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

**1. Teoretyczne Przygotowanie Zawodowe:**

**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 przykładnie wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do prawidłowego wykonywania prac przestrzegając zasad BHP i Ppoż.

**Ocena bardzo dobra**

Uczeń:

- ma opanowany cały 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,

- na zajęciach praktycznych zawsze posiada odpowiedni i kompletny strój,

- jest zawsze przygotowany do ćwiczeń adekwatnie do tematu zajęć,

- po ćwiczeniach praktycznych pozostawia swoje stanowisko pracy w idealnym porządku,

- bezbłędnie wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do prawidłowego wykonywania prac, przestrzegając zasad BHP i Ppoż.

- na zajęciach praktycznych prawidłowo i bardzo starannie wykonuje wszystkie czynności, pracuje samodzielnie z własnymi usprawnieniami, zdolnościami, wiedzą w danym zakresie materiału.

**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,

- na zajęciach zawsze posiada odpowiedni i kompletny strój,

- jest przygotowany do ćwiczeń adekwatnie do tematu zajęć,

- po ćwiczeniach praktycznych pozastawia swoje stanowisko pracy bez zastrzeżeń,

- podczas ćwiczeń praktycznych wymaga minimalnego nadzoru nauczyciela,

- 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 na lekcjach,

- prowadzi zeszyty przedmiotowe,

- ma trudności w posługiwaniu się fachową terminologią gastronomiczną,

- sporadycznie wyciąga właściwe wnioski z realizowanych zajęć praktycznych i teoretycznych,

- na zajęciach praktycznych zazwyczaj posiada odpowiedni kompletny strój,

- czasami jest nieprzygotowany do ćwiczeń praktycznych,

- czasami pozostawia nieuporządkowane miejsce pracy po ćwiczeniach praktycznych,

- 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,

- nie prowadzi zeszytów przedmiotowych,

- nie wyciąga właściwych wniosków z realizowanych zajęć praktycznych i teoretycznych,

- na zajęciach praktycznych zazwyczaj posiada odpowiedni kompletny strój,

- czasami jest nieprzygotowany do ćwiczeń praktycznych,

- podczas wykonywania zajęć praktycznych wymaga stałych wskazówek nauczyciela,

- często pozostawia nieuporządkowane miejsce pracy po ćwiczeniach 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,

- przykładnie przestrzega norm i przepisów,

- uczeń doskonałe wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru.

**Ocena bardzo dobra**

Uczeń:

- 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.

**Ocena dobra**

Uczeń:

- 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.

**Ocena dostateczna**

Uczeń

- 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.

**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.

**Ocena niedostateczna:**

Uczeń nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą.

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

**Ocena celująca**

Uczeń wykonuje 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 przykładnie 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 przykładnie 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:

- 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 półmięsnych, 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.

**Ocena dobra**

Uczeń:

- 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 nauczenia (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.

**Ocena dostateczna**

Uczeń:

- 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,

**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.

**Ocena niedostateczna**

Uczeń nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą.