**

Uczeń:

- opanował materiał objęty programem nauczania w minimalnych stopniu,
- nie jest aktywny na lekcjach,
- w zeszytach przedmiotowych ma duże braki,
- nie wyciąga właściwych wniosków z realizowanych zajęć praktycznych i teoretycznych,
- często jest nieprzygotowany do zajęć teoretycznych oraz do ćwiczeń praktycznych,

### **Ocena niedostateczna**

Uczeń nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą.

## **2. Zajęcia praktyczne**

Poziom wymagań z zajęć praktycznych w klasie I

### **Ocena celująca**

Uczeń spełnia wszystkie kryteria na ocenę bardzo dobrą, a ponadto:

- biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań wykraczających poza program nauczania,
- proponuje rozwiązania nietypowe,
- wzorowo wykonuje ćwiczenia pracy praktycznej, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami,
- wzorowo organizuje pracę, wykorzystuje narzędzia, maszyny oraz inne urządzenia,
- przykładowo przestrzega norm i przepisów,
- uczeń doskonale wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru.

### **Ocena bardzo dobra**

Uczeń:

- jest zawsze przygotowany do zajęć, ma kompletny strój ochronny,
- bezbłędnie wykonuje potrawy z jaj, kasz, mąki, warzyw, mięsa, mleka, owoców, ziemniaków, grzybów, które odpowiadają w pełni warunkom odbioru,
- prawidłowo przebiega u niego organizacja stanowiska pracy i samej pracy,
- bezbłędnie wykorzystuje maszyny i narzędzia oraz urządzenia niezbędne podczas sporządzania potraw,
- prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, w pełni przestrzega poszczególnych etapów pracy przy sporządzaniu produktów z różnych składników, pracuje w pełni samodzielnie,
- uczeń przestrzega przepisy BHP w trakcie pracy,
- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne ujęte w programie nauczania,
- potrafi zastosować wiedzę teoretyczną i praktyczną w nowych sytuacjach,
- osiąga minimum żądanej wydajności pracy przy wykonywaniu poszczególnych prac,
- wykrywa zależności między zdobytą wiedzą a możliwościami zastosowania jej w działaniu praktycznym.
- po zakończonej pracy porządkuje swoje stanowisko pracy oraz segreguje odpady.

### **Ocena dobra**

Uczeń:

- posiada kompletny strój ochronny,
- nie opanował w pełni wiadomości określonych programem, lecz potrafi poprawnie stosować te wiadomości przy rozwiązaniu zadań typowych,
- ocenia możliwości wykorzystania wiedzy teoretycznej do rozwiązania zadań praktycznych,
- potrafi przewidzieć skutki niewłaściwego zastosowania składników do produkcji potraw,
- w pełni przestrzega przepisy BHP,
- pracuje prawie samodzielnie, wymaga minimalnego nadzoru opiekuna,
- wykonuje czynności dość sprawnie,
- stosuje prawidłowe metody pracy,
- w organizacji jego stanowiska pracy pojawiają się niewielkie usterki,
- przy sporządzaniu poszczególnych potraw pojawiają się wyraźne usterki pracy,
- poprawnie wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia, wykonanie zadań przez ucznia odpowiada w zasadzie warunkom pracy,
- wymaga czasem pomocy podczas segregacji odpadów.

### **Ocena dostateczna**

Uczeń:

- zdarza mu się zapomnieć stroju ochronnego,
- dostatecznie opanował wiadomości podstawowe z zakresu treści teoretycznych i praktycznych (charakterystycznych dla zawodu), potrafi je zastosować do rozwiązania zadań,
- potrafi scharakteryzować poszczególne rodzaje przygotowanych potraw,
- brak u ucznia wyraźnych uchybień w przestrzeganiu przepisów BHP,
- dokładnie wykonuje czynności praktyczne,
- przy wykonywaniu potraw brakuje mu umiejętności samodzielnej pracy, istnieje konieczność częstego instruktażu i kontroli opiekuna,
- nauczyciel obserwuje niewielkie braki w organizacji pracy ucznia i organizacji jego stanowiska pracy,
- uczeń słabo wykorzystuje podczas zajęć maszyny, urządzenia i narzędzia,
- zadania uczeń wykonuje z usterkami, które następnie poprawia według wskazań nauczyciela,
- wyrób ucznia po poprawkach odpowiada warunkom odbioru i konsumpcji,
- uczeń porządkuje swoje stanowisko pracy oraz segreguje odpady pod nadzorem i przy wskazówkach nauczyciela.

### **Ocena dopuszczająca**

Uczeń:

- często jest nieprzygotowany do zajęć, nie ma stosownego stroju ochronnego,
- ma duże luki w wiadomościach i umiejętnościach – wykonuje ćwiczenia o niewielkim stopniu trudności,
- na lekcjach jest bierny, pracuje opieszale, ćwiczenia wykonuje niestarannie i mało higienicznie, pracuje z grupą lub z pomocą nauczyciela,
- nie zna składu chemicznego surowców,
- nie umie dokonać oceny organoleptycznej surowców i potraw,
- nie potrafi wyciągnąć wniosków z wykonanych ćwiczeń,
- prawidłowo przeprowadza obróbkę wstępną surowców,
- podczas wykonywania zajęć praktycznych wymaga stałych wskazówek nauczyciela,
- często pozostawia nieuporządkowane miejsce pracy po ćwiczeniach praktycznych, ma duże trudności z segregacją odpadów.

