

I. Wymagania edukacyjne z Języka angielskiego w gastronomii na rok szkolny 2025/2026 dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych

Wymagania dotyczą zakresu tematycznego słownictwa, które poznają uczniowie, zakładając, że wiedza merytoryczna z przedmiotów zawodowych została przyswojona.

Wymagania na poszczególne oceny

Wymagania na poszczególne oceny					
Dział:	na ocenę dopuszczającą (2)	na ocenę dostateczną (3)	na ocenę dobrą (4)	na ocenę bardzo dobrą (5)	na ocenę celującą (6)
I. Zawody i charakterystyka pracy (Temat 1)	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:
	Wymienia definicje podstawowych zawodów branży gastronomicznej (np. kucharz, kelner, dietetyk, szef kuchni).	Rozróżnia zawody i dobiera proste opisy do typów czynności.	Charakteryzuje podstawowe czynności gastronomiczne i obowiązki zawodowe (np. technologa żywienia).	Porównuje charakterystykę i zakres obowiązków różnych zawodów w branży.	Formułuje szczegółową charakterystykę danego zawodu w języku angielskim, używając specjalistycznego słownictwa.
	Podaje specyfikację pracy kucharza, wymieniając czynności wykonywane w kuchni.	Opisuje specyfikę pracy piekarza, cukiernika lub technologa żywienia, wymieniając rodzaje produktów lub zakres obowiązków.			
II. Surowce, Produkty i Procesy Technologiczne (Tematy 2, 3, 5) [5–9]	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:
	Wymienia podstawowe surowce i typy napojów.	Opisuje napoje i ocenia przydatność produktów.	Opisuje procesy technologiczne, używając fachowej terminologii.	Wykonuje opis oceny organoleptycznej produktów.	Porównuje i syntezuje wiedzę na temat różnych surowców i procesów (np. wady oraz zalety różnych metod przechowywania produktów spożywczych).
	Podaje podział mięs, ryb, makaronów lub nabiału.	Rozróżnia rodzaje owoców morza, zbóż lub typy ciast.	Opisuje i stosuje wybrane przyprawy (opis i zastosowanie).	Opisuje proces obróbki ryb i owoców morza.	
	Wymienia rodzaje przypraw.	Opisuje metody przechowywania produktów spożywczych.	Wyjaśnia podział podrobów (słownictwo).		
III. Wyposażenie i Urządzenia Gastronomiczne (Tematy 2, 4)	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:

	Wymienia podstawowe akcesoria kuchenne.	Opisuje charakterystykę przedmiotów kuchennych.	Charakteryzuje typy i zastosowanie urządzeń gastronomicznych (typy i charakterystyka urządzeń).	Analizuje i opisuje sprzęt wykorzystywany w specjalistycznym lokalu (np. pizzerii).	Prezentuje szczegółowy opis i zastosowanie specjalistycznego sprzętu i urządzeń gastronomicznych, uzasadniając ich wybór.
	Wymienia podstawowe elementy zastawy stołowej.				
IV. Dania, Przepisy i Menu (Tematy 5, 6)	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:
	Wymienia typy potraw i podstawowe składniki (dywersyfikacja).	Opisuje sposoby przyrządzania prostych potraw.	Opisuje menu i prowadzi prostą interakcję z kelnerem (podział potraw, składanie zamówienia).	Opisuje procesy przyrządzania złożonych potraw. Prowadzi interakcję z kelnerem w niestandardowych sytuacjach (dialog).	Tworzy własny, szczegółowy opis menu lub przepis, wykorzystując specjalistyczne słownictwo dotyczące składników i przygotowania.
	Rozumie podstawowy podział dań gotowych i zup.				
V. Gastronomia Świata i Diety (Tematy 7, 8)	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:
	Wymienia podstawowe typy kuchni na świecie.	Rozróżnia rodzaje dań oraz ich pochodzenie.	Opisuje potrawy typowe dla poszczególnych rejonów świata.	Przedstawia przepisy dań kuchni międzynarodowej.	Dostosowuje menu do specyficznych wymagań odbiorcy (np. diety, alergie), uzasadniając swój wybór.
	Podaje elementy piramidy żywieniowej.	Charakteryzuje podstawowe rodzaje diet (np. wegetariańska, wegańska).	Wyjaśnia problemy zdrowotne wywołane nieprawidłowym odżywianiem.	Analizuje skład etykiety produktów spożywczych.	
VI. Obsługa Klienta i Lokale (Tematy 9, 10) [14–16]	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:
	Wymienia elementy wyposażenia cateringowego.	Składa zamówienie w kawiarni/restauracji lub pizzerii.	Prowadzi rozmowę z klientem w restauracji (standardowe sytuacje, składanie zamówienia).	Prowadzi rozmowę z pracownikiem firmy cateringowej.	Symuluje i rozwiązuje złożone problemy komunikacyjne i sytuacje (np. negocjacje, reklamacje) w restauracji/cateringowej.
	Podaje proste zwroty do rozpoczęcia rozmowy z klientem.	Charakteryzuje pracę w cateringu.	Reaguje w typowych sytuacjach komunikacyjnych w restauracji (fast food).	Składa zamówienie na usługę cateringową.	
VII. Napoje (Kawy, Herbaty, Drinki) (Temat 11)	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:
	Wymienia elementy wykorzystywane do zaparzania herbaty.	Klasyfikuje herbaty i kawy.	Opisuje rys historyczny wybranego drinka oraz przedstawia przykładowe drinki.	Przedstawia szczegółową instrukcję wykonania przykładowych drinków.	Prezentuje złożoną charakterystykę i zasady serwowania różnych typów kaw i herbat.

