

Wymagania edukacyjne do ocen śródrocznych i klasyfikacyjnych
Halina Żołna

Przedmiot: Przygotowanie i wydawanie dań

Zawód i symbol cyfrowy zawodu: Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

Symbol kwalifikacji: HGT.02

Klasa: I Td

Rok szkolny: 2025/2026

I. Efekty kształcenia i kryteria weryfikacji tych efektów.

1. Ogólne kryteria oceny w przedmiocie *Przygotowanie i wydawanie dań*

Celujący:

- Samodzielne i bieżące opanowanie całego zakresu materiału praktycznego.
- Umiejętność przygotowania i wydania dań na poziomie wykraczającym poza program nauczania.
- Kreatywność i inicjatywa w aranżacji potraw oraz sposobie ich podania.
- Umiejętność organizacji pracy zespołu, pełnienie roli lidera.

Bardzo dobry:

- Pełne opanowanie wiedzy i umiejętności praktycznych.
- Wykonywanie potraw zgodnie z recepturą, technologią i zasadami estetyki podania.
- Sprawna organizacja stanowiska pracy i umiejętność pracy w zespole.
- Dbłość o zachowanie zasad higieny i bezpieczeństwa.

Dobry:

- Dobre opanowanie podstawowych czynności praktycznych.
- Poprawne przygotowanie typowych dań i ich estetyczne podanie.
- Umiejętność samodzielnej organizacji prostych prac w kuchni.
- Niewielkie uchybienia w zakresie estetyki lub organizacji pracy.

Dostateczny:

- Podstawowe opanowanie umiejętności praktycznych.
- Przygotowanie dań z pomocą nauczyciela lub według szczegółowych wskazówek.
- Drobne błędy w organizacji pracy i estetyce potraw.
- Zachowanie zasad higieny i bezpieczeństwa w stopniu minimalnym.

Dopuszczający:

- Szczątkowe opanowanie umiejętności praktycznych.
- Wykonanie najprostszych zadań przy stałej pomocy nauczyciela.
- Liczne błędy w przygotowaniu i podaniu dań.
- Trudności w zachowaniu zasad higieny i organizacji pracy.

Niedostateczny:

- Brak podstawowych umiejętności praktycznych.
- Niemożność wykonania nawet najprostszych zadań mimo pomocy nauczyciela.
- Rażąco zaniedbania w zakresie higieny, bezpieczeństwa i organizacji pracy.

Dodatkowe elementy brane pod uwagę przy ocenie:

- **Wiedza teoretyczna:** znajomość receptur, technik obróbki i zasad wydawania potraw.
- **Umiejętności praktyczne:** obsługa sprzętu gastronomicznego, przygotowanie i podanie dań, tempo i jakość pracy.
- **Organizacja pracy:** planowanie, utrzymywanie porządku na stanowisku, gospodarowanie surowcami.
- **Zaangażowanie:** aktywność, inicjatywa, chęć doskonalenia umiejętności.
- **Estetyka i higiena:** dbałość o wygląd potraw, higienę osobistą, bezpieczeństwo i czystość stanowiska.

