

**Wymagania edukacyjne z poszczególnych przedmiotów.
Klasa I BR**

Ogólne wymagania edukacyjne z *religii*

Podstawa Programowa katechezy Kościoła katolickiego w Polsce” z dnia 19 września 2018 roku

Ocenę celującą otrzymuje uczeń który:

- wypowiada tekst modlitwy do Michała Archanioła,
- podaje święta, w których uobecniają się ważniejsze wydarzenia z historii zbawczej,
- wyjaśnia synowski charakter modlitwy Jezusa,
- omawia działanie Boga ukierunkowane na ocalenie człowieka,
- wskazuje teksty Pisma Świętego mówiące o przymiotach Boga,,
- wyróżnia się szczególną aktywnością.

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń który:

- określa istotę Tridum Paschalnego,
- omawia wydarzenia z życia Jezusa od Jego zmartwychwstania do wniebowstąpienia,
- uzasadnia znaczenie chrztu dla historii Polski,
- prezentuje koleje życia św. Benedykta, charakteryzuje regułę zakonną,
- krytycznie ocenia przypadki naruszenia prawa do niedzielnego odpoczynku,
- poprawnie interpretuje historię grzechu pierworodnego,
- wskazuje skutki grzechu w życiu osobistym i społecznym,
- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami,

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń który:

- wymienia zasługi św. Jadwigi dla chrześcijaństwa,
- określa wpływ wiary na postawę człowieka,
- wskazuje w Jezusie cechy Boskie i ludzkie,
- omawia przebieg wydarzeń związanych z męką i śmiercią Jezusa.
- poprawnie korzysta z planszy z wykresem roku liturgicznego,
- prezentuje postać swojego patrona,
- charakteryzuje grzechy przeciwko drugiemu przykazaniu,
- chętnie i regularnie uczestniczy w katechezie,
- dysponuje dobrą umiejętnością zastosowania zdobytych wiadomości,

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń który:

- nazywa poszczególne okresy roku liturgicznego,
- podaje podstawowe wiadomości na temat Biblii,
- charakteryzuje biblijne dowody zmartwychwstania Jezusa,
- uzasadnia potrzebę modlitwy do Anioła Stróża,
- omawia wydarzenia z lat dziecięcych Jezusa,
- charakteryzuje parafię jako podstawową komórkę w Kościele powszechnym,
- formułuje zasady wynikające z pierwszego przykazania Bożego,
- nie wykazuje większego zainteresowania przedmiotem,.

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:

- proste zadania sprawiają uczniowi trudność w rozwiązywaniu,
- niechętnie bierze udział w katechezie,
- wymienia przykładowe modlitwy Kościoła,
- określa, kim jest Duch Święty,
- podaje treść I i II przykazania,
- określa niedzielę jako dzień Pański,

- wyjaśnia, że Wielkanoc jest największym świętem chrześcijan.

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń który:

- nie opanował wiadomości i umiejętności określonych w podstawie programowej,
- często opuszcza lekcję,
- ma lekceważący stosunek do przedmiotu i wiary,
- nie pisze sprawdzianów, w zeszycie ma duże braki w tematach.

Wymagania edukacyjne dostosowane są do indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz możliwości psychofizycznych ucznia. Przedmiotem oceny są:

- odpowiedzi ustne,
- praca na lekcji,
- prace pisemne oraz inne formy wynikające ze specyfiki przedmiotu.

Ogólne wymagania edukacyjne z języka polskiego

Podstawa Programowa z kształcenia ogólnego z dnia 28 czerwca 2024r. zmieniające rozporządzenie w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego

Ocenę celującą otrzymuje uczeń który:

- posiada wiedzę wykraczającą poza program,
- wskazuje literackie i filmowe przykłady różnych rodzajów miłości, w tym miłości romantycznej,
- wskazuje przykłady tekstów kultury podejmujących temat wpływu nowoczesnych technologii na emocje i postawy ludzkie,
- przedstawia obraz miłości w różnych tekstach kultury renesansowej, barokowej i współczesnej,
- wskazuje różne źródła radości życia w wybranych tekstach kultury,
- podaje przykłady tekstów kultury ukazujących rezygnację z konsumpcyjnego stylu życia,
- przedstawia przykładowe teksty kultury: filmy, seriale, utwory literackie, których bohaterami są osoby z niepełnosprawnością,
- analizuje budowę słowotwórczą wyrazów związanych z zawodem lub branżą,
- potrafi zaprezentować najważniejsze cechy sztuki wybranego okresu kultury na dowolnych przykładach.