	Podaje przykłady drinków.	Opisuje prosty sposób parzenia herbaty.	Zamawia drinki i składa zamówienie.		
VIII. Rynek Pracy i Komunikacja Zawodowa (Tematy 12, 13) [17–20]	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:
	Wymienia formy zatrudnienia.	Opisuje ofertę pracy i wymogi dotyczące stanowiska pracy.	Prowadzi rozmowę z klientem w zaawansowanym dialogu (tworzenie wypowiedzi na linii kelner-klient).	Analizuje formularz danych osobowych i rodzaje umów.	Tworzy formularz danych osobowych. Proponuje i argumentuje sposoby rozwiązywania problemów w pracy.
	Wymienia typowe zwroty w liście motywacyjnym.	Charakteryzuje list motywacyjny.	Tworzy krótki list motywacyjny w oparciu o poznane zwroty. Prowadzi rozmowę o pracę (zasady podczas rozmowy).	Charakteryzuje pracę zespołową i rolę lidera zespołu.	
	Wymienia problemy w pracy.				
IX. Bezpieczeństwo i Przedsiębiorczość (Tematy 14, 15) [20–22]	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:	Uczeń:
	Wymienia rodzaje zagrożeń w pracy.	Opisuje procedury pierwszej pomocy i elementy apteczki.	Opisuje sposoby zapobiegania sytuacjom niebezpiecznym.	Opisuje podział i typy słodczy. Podsumowuje słownictwo z zakresu produktów oraz wyposażenia.	Przygotowuje spójny i zorganizowany biznes plan dla restauracji, używając terminologii zawodowej.
	Wymienia etapy organizacji restauracji.	Charakteryzuje system HACCP. Reaguje na proste sytuacje zagrożenia.	Przygotowuje proste elementy biznes planu (słownictwo).		

Uwagi dotyczące dostosowania wymagań

Wymagania edukacyjne są dostosowywane do indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz możliwości psychofizycznych ucznia zgodnie z wskazanymi przepisami ministra właściwego do spraw oświaty i wychowania w sprawie oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych:

- posiadającego orzeczenie o potrzebie kształcenia specjalnego – na podstawie tego orzeczenia oraz ustaleń zawartych w Indywidualnym Programie Edukacyjno – Terapeutycznym,
- posiadającego orzeczenie o potrzebie indywidualnego nauczania – na podstawie tego orzeczenia,
- posiadającego opinię poradni psychologiczno – pedagogicznej, w tym poradni specjalistycznej, o specyficznych trudnościach w uczeniu się, lub inną opinię poradni psychologiczno – pedagogicznej, w tym poradni specjalistycznej, wskazującą na potrzebę takiego dostosowania – na podstawie tej opinii,
- nieposiadającego orzeczenia lub opinii wymienionych w pkt. 1 – 3, który jest objęty pomocą psychologiczno – pedagogiczną w szkole – na podstawie rozpoznania indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz indywidualnych możliwości psychofizycznych ucznia dokonanego przez nauczycieli i specjalistów.

Szczegółowe opisy dostosowań są ujęte w dokumentacji pomocy pedagogiczno – psychologicznej. Przyjmujemy, że uczeń spełnia wymagania na ocenę wyższą, jeśli spełnia jednocześnie wymagania na oceny niższe oraz dodatkowe wymagania na wyższą ocenę.

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,
- opanowanie słownictwa zawodowego i frazeologii związanej z branżą gastronomiczną (kucharz, kelner oraz cukiernik),
- umiejętność prowadzenia dialogu (np. z klientem, kucharzem, kelnerem, cukiernikiem podczas rozmowy o pracę),
- rozumienie tekstów (słownictwo, przepisy, menu, instrukcje),
- stosowanie poprawnego języka w tworzeniu krótkich form pisemnych (np. opis menu, list motywacyjny, przepis),
- 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 (maksymalnie z trzech lekcji), 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/symulacje – obowiązkowe elementy pracy ucznia.

Aktywność na lekcji i praca długoterminowa (np. projekt, referat, symulacja rozmowy kwalifikacyjnej).

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. Sprawdzan 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 są przeliczane procentowo:

- 0% – 39% – niedostateczny
- 40% – 52% – dopuszczający
- 53% – 72% – dostateczny
- 73% – 88% – dobry
- 89% – 98% – bardzo dobry
- 99% – 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.