2. Szczegółowe kryteria oceny w przedmiocie *Przygotowanie i wydawanie dań*:

Dział programowy	Poziom wymagań				
	podstawowy		Ponadpodstawowy *poziom wyższy obejmuje zagadnienia z poziomu niższego, a wykraczający, to korzystanie z różnych źródeł wiedzy i umiejętności		
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
I. Wiadomości wstępne	Uczeń potrafi: - zadbać o swój ubiór i wygląd - zna regulamin pracowni	- zna przepisy BHP obowiązujące w pracowni gastronomicznej - potrafi udzielić pierwszej pomocy w nagłych wypadkach	- działa zgodnie z zasadami ochrony środowiska i ochrony przeciwpożarowej w pg - potrafi dobrze zorganizować stanowisko pracy - właściwie próbuje potrawy - właściwie stosuje zasady pomiaru masy i objętości	- potrafi bardzo dobrze organizować stanowisko pracy - w sposób doskonały stosuje zasady pomiaru masy i objętości	
II. Ocena żywności	- zna zasady oceny - rozróżnia zmysły	- stosuje podstawowe wyróżniki oceny jakości	- ocenia żywność na podstawie kart oceny różnych surowców	- bezbłędnie ocenia żywność	
III. Systemy zapewnienia jakości zdrowotnej żywności	- wymienia procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych	- wyjaśnia sposób gospodarowania odpadami w gastronomii - określa procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności	- charakteryzuje procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii - zna systemy jakości HACCAP, GMP, GHP, ISO	- uzasadnia potrzebę stosowania systemów jakości HACCAP, GMP, GHP, ISO	- analizuje systemy jakości w żywieniu zbiorowym i przemysłowej produkcji potraw, wyciąga wnioski
IV. Procesy technologiczne produkcji potraw	- zna pojęcia - wymienia przykłady obróbki potraw	- zna cel i zasady obróbki technologicznej surowców - potrafi dokonać obróbki wstępnej - zna zasady przeprowadzania obróbki cieplnej - potrafi scharakteryzować i podać zastosowanie metod	- potrafi wskazać zmiany w surowcach podczas obróbki wstępnej - potrafi wskazać zmiany w produktach wywołane obróbką cieplną - potrafi wyjaśnić pojęcia metody i techniki sporządzania potraw i napojów - potrafi dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu	- rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów - stosuje nowoczesne techniki kulinarne w praktyce - sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje	- poszukuje i wdraża nowoczesne techniki kulinarne
V. Warzywa	- sortuje i dobiera warzywa do potraw - potrafi przygotować niektóre potrawy	- potrafi właściwie przygotować niektóre potrawy - stosuje urządzenia produkcyjne i ekspedycyjne - kontroluje stan techniczny urządzeń przed ich użyciem	- samodzielnie przygotowuje większość potraw - planuje etapy sporządzania potraw z warzyw - ocenia jakość sporządzonych potraw - dobiera przyprawy do potraw - określa wielkość porcji różnych potraw - określa temperaturę podawania różnych potraw	- doskonale przygotowuje wszystkie potrawy - ocenia jakość sporządzonych potraw - dobiera racjonalną technikę lub metodę do sporządzania określonej potrawy	- planuje normatyw surowcowy potraw wykonanych z warzyw - wykazuje kreatywność w doborze surowców, przypraw, technik sporządzania oraz sposobów podawania i dekorowania potraw - bierze udział w konkursach gastronomicznych

