

Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych w klasie I, II, III

Przedmiot – zajęcia praktyczne, kwalifikacja:

- przygotowanie i wydawanie dań HGT.02.

Wymagania edukacyjne opracowano zgodnie z:

- Ustawą o systemie oświaty, Rozdział 3a Ocenianie, klasyfikowanie i promowanie uczniów w szkołach publicznych,

- Rozporządzeniem MEN z dnia 22 lutego 2019 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobów oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych,

- Statutem szkoły, który określa szczegółowe zasady wewnątrzszkolnego oceniania uczniów,

- podstawą programową kształcenia w danej kwalifikacji zawodu,

- realizowanym w szkole programem nauczania danego zawodu.

Ocenianię podlegają osiągnięcia edukacyjne ucznia i jego postawa zawodowa.

Śródroczne, roczne i końcowe oceny klasyfikacyjne z zajęć praktycznych ustalają nauczyciele uczący w danej klasie / grupie.

Klasa I

Ocena	Wymagania
Ocena celująca	<ul style="list-style-type: none">- rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania – wiadomości i umiejętności, promuje zdrowe żywienie,- umiejętnie wykorzystuje zdobyte wiadomości z literatury, programów audiowizualnych oraz Internetu,- wykonuje i prezentuje opracowania i referaty, prezentacje multimedialne, materiały promocyjne,- analizuje zdarzenia, stosuje i rozwiązuje problemy w czasie pracy w pracowni cukierniczej w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych,- posługuje się słownictwem zawodowym- gastronomia stosuje nazewnictwo w językach innych narodów,- sprawnie i samodzielnie organizuje proces produkcyjny wyrobów z warzyw, owoców, mleka, serów, jaj, kasz, odpowiednio dobiera narzędzia i urządzenia,- biegle i samodzielnie korzysta z receptur przy planowaniu, sporządzaniu, przechowywaniu, ekspedycji wyrobów- jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań przydzielonych przez nauczyciela,- przestrzega zasady etyki zawodowej, prezentuje właściwą postawę zawodową, a w szczególności odpowiedzialność, uczciwość, życzliwość- spełnia wymagania edukacyjne na ocenę bardzo dobrą.
Ocena bardzo	<ul style="list-style-type: none">- rozpoznaje zmiany zachodzące podczas sporządzania i przechowywania

dobra	<p>potraw i napojów</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobiera właściwe warunki przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów gastronomicznych - przestrzega przepisy BHP, monitoruje krytyczne punkty kontroli (CCP) w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP, GMP i systemem HACCP, - sporządza zapotrzebowanie i kalkuluje, ceny wyrobów gastronomicznych, przelicza jednostki miary, - organizuje zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bhp, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym, mise en place, - samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza potrawy, wyrobów z warzyw, owoców, mleka, serów, jaj, kasz, przeprowadza ocenę organoleptyczną, porcuje je, dobiera dodatki, dekoruje, wydaje - dobiera i użytkuje właściwe narzędzia, urządzenia i naczynia do sporządzania, przechowywania, ekspedycji, podawania gotowych potraw i napojów, obsługi konsumenta, - rozlicza się z produkcji wyrobów gastronomicznych - chętnie współpracuje z osobami przydzielonymi do pracy w grupie, - dobiera surowce do wykonania wyrobów gastronomicznych zgodnie z recepturą, - kieruje pracą małego zespołu, - posługuje się słownictwem zawodowym - gastronomia - koryguje błędy pojawiające się w procesie produkcyjnym, przechowywania i podawania potraw, w oparciu o zdobytą wiedzę na przedmiotach teoretycznych zawodowych. - spełnia wymagania na ocenę dobrą.
Ocena dobra	<ul style="list-style-type: none"> - pracuje zgodnie z zasadami GHP, GMP, HACCP, - rozróżnia i stosuje właściwe metody i techniki sporządzania wyrobów gastronomicznych, - racjonalnie i oszczędnie gospodaruje surowcami, półproduktami, wyrobami gotowymi - prawidłowo magazynuje je i przechowuje, -- obsługuje urządzenia na pracowni gastronomicznej zgodnie z instrukcją obsługi - pracuje zgodnie z wytycznymi wskazanymi przez nauczyciela – sporządza zapotrzebowanie na surowce, odważa je, kalkuluje ceny wyrobów gastronomicznych, - wykonuje ćwiczenia i polecenia związane z pracą w pracowni gastronomicznej, - sporządza typowe wyroby gastronomiczne zgodnie z recepturą, - chętnie współpracuje w zespole - spełnia wymagania na ocenę dostateczną
Ocena dostateczna	<ul style="list-style-type: none"> - określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego, - posługuje się słownictwem fachowym, - przestrzega przepisy BHP oraz założeń systemu HACCP, GMP, GHP, - gospodaruje surowcami, półproduktami, wyrobami gotowymi oraz

	<p>magazynuje je i przechowuje,</p> <ul style="list-style-type: none"> - czyta receptury gastronomiczne i je realizuje przy współpracy z nauczycielem, - stosuje zdobytą wiedzę teoretyczną w praktyce, - spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą
Ocena dopuszczająca	<ul style="list-style-type: none"> - posiada aktualne orzeczenie do celów sanitarno - epidemiologicznych, - przestrzega przepisów zawartych w Statucie Zespołu Szkół Spożywczych i Hotelarskich i innych obowiązujących przepisów i zarządzeń, - przychodzi punktualnie, - dba o higienę osobistą zgodnie z przepisami bhp, systemem HACCP, GMP i GHP <p>UWAGA! Brak elementu stroju lub wymalowane paznokcie uniemożliwiają pełną realizację podstawy programowej</p> <ul style="list-style-type: none"> - uzupełnia nieopanowane umiejętności w wyniku absencji w wyznaczonym przez nauczyciela terminie / miejscu, - rozpoznaje poszczególne pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym i określa ich przeznaczenie, - opanuje wiedzę i umiejętności konieczne do wykonywania najprostszych ćwiczeń praktycznych, - rozumie polecenia ale nie wykonuje ich samodzielnie, rozpoznaje, nazywa i klasyfikuje surowce, sprzęt, urządzenia i naczynia itp., - stosuje przepisy BHP w praktyce oraz pracuje zgodnie z założeniami systemu HACCP, GMP, GHP, - czyta receptury gastronomiczne i realizuje polecenia w asyście nauczyciela, - dba o ład i porządek na stanowisku gastronomicznym przed, w trakcie i po pracy, przeprowadza czynności porządkowe codzienne i okresowe, -- współpracuje w zespole.
Sposoby sprawdzania osiągnięć edukacyjnych z zajęć praktycznych	
<p>Systematyczna obserwacja i ocena pracy ze szczególnym zwróceniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - higienę osobistą ucznia (w szczególności rąk) oraz jego kompletnego i czystego stroju kucharskiego / cukierniczego/ kelnerskiego wraz z wyposażeniem, - organizację stanowiska pracy zgodnie z przepisami bhp, zasadami GHP, GMP i systemu HACCP, - higienę stanowiska pracy w trakcie wykonywania zadań i po ich zakończeniu, - planowanie kolejnych czynności i czasu pracy, - umiejętność posługiwania się recepturami, instrukcjami, - sporządzanie zapotrzebowania i kalkulacji, - dobór surowców, sprzętu i metod do prawidłowego sporządzenia, wydawania, podania potraw, ciast i napojów, - posługiwanie się narzędziami, obsługę urządzeń zgodnie z instrukcjami, - sporządzanie, wydawanie, dekorowanie, podawanie, potraw, ciast i napojów w kuchni, cukierni i przy konsumencie w szkole oraz na zewnątrz, - samodzielność, tempo pracy i sprawność manualną, - wypełnianie dokumentów dotyczących produkcji, ekspedycji i sprzedaży potraw, ciast i napojów, - posługiwanie się słownictwem zawodowym, 	