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń który:

- opanował wiedzę w pełnym zakresie,-
- wyjaśnia termin *ironia* i wyodrębnić elementy ironiczne w wierszu,
- wyjaśnia znaczenie związków frazeologicznych,
- rozróżnia komizm sytuacyjny, językowy i komizm postaci,
- stosuje zasady poprawnej pisowni partykuł,
- tworzy instrukcję obsługi wybranego urządzenia używanego w danej branży,
- interpretuje utwory w różnych kontekstach,
- ocenia bohaterów, argumentuje i uogólnia wnioski,
- dba o poprawność językową i stylistyczną,
- wskazuje różne postawy człowieka wobec cierpienia i śmierci w wybranych utworach literackich i filmowych,
- wyszukuje informacje zawarte w tekstach kultury,
- tworzy instrukcję obsługi wybranego urządzenia używanego w danej branży,
- wskazuje cech parenezy,
- zna pojęcie ironii,
- definiuje pojęcie patriotyzmu,
- podaje przykłady literackich, filmowych, muzycznych utworów o miłości,

- określa stosunek współczesnych ludzi do nowych technologii,
- wyjaśnia terminy: *sonet*, *antyteza*
- wymienia cechy gatunkowe sonetu,
- wskazuje radość i przyjemność jako ważne wartości w filozofii Epikura,
- zna pojęcie archaizmu i makaronizmu,
- określa wzorce osobowe dominujące w poznanych okresach kultury.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń który:

- dostrzega sens zawarty w strukturze głębokiej tekstu,
- dostrzega w wypowiedzi trudniejsze zabiegi językowe,
- ma świadomość kryteriów poprawności językowej,
- odróżnia spójniki współrzędne i podrzędne,
- określa funkcje przyimków, spójników i wykrzyków w wypowiedzeniach,
- zna związki frazeologiczne i ich pochodzenie,
- wymienia najważniejsze cechy kultury i sztuki średniowiecznej ,
- wie na czym polega motyw śmierci,
- wie czym charakteryzuje się wzór parenetyczny,
- zna podstawowe założenia epoki średniowiecza,
- wymienia cechy gatunkowe Pieśni,
- wymienia gatunki publicystyczne,
- zna cechy wywiadu,
- zna sentencje dotyczące miłości,
- zna cechy komedii,
- potrafi wskazać negatywne cechy skąpstwa,
- zna pojęcie sonetu,
- potrafi napisać rozprawkę na temat marzeń o życiu w luksusie,
- omawia różne obrazy radości i przyjemności w wybranych tekstach kultury.

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń który:

- opanował wiedzę w podstawowym zakresie,
- zna główne kierunki filozoficzne epok,
- omawia tematykę utworów, postacie i podstawowe środki artystyczne,
- pisze schematycznie, ale poprawnie,
- charakteryzuje bohatera tekstu literackiego,
- określa elementy świata przedstawionego w utworze,
- wyjaśnia termin komizm,
- rozpoznaje elementy świata przedstawionego w utworze,
- wskazuje wzory parenetyczne w dzisiejszym świecie,
- omawia wpływ nowych technologii na relacje międzyludzkie,
- określa rodzaje zdań złożonych współrzędnie: łączne, rozłączne, przeciwstawne,
- wskazuje cechy rozprawki jako formy wypowiedzi
- wie czym są zagrożenia klimatyczne dla współczesnego świata,\
- określa postawy młodych ludzi wobec kultu posiadania i bogacenia się,
- wskazuje najważniejsze tematy podejmowane w utworach z czasów starożytnej Grecji, średniowiecza, renesansu i baroku,
- wymienia gatunki literackie reprezentatywne dla różnych epok.