### **Ocena niedostateczna:**

Uczeń nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą.

Poziom wymagań z zajęć praktycznych - kl. II i kl. III

### **Ocena celująca**

Uczeń wykonuje czynności przewidziane na ocenę bardzo dobrą oraz doskonale czynności w zakresie:

- obróbki wstępnej i termicznej: warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków,
- sporządzania surówek,
- obróbki termicznej mleka i jego przetworów,
- sporządzania potraw z jaj, kasz, mąki,
- sporządzania zup i sosów gorących,
- wykonywania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, podrobów, ryb,
- wykazuje wzorową organizację pracy i wzorowy przebieg poszczególnych czynności,
- wzorowo i przykładowo wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do prawidłowego wykonywania prac,
- wzorowo i wyjątkowo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, zdolnościami, wiedzą w danym zakresie materiału,
- uczeń przykładowo przestrzega norm i przepisów obowiązujących podczas pracy na terenie pracowni, przy stanowisku pracy,
- biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań, czynnościach praktycznych wykraczających poza program nauczania,
- proponuje rozwiązania nietypowe.

### **Ocena bardzo dobra**

Uczeń:

- jest zawsze przygotowany do zajęć, posiada i stosuje odpowiedni strój ochronny,
- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania,
- samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne,
- potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych i nietypowych,
- osiąga minimum wymaganej wydajności,
- przestrzega przepisy BHP,
- prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania potraw półmięśnych, z ryb, z drobiu, deserów dietetycznych, wyrobów cukierniczych, potraw kuchni regionalnej,
- pracuje w pełni samodzielnie,
- potrafi omówić poszczególne rodzaje obróbki cieplnej, sprawnie omawia poszczególne etapy pracy – od surowców do uzyskania gotowej potrawy,
- wykonuje ćwiczenia starannie i z zachowaniem higieny oraz zasad bezpieczeństwa pracy,
- sprawnie przeprowadza ocenę organoleptyczną produktów i potraw,
- biegle charakteryzuje produkty pod względem towaroznawczym,
- w czystości pozostawia swoje stanowisko pracy,
- odpowiednio segreguje odpady.

### **Ocena dobra**

Uczeń:

- jest przygotowany do zajęć, posiada i stosuje strój ochronny,
- opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności,
- poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje i wykonuje samodzielnie typowe zadania teoretyczne i praktyczne,
- samodzielnie i higienicznie wykonuje ćwiczenia z poszczególnych działów określonych programem nauczania (podroby, desery, żywność wygodna, kuchnia staropolska i regionalna, ryby, wyroby cukiernicze, garmażeryjne, dietetyczne),
- zna rodzaje obróbki termicznej i poprawnie je stosuje,
- umie przeprowadzić ocenę organoleptyczną,
- popełnia drobne pomyłki przy ocenie towaroznawczej,
- w czystości pozostawia swoje stanowisko pracy,
- odpowiednio segreguje odpady.

### **Ocena dostateczna**

Uczeń:

- czasami zapomina stroju ochronnego,
- opanował wiadomości i umiejętności podstawowe,
- wykonuje zadania teoretyczne i praktyczne o średnim stopniu trudności,
- przy wykonywaniu ćwiczeń określonych programem nauczania jest mało samodzielny, pracuje tylko w grupie, jest mało staranny, ale pracuje zgodnie z przepisami BHP,
- zna rodzaje obróbki termicznej,
- słabo określa skład chemiczny i wartość odżywczą surowców,
- potrzebuje pomocy i wskazówek podczas porządkowania swojego stanowiska pracy,
- z pomocą nauczyciela segreguje odpady.

### **Ocena dopuszczająca**

Uczeń:

- ma duże luki w wiadomościach i umiejętnościach – wykonuje ćwiczenia o niewielkim stopniu trudności,
- na lekcjach jest bierny, pracuje opieszale, ćwiczenia wykonuje niestarannie i mało higienicznie, pracuje z grupą lub z pomocą nauczyciela,
- nie zna składu chemicznego surowców,
- nie umie dokonać oceny organoleptycznej surowców i potraw,
- nie potrafi wyciągnąć wniosków z wykonanych ćwiczeń,
- prawidłowo przeprowadza obróbkę wstępną surowców,

- potrzebuje dużej pomocy podczas segregacji odpadów oraz podczas porządkowania swojego stanowiska pracy.

### **Ocena niedostateczna**

Uczeń nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą.

Należy podkreślić iż wymagania edukacyjne na poszczególne stopnie dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim opracowano w oparciu o zalecenia wydane przez zespół orzekający działający w PPP zawarte w orzeczeniu o potrzebie kształcenia specjalnego. Przy ocenie uwzględniane będą możliwości intelektualne i psychofizyczne ucznia, stan zdrowia, wkład pracy w wykonanie danego zadania, zaangażowanie, podatność na zmęczenie (zarówno psychiczne jak i fizyczne), systematyczność, przygotowanie do lekcji, samodzielność, umiejętność współpracy w zespole. Oceniane i nagradzane będą nawet niewielkie osiągnięcia , sukcesy i wszelkie pozytywne aktywności pozwalające poczuć się uczniowi dowartościowanym.