- obliczanie kosztów produkcji i sprzedaży,
- dokładność i rzetelność w pracy, zaangażowanie i aktywność,
- współpracę z innymi,
- odpowiedzialność za powierzone zadania, mienie zakładu gastronomicznego i zdrowie konsumenta,
- przestrzeganie przepisów higieny i bezpieczeństwa pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz założeń systemu HACCP, GMP i GHP, zapisów w Statucie Zespołu Szkół Spożywczych i Hotelarskich i regulaminie Pracowni zawodowych,
- kreatywność, otwartość na zmiany, opracowanie receptur,
- prowadzenie działań marketingowych,
- czynności porządkowe na stanowiskach pracy, mycie naczyń i urządzeń,
- stosowanie programów komputerowych w gastronomii,
- wykorzystanie nowoczesnych technologii informacyjno-komunikacyjnych
- testy praktyczne sprawdzające znajomość treści programowych i umiejętności uczniów oraz przygotowujące do egzaminu zawodowego, symulacja egzaminu,
- prezentowanie właściwej postawy zawodowej,

Ocena wiedzy i umiejętności ucznia powinna być jawna, obiektywna, rzetelna, systematyczna, zgodna z obowiązującymi, znanymi uczniom wymaganiami edukacyjnymi. Powinna motywować do rozwoju intelektualnego i wspierać rozwój emocjonalny uczniów, zachęcać do podejmowania nowych zadań i doskonalenia swoich umiejętności.

Obowiązuje różnorodność form pracy uczniów i oceniania.

Uczeń, który ma nieodrobione zajęcia praktyczne z przedmiotu jest nieklasyfikowany. Za wyjątkiem nieobecności potwierdzonych zwolnieniem lekarskim i szpitalnym nie przekraczającym 50% absencji

Klasa II

Ocena	Wymagania
Ocena celująca	<ul style="list-style-type: none"> - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania – wiadomości i umiejętności, promuje zdrowe żywienie, - umiejętnie wykorzystuje zdobyte wiadomości z literatury, programów audiowizualnych oraz Internetu, - wykonuje i prezentuje opracowania i referaty, prezentacje multimedialne, materiały promocyjne, - analizuje zdarzenia, stosuje i rozwiązuje problemy w czasie pracy w pracowni cukierniczej w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych, - posługuje się słownictwem zawodowym- gastronomia stosuje nazewnictwo w językach innych narodów, - sprawnie i samodzielnie organizuje proces produkcyjny zup, sosów, ciast, mięs zwierząt rzeźnych i podrobów odpowiednio dobiera narzędzia i urządzenia, - biegle i samodzielnie korzysta z receptur przy planowaniu, sporządzaniu, przechowywaniu, ekspedycji - jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań przydzielonych przez nauczyciela, - przestrzega zasady etyki zawodowej, prezentuje właściwą postawę