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:

- ma braki, ale potrafi dalej się uczyć, wskazać znaczenie czasownika jako części mowy
- odmienia czasownik przez osoby, czasy, rodzaje, tryby,
- relacjonuje podróż współczesnego wędrowca, turysty, podróżnika na podstawie wybranego tekstu,
- wskazuje elementy świata przedstawionego w danym utworze,

- zna cechy reportażu,
- zna termin fantastyki naukowej,
- potrafi opowiedzieć treść utworów i scharakteryzować bohaterów,
- formułuje krótkie wnioski,
- rozumie podstawowe gatunki literackie,
- potrafi krótko scharakteryzować bohatera tekstu literackiego,
- pisze prace z błędami, ale zrozumiałe,
- określa tematykę wierszy,
- wymienia utwór literacki z motywem podróży,
- określa rzeczowniki i przymiotniki jako odmienne części mowy
- odmienia przymiotniki przez przypadki i rodzaje,
- zna termin- fabuła,
- wymienia utwory, w których pojawił się motyw czasu, i określa ich tematykę,
- wyjaśnić, co to jest serial ,podaje przykład serialu lub filmu poruszającego temat śmierci.

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą

Ogólne wymagania edukacyjne z języka niemieckiego

Podstawa Programowa z kształcenia ogólnego z dnia 28 czerwca 2024 r.

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń który:

- opanował pełny zakres wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania w danej klasie,
- bardzo dobrze rozumie wypowiedzi nauczyciela i kolegów,
- bardzo dobrze rozumie treść tekstu słuchanego,
- w wypowiedzi ustnej prezentuje bardzo dobre opanowanie struktur leksykalno-gramatycznych,
- czyta płynnie, w szybkim tempie, rozumie treść czytanego tekstu, zwraca uwagę na akcent zdaniowy i wyrazowy,
- potrafi samodzielnie napisać krótki tekst użytkowy.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń który:

- nie opanował w pełni wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania w danej klasie, ale poprawnie stosuje zdobytą wiedzę do samodzielnego rozwiązywania zadań,
- dobrze rozumie wypowiedzi nauczyciela i kolegów,
- dobrze rozumie treść tekstu słuchanego,
- w wypowiedzi ustnej popełnia nieliczne błędy,
- dobrze rozumie treść czytanego tekstu,
- samodzielnie konstruuje krótką wypowiedź pisemną, popełniając nieliczne błędy.

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń który:

- nie opanował w pełni wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania w danej klasie, ale rozwiązuje zadania teoretyczne lub praktyczne o średnim stopniu trudności (niekiedy z pomocą nauczyciela),
- rozumie proste polecenia nauczyciela,
- rozumie wybiórczo treść tekstu słuchanego (po kilkukrotnym wysłuchaniu),
- w wypowiedzi ustnej stosuje proste zdania, często z pomocą nauczyciela,
- czyta wolno, popełnia liczne błędy, często nie rozumie treści tekstu,
- w wypowiedzi pisemnej popełnia błędy gramatyczne, najczęściej posługuje się prostymi strukturami gramatycznymi.

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:

- ma braki w opanowaniu wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania, ale braki te nie uniemożliwiają uzyskania przez ucznia podstawowej wiedzy w ciągu dalszej nauki,
- odbiera tylko wcześniej poznane komunikaty,
- w tekście słuchanym rozumie tylko pojedyncze słowa,
- w wypowiedzi ustnej popełnia liczne błędy, które znacznie zakłócają komunikację, jego wypowiedź jest tylko częściowo zrozumiała,
- czyta bardzo wolno, artykułuje i akcentuje podobnie jak w języku polskim,
- odwzorowuje napisany tekst, w większości używa nieprawidłowej pisowni i interpunkcji.