VI. Ziemniaki i grzyby	- przeprowadza obróbkę wstępną - wykonuje niektóre potrawy	- potrafi właściwie przygotować niektóre potrawy - stosuje urządzenia produkcyjne i ekspedycyjne - kontroluje stan techniczny urządzeń przed ich użyciem	- samodzielnie wykonuje potrawy - dobiera narzędzia do procesu technologicznego - planuje etapy sporządzania potraw - ocenia jakość sporządzonych potraw - dobiera przyprawy do potraw - określa wielkość porcji różnych potraw - określa temperaturę podawania różnych potraw	- doskonale przygotowuje wszystkie potrawy - ocenia jakość sporządzonych potraw - dobiera racjonalną technikę lub metodę do sporządzania określonej potrawy	- planuje normatyw surowcowy potraw wykonanych z ziemniaków i grzybów - wykazuje kreatywność w doborze surowców, przypraw, technik sporządzania oraz sposobów podawania i dekorowania potraw - bierze udział w konkursach gastronomicznych
VII. Owoce	- sortuje i przeprowadza obróbkę wstępną owoców - wykonuje niektóre potrawy z owocami	- potrafi właściwie przygotować niektóre potrawy - stosuje urządzenia produkcyjne i ekspedycyjne - kontroluje stan techniczny urządzeń przed ich użyciem	- samodzielnie przygotowuje większość potraw - planuje etapy sporządzania potraw - ocenia jakość sporządzonych potraw - dobiera przyprawy do potraw - określa wielkość porcji różnych potraw - określa temperaturę podawania różnych potraw	- doskonale przygotowuje wszystkie potrawy - ocenia jakość sporządzonych potraw - dobiera racjonalną technikę lub metodę do sporządzania określonej potrawy	- planuje normatyw surowcowy potraw wykonanych z owoców - wykazuje kreatywność w doborze surowców, przypraw, technik sporządzania oraz sposobów podawania i dekorowania potraw - bierze udział w konkursach gastronomicznych
VIII. Mleko i jego przetwory	- potrafi przygotować niektóre potrawy - wymienia etapy technologiczne sporządzania potraw - zna podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw	- potrafi właściwie przygotować niektóre potrawy - stosuje urządzenia produkcyjne i ekspedycyjne - kontroluje stan techniczny urządzeń przed ich użyciem	- samodzielnie przygotowuje większość potraw - planuje etapy sporządzania potraw - ocenia jakość sporządzonych potraw - dobiera przyprawy do potraw - określa wielkość porcji różnych potraw - określa temperaturę podawania różnych potraw	- doskonale przygotowuje wszystkie potrawy - ocenia jakość sporządzonych potraw - dobiera racjonalną technikę lub metodę do sporządzania określonej potrawy	- planuje normatyw surowcowy potraw wykonanych mleka - wykazuje kreatywność w doborze surowców, przypraw, technik sporządzania oraz sposobów podawania i dekorowania potraw - bierze udział w konkursach gastronomicznych
IX. Jaja	- potrafi przygotować niektóre potrawy - wymienia etapy technologiczne sporządzania potraw - zna podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw	- potrafi właściwie przygotować niektóre potrawy - stosuje urządzenia produkcyjne i ekspedycyjne - kontroluje stan techniczny urządzeń przed ich użyciem	- samodzielnie przygotowuje większość potraw - planuje etapy sporządzania potraw - ocenia jakość sporządzonych potraw - dobiera przyprawy do potraw - określa wielkość porcji różnych potraw - określa temperaturę podawania różnych potraw	- doskonale przygotowuje wszystkie potrawy - ocenia jakość sporządzonych potraw - dobiera racjonalną technikę lub metodę do sporządzania określonej potrawy	- planuje normatyw surowcowy potraw wykonanych z jaj - wykazuje kreatywność w doborze surowców, przypraw, technik sporządzania oraz sposobów podawania i dekorowania potraw - bierze udział w konkursach gastronomicznych

O progu zaliczenia na poszczególne poziomy wymagania oraz o zakresie ich ewentualnego obniżenia – pozwalającego stwierdzić, że uczeń spełnia dane wymagania, choć w stopniu niepełnym – każdorazowo decyduje nauczyciel, uwzględniając indywidualne potrzeby i możliwości uczniów, a także charakter zadania, zakres prac, zastosowane narzędzia sprawdzania osiągnięć oraz czas przeznaczony na wykonanie pracy.

II. Przedmiotowy system oceniania

1. PODSTAWOWE ZASADY OCENIANIA

Ocenianie na zajęciach obejmuje:

- **wiedomości teoretyczne** – znajomość receptur, technik obróbki i zasad wydawania potraw,
- **rozumienie treści nauczania** – umiejętność interpretacji poleceń, planowania pracy i wyjaśniania zastosowanych rozwiązań,
- **umiejętności praktyczne** – sprawność w przygotowaniu, porcjowaniu i wydawaniu potraw zgodnie z recepturą i zasadami technologii gastronomicznej,
- **organizację pracy** – prawidłowe przygotowanie i utrzymywanie stanowiska pracy, gospodarowanie surowcami, tempo i kolejność wykonywanych czynności,
- **przestrzeganie zasad higieny i bezpieczeństwa** – higiena osobista, czystość i porządek na stanowisku, stosowanie zasad BHP,
- **estetykę i kulturę podania** – sposób serwowania potraw, dbałość o wygląd dań, stosowanie zasad nakrywania i obsługi,
- **współpracę i komunikację** – umiejętność pracy w zespole, przekazywania informacji, współdziałania podczas realizacji zadań,
- **postawę wobec nauki i pracy** – obecność na zajęciach, zaangażowanie, sumienność i aktywne uczestnictwo w zadaniach.