	<p>zawodową, a w szczególności odpowiedzialność, uczciwość, życzliwość</p> <ul style="list-style-type: none"> - spełnia wymagania edukacyjne na ocenę bardzo dobrą.
Ocena bardzo dobra	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznaje zmiany zachodzące podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów - dobiera właściwe warunki przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów gastronomicznych - przestrzega przepisy BHP, monitoruje krytyczne punkty kontroli (CCP) w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP, GMP i systemem HACCP, - sporządza zapotrzebowanie i kalkuluje, ceny wyrobów gastronomicznych, przelicza jednostki miary, - organizuje zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bhp, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym, mise en place, - samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza potrawy, zup, sosów, ciast, mięs zwierząt rzeźnych i podrobów przeprowadza ocenę organoleptyczną, porcuje je, dobiera dodatki, dekoruje, wydaje - dobiera i użytkuje właściwe narzędzia, urządzenia i naczynia do sporządzania, przechowywania, ekspedycji, podawania gotowych potraw i napojów, obsługi konsumenta, - rozlicza się z produkcji wyrobów gastronomicznych - chętnie współpracuje z osobami przydzielonymi do pracy w grupie, - dobiera surowce do wykonania wyrobów gastronomicznych zgodnie z recepturą, - kieruje pracą małego zespołu, - posługuje się słownictwem zawodowym - gastronomia - koryguje błędy pojawiające się w procesie produkcyjnym, przechowywania i podawania potraw, w oparciu o zdobytą wiedzę na przedmiotach teoretycznych zawodowych. - spełnia wymagania na ocenę dobrą.
Ocena dobra	<ul style="list-style-type: none"> - pracuje zgodnie z zasadami GHP, GMP, HACCP, - rozróżnia i stosuje właściwe metody i techniki sporządzania wyrobów gastronomicznych, - racjonalnie i oszczędnie gospodaruje surowcami, półproduktami, wyrobami gotowymi - prawidłowo magazynuje je i przechowuje, -- obsługuje urządzenia na pracowni gastronomicznej zgodnie z instrukcją obsługi - pracuje zgodnie z wytycznymi wskazanymi przez nauczyciela – sporządza zapotrzebowanie na surowce, odważa je, kalkuluje ceny wyrobów gastronomicznych, - wykonuje ćwiczenia i polecenia związane z pracą w pracowni gastronomicznej, - sporządza typowe wyroby gastronomiczne zup, sosów, ciast, mięs zwierząt rzeźnych i podrobów zgodnie z recepturą, - chętnie współpracuje w zespole - spełnia wymagania na ocenę dostateczną
Ocena	<ul style="list-style-type: none"> - określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy

dostateczna	zakładu gastronomicznego, - posługuje się słownictwem fachowym, - przestrzega przepisy BHP oraz założeń systemu HACCP, GMP, GHP, - gospodaruje surowcami, półproduktami, wyrobami gotowymi oraz magazynuje je i przechowuje, - czyta receptury gastronomiczne i je realizuje (zup, sosy, mięsa zwierząt rzeźnych) przy współpracy z nauczycielem, - stosuje zdobytą wiedzę teoretyczną w praktyce, - spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą
Ocena dopuszczająca	- posiada aktualne orzeczenie do celów sanitarno - epidemiologicznych, - przestrzega przepisów zawartych w Statucie Zespołu Szkół Spożywczych i Hotelarskich i innych obowiązujących przepisów i zarządzeń, - przychodzi punktualnie, - dba o higienę osobistą zgodnie z przepisami bhp, systemem HACCP, GMP i GHP UWAGA! Brak elementu stroju lub wymalowane paznokcie uniemożliwiają pełną realizację podstawy programowej - uzupełnia nieopanowane umiejętności w wyniku absencji w wyznaczonym przez nauczyciela terminie / miejscu, - rozpoznaje poszczególne pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym i określa ich przeznaczenie, - opanuje wiedzę i umiejętności konieczne do wykonywania najprostszycy ćwiczeń praktycznych, - rozumie polecenia ale nie wykonuje ich samodzielnie, rozpoznaje, nazywa i klasyfikuje surowce, sprzęt, urządzenia i naczynia itp., - stosuje przepisy BHP w praktyce oraz pracuje zgodnie z założeniami systemu HACCP, GMP, GHP, - czyta receptury gastronomiczne i realizuje polecenia w asyście nauczyciela, - dba o ład i porządek na stanowisku gastronomicznym przed, w trakcie i po pracy, przeprowadza czynności porządkowe codzienne i okresowe, - współpracuje w zespole.
Sposoby sprawdzania osiągnięć edukacyjnych z zajęć praktycznych	
Systematyczna obserwacja i ocena pracy ze szczególnym zwróceniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych obejmuje: - higienę osobistą ucznia (w szczególności rąk) oraz jego kompletnego i czystego stroju kucharskiego / cukierniczego/ kelnerskiego wraz z wyposażeniem, - organizację stanowiska pracy zgodnie z przepisami bhp, zasadami GHP, GMP i systemu HACCP, - higienę stanowiska pracy w trakcie wykonywania zadań i po ich zakończeniu, - planowanie kolejnych czynności i czasu pracy, - umiejętność posługiwania się recepturami, instrukcjami, - sporządzanie zapotrzebowania i kalkulacji, - dobór surowców, sprzętu i metod do prawidłowego sporządzenia, wydawania, podania potraw, ciast i napojów, - posługiwanie się narzędziami, obsługę urządzeń zgodnie z instrukcjami, - sporządzanie, wydawanie, dekorowanie, podawanie, potraw, ciast i napojów w kuchni, cukierni i przy konsumencie w szkole oraz na zewnątrz, - samodzielność, tempo pracy i sprawność manualną,	

