

**PRZEDMIOTOWE OCENIANIE  
DO PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH TEORETYCZNYCH I PRAKTYCZNYCH  
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH, TECHNIK USŁUG KELNERSKICH,  
TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI**

***Przedmiotowe ocenianie sporządzono w oparciu o:***

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych
- Wewnątrzszkolne Ocenianie (Statut szkoły rozdział VIII.)
- Podstawę programową dla zawodu Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych, Technik Usług Kelnerskich
- Program nauczania dla zawodu Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych, Technik Usług Kelnerskich
- Program nauczania dla zawodu Technik Technologii Żywności

**I. FORMY SPRAWDZANIA WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI UCZNIÓW:**

1. Wypowiedzi ustne na lekcji.
2. Zadania praktyczne na lekcji.
3. Prace kontrolne:
  - a. do wykonania w domu (prace indywidualne i grupowe, praca pisemna w formie elektronicznej na zadany temat, referat)
  - b. do wykonania podczas zajęć edukacyjnych:
    - kartkówki (niezapowiedziane; zakres: ostatnie 3 lekcje; czas trwania: ok.15 min.),
    - klasówki (zapowiedziane z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem; zakres: dział programowy; czas trwania: godzina lekcyjna). Kartkówki i klasówki mogą być przeprowadzone w formie papierowej i elektronicznej za pomocą pytań otwartych, testów lub praktycznych zadań.
    - zadania egzaminacyjne (pisemne i praktyczne, zapowiedziane z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem; zakres: kilka działów programowych; czas trwania: 2-3 godziny lekcyjne).
4. Praca i aktywność uczniów podczas zajęć edukacyjnych. Na każdą lekcję uczeń ma obowiązek przynieść podręcznik, zeszyt przedmiotowy (wielość zeszytu w zależności od zaleceń nauczyciela) i/lub zeszyt ćwiczeń. Uczeń powinien także wykonać notatkę w formie pisemnej lub cyfrowej z danej lekcji lub uzupełnić i wkleić materiały otrzymane/zalecone od nauczyciela.
5. Dodatkowe prace dla uczniów chętnych i szczególnie uzdolnionych (Koło Zdrowego Żywienia, przygotowanie i obsługa imprez wewnętrznych i zewnętrznych, przygotowanie i wykonanie gazetek tematycznych).
6. Uczestnictwo w olimpiadach i konkursach gastronomicznych.
7. Zeszyty przedmiotowe.
8. Przygotowanie do zajęć.
9. Przestrzeganie regulaminów w pracowniach (BHP, p. poż, GMP/GHP).

**II. SKALA OCEN I OGÓLNE WYMAGANIA NA POSZCZEGÓLNE OCENY**

Skala ocen: 1-6, uwzględnia się również znaki „+” i „-”.

