

**Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania
bieżących, śródrocznych i rocznych ocen z technologii wykonywania prac
pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne w klasie 1**

Ocenę **niedostateczną** otrzymuje uczeń, który:

- nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą.

Ocenę **dopuszczającą** otrzymuje uczeń, który:

- umie wymienić pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii,
- wymienia obowiązki i prawa pracodawcy oraz pracownika dotyczące bhp i ochrony pracy,
- rozpoznaje symbole dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy,
- wymienia możliwe wypadki przy pracy i choroby zawodowe,
- potrafi wymienić czynniki niebezpieczne, szkodliwe oraz szkodliwe występujące w środowisku pracy w zakładzie gastronomicznym,
- omawia zasady postępowania z maszynami i urządzeniami w gastronomii,
- wymienia podstawowe elementy procedury pierwszej pomocy,
- potrafi wymienić środki ochrony indywidualnej i zbiorowej,
- wymienia podstawowe części zakładu gastronomicznego,
- umie wymienić rodzaje zakładów gastronomicznych,
- wymienia stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym,
- nazywa urządzenia do obróbki wstępnej surowców oraz urządzenia do obróbki cieplnej,
- wymienia metody obróbki wstępnej i cieplnej,
- nazywa drobny sprzęt gastronomiczny,
- wykonuje proste potrawy pod kierunkiem i ciągłym instruktążem nauczyciela.

Ocenę **dostateczną** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą, oraz:

- wymienia zasady bhp na różnych stanowiskach pracy w gastronomii,
- umie wymienić oznakowanie pomieszczeń i urządzeń w zakładzie gastronomicznym,
- wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy,
- omawia czynniki niebezpieczne, szkodliwe oraz uciążliwe występujące w środowisku pracy,
- charakteryzuje badania lekarskie, jakimi musi legitymować się pracownik,
- zna i rozumie znaczenie odzieży ochronnej,
- charakteryzuje elementy higieny osobistej,
- wymienia rodzaje wypadków przy pracy,
- rozróżnia zagrożenia wypadkowe w zależności od warunków pracy,
- charakteryzuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w zakładzie gastronomicznym,
- omawia zasady udzielania pierwszej pomocy,

- zna pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego,
- wymienia pomieszczenia działu produkcyjnego, ekspedycyjnego i handlowego w zakładzie gastronomicznym,
- umie wymienić czynności wykonywane w poszczególnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego,
- potrafi wymienić usługi świadczone przez zakłady gastronomiczne,
- charakteryzuje etapy obróbki wstępnej i rozdrabnia surowce różnymi technikami,
- zna urządzenia do obróbki wstępnej oraz ich zastosowanie,
- potrafi przeprowadzić obróbkę wstępną surowca,
- dobiera urządzenia, narzędzia i sprzęt do obróbki wstępnej surowców,
- zna urządzenia do obróbki cieplnej i ich zastosowanie,
- dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do wykonania określonych zadań,
- potrafi rozróżnić i omówić metody obróbki cieplnej,
- wymienia urządzenia chłodnicze i ekspedycyjne stosowane w gastronomii,
- wykonuje proste potrawy przy niewielkiej pomocy nauczyciela.

Ocenę **dobrą** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dostateczną, oraz:

