

I. PODSTAWY BEZPIECZEŃSTWA, HIGIENY I PRAWA PRACY

Treść/Temat	Na ocenę dopuszczającą (2)	Na ocenę dostateczną (3)	Na ocenę dobrą (4)	Na ocenę bardzo dobrą (5)	Na ocenę celującą (6)
1. Elementy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP, Higiena, Fizjologia, Ergonomia)	Uczeń: wymienia podstawowe definicje związane z BHP (np. bezpieczeństwo pracy, higiena pracy); zna wymogi ergonomii.	Uczeń: opisuje cele i zakres BHP i higieny pracy; opisuje zasady i wymogi ergonomii.	Uczeń: charakteryzuje zagadnienia fizjologii pracy (1.3) i ergonomii (1.4); stosuje zasady ergonomii podczas planowania stanowiska pracy.	Uczeń: wyjaśnia znaczenie ergonomii dla zdrowia i efektywności pracy; planuje organizację stanowiska zgodnie z wymogami ergonomii.	Uczeń: uzasadnia konieczność stosowania zasad ergonomii w procesie produkcji cukierniczej.
2. Prawne regulacje (Źródła, Instytucje, Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy)	Uczeń: wymienia podstawowe źródła prawa pracy; zna instytucje nadzoru (PIP, Sanepid); wymienia podstawowe prawa i obowiązki.	Uczeń: opisuje zadania i uprawnienia instytucji nadzorujących ochronę pracy (PIP, Sanepid); stosuje przepisy prawa w zakładzie przetwórstwa.	Uczeń: omawia wybrane akty prawne dot. BHP w Polsce; charakteryzuje rolę Służby BHP; omawia obowiązki pracodawcy w zakresie BHP.	Uczeń: analizuje prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w sytuacjach spornych; ocenia skutki nieprzestrzegania praw i obowiązków.	Uczeń: projektuje zasady bezpiecznej i prawnej relacji pracodawca–pracownik; ocenia skuteczność działania służb BHP.
3. Higiena, opieka zdrowotna i środki ochrony pracowników (Higiena osobista, Badania lekarskie, Szkolenia)	Uczeń: wymienia podstawowe zasady higieny osobistej; wymienia rodzaje środków ochrony indywidualnej.	Uczeń: wyjaśnia konieczność badań profilaktycznych (4.2); rozdziela środki ochrony indywidualnej i zbiorowej (4.3); opisuje zasady bezpiecznego wykonywania pracy.	Uczeń: omawia znaczenie szkoleń dla utrzymania higieny i bezpieczeństwa (4.4); opisuje zasady doboru i stosowania środków ochrony.	Uczeń: argumentuje wpływ odpowiedniej higieny osobistej (4.1) na bezpieczeństwo żywności; analizuje przepisy i zasady BHP.	Uczeń: opracowuje schemat działań szkoleniowych i kontrolnych mających na celu utrzymanie wysokiego poziomu higieny i bezpieczeństwa.
4. Zagrożenia związane z pracą (Czynniki, Choroby zawodowe, Wypadki); Zagrożenia przy obsłudze maszyn	Uczeń: rozpoznaje podstawowe zagrożenia fizyczne, chemiczne i biologiczne (4.1); wymienia przykłady czynników niebezpiecznych (5.1); wymienia zagrożenia mechaniczne i elektryczne przy obsłudze maszyn (5.1).	Uczeń: opisuje najczęstsze zagrożenia i czynniki uciążliwe; opisuje metody zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia (4.4); zna procedurę zgłaszania wypadku przy pracy (5.3).	Uczeń: charakteryzuje wybrane choroby zawodowe (5.2); omawia sposoby zapobiegania zagrożeniom przy obsłudze maszyn i urządzeń (5.2).	Uczeń: analizuje przyczyny i skutki wypadków (5.3); ocenia skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka; planuje działania prewencyjne.	Uczeń: opracowuje kompleksowy plan prewencji wypadkowej, uwzględniający identyfikację, ocenę i kontrolę wszystkich zagrożeń zawodowych.
5. Postępowanie w razie zagrożenia (PPOŻ, Ekologia, Pierwsza pomoc)	Uczeń: wymienia najczęstsze źródła pożarów; wymienia numery alarmowe; wymienia podstawowe środki gaśnicze (8.2).	Uczeń: rozdziela rodzaje środków gaśniczych i ich zastosowanie; opisuje podstawowe czynności ratujące życie; opisuje zasady segregacji odpadów.	Uczeń: omawia zasady postępowania w razie pożaru i procedurę ewakuacji (13.3); stosuje zasady udzielania pierwszej pomocy (6.2) w typowych wypadkach.	Uczeń: analizuje plany ewakuacyjne i opisuje obowiązki w zakresie PPOŻ; charakteryzuje wybrane akty prawne dot. ochrony środowiska.	Uczeń: planuje przebieg ćwiczeń ewakuacyjnych; ocenia zagrożenia zdrowia i życia oraz udziela pierwszej pomocy w stanach zagrożenia.