2. SPOSOBY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ I POSTĘPÓW UCZNIA

Na zajęciach z *Przygotowania i wydawania dań* osiągnięcia i postępy uczniów będą weryfikowane poprzez następujące formy i metody:

- **odpowiedzi ustne** – z zakresu receptur, technik kulinarnych, zasad higieny i obsługi,
- **kartkówki i sprawdziany wiadomości** – dotyczące surowców, technologii, zasad BHP i organizacji pracy,
- **ćwiczenia praktyczne** – przygotowanie, porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw,
- **pracę samodzielną i w grupach** – podczas realizacji zadań kuchennych i obsługi konsumenta,
- **pracę pozalekcyjną** – np. przygotowanie receptur, opisów potraw, konspektów,
- **pokazy i prezentacje** – indywidualne lub zespołowe, np. prezentacja sposobu wykonania potrawy czy obsługi kelnerskiej,
- **obserwację ucznia** – ocena organizacji stanowiska pracy, tempa, współpracy w zespole, higieny i bezpieczeństwa,
- **wytwory pracy ucznia** – przygotowane dania, nakrycia stołów, elementy dekoracyjne,
- **prace projektowe** – np. menu okazjonalne, propozycje aranżacji stołu, projekty karty dań,
- **pracę z arkuszami egzaminacyjnymi** – zadania praktyczne i teoretyczne w formie zbliżonej do egzaminu zawodowego.

3. SZCZEGÓŁOWE ZASADY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ I POSTĘPÓW UCZNIÓW

- Każdy dział programowy kończy się pomiarem sumatywnym – sprawdzianem pisemnym lub testem, które są obowiązkowe dla wszystkich uczniów. Uczeń ma obowiązek uzyskać ocenę pozytywną z danego działu.
- **Sprawdziany praktyczne i teoretyczne** są zapowiadane co najmniej tydzień wcześniej.
- **Kartkówka zapowiedziana** obejmuje materiał wskazany wcześniej przez nauczyciela (receptury, technologie, zasady higieny i bezpieczeństwa).
- **Kartkówka niezapowiedziana** oraz **odpowiedź ustna** dotyczą bieżącego materiału z trzech ostatnich lekcji praktycznych i teoretycznych.
- Kryteria ocen prac kontrolnych:

0-49%	<i>ocena niedostateczna</i>
50-64 %	<i>ocena dopuszczająca</i>
65-74%	<i>ocena dostateczna</i>
75-89%	<i>ocena dobra</i>
90-99%	<i>ocena bardzo dobra</i>
100%	<i>ocena celująca</i>

4. DODATKOWE UPRAWNIENIA I OBOWIĄZKI UCZNIA

- Uczeń może być w ciągu roku szkolnego trzykrotnie **nieprzygotowany do zajęć** (bez podawania przyczyny). Nieprzygotowanie obejmuje m.in. brak stroju roboczego, nieodpowiednią higienę osobistą (np. długie, pomalowane paznokcie), brak wymaganych przyborów. Fakt ten musi zostać zgłoszony przed rozpoczęciem lekcji.
- W przypadku **nieobecności nauczyciela** w dniu pracy kontrolnej (sprawdzian praktyczny, zapowiedziana kartkówka), termin zostaje przesunięty na najbliższą lekcję.
- W przypadku **nieobecności ucznia** w dniu pracy kontrolnej, termin jej wykonania zostaje przesunięty na najbliższą lekcję.
- W przypadku uzyskania **oceny niedostatecznej z zapowiedzianej kartkówki** uczeń ma prawo do poprawy w terminie do dwóch tygodni, ustalonym z nauczycielem.
- W przypadku **nieusprawiedliwionej nieobecności** na zapowiedzianym sprawdzianie praktycznym lub kartkówce, nauczyciel może bez wcześniejszej zapowiedzi sprawdzić wiedzę i umiejętności ucznia w przewidzianym zakresie materiału praktycznego.
- **Na ferie oraz dłuższe przerwy** w nauce nie są zadawane prace domowe ani dodatkowe ćwiczenia praktyczne.
- W pierwszym dniu po **dłuższej przerwie** (minimum tydzień) nie przeprowadza się zadań klasowych ani odpytywania uczniów, chyba że klasa wyrazi na to zgodę.
- **Ocena końcoworoczna** nie stanowi prostej średniej ocen uzyskanych w ciągu roku szkolnego.
- Wszystkie **materiały i notatki z zajęć praktycznych** udostępniane są uczniom na platformie MS Teams.