- zna podstawowe pojęcia i definicje w zakresie gastronomii,
- definiuje pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii,
- omawia zasady bhp na różnych stanowiskach pracy w zakładach gastronomicznych,
- potrafi dobrać odzież ochronną na poszczególnych stanowiskach pracy,
- wyjaśnia jakie są obowiązki i prawa pracodawcy oraz pracownika dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy,
- potrafi scharakteryzować zadania organów administracji rządowej i instytucji działających w zakresie ochrony pracy,
- potrafi omówić typowe choroby zawodowe zagrażające pracownikom przy wykonywaniu zadań zawodowych na różnych stanowiskach pracy w gastronomii,
- potrafi opisać zatrucia i zakażenia pokarmowe,
- potrafi zdefiniować rodzaje wypadków przy pracy,
- omawia zasady pierwszej pomocy przy poparzeniach, skaleczeniach, krwotokach, omdleniach oraz w przypadku porażenia prądem,
- wyjaśnia, co uznaje się za wypadek przy pracy,
- potrafi scharakteryzować rodzaje zakładów gastronomicznych,
- omawia usługi świadczone przez zakłady gastronomiczne,
- dobiera narzędzia do różnych sposobów rozdrabniania surowca,
- zna dobrze urządzenia do obróbki wstępnej i cieplnej oraz ich zastosowanie,
- potrafi efektywnie korzystać z instrukcji obsługi urządzeń,
- potrafi wskazać zastosowanie wskazanego sprzętu i nazwać go,
- wyjaśnia pojęcia: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie,
- umie zorganizować sobie stanowisko pracy,
- potrafi przygotować proste potrawy.

Ocenę **bardzo dobrą** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dobrą, oraz:

- wyjaśnia, czym zajmuje się higiena pracy,
- potrafi wyjaśnić pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy,
- definiuje pojęcie ergonomii,
- wyjaśnia zasady bezpiecznego korzystania z urządzeń w zakładzie gastronomicznym,
- omawia zasady zapobiegania wypadkom przy pracy,
- identyfikuje zagrożenia dla zdrowia i życia podczas wykonywania zadań zawodowych,
- potrafi omówić sposoby ochrony przed czynnikami niebezpiecznymi, szkodliwymi oraz uciążliwymi występującymi w środowisku na różnych stanowiskach pracy w gastronomii,
- potrafi udzielić pierwszej pomocy przypadku skaleczenia, poparzenia, upadku omdlenia, zawału oraz udaru,
- wyjaśnia zasady powiadamiania służb ratowniczych w sytuacjach zagrożenia życia i zdrowia,
- charakteryzuje pomieszczenia działu produkcyjnego, ekspedycyjnego oraz handlowego w zakładzie gastronomicznym,
- omawia wyposażenie techniczne poszczególnych pomieszczeń zakładu gastronomicznego,
- potrafi omówić zasady współpracy z innymi pracownikami podczas wykonywania zadań zawodowych,
- zna zasady dobrej komunikacji z konsumentem,
- przewiduje skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne,
- korzysta z urządzeń do obróbki wstępnej i do obróbki cieplnej zgodnie z zasadami bhp,
- omawia zasady eksploatacji urządzeń do obróbki wstępnej i do obróbki cieplnej,
- dobiera sposoby rozdrabniania surowca do określonej potrawy,
- potrafi omówić sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas obróbki wstępnej i cieplnej,
- dobiera odpowiednią metodę obróbki cieplnej do sporządzania potrawy,
- potrafi zorganizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami bhp,
- współpracuje z innymi w celu organizacji stanowisk zgodnie z zasadami bhp,
- samodzielnie przygotowuje potrawy.

Ocenę **celującą** otrzymuje uczeń, który:

- opanował wszystkie treści kształcenia wymagane podstawą programową,
- może dysponować wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza wymagania edukacyjne na ocenę bardzo dobrą,
- sprawnie posługuje się terminologią gastronomiczną,
- samodzielnie i twórczo rozwiązuje zadania i formułuje opinie,
- podejmuje się wykonywania dodatkowych zadań,
- prezentuje swoje umiejętności zawodowe podczas różnych wydarzeń,
- samodzielnie sporządza bardziej skomplikowane potrawy,
- korzysta z różnorodnych źródeł informacji,
- wykonuje wszystkie zadania terminowo.

**Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania
bieżących, śródrocznych i rocznych ocen z technologii wykonywania
prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne w klasie
2**

Ocenę **niedostateczną** otrzymuje uczeń, który:

- nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą.