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń który:

- nie opanował wiadomości określonych programem nauczania w danej klasie, a braki te uniemożliwiają mu dalsze zdobywanie wiedzy z przedmiotu,
- nie potrafi przekazywać informacji,
- nie rozumie poleceń i pytań nauczyciela,
- nie opanował podstawowych struktur gramatycznych i podstawowego słownictwa,
- nie potrafi skonstruować wypowiedzi pisemnej,
- nie umie poprawnie budować prostych zdań,
- operuje bardzo ubogim słownictwem,
- nie wykazuje żadnego zainteresowania przedmiotem, nie wykazuje chęci poprawy zdobytych z przedmiotu ocen.

Ogólne wymagania edukacyjne z *historii*

Podstawa Programowa z kształcenia ogólnego z dnia 28 czerwca 2024r.

Ocenę celującą otrzymuje uczeń który:

- sytuuje w czasie i przestrzeni cywilizacje starożytne;
- uzasadnia wpływ chrystianizacji Polski na przejęcie dorobku cywilizacji zachodnioeuropejskiej;
- charakteryzuje i ocenia politykę dynastyczną Jagiellonów w XV w.
- uzasadnia, na czym opierał się sukces państw kolonialnych od XV do XVI w.
- porównuje przyczyny, cele i charakter amerykańskiej wojny o niepodległość oraz rewolucji francuskiej
- uzasadnia, jaką rolę odgrywał sejm w Rzeczypospolitej w XVI w.;
- analizuje ustrój Rzeczypospolitej, który ukształtował się w wyniku reform Sejmu Wielkiego i uchwalenia Konstytucji 3 maja.

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń który:

- porównuje rozwój cywilizacji Bliskiego Wschodu z cywilizacjami Indii i Chin,
- analizuje, jaką rolę odegrali Arabowie i islam w dziejach Bliskiego Wschodu i basenu Morza Śródziemnego,
- analizuje, jak potoczyły się losy zachodniej Europy po upadku cesarstwa zachodniorzymskiego,
- ocenia, jakie znaczenie dla Polski miał zjazd gnieźnieński i koronacja królewska Bolesława Chrobrego,
- analizuje i ocenia politykę zagraniczną Bolesława Krzywoustego i wymienia jego najważniejsze osiągnięcia;
- ocenia panowanie Władysława Łokietka,
- charakteryzuje sztukę romańską i gotycką na ziemiach polskich,

- charakteryzuje najważniejsze założenia wyznań protestanckich,
- przedstawia działania Kościoła katolickiego podjęte w odpowiedzi na reformację,
- analizuje, w jaki sposób wybierano władców po śmierci ostatniego z Jagiellonów,
- charakteryzuje przejawy kryzysu gospodarczego, jaki dotknął Rzeczpospolitą w XVII w. i jego następstwa społeczno-polityczne,
- analizuje, czym się charakteryzowały ideologia i kultura sarmacka.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń który:

- omawia położenie starożytnych cywilizacji Bliskiego i Dalekiego Wschodu, charakteryzuje cywilizację starożytnego Egiptu, Mezopotamii, Indii i Chin,
- charakteryzuje rolę Karola Wielkiego oraz epoki karolińskiej w dziejach Europy,
- analizuje, na czym opierał się uniwersalny charakter kultury zachodnioeuropejskiego średniowiecza, jaką rolę odgrywało w jej rozwoju chrześcijaństwo oraz jakie były jej wspólne źródła i przejawy,
- uzasadnia, jakie znaczenie dla powstającego państwa polskiego miało przyjęcie chrześcijaństwa,
- charakteryzuje i ocenia politykę króla Kazimierza Wielkiego wobec zakonu krzyżackiego i Jana Luksemburskiego,
- charakteryzuje okoliczności zawarcia unii polsko-litewskiej w XIV w.,
- charakteryzuje najważniejsze następstwa odkryć geograficznych i ekspansji kolonialnej,
- charakteryzuje przyczyny wystąpień zwolenników reformacji przeciwko doktrynie i sposobowi funkcjonowania Kościoła katolickiego,
- omawia przyczyny wybuchu powstania Chmielnickiego i określa jego skutki,
- wyjaśnia, w jaki sposób i dlaczego Tadeusz Kościuszko zabiegał o pozyskanie poparcia chłopów dla powstania.