Sprawy nieuregulowane w powyższych zapisach określa Wewnątrzszkolny System Oceniania ZS nr 3 w Bochni.

III. Warunki uzyskiwania wyższej niż przewidywana oceny z zajęć edukacyjnych i zachowania

1. Uczeń lub jego rodzice mogą ubiegać się o otrzymanie wyższej niż przewidywana rocznej oceny klasyfikacyjnej z zajęć edukacyjnych.
2. Warunkami ubiegania się o otrzymanie wyższej niż przewidywana rocznej oceny klasyfikacyjnej z zajęć edukacyjnych są:
 - a) brak wystarczającej liczby ocen bieżących spowodowanych nieobecnościami ucznia na danych zajęciach, przy czym nieobecności te muszą być usprawiedliwione;
 - b) brak różnorodności lub form sprawdzania ocen bieżących;
 - c) liczba nieobecności na danych zajęciach nie może być większa niż połowa liczby zajęć zrealizowanych w ciągu roku szkolnego do dnia ustalenia oceny przewidywanej.
3. **Pisemny wniosek o ustalenie rocznej oceny klasyfikacyjnej wyższej niż przewidywana składa się do dyrektora w terminie do 2 dni roboczych od dnia powiadomienia o przewidywanej rocznej ocenie klasyfikacyjnej z danych zajęć edukacyjnych. Wniosek powinien zawierać uzasadnienie i wskazanie o otrzymanie jakiej oceny ubiega się uczeń.**
4. Jeżeli wniosek spełnia warunki, o których mowa powyżej dyrektor przekazuje wniosek do rozpatrzenia nauczycielowi danych zajęć edukacyjnych.
5. Nauczyciel po analizie wniosku może postanowić o:
 - a) uznaniu wniosku za zasadny i ustalić ocenę, o którą ubiega się uczeń;
 - b) podtrzymaniu przewidywanej rocznej oceny klasyfikacyjnej i uzasadnić swoją decyzję;
 - c) sprawdzeniu wiedzy i umiejętności ucznia poprzez pracę pisemną lub odpowiedzi ustne lub ćwiczenia praktyczne, których zakres spełnia wymagania na wnioskowaną ocenę.
6. O doborze zadań i ćwiczeń, o których mowa w ust. 5 pkt 3 decyduje nauczyciel stosownie do wymagań edukacyjnych z przedmiotu.
7. Przeprowadzenie sprawdzenia wiedzy i umiejętności ucznia może odbyć się w dniu złożenia wniosku, ale nie później niż dzień przed rocznym zebraniem klasyfikacyjnym rady pedagogicznej.
8. W wyniku sprawdzenia wiedzy i umiejętności uczeń może otrzymać wnioskowaną ocenę lub zachować ocenę przewidywaną. W wyniku przeprowadzonego sprawdzianu ocena nie może być obniżona.
9. Ustalona w ten sposób ocena może być zmieniona tylko w wyniku zgłoszenia przez ucznia lub rodziców zastrzeżeń jeżeli uznają, że roczna ocena klasyfikacyjna została ustalona niezgodnie z przepisami dotyczącymi trybu ustalania tej oceny.
10. Z przeprowadzonego sprawdzenia wiedzy i umiejętności, o którym mowa w ust. 5 pkt 3 nauczyciel sporządza protokół, w którym odnotowuje ocenę i zwięzłą informację o udzielonych odpowiedziach, a także poprawioną i ocenioną pracę pisemną. Dokument ten przechowuje wychowawca oddziału w *Teczce wychowawcy* do końca danego roku szkolnego.