Ocenę **dopuszczającą** otrzymuje uczeń, który:

- przestrzega zasad bhp podczas wykonywania zadań,
- wymienia podstawowe pojęcia związane z żywnością i technologią gastronomiczną,
- klasyfikuje warzywa, owoce, grzyby, ziemniaki, produkty mleczne, zbożowe, mięsa, ryby,
- rozróżnia produkty pochodzenia roślinnego i zwierzęcego,
- zna sposoby obróbki wstępnej warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków,
- odważa i odmierza produkty na podstawie receptur,
- przygotowuje proste potrawy warzywne, owocowe, mięsne, rybne i mączne pod kierunkiem i z pomocą nauczyciela,
- zna pojęcia: utrwalania i przechowywania żywności,
- potrafi wymienić metody utrwalania żywności,
- wymienia rodzaje magazynów do przechowywania żywności,
- umie powiedzieć, czym jest ochrona przeciwpożarowa,
- wymienia przykłady zagrożeń pożarowych w zakładzie pracy,
- potrafi wymienić sprzęt gaśniczy,
- wymienia zagrożenia dla mienia zakładu gastronomicznego,
- potrafi wymienić czynności zabronione i obowiązki w zakresie ochrony przeciwpożarowej,
- wykonuje czynności porządkowe,
- potrafi wymienić sprzęt porządkowy,
- wymienia rodzaje czynności porządkowych,
- potrafi wymienić dostępne maszyny, urządzenia, sprzęt i środki do wykonywania prac porządkowych w pracowni obsługi konsumenta oraz zakładzie gastronomicznym,
- czyta instrukcje użytkowania środków czystości i dezynfekcyjnych,
- wymienia etapy mycia naczyń stołowych,
- przestrzega procedur higieny osobistej po wykonaniu prac porządkowych,
- wymienia wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii,
- umie wymienić rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności.

Ocenę **dostateczną** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą, oraz:

- definiuje podstawowe pojęcia związane z żywnością i technologią gastronomiczną,

- rozróżnia składniki odżywcze produktu spożywczego,
- klasyfikuje produkty żywnościowe w zależności od grup produktów, pochodzenia oraz podstawowej wartości odżywczej,
- identyfikuje produkty spożywcze trwałe i nietrwałe,
- ocenia organoleptycznie żywność,
- określa wartość odżywczą warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków, produktów mlecznych, zbożowych, mięsa oraz ryb,
- dobiera produkty spożywcze oraz odpowiedni sprzęt i urządzenia do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mąki,
- przeprowadza właściwie obróbkę wstępną surowców roślinnych,
- przy niewielkiej pomocy nauczyciela przygotowuje proste potrawy warzywne, owocowe, mięsne i mączne zgodnie z zasadami bhp,
- korzysta z urządzeń podczas przygotowania potraw przestrzegając zasad bhp i przeciwpożarowych,
- potrafi dobrać urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych,
- dobiera sposób przechowywania do określonego surowca,
- odczytuje z opakowań daty przydatności przechowywanych produktów spożywczych zapewniając rotację według zasady FIFO,
- podaje przykłady istotnych zagrożeń pożarowych w zakładzie gastronomicznym,
- potrafi opisać oznakowania stosowane w ochronie przeciwpożarowej,
- rozróżnia sprzęt gaśniczy w zależności od przeznaczenia,
- charakteryzuje zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładzie gastronomicznym,
- dobiera sprzęt do wykonywania czynności porządkowych,
- zna kolejność czynności określonych prac porządkowych,
- potrafi posługiwać się planami i procedurami mycia oraz dezynfekcji,
- rozróżnia maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych,
- charakteryzuje rodzaje czynności porządkowych i środki czyszczące,
- myje naczynia zgodnie z obowiązującą procedurą,
- utrzymuje w czystości sprzęt i narzędzia do wykonywanych prac porządkowych,
- wymienia instytucje i służby działające w zakresie ochrony środowiska,
- wyjaśnia sposób gospodarowania odpadami w gastronomii,
- potrafi segregować odpady żywnościowe i surowce wtórne,
- umie stosować sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu,
- potrafi scharakteryzować rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności,
- identyfikuje zagrożenia wpływające na jakość i bezpieczeństwo żywności,
- wymienia systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności w zakładach gastronomicznych.