<b>OCENA</b>	<b>WYMAGANIA</b>
Celujący	Uczeń, opanował wszystkie treści podstawy programowej. Samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia oraz biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami w rozwiązywaniu problemów teoretycznych lub praktycznych. Proponuje rozwiązania nietypowe. Stosuje zaawansowane techniki sporządzania potraw, planowania i organizowania przyjęć nie omawiane na lekcjach. Ocena „celujący” uczeń może otrzymać za sprawdziany, zadania egzaminacyjne, olimpiady i udział w osiągnięciach w konkursach przedmiotowych.
Bardzo dobry	Uczeń przyswoił wiadomości objęte podstawą programową. Wykazuje zainteresowanie przedmiotem, zdobytą wiedzę potrafi skorelować z wiedzą z pokrewnych przedmiotów, wykorzystuje wiadomości teoretyczne w trakcie wykonywania ćwiczeń praktycznych. Posługuje się fachową terminologią gastronomiczną, potrafi logicznie myśleć i wyciągać wnioski z realizowanych zajęć praktycznych, potrafi prawidłowo analizować schematy, wykresy, tabele itp., przeliczać normatywy surowcowe adekwatnie do zapotrzebowania, aktywnie uczestniczy w lekcji i wykonywaniu zadań praktycznych. Rzadko potrzebuje pomocy nauczyciela przy rozwiązywaniu problemów w związku z wykonywanym zadaniem praktycznym. Potrafi organizować pracę oraz kierować grupą. Na zajęciach praktycznych zawsze posiada odpowiedni i kompletny strój, jest zawsze przygotowany do ćwiczeń praktycznych adekwatnie do tematu zajęć. Po ćwiczeniach praktycznych pozostawia swoje stanowisko pracy w idealnym porządku. Przestrzega przepisów BHP, p. poż i Dobrą Praktykę Produkcyjną i Higieniczną.
Dobry	Uczeń nie opanował w pełni zakresu wiedzy i umiejętności określonych programem nauczania w danej klasie, ale opanował je na poziomie wyższym niż średni. Wykonuje swobodnie typowe zadania teoretyczne lub praktyczne. Zna podstawowe pojęcia gastronomiczne. Uczeń w zakresie wykorzystania praktycznej wiedzy ma niewielkie braki. Pokierowany przez nauczyciela potrafi odczytać instrukcje, receptury i zastosować je, jest aktywny na lekcjach i przygotowany do ćwiczeń, gdy upewni się, że sporządził plan wykonania zadania prawidłowo samodzielnie i pewnie realizuje zadania praktyczne, na zajęciach praktycznych zawsze posiada odpowiedni i kompletny strój, po ćwiczeniach praktycznych pozostawia swoje stanowisko pracy bez zastrzeżeń. Przestrzega przepisów BHP, p. poż. i Dobrą Praktykę Produkcyjną i Higieniczną.
Dostateczny	Uczeń, opanował wiadomości i umiejętności określone programem nauczania w danej klasie na poziomie podstawowym. Rozwiązuje (wykonuje) typowe zadania teoretyczne lub praktyczne o średnim stopniu trudności. Zna większości pojęć gastronomicznych. W wypowiedziach oraz ćwiczeniach popełnia błędy. Wykonuje proste zadania. Ma problemy z samodzielną pracą i bez pomocy nauczyciela gubi się w trakcie wykonywania zadań/ćwiczeń. Na zajęciach praktycznych zazwyczaj posiada odpowiedni kompletny strój, czasami pozostawia nieuporządkowane miejsce pracy po ćwiczeniach praktycznych. Przestrzega przepisów BHP, p. poż i Dobrą Praktykę Produkcyjną i Higieniczną.
Dopuszczający	Uczeń ma braki w opanowaniu wymagań na poziomie podstawowym, ale braki te nie przekreślają możliwości uzyskania przez ucznia podstawowej wiedzy z danego przedmiotu w ciągu dalszej nauki. Wykonuje zadania teoretyczne i praktyczne typowe o niewielkim stopniu trudności. Na lekcjach wymaga ciągłego nadzoru ze strony nauczyciela. Popełnia poważne błędy. Uczeń w przedmiotach praktycznych ma braki w wiadomościach objętych programem, co skutkuje brakiem umiejętności wykonywania zadań praktycznych; nie potrafi przeliczać receptur; myli się przy ważeniu, mierzeniu, popełnia błędy w organizowaniu stanowiska, zachowuje się biernie na lekcji. Na wskazane polecenie nauczyciela wykona proste zadanie z zastosowaniem podstawowych wiadomości, podobnie współpracuje z grupą, brak własnej inicjatywy, brak zachowania higieny przy wykonywaniu czynności technologicznych, czasami jest nieprzygotowany do ćwiczeń praktycznych, podczas wykonywania zajęć praktycznych wymaga stałych wskazówek nauczyciela, często pozostawia nieuporządkowane miejsce pracy po ćwiczeniach praktycznych. Często nie przestrzega przepisów BHP, p. poż. i Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej.
Niedostateczny	Uczeń posiada braki w wiadomościach i umiejętnościach na tyle duże, że nie rozumie problemowych zadań, nie wyciąga wniosków z realizowanych zajęć praktycznych i teoretycznych, nie posługuje się fachową terminologią gastronomiczną, nie przygotowuje się do lekcji z przedmiotów teoretycznych ściśle związanych z procesami technologicznymi, uczeń nie bierze udziału w wykonywaniu zadań praktycznych, a po przydzieleniu zadania unika jego wykonania lub wykonuje źle nawet te proste, podczas wykonywania zajęć praktycznych wymaga stałych wskazówek nauczyciela, na zajęciach praktycznych często nie posiada odpowiedniego stroju, często jest nieprzygotowany do ćwiczeń praktycznych, często pozostawia nieuporządkowane miejsce pracy po ćwiczeniach praktycznych, nie przejawia chęci poprawiania się czy nabywania prostych umiejętności praktycznych, a jego zaległości nie rokurują na pozytywne wykonywanie zadań w kolejnym okresie czy w klasie wyższej. Nie przestrzega przepisów BHP, p. poż. i Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej.