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń który:

- wymienia najstarsze starożytne cywilizacje,
- wymienia najważniejsze wydarzenia i procesy w dziejach Greków,
- przedstawia wkład starożytnych Rzymian w dziedzictwo cywilizacji europejskiej,
- omawia konflikt pomiędzy cesarzem i papieżem, którego podłożem było starcie się dwóch uniwersalizmów: cesarskiego i papieskiego,
- omawia uniwersalny charakter kultury chrześcijańskiej Europy,
- omawia zasady zawarte w ustawie sukcesyjnej (tzw. testamencie) Bolesława Krzywoustego,
- omawia początki panowania pierwszych Piastów,
- przedstawia przyczyny i konsekwencje wojny trzynastoletniej z zakonem krzyżackim,
- wymienia największych europejskich odkrywców i ich osiągnięcia,
- wymienia państwa, w których dominowały wyznania protestanckie oraz te, w których panowała religia katolicka,
- omawia wpływ idei oświeceniowych na rewolucję amerykańską i francuską.,
- wyjaśnia, na czym polegała demokracja szlachecka w Polsce,
- przedstawia przyczyny wojen między Rzeczpospolitą a Szwecją, Rosją i Turcją,
- wymienia, jakie terytoria Rzeczypospolitej zajęły mocarstwa rozbiorowe.

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:

- wyjaśnia pojęcia: historia, chronologia, epoka, system irygacyjny, miasta-państwa, piramida, politeizm, mumifikacja, kodeks praw, faraon,
- wyjaśnia pojęcia: Cesarstwo Wschodniorzymskie, Bizancjum, Arabowie, papież, kłątwa, rozłam w Kościele, islam, muzułmanin, prorok, Allah, Koran, kalif, meczet,

- wyjaśnia pojęcia: państwo Polan, gród, obrządek łaciński, trybut, dynastia Piastów, Wielkopolska, Grody Czerwieńskie, Śląsk, Małopolska, Dagome iudex, drużyna księża, kanonizacja, zjazd gnieźnieński,
- wyjaśnia pojęcia: statut (testament) Bolesława Krzywoustego, princeps, senior, pryncypat, seniorat, zakon krzyżacki, trójpółowka, sołtys, podgrodzie, osada targowa,
- wyjaśnia pojęcia: reformacja, konflikty religijne, odpust, bulla, pastor, luteranizm,
- wyjaśnia pojęcia: sekularyzacja Państwa Zakonnego, hołd lenny, Hołd Pruski, gospodarka folwarczno-pańszczyźniana,
- wyjaśnia pojęcia: Konstytucja 3 maja, rozbiór, insurekcja kościuszkowska.

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń który:

- nie opanował wiadomości i umiejętności określonych w podstawie programowej, a braki w wiadomościach i umiejętnościach uniemożliwiają mu dalsze zdobywanie wiedzy z przedmiotu,
- popełnia poważne błędy historyczne,
- nie uczęszcza na zajęcia, nie pisze sprawdzianów,
- nie zna podstawowej terminologii przedmiotu.

Ogólne wymagania edukacyjne z *biznesu i zarządzania*

Podstawa programowa z kształcenia ogólnego z dnia 6 lutego 2023r.

Ocena celującą otrzymuje uczeń który:

- bezbłędnie opanował wiedzę z zakresu programu nauczania.
- inicjuje dyskusje na określony temat
- własne (racjonalne) koncepcje rozwiązań, działań, przedsięwzięć
- systematycznie wzbogaca swoją wiedzę i umiejętności, dzieli się nimi z grupą
- odnajduje analogie, wskazuje szanse i zagrożenia określonych działań
- wyraża własny, krytyczny, twórczy stosunek do omawianych zagadnień
- aktywnie uczestniczy w działaniach projektowych
- argumentuje własne poglądy, swobodnie i bezbłędnie posługując się zdobytą wiedzą
- odnosi sukcesy w rywalizacji pozaszkolnej/pozalekcyjnej w konkursach, których tematyka pokrywa się z treściami kształcenia realizowanymi na zajęciach przedmiotu biznes i zarządzanie