II. ORGANIZACJA, BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRODUKCJI W GASTRONOMII

(Wprowadzenie, Układ funkcjonalny zakładu, Organizacja pracy, Ergonomia, Bezpieczeństwo żywności, Opakowania [5–13, 43, 93–97])

2 (dopuszczająca)	3 (dostateczna)	4 (dobra)	5 (bardzo dobra)	6 (celująca)	
Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	
Wymienia podstawowe pojęcia związane z wyposażeniem, bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii.	Charakteryzuje wymagania odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych części magazynowej [T.6.2(1)2, 7, 95].	Wyjaśnia pojęcie „układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego” [T.6.2(1)1, 6, 94].	Uzasadnia sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania zadania zawodowego [BHP(7)2, 11].	Ocenia znaczenie rozwiązań funkcjonalnych dla bezpieczeństwa pracowników, jakości produkcji i wyników ekonomicznych [T.6.2(1)3, 7, 10].	
Wymienia działy zakładu gastronomicznego (magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, administracyjno-socjalny).	Wyjaśnia zasady organizowania stanowiska pracy [BHP(7)1, 6].	Opisuje wymagania, jakie powinny spełniać maszyny i urządzenia.	Planuje urządzenia gastronomiczne do części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej [PKZ(T.c)(6)5, 7, 8, 9].	Opisuje sposób gospodarowania odpadami w gastronomii (recykling) [PKZ(T.c)(3)1, 13, 97].	
Wymienia rodzaje magazynów i wymagania dotyczące ich usytuowania.	Opisuje układ funkcjonalny zakładu (np. pomieszczenia obróbki wstępnej).	Omawia podstawy projektowania zakładów gastronomicznych (w tym udogodnienia dla osób niepełnosprawnych).			
Wymienia elementy wyposażenia kuchni gorącej, zimnej i pracowni cukierniczej.	Wyjaśnia podstawowe pojęcia z zakresu organizacji pracy.	Omawia zasady projektowania, organizację stanowisk pracy i wymagania ergonomii.			
Wymienia rodzaje opakowań i ich funkcje.	Omawia zasady organizacji pracy.	Opisuje schemat organizacyjny zakładu gastronomicznego i zakres obowiązków pracowników.			

Klasa II (Wyposażenie zakładów gastronomicznych)

(Na podstawie Działu III i IV podręcznika "Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa" [98–112]).

III. TECHNICZNE PODSTAWY WYPOSAŻENIA GASTRONOMII

(Materiały konstrukcyjne, Podstawy maszynoznawstwa, Katalogi, Instalacje w zakładach gastronomicznych [14–20, 98–103])

2 (dopuszczająca)	3 (dostateczna)	4 (dobra)	5 (bardzo dobra)	6 (celująca)	
Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	
Wymienia rodzaje materiałów konstrukcyjnych (metalowe,	Charakteryzuje materiały metalowe i ich stopy (np. metale nieżelazne).	Rozróżnia instalacje techniczne występujące w zakładach (elektryczna, gazowa, wodociągowa,	Wyjaśnia konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem [T.6.1.9(10)1, 15].	Określa procedury dotyczące konserwacji i napraw instalacji i	

