Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE dla klasy I
Zawód: KUCHARZ

Dział programowy: I. Organizacja stanowiska pracy i zasady BHP w pracowni technologiczno – żywieniowej.				
Dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-wymienia pojęcia związane z wyposażeniem technicznym pracowni -wyjaśnia pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy, ergonomia, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska w gastronomii -przestrzega zasad bezpiecznego użytkowania sprzętu zgodnie z instrukcjami obsługi -utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami BHP -przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno-żywieniowej	-przestrzega zasad organizacji stanowiska pracy mise en place -rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego	-współpracuje w zespole w celu organizacji stanowisk pracy zgodnie z zasadami ergonomii	-wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym	-samodzielnie przygotowuje stanowisko pracy
Dział programowy: II. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze				
Dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-rozróżnia surowce, dodatki		-wykonuje wg receptury	-stosuje terminologię	-rozpoznaje i zapobiega

do żywności i materiały pomocnicze podczas sporządzania potraw -dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań -wskazuje zasady doboru tłuszczu do rodzaju dania	-dobiera dodatki do żywności i materiały pomocnicze do sporządzania potraw -dobiera tłuszcze do sporządzania potraw jako łącznika zgodnie z recepturą (np. surówek) -dobiera tłuszcze do smażenia określonych potraw (np. olej rzepakowy, masło, smalec) -stosuje podstawowe przyprawy podczas sporządzania potraw i napojów	potrawy z pomocą nauczyciela	właściwą dla gastronomii	niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej
Dział programowy: III. Przyjmowanie i magazynowanie żywności.				
Dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym -odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym -rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pracowni -zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas sporządzania potraw z pomocą nauczyciela	-ocenia żywność pod względem jakościowym -rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zapewniających jej trwałość i bezpieczeństwo -przestrzega zasad GHP i GMP oraz HACCP	-rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	-wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności	-zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań

-przestrzega zasad GHP i GMP				
Dział programowy: IV. Przygotowanie dań.				
Dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania potraw -rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej sporządzania potraw -wykonuje potrawy wg receptury z pomocą nauczyciela	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw -stosuje różne sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od ich przeznaczenia	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki termicznej	-stosuje nazewnictwo kuchni różnych narodów -samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza potrawy z warzyw, owoców, grzybów, mleka, serów, jaj, mąki i kasz	-przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej - analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE dla klasy II
Zawód: KUCHARZ

Dział programowy: I. Przygotowanie dań.				
Dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno-żywieniowej -wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania potraw -rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej sporządzania potraw -wykonuje potrawy wg receptury z pomocą nauczyciela	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw -stosuje różne sposoby rozdrabniania surowców w zależności od ich przeznaczenia -dobiera zastawę stołową do serwowania dań -przeprowadza organoleptyczną potraw i napojów	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki termicznej	-stosuje nazewnictwo kuchni różnych narodów -samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza zupy, sosy, potrawy z drobiu i mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny -samodzielnie wykonuje wg receptury desery i ciasta -dekoruje wyroby ciastkarskie i desery -stosuje terminologię właściwą, w tym międzynarodową dla gastronomii	-przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej - analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE dla klasy III
Zawód: KUCHARZ

Dział programowy: I. Przygotowanie dań.

Dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno-żywieniowej -rozróżnia i dobiera dodatki do żywności i materiały pomocnicze podczas sporządzania potraw -wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania potraw -rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej sporządzania potraw -wykonuje potrawy wg receptury z pomocą nauczyciela	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw -stosuje różne sposoby rozdrabniania surowców w zależności od ich przeznaczenia -dobiera zastawę stołową do serwowania dań, w tym kuchni różnych narodów -przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw i napojów	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki termicznej	-stosuje nazewnictwo kuchni różnych narodów -samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza potrawy z ryb, owoców morza, warzyw, ziemniaków, owoców, serów, jaj, mleka, przetworów mlecznych, grzybów, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, mąki, kasz -samodzielnie wykonuje i dekoruje wg receptury potrawy -sporządza i rozróżnia potrawy kuchni regionalnych, kuchni różnych narodów, potrawy wegetariańskie, dietetyczne, z wykorzystaniem żywności wygodnej, funkcjonalnej oraz koncentratów -stosuje terminologię właściwą, w tym międzynarodową dla gastronomii	-oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw -przewiduje i zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki termicznej -stosuje nazewnictwo kuchni różnych narodów -przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej - analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych -wprowadza działania korygujące podczas przygotowania potraw - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania

Przykładowe czasowniki operacyjne

Uczeń: stosuje, wymienia, analizuje, porównuje, wnioskuje, łączy, prezentuje, omawia, wykonuje, dostosowuje, planuje, proponuje, przestrzega zasad, różnicuje, dostrzega, przekształca, oblicza, wylicza, wyodrębnia, ilustruje, konstruuje, używa do opisu lub obliczeń, ocenia, zapisuje parametry, monitoruje, odtwarza, używa słownictwa specjalistycznego i wiele innych.....