- wypełnianie dokumentów dotyczących produkcji, ekspedycji i sprzedaży potraw, ciast i napojów,
- posługiwanie się słownictwem zawodowym,
- obliczanie kosztów produkcji i sprzedaży,
- dokładność i rzetelność w pracy, zaangażowanie i aktywność,
- współpracę z innymi,
- odpowiedzialność za powierzone zadania, mienie zakładu gastronomicznego i zdrowie konsumenta,
- przestrzeganie przepisów higieny i bezpieczeństwa pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz założeń systemu HACCP, GMP i GHP, zapisów w Statucie Zespołu Szkół Spożywczych i Hotelarskich i regulaminie Pracowni zawodowych,
- kreatywność, otwartość na zmiany, opracowanie receptur,
- prowadzenie działań marketingowych,
- czynności porządkowe na stanowiskach pracy, mycie naczyń i urządzeń,
- stosowanie programów komputerowych w gastronomii,
- wykorzystanie nowoczesnych technologii informacyjno-komunikacyjnych
- testy praktyczne sprawdzające znajomość treści programowych i umiejętności uczniów oraz przygotowujące do egzaminu zawodowego, symulacja egzaminu,
- prezentowanie właściwej postawy zawodowej,

Ocena wiedzy i umiejętności ucznia powinna być jawna, obiektywna, rzetelna, systematyczna, zgodna z obowiązującymi, znanymi uczniom wymaganiami edukacyjnymi. Powinna motywować do rozwoju intelektualnego i wspierać rozwój emocjonalny uczniów, zachęcać do podejmowania nowych zadań i doskonalenia swoich umiejętności.

Obowiązuje różnorodność form pracy uczniów i oceniania.

Uczeń, który ma nieodrobione zajęcia praktyczne z przedmiotu jest nieklasyfikowany. Za wyjątkiem nieobecności potwierdzonych zwolnieniem lekarskim i szpitalnym nie przekraczającym 50% absencji

Klasa III

Ocena	Wymagania
Ocena celująca	<ul style="list-style-type: none"> - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania – wiadomości i umiejętności, promuje zdrowe żywienie, - umiejętnie wykorzystuje zdobyte wiadomości z literatury, programów audiowizualnych oraz Internetu, - wykonuje i prezentuje opracowania i referaty, prezentacje multimedialne, materiały promocyjne, - analizuje zdarzenia, stosuje i rozwiązuje problemy w czasie pracy w pracowni cukierniczej w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych, - posługuje się słownictwem zawodowym- gastronomia stosuje nazewnictwo w językach innych narodów, - sprawnie i samodzielnie organizuje proces produkcyjny potraw z drobiu, ryb, zakąsek, potraw regionalnych, innych narodów i dietetycznych odpowiednio dobiera narzędzia i urządzenia, - biegłe i samodzielnie korzysta z receptur przy planowaniu, sporządzaniu,