niemetalowe, tworzywa sztuczne) [14, 15, 98–100].		kanalizacyjna, grzewcza, wentylacyjna) [PKZ(T.c)(7)1, 16–19, 102, 103].		urządzeń stosowanych w zakładzie [BHP(9)4, 15, 16, 17, 18].	
Wymienia podzespoły maszyn.	Charakteryzuje materiały niemetalowe i tworzywa sztuczne, ich właściwości i konserwację.	Opisuje zasady bhp podczas użytkowania instalacji elektrycznych i gazowych.	Określa wymagania dotyczące stosowania poszczególnych instalacji technicznych w różnych pomieszczeniach [PKZ(T.c)(7)3, 19].		
Wymienia podstawowe elementy instalacji elektrycznej i gazowej.	Identyfikuje poszczególne podzespoły urządzeń gastronomicznych [PKZ(T.c)(6)2, 15, 100].	Opisuje przyrządy kontrolno-pomiarowe (ich rodzaje i zastosowanie).	Rozróżnia sposoby oznakowania instalacji technicznych [PKZ(T.c)(7)2, 20, 103].		
Wymienia podstawowe elementy instalacji wodociągowej i kanalizacyjnej (w tym separatory).	Opisuje rodzaje i zastosowanie sprężarek, wentylatorów, przenośników.	Omawia zasady użytkowania instalacji wodociągowej i eksploatacji kanalizacyjnej.			
Wymienia rodzaje wentylacji i klimatyzacji.	Opisuje właściwe oświetlenie pomieszczeń i miejsca pracy.	Omawia systemy i elementy ogrzewania pomieszczeń.			
Wymienia elementy instalacji grzewczej.	Posługuje się katalogami, poradnikami i instrukcjami obsługi.				

IV. WYKORZYSTANIE WYPOSAŻENIA TECHNICZNEGO W PROCESIE TECHNOLOGICZNYM

(Obróbka wstępna, Obróbka termiczna, Chłodzenie i magazynowanie, Systemy produkcji, Utrzymanie czystości, Sprzęt pomocniczy, Postęp techniczny [20–36, 103–112])

2 (dopuszczająca)	3 (dostateczna)	4 (dobra)	5 (bardzo dobra)	6 (celująca)	
Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	
Wymienia rodzaje obróbki wstępnej (brudna, czysta).	Rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji i ekspedycji potraw [PKZ(T.c)(6)1, 22, 23, 24, 31, 33, 34].	Opisuje sposób użytkowania poszczególnych urządzeń (np. płuczek, obieraczki, wilki, piece) [PKZ(T.c)(6)4, 20, 21, 22, 24, 25, 28].	Uzasadnia konieczność zapoznania się z instrukcją obsługi przed rozpoczęciem użytkowania sprzętu [PKZ(T.c)(5)1, 25, 174].	Uzasadnia dobór urządzenia do wykonania określonych zadań (np. <i>sous-vide</i> , schładzarko-zamrażarki szokowe) [PKZ(T.c)(6)6, 33].	
Wymienia urządzenia do obróbki wstępnej warzyw i mięsa (np. wilki, kutry).	Opisuje budowę, zasadę działania i eksploatację wybranych maszyn (np. wilków, kutrów, kotleciarek) [22, 127–135].	Określa zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych [BHP(4)5, 20, 21, 22, 24, 26, 27, 28, 30, 34, 35].	Dokonuje analizy instrukcji obsługi maszyn i urządzeń [PKZ(T.c)(5)2, 25].	Określa sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania [T.6.1(5)5, 32].	
Wymienia podział aparatury do obróbki termicznej.	Opisuje rodzaje trzonów kuchennych i zasady ich eksploatacji.	Charakteryzuje sposoby wymiany ciepła (przewodzenie, unoszenie, promieniowanie) [194–197].	Zidentyfikuje zmiany w przechowywanej żywności [T.6.1(5)2, 32].	Określa funkcje programów komputerowych stosowanych do	