Ocenę **dobrą** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dostateczną, oraz:

- określa przydatność kulinarną produktów spożywczych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych,
- dokonuje analizy receptur gastronomicznych,

- stosuje odpowiednią obróbkę wstępną w zależności od rodzaju surowca,
- przygotowuje proste dania owocowe, warzywne, mączne, mięsne i rybne na podstawie receptur z zachowaniem zasad bhp,
- dobiera odpowiednią zastawę do podawania przygotowanych potraw,
- potrafi scharakteryzować zasady obróbki termicznej warzyw, owoców, ziemniaków, mięs i ryb,
- dobiera odpowiedni sprzęt i urządzenia do przygotowywania potraw,
- poprawnie wykorzystuje sprzęt i urządzenia przestrzegając zasad bhp i ppoż,
- charakteryzuje metody utrwalania żywności,
- rozróżnia cechy świeżych i nieświeżych produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych,
- stosuje zasady oceny organoleptycznej żywności,
- biegle charakteryzuje produkty pod względem towaroznawczym,
- przelicza jednostki masy i objętości na inne jednostki,
- charakteryzuje zagrożenia dla mienia zakładu gastronomicznego,
- potrafi opisać narzędzia ochrony przeciwpożarowej,
- dobiera środki gaśnicze i sprzęt zgodnie z przeznaczeniem,
- potrafi omówić rozmieszczenie sprzętu gaśniczego w zakładach gastronomicznych oraz podział gaśnic na grupy,
- omawia obowiązki pracodawcy w zakresie ochrony przeciwpożarowej,
- umie omówić sposoby postępowania w czasie pożaru,
- wykonuje czynności porządkowe zgodnie z kolejnością,
- rozróżnia czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne,
- charakteryzuje sprzęt porządkowy,
- użytkuje sprzęt porządkowy zgodnie z przeznaczeniem,
- dozuje środki do wykonywania prac porządkowych zgodnie z instrukcją ich użytkowania,
- przygotowuje środki czyszczące, roztwory myjące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych zgodnie z przeznaczeniem,
- wykorzystuje środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych,
- odnotuje wykonanie prac porządkowych w karcie kontroli dobrej praktyki higienicznej GHP zgodnie z księgą procedur analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP,
- informuje o uszkodzeniu maszyn, urządzeń, sprzętu i narzędzi wykorzystywanego w pracach porządkowych,
- wymienia i charakteryzuje zadania i uprawnienia służb działających w zakresie ochrony środowiska,
- omawia działania proekologiczne stosowane w zakładach gastronomicznych,
- określa zasady racjonalnego wykorzystania surowców,
- charakteryzuje systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności w zakładach gastronomicznych,
- określa zasady wprowadzania systemu HACCP w gastronomii.

Ocenę **bardzo dobrą** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dobrą, oraz:

- porównuje wartość odżywczą produktów spożywczych zawartych na opakowaniach z tabelami wartości odżywczych,
- dobiera dodatki do potraw,
- samodzielnie przygotowuje potrawy warzywne, owocowe, mączne, mięsne i rybne,
- prawidłowo i z zachowaniem zasad bhp i ppoż wykorzystuje sprzęt i urządzenia podczas przygotowania potraw,
- systematycznie doskonali swój warsztat pracy,
- estetycznie porcuje i dekoruje potrawy,
- analizuje wartość odżywczą przygotowanych potraw,
- ocenia różne metody utrwalania żywności,
- rozpoznaje produkt utrwalony określoną metodą,
- określa rolę zmysłów w prowadzeniu oceny organoleptycznej żywności,
- wyjaśnia zasady postępowania podczas pożaru urządzeń elektrycznych będących pod napięciem,
- analizuje zagrożenia i potrafi zaplanować rozwiązania w zakresie przeciwpożarowej,
- dobiera środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych na podstawie ich charakterystyk znajdujących się na opakowaniach i w instrukcjach użytkowania,
- planuje wykonanie prac porządkowych zgodnie z procedurami,
- przeprowadza czynności porządkowe zgodnie z ustalonym schematem wykonania,
- określa procedurę mycia naczyń stołowych i kuchennych
- przeprowadza kontrolę stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych,
- potrafi omówić podstawowe przepisy dotyczące ochrony środowiska,
- interpretuje znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami,
- potrafi oszczędzać wodę, energię elektryczną i gaz podczas wykonywania czynności zawodowych,
- potrafi podejmować działania korygujące zgodnie z zasadami GHP, GMP i systemem HACCP,
- dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych.