### III. ZASADY SPRAWDZANIA, OCENIANIA OSIĄGNIĘĆ I POSTĘPÓW UCZNIÓW:

1. Każdy dział programowy kończy się pomiarem sumatywnym (test, sprawdzian wiadomości i umiejętności). Prace klasowe zapowiadane są co najmniej na tydzień wcześniej. Każda praca klasowa poprzedzona jest lekcją powtórzeniową, z podaniem kryteriów oceny i wymagań edukacyjnych, np. zasad punktacji. W przypadku nieobecności we właściwym terminie uczeń musi zaliczyć pracę w ciągu 2 tygodni od powrotu do szkoły po uzgodnieniu terminu z nauczycielem.
2. Każdy dział programowy musi być zaliczony.
3. Nauczyciel sprawdza pracę i informuje uczniów o ocenach, w ciągu dwóch tygodni od napisania pracy przez uczniów.
4. Ocenione prace uczeń otrzymuje do wglądu. Prace po zwróceniu nauczycielowi przechowywane są do końca roku szkolnego przez nauczyciela przedmiotu.
5. Oceny są jawne i uzasadnione na prośbę ucznia i rodzica.
6. W przypadku pracy wykonanej niesamodzielnie ocenę niedostateczną otrzymuje zarówno uczeń ściągający bądź niewykonywujący jej samodzielnie jak i uczeń umożliwiający ściąganie.
7. Uczeń może poprawić ocenę niedostateczną z pracy klasowej w ciągu dwóch tygodni od otrzymania oceny w formie i terminie określonym przez nauczyciela. Poprawie nie podlegają kartkówki i odpowiedzi ustne.
8. Uczniowie, którzy chcą poprawić dowolną ocenę na wyższą mają prawo ją poprawić w drugim terminie. Nauczyciel informuje o formie i terminie z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem od momentu oddania sprawdzonej pracy klasowej.
9. W szczególnie uzasadnionych losowych przypadkach, dopuszcza się odstępstwa od przedstawionego systemu. Nauczyciel informuje wówczas klasę o zaistniałej sytuacji z odpowiednim wyprzedzeniem.
10. Sprawdzian z ostatniej lekcji lub trzech ostatnich lekcji może odbywać się bez zapowiedzi i nie może trwać dłużej niż 15 minut.
11. W przypadku nieobecności nauczyciela w dniu sprawdzianu, pracy klasowej itp., termin należy ponownie uzgodnić z klasą (przy czym nie obowiązuje jednotygodniowe wyprzedzenie).
12. Jeżeli przedmiot realizowany jest 1 godz./tyg., ocenę śródroczną wystawia się z co najmniej trzech ocen cząstkowych (w tym jedna praca pisemna); jeżeli przedmiot realizowany jest przez 2 godz./tyg. (dwa dni w tygodniu), ocenę śródroczną wystawia się z co najmniej trzech ocen cząstkowych. (w tym jedna praca pisemna). Aktywność na lekcji i poza lekcjami – np. przygotowanie dodatkowych materiałów na lekcję, pomoc kolegom w trakcie wykonywania zadań na lekcji, pomoc nauczycielowi przy przygotowaniu stanowisk do pracy, itp. - będzie oceniana znakiem „+”. Po zebraniu 3 plusów uczeń otrzymuje ocenę „bardzo dobry”. Brak pracy na lekcji i poważne naruszanie regulaminu pracowni, skutkuje oceną niedostateczną. Mniejsze naruszenia regulaminu oceniane będą „minusem (-)” i ostrzeżeniem. Trzy minusy powodują wystawienie oceny niedostatecznej.
13. Brak zeszytu przedmiotowego, ćwiczeń lub podręcznika nie zwalnia ucznia od bieżącej pracy na lekcji.
14. Nauczanie zdalne odbywa się za pośrednictwem platformy Office 365 i szkolnego e-dziennika. Każdy uczeń zobowiązany jest do udziału w lekcjach online prowadzonych przez aplikację Teams. W przypadku nieobecności niezawinionej z powodu problemów technicznych (niemożliwość zalogowania się na konto Office 365, brak Internetu itp.), uczeń jest zobowiązany do nadrobienia tematu w formie ustalonej z nauczycielem w najbliższym możliwym terminie.