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń który:

- opanował wszystkie treści programu i sprawnie wykorzystuje wiedzę z innych przedmiotów do wykonywania zadań z zakresu przedmiotu biznes i zarządzanie
- sprawnie korzysta z wszystkich dostępnych źródeł informacji
- samodzielnie rozwiązuje zadania i problemy postawione przez nauczyciela
- jest aktywny na lekcjach i uczestniczy w zajęciach pozalekcyjnych z zakresu przedmiotu biznes i zarządzanie (zawody, konkursy) lub zajęciach pozaszkolnych o specyfice zbliżonej do przedmiotu
- bezbłędnie wykonuje zadania, koryguje błędy kolegów, odpowiednio wykorzystuje sprzęt i środki dydaktyczne
- sprawnie wyszukuje w różnych źródłach informacje o sposobach alternatywnego działania (także doraźnego)
- wykonuje działania projektowe, które zostały mu przydzielone
- umie pokierować grupą rówieśników
- uzyskał oceny ze wszystkich obowiązkowych sprawdzianów

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń który:

- opanował wszystkie podstawowe treści programu i umie w miarę swobodnie się nimi posługiwać
- samodzielnie korzysta ze wskazanych źródeł informacji
- poprawnie rozumie w kategoriach przyczynowo-skutkowych
- samodzielnie wykonuje typowe zadania o niewielkim stopniu złożoności
- podejmuje wybrane zadania dodatkowe
- jest aktywny na lekcjach
- poprawnie wykonuje działania, umie dobrać sprzęt i środki do rodzaju zadania
- uzyskał oceny ze wszystkich obowiązkowych sprawdzianów

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń który:

- opanował podstawowe treści programu.
- pod kierunkiem nauczyciela wykorzystuje podstawowe źródła informacji
- samodzielnie wykonuje proste zadania w trakcie zajęć
- przejawia przeciętną aktywność
- uzyskał oceny ze wszystkich obowiązkowych sprawdzianów

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:

- ma braki w wiedzy, które jednak nie uniemożliwiają dalszej edukacji i mogą zostać usunięte.
- z pomocą nauczyciela wykonuje proste zadania · opanował najbardziej elementarne umiejętności z zakresu przedmiotu

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń który

- nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą
- nie potrafi wykonać najprostszych poleceń, wymagających zastosowania elementarnych umiejętności

Ogólne wymagania edukacyjne z biologii

Podstawa programowa kształcenia ogólnego z dnia 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół).

Ocenę celującą otrzymuje uczeń który:

Samodzielnie planuje i wykonuje doświadczenie biologiczne z zachowaniem etapów metody badawczej, rozwija zainteresowania biologiczne, wyjaśnia różnicę w sposobie działania mikroskopów elektronowych, klasyfikuje związki organiczne, korzysta z dodatkowych źródeł wiedzy, sporządza prezentacje dotycząca historii odkrycia struktury DNA przez Watsona i Cricka, wymienia największe przykłady komórek roślinnych i zwierzęcych, wykonuje samodzielne nietrwały preparat mikroskopowy, rozpoznaje elementy cytoszkieletu, w dostępnych źródłach wyszukuje informacje na temat innych rodzajów fermentacji i ich zastosowań, porównuje przebieg oraz znaczenie mitozy i mejozy.

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń który:

Formułuje hipotezy i wyciąga wnioski z samodzielnie przeprowadzonego doświadczenia, sporządza notatkę z doświadczenia, analizuje uzyskane dane, wymienia zalety i wady mikroskopów optycznych oraz elektronowych, określa niedobory wybranych mikro i makroelementów, wyjaśnia funkcje biologiczne związków organicznych, zna ryzyko związane ze spożywaniem tłuszczów trans a wystąpieniem chorób sercowo – naczyniowych, wyjaśnia różnicę pomiędzy denaturacją a koagulacją białka, wyjaśnia sposób łączenia nukleotydów w kwasach nukleinowych, porównuje komórkę prokariotyczną z komórką eukariotyczną, porównuje zjawiska osmozy i dyfuzji, porównuje elementy cytoszkieletu pod względem budowy, funkcji i rozmieszczenia, wskazuje na konkretnych przykładach reakcje

anaboliczne i kataboliczne, omawia znaczenie fermentacji mlekowej, ilustruje poszczególne etapy mitozy i mejozy, wyjaśnia znaczenie zjawiska crossing-over