Ocenę **celującą** otrzymuje uczeń, który:

- opanował wszystkie treści kształcenia wymagane podstawą programową,
- może dysponować wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza wymagania edukacyjne na ocenę bardzo dobrą,
- sprawnie posługuje się terminologią gastronomiczną,
- samodzielnie sporządza bardziej skomplikowane potrawy zachowując przy tym wszystkie warunki bezpieczeństwa i higieny pracy,
- eksperymentuje z nowymi surowcami,
- wykorzystuje własne pomysły,

- prezentuje swoje umiejętności praktyczne podczas różnych wydarzeń,
- samodzielnie i twórczo rozwiązuje zadania i formułuje opinie,
- podejmuje się wykonywania dodatkowych zadań,
- korzysta z różnorodnych źródeł informacji,
- wykonuje wszystkie zadania terminowo.

**Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania
bieżących, śródrocznych i rocznych ocen z technologii wykonywania prac
pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne w klasie 3**

Ocenę **niedostateczną** otrzymuje uczeń, który:

- nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą.

Ocenę **dopuszczającą** otrzymuje uczeń, który:

- zna przepisy bhp, przeciwpożarowe i ochrony środowiska oraz procedury obowiązujące podczas obsługi konsumenta,
- stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas ekspedycji potraw i napojów,
- zna zasady savoir vivre,
- umie wymienić rodzaje napojów zimnych i gorących bezalkoholowych,
- wymienia urządzenia do sporządzania gorących napojów bezalkoholowych,
- wymienia zastawę stołową do ekspedycji gorących napojów bezalkoholowych.
- potrafi wymienić sposoby parzenia i podawania herbaty i kawy,
- umie wymienić prace składające na ekspedycję potraw i napojów,
- rozróżnia zastawę stołową i sztućce,
- myje i poleruje zastawę stołową i serwisową,
- rozróżnia sposoby nakrywania stołu przed otwarciem zakładu gastronomicznego,
- przygotowuje bieliznę stołową,
- sortuje brudną bieliznę stołową,
- zabezpiecza potrawy i napoje pozostałe po procesie ekspedycji,
- pod nadzorem i z pomocą nauczyciela wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania zakąsek, zup, dań zasadniczych, deserów itp.,

Ocenę **dostateczną** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą, oraz:

- potrafi przygotować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- stosuje procedury higieny osobistej podczas ekspedycji potraw i napojów i po wykonaniu prac porządkowych,
- stosuje zasady dobrego zachowania,
- rozróżnia rodzaje zimnych i gorących napojów bezalkoholowych,
- charakteryzuje sposoby parzenia i podawania kawy, herbaty, kakao i gorącej czekolady,
- rozróżnia sposoby przyrządzania napojów gorących bezalkoholowych w zależności od ich rodzaju,
- identyfikuje rodzaje naczyń do serwowania zimnych i gorących napojów bezalkoholowych,

- rozróżnia urządzenia do przyrządzania zimnych napojów bezalkoholowych,
- korzysta z sprzętów i urządzeń z zachowaniem zasad bhp,
- rozróżnia i zna zastosowanie poszczególnych elementów zastawy stołowej i sztuców,
- dobiera bieliznę stołową do rodzaju usługi gastronomicznej,
- przygotowuje pomocnik kelnerski według wzoru,
- nakrywa stół przed otwarciem zakładu według schematu,
- przygotowuje brudną bieliznę stołową do pralni,
- nalewa napoje do odpowiednich naczyń,
- odważa lub odmierza porcję potrawy, napoju bezalkoholowego zgodnie z gramaturą zapisaną w recepturze,
- zabezpiecza potrawy i napoje przeznaczone do ekspedycji,
- z niewielką pomocą wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania zakąsek, zup, dań zasadniczych oraz deserów.