### IV. KRYTERIA OCENIANIA

1. Kryteria oceniania wypowiedzi ustnej
  - a. stopień rozumienia omawianego zagadnienia,
  - b. wybór metody rozwiązania,
  - c. poprawność merytoryczna,
  - d. samodzielność wypowiedzi,
  - e. stosowanie języka zawodowego,
  - f. kompletność wypowiedzi.
2. Kryteria oceniania pracy domowej, zadań praktycznych i projektów
  - a. zawartość rzeczowa,
  - b. procentowa wielkość zrealizowanych punktów,
  - c. poprawność merytoryczna,
  - d. staranność i estetyka wykonania,
  - e. samodzielność wykonania
  - f. współpraca w zespole (w przypadku projektu),
  - g. poprawna organizacja stanowiska pracy,
  - h. przestrzeganie zasad BHP,
  - i. odpowiedni dobór narzędzi i techniki wykonania,
  - j. kulturę osobistą wytrwałości w realizowanych zadaniach,
  - k. umiejętność rozwiązywania problemów wynikłych przy sporządzaniu potraw czy napojów,
  - l. zachowanie BHP w pracowni podczas sporządzania potraw i napojów,
  - m. umiejętność gospodarowania surowcami i odpadami
  - n. wykonanie zadania w wyznaczonym czasie

### 3. Kryteria oceniania aktywności

- a. zadawanie pytań dotyczących tematu,
- b. samodzielne wnioskowanie,
- c. sporządzanie notatek z lekcji,
- d. umiejętność wyboru odpowiedniej metody rozwiązania problemu,
- e. aktywna praca w zespole uczniowskim, dbałość o rezultat pracy grupy,
- f. wyłapywanie błędów w pracy kolegów,
- g. chętnie wypowiadanie się na tematy związane z przedmiotem,
- h. dążenie do zdobywania wiedzy poza źródłami obowiązkowymi, np. Koło Zdrowego Żywienia,
- i. dbałość o przestrzeganie zasad BHP i regulaminu pracowni gastronomicznej
- j. udział w konkursach gastronomicznych, kelnerskich.

Uczniowie mający kłopoty ze zrozumieniem pewnych partii materiału, mogą korzystać z indywidualnych konsultacji. W przypadku sprawdzianów pisemnych lub kartkówek przyjmuje się skalę punktową przeliczoną na oceny wg kryteriów: Przyjęte progi procentowe przy ocenianiu prac klasowych, kartkówek, zadań praktycznych, sprawdzianów umiejętności praktycznych:

0% - 30% niedostateczny  
31% - 49% dopuszczający  
50% - 74% dostateczny  
75% - 90% dobry  
91% - 99% bardzo dobry  
100% celujący

Przyjęte progi procentowe przy ocenianiu sprawdzianu umiejętności praktycznych na bazie zadań egzaminacyjnych (przy samodzielnym wykonaniu), praktycznych zadań egzaminacyjnych model egzaminacyjny „wk”, „dk”:

0% - 74% niedostateczny  
75% - 81% dopuszczający  
82% - 88% dostateczny  
89% - 95% dobry  
96% - 99% bardzo dobry  
100% celujący

W części teoretycznej zadań egzaminacyjnych:

0% - 49% niedostateczny  
50% - 60% dopuszczający  
61% - 70% dostateczny  
71% - 80% dobry  
81% - 99% bardzo dobry  
100% celujący

Każdej ocenie przyporządkowana jest waga:

<b>Forma aktywności</b>	<b>Waga</b>
Sprawdzian, sprawdzian umiejętności(samodzielny) w tym na bazie zadań egzaminacyjnych	3
Próbne egzaminy zawodowe	3
Odpowiedzi ustne, ćwiczenia praktyczne z uwzględnieniem notatek	2
Zadania dodatkowe (konkursy, wyjścia reprezentacyjne lub inne zadania powierzone przez nauczyciela)	2
Kartkówki	1
Nieprzygotowanie do zajęć	2
Praca na lekcji, aktywność, karty pracy	1
Praca domowa/ćwiczenia praktyczne wykonane w domu	1
Zeszyt przedmiotowy, zeszyt ćwiczeń – zawartość i estetyka	1

W przypadku nauczania zdalnego, każda ocena ma tę samą wagę równą 1.

## V. NIEPRZYGOTOWANIA

1. Uczeń jest nieprzygotowany do zajęć praktycznych, gdy:  
nie posiada produktów do ćwiczeń, nie ma stroju (lub jest niekompletny, np. brak nakrycia głowy, bluzy, zapaski), nie przyniósł ścierek lub innych rzeczy niezbędnych do wykonania zadań. Uczeń jest nieprzygotowany do zajęć również, gdy ma odkryte obuwie i krótkie spodenki.
2. Nieprzygotowanie do zajęć teoretycznych może dotyczyć: braku pracy domowej, braku zeszytu, rezygnacji z odpowiedzi ustnej oraz pisania niezapowiedzianej kartkówki.
3. Nieprzygotowanie nie zwalnia natomiast z zapowiedzianej kartkówki lub pracy klasowej. Nie zwalnia również z pracy na bieżącej lekcji.
4. Każdy uczeń ma prawo do dwóch nieprzygotowań do zajęć, jeśli zajęcia odbywają się 2 razy w tygodniu (nie dotyczy to zapowiedzianych prac klasowych, sprawdzianów i lekcji powtórzeniowych).
5. Kiedy uczeń wykorzystał wszystkie nieprzygotowania a chce ponownie zgłosić nieprzygotowanie, to otrzymuje ocenę niedostateczną.
6. Nieprzygotowanie jest zgłaszane na początku lekcji po sprawdzeniu nieobecności przez nauczyciela.
7. Zgłoszenie przez ucznia nieprzygotowania po wywołaniu go do odpowiedzi, pociąga za sobą wpisanie oceny niedostatecznej.

## VI. NIEOBECNOŚCI

1. Uczeń powinien być na każdych zajęciach
2. W przypadku nieobecności, zajęcia powinny zostać nadrobione w domu i odpowiednio udokumentowane.
3. Dokumentacja z przebiegu powinna być zapisana w dokumencie MS Wors lub PDF i zawierać: przepis, zdjęcia z poszczególnych etapów oraz ich opis.
4. Dokument ten należy przesłać na platformę Teams lub wydrukować, wkleić do zeszytu przedmiotowego i pokazać nauczycielowi na najbliższych zajęciach po przyjściu do szkoły. Osoby przysyłające pracę na Teams wpisują do zeszytu temat i notatkę. Czas wykonania pracy – do najbliższej lekcji, w przypadku braku pracy zostanie wystawiona ocena niedostateczna.

