

## Wymagania edukacyjne z Pracowni gastronomicznej dla klasy drugiej i trzeciej

KRYTERIA OCENA	Wykorzystanie wiadomości teoretycznych	Przestrzeganie przepisów BHP	Organizacja stanowiska pracy	Metody pracy	Jakość oraz estetyka wyrobu
<b>Celujący ( 6 )</b>	Posiada wiadomości znacznie przekraczające program nauczania przedmiotu w danej klasie. Proponuje i stosuje rozwiązania nietypowe. Samodzielnie i twórczo rozwija własne zdolności.				
<b>Bardzo dobry ( 5 )</b>	Bardzo dobra orientacja w ocenie jakości surowca, ich wartości odżywczych oraz metodach obróbki wstępnej i cieplnej.	W pełni przestrzega przepisy BHP.	Prawidłowa organizacja pracy i stanowiska. Bezbłędne wykorzystanie sprzętu i urządzeń.	Prawidłowe i bardzo sprawne wykonanie wszystkich czynności.	Wykonanie bez zastrzeżeń. Bardzo wysoka estetyka wyrobu.
<b>Dobry ( 4 )</b>	Poprawna ocena jakości surowców ich wartości odżywczych oraz prawidłowe metody obróbki wstępnej i cieplnej.	W pełni przestrzega przepisy BHP.	Niewielkie usterki w organizacji pracy. Poprawne wykorzystanie sprzętu i urządzeń.	Prawidłowe i sprawne wykonywanie wszystkich czynności.	Wykonanie odpowiadające w pełni warunkom technologicznym i estetycznym
<b>Dostateczny ( 3 )</b>	Zadawalająca ocena jakości surowców, ich wartości odżywczych oraz zadowalające metody obróbki wstępnej i cieplnej.	W pełni przestrzega przepisy BHP.	Istotne braki w organizacji pracy. Błędy w wykorzystaniu sprzętu i urządzeń.	Trudności w wykonywaniu niektórych czynności.	Spełnia warunki przydatności konsumpcyjnej.
<b>Dopuszczający ( 2 )</b>	Słaba orientacja w ocenie jakości surowców, ich wartości odżywczej oraz metodach obróbki wstępnej i cieplnej.				
<b>Niedostateczny ( 1 )</b>	Brak wiadomości. Błędna interpretacja wymogów technologicznych.	Niezachowywanie przepisów BHP	Lekceważenie obowiązków. Nieporządek na stanowisku pracy. Niszczenie sprzętu i urządzeń.	Niewłaściwe metody pracy.	Wyrób nie odpowiada warunkom przydatności konsumpcyjnej.