				gospodarki magazynowej i kontrolowania procesu [PKZ(T.c)(10)2, 36].	
Wymienia przykłady urządzeń do sporządzania i dystrybucji napojów.	Opisuje budowę i działanie maszyn do wyrabiania ciasta, blenderów i mikserów [104, 105, 137–144].	Dobiera urządzenia do wykonania zadania (np. piece konwekcyjno-parowe, urządzenia chłodnicze) [PKZ(T.c)(6)3, 24, 28, 29].	Interpretuje informacje zawarte w instrukcji obsługi [PKZ(T.c)(5)3, 25].		
Wymienia rodzaje urządzeń chłodniczych (magazynowe, technologiczne, ekspozycyjne).	Opisuje budowę i eksploatację urządzeń ciśnieniowych (np. szybkowarów, kotłów warzelnych).	Ocenia zmiany , jakie zaszły w przechowywanej żywności [T.6.1(5)3, 32, 109].			
Wymienia wyposażenie pomieszczeń magazynowych.	Rozróżnia systemy produkcji i dystrybucji potraw (np. wózki beamarowe, termoporty).	Opisuje budowę i działanie schładzarko-zamrażarek szokowych.			
Wymienia rodzaje maszyn do mycia naczyń.	Opisuje zasady przechowywania żywności w chłodziarkach i zamrażarkach, w tym warunki sanitarne.	Opisuje organizację pracy podczas mycia ręcznego i mechanicznego, w tym przepisy bhp.			
Wymienia przykłady sprzętu pomocniczego i uzupełniającego.	Opisuje budowę i działanie urządzeń do techniki <i>sous-vide</i> .	Rozróżnia programy komputerowe stosowane w gastronomii [PKZ(T.c)(10)1, 36].			

Przyjmujemy, że uczeń spełnia wymagania na ocenę wyższą, jeśli spełnia jednocześnie wymagania na oceny niższe oraz dodatkowe wymagania na wyższą ocenę.

Dostosowanie wymagań edukacyjnych:

Wymagania edukacyjne są dostosowywane do indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz możliwości psychofizycznych ucznia zgodnie z przepisami dotyczącymi oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów w szkołach publicznych:

- posiadającego orzeczenie o potrzebie kształcenia specjalnego lub indywidualnego nauczania,
- posiadającego opinię poradni psychologiczno-pedagogicznej o specyficznych trudnościach w uczeniu się,
- objętego pomocą psychologiczno-pedagogiczną w szkole.

Indywidualizacja wymagań edukacyjnych może obejmować obniżenie punktacji.

II. SPOSOBY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ

Cele oceniania:

- Informowanie ucznia i rodziców o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych.
- Motywowanie ucznia do dalszego rozwoju i systematycznej pracy.
- Wskazywanie mocnych stron i obszarów wymagających poprawy.
- Dostarczanie nauczycielowi informacji zwrotnej o efektywności nauczania.

Zakres oceniania: Ocenianiu podlega:

- opanowanie treści podstawy programowej,
- rozumienie zjawisk technicznych i ich związków z BHP oraz higieną produkcji,
- stosowanie praw i zasad BHP i techniki do rozwiązywania problemów zawodowych,
- wykonywanie i interpretowanie zadań praktycznych (dot. maszyn, instalacji, BHP),
- aktywność na lekcji, przygotowanie do zajęć, systematyczność.

Formy sprawdzania osiągnięć:

- **Sprawdziany / prace klasowe** – zapowiadane z tygodniowym wyprzedzeniem, obejmują większy zakres materiału.
- **Kartkówki** – obejmują niewielki zakres materiału, mogą być niezapowiedziane (sprawdzanie bieżącego materiału).
- **Odpowiedzi ustne** – obejmują bieżące zagadnienia (może być zastosowana zamiennie z kartkówką).
- **Prace domowe, zadania praktyczne, ćwiczenia wykonane w kartach pracy ucznia i doświadczenia** – obowiązkowe elementy pracy ucznia.
- **Aktywność na lekcji i praca długoterminowa** (np. projekt, referat).