## VII. ZASADY WYSTAWIANIA OCENY ŚRÓDROCZNEJ I ROCZNEJ:

1. O przewidywanej ocenie śródrocznej lub rocznej uczeń zostaje poinformowany na co najmniej 3 tygodnie przed klasyfikacyjnym posiedzeniem Rady Pedagogicznej.
2. Ocena śródroczna i roczna nie jest średnią arytmetyczną ocen częściowych. Podstawą wystawienia oceny jest średnia ważona. Brana jest także pod uwagę systematyczność pracy (np. czy uczeń nauczył się do sprawdzianu, czy do jego poprawy oraz czy pisał wszystkie prace i inne zadania).
3. Warunkiem uzyskania pozytywnej (dopuszczającej i więcej) oceny śródrocznej i rocznej jest zaliczenie wszystkich prac kontrolnych wskazanych przez nauczyciela.
4. Ocena roczna wystawiana jest na podstawie oceny z pierwszego i drugiego okresu.
5. Uczeń może być nieklasyfikowany w przypadku, gdy jego nieobecność na zajęciach przekracza 50% godzin lekcyjnych, niezależnie od tego czy realizowane były w formie stacjonarnej czy on-line.
6. Gdy w kwalifikacji śródrocznej uczeń uzyska ocenę niedostateczną lub zostanie nieklasyfikowany, to w ciągu czterech pierwszych tygodni nowego okresu przystąpi do testu sprawdzającego i sprawdzianu praktycznego poprawiającego ocenę śródroczną. Zakres materiału do poprawy ustala nauczyciel przedmiotu.

Uczeń może uzyskać wyższą niż przewidywana ocena końcowo roczna z zajęć edukacyjnych niż ta, która wynika z ocen częściowych, jeżeli spełnia wszystkie kryteria od oceny wyjściowej oraz:

\* na ocenę dopuszczającą i dostateczną uczeń zobowiązany jest posiadać kompletny zeszyt przedmiotowy i wykonać ćwiczenie typu próba pracy (wybrane na podstawie losowania uwzględniające zakres materiału realizowany w okresie).

\* na ocenę dobrą i bardzo dobrą:

- wykazuje zainteresowanie przedmiotem, aktywnie uczestniczy w konkursach (szkolnych i pozaszkolnych), obsługuje imprezy szkolne i pozaszkolne, bierze udział w przedsięwzięciach takich jak Festyn szkolny, Dni Otwarte Szkoły itp., wykonuje prace dodatkowe tj prezentacje, gazetki ścienne, albumy itp.

- nie może mieć nieusprawiedliwionych nieobecności z tego przedmiotu w czasie, którego dotyczy ocenianie

- minimalna frekwencja ucznia musi wynosić 80% w okresie od 1 dnia nauki w danej klasie do wystawienia proponowanych ocen klasyfikacyjnych z zajęć edukacyjnych,

\* forma zaliczenia – ustalona indywidualnie z nauczycielem.

Uczeń ma prawo poprawić ocenę najpóźniej na ostatnich zajęciach edukacyjnych z danego przedmiotu, nie później jednak niż na dwa dni, a w wyjątkowych sytuacjach na jeden dzień przed klasyfikacyjnym posiedzeniem Rady Pedagogicznej. Poprawa może odbywać się wyłącznie w czasie zajęć lekcyjnych z danego przedmiotu. Nauczyciel formułuje zadania zgodnie z wymaganiami edukacyjnymi na poszczególne oceny według przedmiotowego systemu oceniania.

**Na lekcji obowiązuje zakaz używania telefonów komórkowych oraz innych urządzeń elektronicznych. W czasie zajęć praktycznych telefony zostawiane są w torebkach lub plecakach, które znajdują się w szafkach lub są pozostawione na biurku nauczyciela w specjalnych skrzynkach.**

**W przypadku konieczności przejścia szkoły na pracę w trybie kształcenia na odległość** nauczyciele będą organizować spotkania online wg planu zajęć. Na nauczaniu zdalnym sprawdzana będzie obecność, nieobecności ucznia będą usprawiedliwiane na zasadach obowiązujących podczas nauki stacjonarnej.

Zajęcia on-line będą się odbywały z wykorzystaniem funkcjonalności platformy Office 365 oraz e-dziennika.

Aktywności określone przez nauczyciela w zadaniach on-line, potwierdzające zapoznanie się ze wskazanym materiałem i dające podstawę do oceny pracy ucznia będą realizowane z wykorzystaniem materiałów dostępnych na stronach internetowych wskazanych przez nauczyciela.