	<p>przechowywaniu, ekspedycji</p> <ul style="list-style-type: none"> - jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań przydzielonych przez nauczyciela, - przestrzega zasady etyki zawodowej, prezentuje właściwą postawę zawodową, a w szczególności odpowiedzialność, uczciwość, życzliwość - spełnia wymagania edukacyjne na ocenę bardzo dobrą.
Ocena bardzo dobra	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznaje zmiany zachodzące podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów - dobiera właściwe warunki przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów gastronomicznych - przestrzega przepisy BHP, monitoruje krytyczne punkty kontroli (CCP) w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP, GMP i systemem HACCP, - sporządza zapotrzebowanie i kalkuluje, ceny wyrobów gastronomicznych, przelicza jednostki miary, - organizuje zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bhp, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym, mise en place, - samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza potrawy z drobiu, ryb, zakąsek, potraw regionalnych, innych narodów i dietetycznych przeprowadza ocenę organoleptyczną, porcjkuje je, dobiera dodatki, dekoruje, wydaje - dobiera i użytkuje właściwe narzędzia, urządzenia i naczynia do sporządzania, przechowywania, ekspedycji, podawania gotowych potraw i napojów, obsługi konsumenta, - rozlicza się z produkcji wyrobów gastronomicznych - chętnie współpracuje z osobami przydzielonymi do pracy w grupie, - dobiera surowce do wykonania wyrobów gastronomicznych zgodnie z recepturą, - kieruje pracą małego zespołu, - posługuje się słownictwem zawodowym - gastronomia - koryguje błędy pojawiające się w procesie produkcyjnym, przechowywania i podawania potraw, w oparciu o zdobytą wiedzę na przedmiotach teoretycznych zawodowych. - spełnia wymagania na ocenę dobrą.
Ocena dobra	<ul style="list-style-type: none"> - pracuje zgodnie z zasadami GHP, GMP, HACCP, - rozróżnia i stosuje właściwe metody i techniki sporządzania wyrobów gastronomicznych, - racjonalnie i oszczędnie gospodaruje surowcami, półproduktami, wyrobami gotowymi - prawidłowo magazynuje je i przechowuje, - obsługuje urządzenia na pracowni gastronomicznej zgodnie z instrukcją obsługi - pracuje zgodnie z wytycznymi wskazanymi przez nauczyciela – sporządza zapotrzebowanie na surowce, odważa je, kalkuluje ceny wyrobów gastronomicznych, - wykonuje ćwiczenia i polecenia związane z pracą w pracowni gastronomicznej,

