

I. Wymagania edukacyjne z Organizacji produkcji gastronomicznej 3,4technikum na rok szkolny 2025/2026 w oparciu o program nauczania dla zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych

Dział programowy: I Żywienia Człowieka				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
Potrafi: – klasyfikować metody utrwalania żywności	Potrafi: -opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności -wskazywać wpływ metod utrwalania na jakość żywności - określić źródła składników odżywczych, zawartych w żywności	Potrafi: – wyjaśniać wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów - wyjaśnić wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka – wskazać zagrożenia zdrowotne, wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia – obliczyć wartość odżywczą żywności	Potrafi – określać wartości odżywczą diet wegetariańskich, makrobiotycznych i alternatywnych – ocenić dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów – rozróżnić alternatywne sposoby żywienia – rozróżnić procesy technologiczne, stosowane w produkcji potraw i napojów planować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami bezpieczeństwa higieny pracy i ergonomii	Potrafi – analizować czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności (np. strawność produktów żywnościowych, forma występowania danego składnika, stan wysycenia organizmu danym składnikiem, wiek, stan zdrowia)
Dział programowy: II Bezpieczeństwo i higiena pracy				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
Potrafi: -wyjaśnić pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy – określać wymagania dla	Potrafi: – wskazywać źródła prawa pracy – wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie	Potrafi: -określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku – określać odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom	Potrafi: – stosować zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych	Potrafi - planować stanowiska pracy dla osób z niepełnosprawnością – planować wykonywanie

– pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym wymieniać zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym – rozpoznać przyczyny wypadków przy pracy	– bezpieczeństwa i higieny pracy wymieniać prawa i obowiązki w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy – planować organizację stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym, zgodnie z ergonomią: stanowisko do obróbki wstępnej, stanowisko do obróbki cieplnej, stanowisko do ekspedycji, stanowisko zmywania naczyń kuchennych i stołowych – charakteryzować zagrożenia w środowisku pracy – opisywać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym – opisać podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego	– pracownika opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym – przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie – rozróżniać czynniki szkodliwe i niebezpieczne, oddziałujące na organizm człowieka w zakładzie gastronomicznym – ocenić sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego – zabezpieczyć siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku	– przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy – rozróżnić środki gaśnicze wskazać zastosowanie różnych środków gaśniczych – wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym – układać poszkodowanego w pozycji bezpiecznej – powiadamiać odpowiednie służby – prezentować udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie – prezentować udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar – wykonać resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji	– zadań opracować harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu – weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej, podczas wykonywania zadań zawodowych w zawodzie kucharz - określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych
---	--	--	---	--

I. Dział programowy: III Bezpieczeństwo zdrowotne żywienia i żywności				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
Potrafi: – klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii – klasyfikować drobny sprzęt wykorzystywany w gastronomii – rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	Potrafi: – rozróżnić maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji i przechowywania stosowane przy sporządzaniu potraw i napojów – określić rolę układu funkcjonalnego – rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów – rozpoznać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii ;	Potrafi: – rozróżnić drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw i napojów – dobierać drobny sprzęt do sporządzania potraw i napojów – określić rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego – wskazać zmiany, jakie mogą zachodzić w surowcach i półproduktach, podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej (np. ciemnienie warzyw i owoców, reakcja Maillarda, karmelizacja, zwiększenie strawności i przyswajalności pożywienia)	Potrafi: – posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania potraw i napojów – planować dobór sprzętu i urządzeń do określonego procesu produkcyjnego – wyjaśnić znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią	Potrafi -proponować układ urządzeń w pomieszczeniu produkcyjnym zgodnie z zasadami prawidłowej organizacji pracy – interpretować wyniki oceny organoleptycznej potraw i napojów w poszczególnych etapach procesu technologicznego – opisywać zmiany zachodzące w składnikach odżywczych, podczas procesów technologicznych, mające wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka
I. Dział programowy: Prawne i organizacyjne aspekty produkcji gastronomicznej				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				