Każdy uczeń zobowiązany jest do punktualnego połączenia się z grupą i nauczycielem. Jeżeli uczeń notorycznie nie uczestniczy w lekcjach online, nauczyciel ma prawo sprawdzić jego wiedzę w trakcie indywidualnego spotkania na Microsoft Teams. Jeżeli uczeń notorycznie nie uczestniczy w lekcjach on-line może być nieklasyfikowany.

## **REGULAMIN PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ w Zespole Szkół Techniczno – Zawodowych w Radzyminie**

Zajęcia uczniowskie w pracowni gastronomicznej wymagają dobrej organizacji pracy, aby mogły być wykonane starannie i w wyznaczonym na nie czasie. Ponadto w pracowni odbywa się produkcja potraw wymagająca narzędzi, pracy i środków żywnościowych. Potrzebne do ćwiczeń surowce muszą być wcześniej zakupione i odpowiednio zabezpieczone do czasu lekcji.

1. Za stan pracowni i jej wyposażenie odpowiada cała grupa odbywająca lekcję.
2. W pracowni obowiązuje strój roboczy (ochronny) składający się z czapki, zapaski, bluzy kucharskiej, długich spodni oraz krytego obuwia z białą antypoślizgową podeszwą.
3. Do osobistego wyposażenia ucznia na lekcji należą: zeszyt przedmiotowy format A4, podręcznik i długopis, plecaki zamykane są w szafkach w szatni.
4. Pracownie może otwierać i zamykać tylko nauczyciel.
5. Do obowiązków każdego ucznia należy:
  - przyjście na lekcję w obowiązującym, kompletnym i czystym stroju i przyniesienie ze sobą 5 czystych ściereczek najlepiej lnianych i jeden ręcznik do rąk (zakaz przynoszenia ręczników papierowych);
  - sprawdzenie inwentarza swojego stanowiska i zgłoszenie jego stanu nauczycielowi, szczególnie należy zwrócić uwagę na spostrzeżone braki i zniszczenia;
  - nauczyciel wydaje sprzęt i urządzenia zgodnie z wypisanym wcześniej przez uczniów zapotrzebowaniem;
  - branie aktywnego udziału na lekcji dokładne wykonywanie przydzielonych przez nauczyciela prac;
  - w czasie zajęć obowiązuje segregacja śmieci do odpowiednich pojemników;
  - po zakończeniu ćwiczeń należy starannie umyć wszystkie naczynia i narzędzia, wysuszyć je i ułożyć na wyznaczonych miejscach, a w razie rozbicia lub zniszczenia jakiegoś przedmiotu zawiadomić o tym nauczycielowi;
  - każda grupa ma obowiązek doprowadzić do czystości wszystkie powierzchnie stanowiska (kuchnia, blaty, ścianki itd.). Po zakończeniu lekcji – zamiatanie pracowni, wynoszenie śmieci komunalnych i poprodukcyjnych w odpowiednie miejsca na zewnątrz odbywa się przez dyżurnych wg grafiku określonego przez nauczyciela.
6. W pracowni obowiązują przepisy higieny, do których każdy uczeń musi się bezwzględnie stosować:
  - przestrzeganie higieny osobistej;
  - nakładanie czystej, wyprasowanej odzieży ochronnej przed wejściem do pracowni;
  - osłanianie dokładnie włosów czepkiem;
  - paznokcie krótko obcięte (max 2-3 mm za opuszką) i nie lakierowane, starannie umyte ręce przed przystąpieniem do zajęć;
  - zakaz noszenia podczas zajęć biżuterii, używania agrafek i szpilek itp;
  - przed korzystaniem z urządzeń sanitarnych lub wyjściem na przerwę zdejmować odzież ochronną, a po powrocie umyć ręce wodą z mydłem i nałożyć odzież.
7. Aby uniknąć nieszczęśliwych wypadków w pracowni należy przestrzegać przepisów bezpieczeństwa pracy:
  - nie rozlewać wody i nie rzucać odpadków na podłogę, grozi to poślizgnięciem a w związku z tym potłuczeniem lub złamaniem kończyny;
  - uważać przy przechodzeniu między stanowiskami, wtedy, gdy kuchenki są czynne, aby nie zapalić się czy też nie potrącić gorących naczyń i nie spowodować oparzenia siebie lub kolegów;
  - zdejmując pokrywy z naczyń, w których gotują się potrawy odchyłać je od siebie, aby para nie oparzyła twarzy, pokrywy, naczynia, drzwiczki piekarnika, formy i inne gorące przedmioty chwycić np. rękawicami.
  - nie dotykać urządzeń elektrycznych mokrymi rękami, aby nie spowodować porażenia prądem;
  - uruchamiać kuchenki tuż przed ustawieniem na nich naczyń z przygotowaną zawartością;