	<ul style="list-style-type: none"> - sporządza typowe wyroby gastronomiczne potraw z drobiu, ryb, zakąsek, potraw regionalnych, innych narodów i dietetycznych zgodnie z recepturą, - chętnie współpracuje w zespole - spełnia wymagania na ocenę dostateczną
Ocena dostateczna	<ul style="list-style-type: none"> - określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego, - posługuje się słownictwem fachowym, - przestrzega przepisy BHP oraz założeń systemu HACCP, GMP, GHP, - gospodaruje surowcami, półproduktami, wyrobami gotowymi oraz magazynuje je i przechowuje, - czyta receptury gastronomiczne i je realizuje (potraw z drobiu, ryb, potraw regionalnych) przy współpracy z nauczycielem, - stosuje zdobytą wiedzę teoretyczną w praktyce, - spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą
Ocena dopuszczająca	<ul style="list-style-type: none"> - posiada aktualne orzeczenie do celów sanitarno - epidemiologicznych, - przestrzega przepisów zawartych w Statucie Zespołu Szkół Spożywczych i Hotelarskich i innych obowiązujących przepisów i zarządzeń, - przychodzi punktualnie, - dba o higienę osobistą zgodnie z przepisami bhp, systemem HACCP, GMP i GHP <p>UWAGA! Brak elementu stroju lub wymalowane paznokcie uniemożliwiają pełną realizację podstawy programowej</p> <ul style="list-style-type: none"> - uzupełnia nieopanowane umiejętności w wyniku absencji w wyznaczonym przez nauczyciela terminie / miejscu, - rozpoznaje poszczególne pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym i określa ich przeznaczenie, - opanuje wiedzę i umiejętności konieczne do wykonywania najprostszych ćwiczeń praktycznych, - rozumie polecenia ale nie wykonuje ich samodzielnie, rozpoznaje, nazywa i klasyfikuje surowce, sprzęt, urządzenia i naczynia itp., - stosuje przepisy BHP w praktyce oraz pracuje zgodnie z założeniami systemu HACCP, GMP, GHP, - czyta receptury gastronomiczne i realizuje polecenia w asyście nauczyciela, - dba o ład i porządek na stanowisku gastronomicznym przed, w trakcie i po pracy, przeprowadza czynności porządkowe codzienne i okresowe, - współpracuje w zespole.
Sposoby sprawdzania osiągnięć edukacyjnych z zajęć praktycznych	
<p>Systematyczna obserwacja i ocena pracy ze szczególnym zwróceniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych obejmuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - higienę osobistą ucznia (w szczególności rąk) oraz jego kompletnego i czystego stroju kucharskiego / cukierniczego/ kelnerskiego wraz z wyposażeniem, - organizację stanowiska pracy zgodnie z przepisami bhp, zasadami GHP, GMP i systemu HACCP, - higienę stanowiska pracy w trakcie wykonywania zadań i po ich zakończeniu, - planowanie kolejnych czynności i czasu pracy, - umiejętność posługiwania się recepturami, instrukcjami, - sporządzanie zapotrzebowania i kalkulacji, - dobór surowców, sprzętu i metod do prawidłowego sporządzenia, wydawania, podania 	

potraw, ciast i napojów,

- posługiwanie się narzędziami, obsługę urządzeń zgodnie z instrukcjami,
- sporządzanie, wydawanie, dekorowanie, podawanie, potraw, ciast i napojów w kuchni, cukierni i przy konsumencie w szkole oraz na zewnątrz,
- samodzielność, tempo pracy i sprawność manualną,
- wypełnianie dokumentów dotyczących produkcji, ekspedycji i sprzedaży potraw, ciast i napojów,
- posługiwanie się słownictwem zawodowym,

- obliczanie kosztów produkcji i sprzedaży,
- dokładność i rzetelność w pracy, zaangażowanie i aktywność,
- współpracę z innymi,
- odpowiedzialność za powierzone zadania, mienie zakładu gastronomicznego i zdrowie konsumenta,
- przestrzeganie przepisów higieny i bezpieczeństwa pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz założeń systemu HACCP, GMP i GHP, zapisów w Statucie Zespołu Szkół Spożywczych i Hotelarskich i regulaminie Pracowni zawodowych,
- kreatywność, otwartość na zmiany, opracowanie receptur,
- prowadzenie działań marketingowych,
- czynności porządkowe na stanowiskach pracy, mycie naczyń i urządzeń,
- stosowanie programów komputerowych w gastronomii,
- wykorzystanie nowoczesnych technologii informacyjno-komunikacyjnych
- testy praktyczne sprawdzające znajomość treści programowych i umiejętności uczniów oraz przygotowujące do egzaminu zawodowego, symulacja egzaminu,
- prezentowanie właściwej postawy zawodowej,

Ocena wiedzy i umiejętności ucznia powinna być jawna, obiektywna, rzetelna, systematyczna, zgodna z obowiązującymi, znanymi uczniom wymaganiami edukacyjnymi. Powinna motywować do rozwoju intelektualnego i wspierać rozwój emocjonalny uczniów, zachęcać do podejmowania nowych zadań i doskonalenia swoich umiejętności.

Obowiązuje różnorodność form pracy uczniów i oceniania.

Uczeń, który ma nieodrobione zajęcia praktyczne z przedmiotu jest nieklasyfikowany. Za wyjątkiem nieobecności potwierdzonych zwolnieniem lekarskim i szpitalnym nie przekraczającym 50% absencji