Ogólne zasady oceniania:

1. Nauczyciel powiadamia uczniów o sprawdzianach / testach z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem i wpisuje je do dziennika.
2. W przypadku nieobecności ucznia na sprawdzianie / teście ma on obowiązek napisać zaległą pracę pisemną w ciągu dwóch tygodni od powrotu do szkoły.
3. Uczeń ma możliwość poprawy oceny ze sprawdzianu. Uczeń powinien poprawić ocenę do tygodnia czasu od oddania pracy pisemnej i po uprzednim zgłoszeniu tego faktu nauczycielowi przez dziennik elektroniczny (z dwudniowym wyprzedzeniem). Wszystkie oceny zostają wpisane do dziennika.
4. Krótkie sprawdziany wiadomości, zwane kartkówkami, mogą obejmować materiał maksymalnie z trzech lekcji. Kartkówki nie muszą być zapowiadane. Poprawa oceny z kartkówki odbywa się w formie ustnej.
5. W przypadku stwierdzenia, iż uczeń podczas sprawdzianu korzysta z niedozwolonych pomocy praca ta zostaje anulowana. Nauczyciel ustala inny termin napisania pracy.

6. Jeżeli uczeń sam nie zgłosi gotowości napisania zaległego sprawdzianu, pisze go podczas obecności na kolejnych zajęciach lekcyjnych. Sprawdzian obejmuje ten sam zakres materiału, który obowiązywał w „pierwszym” terminie.
7. Nie ocenia się uczniów z bieżącego materiału do trzech dni po dłuższej (trwającej co najmniej tydzień) usprawiedliwionej nieobecności w szkole.
8. Uczeń ma prawo do jednego nieprzygotowania w półroczu. Fakt ten jest odnotowywany w dzienniku pod datą zgłoszenia (nie dotyczy to zapowiedzianych kartkówek, sprawdzianów i lekcji powtórzeniowych).
9. Uczeń ma prawo do jednego zgłoszenia braku zadania (kart pracy lub zeszytu). Fakt ten jest odnotowywany w dzienniku pod datą zgłoszenia.
10. Uczeń, który opuścił co najmniej 50% obowiązkowych zajęć może być nieklasyfikowany.

Oceny cząstkowe ze sprawdzianów / testów, kartkówek:

- 0% – 40% – **niedostateczny**
- 41% – 50% – **dopuszczający**
- 51% – 70% – **dostateczny**
- 71% – 90% – **dobry**
- 91% – 97% – **bardzo dobry**
- 98% – 100% – **celujący**

Indywidualizacja wymagań edukacyjnych może obejmować obniżenie punktacji.

III. Warunki i tryb uzyskiwania wyższej niż przewidywana rocznej oceny klasyfikacyjnej

1. Uczeń lub jego rodzic mają prawo ubiegać się o podwyższenie przewidywanej rocznej oceny z obowiązkowych zajęć edukacyjnych w terminie nie dłuższym niż 2 dni od otrzymania informacji o przewidywanych dla niego rocznych ocenach klasyfikacyjnych z zajęć edukacyjnych.
2. Wniosek, o którym mowa w ust. 1:
 1. może być przekazany do nauczyciela uczącego za pomocą dziennika elektronicznego;
 2. musi zawierać uzasadnienie oraz określenie oceny, o jaką uczeń się ubiega, z zastrzeżeniem, że chodzi o ocenę o 1 stopień wyższą od oceny przewidywanej.
3. O podwyższenie oceny może ubiegać się uczeń, który:
 1. nie opuścił bez usprawiedliwienia żadnej godziny lekcyjnej z przedmiotu, z którego zamierza uzyskać ocenę wyższą;
 2. przystąpił do wszystkich prac kontrolnych z przedmiotu; w ustalonym terminie poprawiał oceny zgodnie z podanymi wymaganiami;
 3. aktywnie uczestniczył we wszystkich formach danych zajęć na miarę swoich możliwości (punkt dotyczy przedmiotów artystycznych, wychowania fizycznego oraz przedmiotów zawodowych).
4. W przypadku uznania zasadności wniosku nauczyciel wyznacza zakres wiedzy i umiejętności, którymi musi wykazać się uczeń wnioskujący o podwyższenie oceny.

5. Ustalona ocena nie może być niższa od przewidywanej.
6. W przypadku odmowy ze strony nauczyciela wszczęcia procedury podwyższenia oceny przewidywanej, uczeń lub jego rodzic ma prawo tego samego dnia zwrócić się z prośbą o umożliwienie podwyższania oceny – do dyrektora szkoły, który ma obowiązek rozpoznać sprawę w ciągu 2 dni roboczych.