Potrafi: – dzielić ludność na grupy żywieniowe – wskazać normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych – zaplanować etapy wykonania potraw i napojów – dobrać surowce, tłuszcze i przyprawy niezbędne w produkcji gastronomicznej –	Potrafi: – wskazać zastosowanie modelowych racji pokarmowych – określić wpływ stresu na zmiany nawyków żywieniowych – przygotować plan produkcji potrawy dietetycznej i wegetariańskiej – zaplanować etapy wykonania potraw kuchni staropolskiej i regionalnej – zaplanować etapy wykonania potraw kuchni różnych narodów –	Potrafi: – sporządzać receptury potraw napojów z uwzględnieniem potrzeb (podaje spis surowców, ubytki, straty, zasady racjonalnego sporządzania potrawy/napoju, wartość odżywczą potrawy/napoju) – zestawiać potrawy w posiłki i układać jadłospisy – wskazać metody obróbki termicznej sporządzania potraw i napojów – wskazać nowoczesne techniki kulinarne, np. sous-vide, kuchnia molekularna	Potrafi: – obliczyć dzienne pokrycie zapotrzebowania energetycznego organizmu człowieka, z uwzględnieniem różnych kryteriów (np. wieku, płci, masy ciała, wzrostu, stanu zdrowia, aktywności fizycznej itd.) – obliczyć wartość energetyczną i odżywczą posiłków – ocenić jadłospisy, posiłki i receptury gastronomiczne (np. metodami teoretycznymi) -wykorzystywać programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów – wskazywać możliwość zastąpienia określonego surowca surowcem zastępczym – stosować zamienność surowców – dobierać surowce niezbędne do wykonania potrawy w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety	Potrafi – stosować zasady dietetyki w żywieniu zbiorowym z wykorzystaniem technologii informatycznej – porównywać jakość opracowanych jadłospisów -dokonywać korekty błędów w opracowanych jadłospisach – śledzić trendy w nowoczesnej produkcji gastronomicznej - zaproponować żywienie zgodne z nowoczesnymi trendami
---	---	---	---	--

II. Dział programowy: Organizacja produkcji w gastronomii

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
Potrafi: – sporządzić harmonogram zaopatrzenia zakładu – obliczyć ceny potraw i napojów, stosując różne metody (np. kosztową, popytową, cen konkurencji) – przestrzegać zasad etyki i	Potrafi: – dokonać wyboru dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym (np. cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność itp.) – – sporządzić kalkulację cen	Potrafi: – planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego – opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie – rozróżnić metody nadzorowania procesów	Potrafi: – opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów – planować organizację produkcji gastronomicznej, składając się z kilkunastu potraw	Potrafi - opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów – planować organizację produkcji gastronomicznej,

etykiety obowiązującej w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi	potraw do kart menu i rodzaju usługi cateringowej – rozliczyć produkcję gastronomiczną – - stosować kodeks savoir vivre przyjęty w środowisku pracy stosować zasady komunikacji interpersonalnej	produkcji gastronomicznej – planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego – opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie – rozróżnić metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej – sporządzać zestawienie nakładów poniesionych na produkcję – wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej	-wykorzystywać programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na surowce i półprodukty, do kontroli stanów magazynowych, do planowania żywienia, rozliczania kosztów usług – - wykazać się kreatywnością i otwartością na zmiany – zaplanować wykonanie zadania i ponieść odpowiedzialność za jego wykonanie	składając się z kilkunastu potraw – ustalać wysokość zysku (lub straty) podczas organizacji określonej imprezy -uzasadniać przyczyny uzyskanych efektów ekonomicznych danej usługi gastronomicznej – -współpracować w zespole – proponować nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych – szacować czas, zasoby i budżet zadania – wskazywać obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania -oceniać skuteczność rozwiązania problemu
--	---	--	--	--

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 psychologicznej – pedagogicznej, w tym poradni specjalistycznej, o specyficznych trudnościach w uczeniu się, lub inną opinię poradni psychologicznej – 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 psychologiczną – pedagogiczną w szkole – na podstawie rozpoznania indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz indywidualnych możliwości psychofizycznych ucznia dokonanej przez nauczycieli i specjalistów; Szczegółowe opisy dostosowań są ujęte w dokumentacji pomocy pedagogicznej – 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,
- aktywność na lekcji, przygotowanie do zajęć, systematyczność.

Formy sprawdzania osiągnięć:

Sprawdziany – zapowiadane z tygodniowym wyprzedzeniem

Kartkówki – obejmują niewielki zakres materiału, mogą być niezapowiedziane (sprawdzanie bieżącego materiału)

Odpowiedzi ustne – obejmują bieżące zagadnienia (może być zastosowana zamiennie z kartkówką)

Zadania praktyczne, ćwiczenia, wycieczki zawodowe – 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 częściowe ze sprawdzianów / testów, kartkówek:

- a) 0 – 39% – **niedostateczny,**
- b) 40 – 54% – **dopuszczający,**
- c) 55 – 74% – **dostateczny,**
- d) 75 – 89% – **dobry,**
- e) 90 – 99% – **bardzo dobry,**
- f) 100% – **celujący.**

Indywidualizacja wymagań edukacyjnych może obejmować obniżenie punktacji.

III. Warunki i tryb uzyskiwania wyższej niż przewidywana rocznej oceny klasyfikacyjnej z Planowania i sporządzania potraw dietetycznych

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.
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.