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcowo rocznych z przedmiotu:
PRODUKCJA WYROBÓW KULINARNYCH dla klasy I
Zawód: Technik żywienia i usług gastronomicznych

Dział programowy: I. Organizacja stanowiska pracy i zasady BHP w pracowni technologiczno – żywieniowej.				
Dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-wymienia pojęcia związane z wyposażeniem technicznym pracowni -wyjaśnia pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy, ergonomia, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska w gastronomii -przestrzega zasad bezpiecznego użytkowania sprzętu zgodnie z instrukcjami obsługi -utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami BHP -przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno-żywieniowej	-przestrzega zasad organizacji stanowiska pracy mise en place -rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego	-współpracuje w zespole w celu organizacji stanowisk pracy zgodnie z zasadami ergonomii	-wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym	-samodzielnie przygotowuje stanowisko pracy
Dział programowy: II. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze				
Dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-rozróżnia surowce, dodatki		-wykonuje wg receptury	-stosuje terminologię	-rozpoznaje i zapobiega

do żywności i materiały pomocnicze podczas sporządzania potraw -dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań -wskazuje zasady doboru tłuszczu do rodzaju dania	-dobiera dodatki do żywności i materiały pomocnicze do sporządzania potraw -dobiera tłuszcze do sporządzania potraw jako łącznika zgodnie z recepturą (np. surówek) -dobiera tłuszcze do smażenia określonych potraw (np. olej rzepakowy, masło, smalec) -stosuje podstawowe przyprawy podczas sporządzania potraw i napojów	potrawy z pomocą nauczyciela	właściwą dla gastronomii	niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej
Dział programowy: III. Przyjmowanie i magazynowanie żywności.				
Dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym -odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym -rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pracowni -zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas sporządzania potraw z pomocą nauczyciela	-ocenia żywność pod względem jakościowym -rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zapewniających jej trwałość i bezpieczeństwo -przestrzega zasad GHP i GMP oraz HACCP	-rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	-wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności	-zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań

-przestrzega zasad GHP i GMP				
Dział programowy: IV. Przygotowanie dań.				
Dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania potraw -rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej sporządzania potraw -wykonuje potrawy wg receptury z pomocą nauczyciela	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw -stosuje różne sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od ich przeznaczenia	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki termicznej	-stosuje nazewnictwo kuchni różnych narodów -samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza potrawy z warzyw, owoców, grzybów, mleka, serów, jaj, mąki i kasz	-przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej - analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcowo rocznych z przedmiotu:
PRODUKCJA WYROBÓW KULINARNYCH dla klasy II
Zawód: Technik żywienia i usług gastronomicznych

Dział programowy: I. Przygotowanie dań.				
Dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno-żywieniowej -wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania potraw -rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej sporządzania potraw -wykonuje potrawy wg receptury z pomocą nauczyciela	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw -stosuje różne sposoby rozdrabniania surowców w zależności od ich przeznaczenia -dobiera zastawę stołową do serwowania dań -przeprowadza organoleptyczną potraw i napojów	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki termicznej	-stosuje nazewnictwo kuchni różnych narodów -samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza zupy, sosy, potrawy z drobiu i mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny -samodzielnie wykonuje wg receptury desery i ciasta -dekoruje wyroby ciastkarskie i desery -stosuje terminologię właściwą, w tym międzynarodową dla gastronomii	-przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej - analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcowo rocznych z przedmiotu:
PRODUKCJA WYROBÓW KULINARNYCH dla klasy III
Zawód: Technik żywienia i usług gastronomicznych

Dział programowy: I. Przygotowanie dań.				
Dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno-żywieniowej -rozróżnia i dobiera dodatki do żywności i materiały pomocnicze podczas sporządzania potraw -wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania potraw -rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej sporządzania potraw -wykonuje potrawy wg receptury z pomocą nauczyciela	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw -stosuje różne sposoby rozdrabniania surowców w zależności od ich przeznaczenia -dobiera zastawę stołową do serwowania dań, w tym kuchni różnych narodów -przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw i napojów	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki termicznej	-stosuje nazewnictwo kuchni różnych narodów -samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza potrawy z ryb, owoców morza, warzyw, ziemniaków, owoców, serów, jaj, mleka, przetworów mlecznych, grzybów, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, mąki, kasz -samodzielnie wykonuje i dekoruje wg receptury potrawy -sporządza i rozróżnia potrawy kuchni regionalnych, kuchni różnych narodów, potrawy wegetariańskie, dietetyczne, z wykorzystaniem żywności wygodnej, funkcjonalnej oraz koncentratów -stosuje terminologię właściwą, w tym międzynarodową dla gastronomii	-oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw -przewiduje i zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki termicznej -stosuje nazewnictwo kuchni różnych narodów -przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej - analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych -wprowadza działania korygujące podczas przygotowania potraw - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania

Przykładowe czasowniki operacyjne

Uczeń: stosuje, wymienia, analizuje, porównuje, wnioskuje, łączy, prezentuje, omawia, wykonuje, dostosowuje, planuje, proponuje, przestrzega zasad, różnicuje, dostrzega, przekształca, oblicza, wylicza, wyodrębnia, ilustruje, konstruuje, używa do opisu lub obliczeń, ocenia, zapisuje parametry, monitoruje, odtwarza, używa słownictwa specjalistycznego i wiele innych.....