Ocenę **dobrą** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dostateczną, oraz:

- charakteryzuje sposoby podawania zimnych napojów bezalkoholowych,
- dobiera i przygotowuje urządzenia do przyrządzania napojów zimnych i gorących,
- przygotowuje proste potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone,
- dobiera zastawę stołową i sztucce do podawania przystawek, zup, dań zasadniczych i deserów,
- przygotowuje zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów zgodnie z poleceniem kucharza i kelnera,
- przygotowuje urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt do ekspedycji potraw i napojów na podstawie wykazu,
- układa wyporcjowane potrawy na talerzach, półmiskach oraz w innych naczyniach zgodnie ze schematem,
- dekoruje wyporcjowane potrawy i napoje zgodnie z wzorcem,
- dobiera środki, sprzęt i urządzenia do mycia i polerowania zastawy stołowej i serwisowej,
- rozkłada obrusy,
- porządkuje stoły i inne stanowiska części handlowo – usługowej po zakończeniu obsługi gości,
- obsługuje urządzenia do mycia zastawy stołowej,
- prawidłowo korzysta z sprzętów i urządzeń podczas wykonywania zadań praktycznych,
- samodzielnie wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania zakąsek, zup, dań zasadniczych, deserów.

Ocenę **bardzo dobrą** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę dobrą, oraz:

- dobiera surowce i techniki sporządzania gorących napojów bezalkoholowych,
- obsługuje urządzenia i sprzęt do parzenia i przygotowania napojów gorących zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju,
- przygotowuje napoje gorące i zimne zgodnie z recepturą,
- obsługuje urządzenia i sprzęt do przygotowania napojów zimnych zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju,
- potrafi sporządzić wykaz zastawy stołowej w zależności od rodzaju potraw i napojów oraz ilości gości,
- omawia zastosowanie bielizny stołowej i zasady nakrywania stołu,
- użytkuje miejsce do ekspedycji potraw i napojów zgodnie z zasadami bhp,
- przygotowuje serwetki dla gości zgodnie z wzorem,
- samodzielnie przygotowuje pomocnik kelnerski,
- potrafi samodzielnie nakrywać stoły przed otwarciem zakładu gastronomicznego,
- zabezpiecza wyposażenie po zakończeniu pracy,
- planuje kolejność czynności podczas porządkowania stołów i części handlowej po zakończeniu usługi gastronomicznej,
- urządza miejsce do ekspedycji potraw i napojów zgodnie ze schematem,
- prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania zakąsek, zup, dań zasadniczych, deserów,
- sprawnie posługuje się urządzeniami podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych,
- planuje swój rozwój zawodowy.

Ocenę **celującą** otrzymuje uczeń, który:

- opanował wszystkie treści kształcenia wymagane podstawą programową,
- może dysponować wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza wymagania edukacyjne na ocenę bardzo dobrą,
- sprawnie posługuje się terminologią gastronomiczną,
- posługuje się zdobytą wiedzą w sposób samodzielny,
- samodzielnie sporządza bardziej skomplikowane potrawy zachowując przy tym wszystkie warunki bezpieczeństwa i higieny pracy,
- eksperymentuje z nowymi surowcami,
- wykorzystuje własne pomysły,
- prezentuje swoje umiejętności praktyczne podczas różnych wydarzeń,
- samodzielnie i twórczo rozwiązuje zadania i formułuje opinie,
- podejmuje się wykonywania dodatkowych zadań,
- korzysta z różnorodnych źródeł informacji,
- wykonuje wszystkie zadania terminowo.