- po skończeniu zajęć w pracowni pamiętać o zamknięciu głównego dopływu prądu i wyłączyć wentylację;
  - ostrych narzędzi używać ostrożnie, nie wywijać nimi, aby nie spowodować skaleczenia siebie lub innej osoby;
  - przed stosowaniem urządzeń mechanicznych przeczytać instrukcję obsługi i ściśle się do niej stosować;
  - sprzęt elektryczny włączyć do sieci dopiero po całkowitym jego zmontowaniu, a demontować po wyłączeniu z sieci
  - pracować uważnie zgodnie z poleceniami nauczyciela, dbać o wietrzenie i porządek w pracowni;
  - zapoznać się z instrukcją przeciwpożarową i unikać zaprószenia ognia;
  - oszczędzać prąd i wodę;
  - zapoznać się z instrukcją mycia rąk i jej przestrzegać.
8. Inne postanowienia:
- pilnować, aby badania do celów sanitarno-epidemiologicznych były aktualne – bez aktualnych badań uczniowie mają zakaz wstępu na zajęcia
  - uczniowie zobowiązani są do punktualnego przychodzenia na zajęcia – przebierają się na przerwie w odzież ochronną i wraz z dzwonkiem na lekcje są gotowi do zajęć
  - segregować śmieci według instrukcji
  - pracownię opuszczać za zgodą nauczyciela
  - osoby chore lub podejrzane o chorobę powinny być odsunięte od pracy (w określonych i uzasadnionych przypadkach)
  - uczeń może przystąpić do pracy za zgodą lekarza stosując się ściśle do jego zaleceń (np. noszenie maseczki przy kaszlu, rękawic przy schorzeniach skóry itp.)
  - nie powinno się dotykać podczas pracy nosa, ust i uszu, a jeśli to zrobimy, powinniśmy umyć ręce w środku myjąco-dezynfekującym
  - jedzenie, picie i żucie gumy podczas pracy są zabronione
  - dzwonki na przerwę nie obowiązują; z pracowni uczeń może wyjść na krótką przerwę, jeśli uzyska zgodę nauczyciela
  - telefony należy zostawić w szafce ubraniowej lub w specjalnym pojemniku do tego przeznaczonym na stole nauczyciela.
  - uczeń, który jest nieprzygotowany do zajęć wykonuje czynności porządkowe na pracowni
  - zwolnienie z lekcji powinno być przedstawione nauczycielowi w formie pisemnej lub elektronicznej przed rozpoczęciem zajęć.

**PRZESTRZEGANIE WYŻEJ WYMIENIONYCH PRZEPISÓW JEST OBOWIĄZKIEM  
KAZDEGO UCZNIĄ W PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ**

.....  
Data, klasa, czytelny podpis ucznia

.....  
podpis rodzica (opiekuna)



## WZÓR NOTATKI W ZESZYCIE

Data: ...

DZIAŁ : ...

NAZWA POTRAWY: ...

Ilość porcji -

SKŁADNIKI:

Nazwa składnika	Gramatura	Cena za kg/l/szt lub opakowanie	Cena /porcje
• ...			
• ...			
• ...			
		<b>Koszt całkowity za wszystkie porcje</b>	
		<b>Koszt surowców jednej porcji</b>	

SPOSÓB WYKONANIA:

1. ...
2. ...
3. ...

SCHEMAT TECHNOLOGICZNY (dotyczy zawodu TTŻ)

ŹRÓDŁO PRZEPISU: ...

SPRZĘT: ...

WNIOSKI: ...