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń który:

Rozróżnia próbę kontrolną od badawczej, wyciąga wnioski z badania biologicznego, rozróżnia mikroskop optyczny, omawia znaczenie wybranych mikroelementów i makroelementów, omawia budowę cząsteczki wody, rozróżnia cukry proste, disacharydy, polisacharydy, wymienia przykłady białek, wymienia najważniejsze cechy struktury DNA, porównuje budowę RNA i DNA, wymienia przykłady komórek prokariotycznych, eukariotycznych, charakteryzuje budowę poszczególnych elementów komórki, podaje przykłady reakcji katabolicznych i anabolicznych, omawia etapy oddychania tlenowego, omawia budowę mitochondrium, wyjaśnia różnicę pomiędzy oddychaniem tlenowym a fermentacją, omawia znaczenie fermentacji mlekowej, opisuje etapy cyklu komórkowego, charakteryzuje przebieg poszczególnych etapów mitozy i mejozy.

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń który:

Omawia metody stosowane w biologii, przeprowadza prosty eksperyment, omawia rodzaje mikroskopów, klasyfikuje pierwiastki biogenne, wymienia przykłady związków organicznych, podaje funkcje węglowodanów, podaje funkcje kwasów DNA, rozróżnia komórki zwierzęcą, roślinną, grzybową i prokariotyczną, podaje przykłady różnych rozmiarów i kształtów komórek, wymienia rodzaje oddychania komórkowego, wymienia etapy oddychania tlenowego, dzieli organizmy na tlenowe i beztlenowe, wymienia etapy mitozy i mejozy

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:

Wymienia metody stosowane w biologii, uczestniczy w wykonywaniu eksperymentu biologicznego, wymienia rodzaje mikroskopów, wymienia składniki organiczne i nieorganiczne, makroelementy i mikroelementy, wymienia najważniejsze węglowodany, zna znaczenie DNA, odróżnia cechy komórek żywych od materii nieożywionej, wymienia elementy komórki, zna pojęcia metabolizm, wymienia rodzaje podziałów komórki, wskazuje znaczenie mitozy, mejozy.

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń który:

Uczeń nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą. Nie rozpoznaje podstawowych pojęć biologicznych.

Ogólne wymagania edukacyjne z matematyki

I. Podstawa programowa kształcenia ogólnego z dnia 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół).

I półrocze

Ocenę celującą otrzymuje uczeń który:

samodzielnie rozwiązuje nietypowe i trudniejsze zadania rachunkowe.

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń który:

sprawnie posługuje się liczbami rzeczywistymi w obliczeniach. Wykonuje działania na potęgach z wykładnikiem całkowitym oraz pierwiastkach różnych stopni. Rozwiązuje bardziej złożone zadania z procentami (np. odsetki, obniżki/podwyżki). Rozwiązuje zadania tekstowe prowadzące do równań i nierówności. Samodzielnie interpretuje wyniki i uzasadnia poprawność swojego rozwiązania.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń który:

z niewielką pomocą pamięta o kolejności działań i wykonuje działania na liczbach naturalnych, całkowitych i wymiernych. Posługuje się przedziałami liczbowymi i rozróżnia liczby wymierne i niewymierne. Stosuje prawa działań na potęgach i pierwiastkach, wykonuje proste uproszczenia. Rozwiązuje praktyczne zadania z procentami (np. cena po obniżce,

podwyższe, podatek VAT). Rozwiązuje równania i nierówności wymagające prostych przekształceń (np. redukcja wyrazów podobnych, nawiasy). Potrafi sprawdzić poprawność uzyskanego rozwiązania.

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń który:

potrafi z pomocą, ze zbioru, liczb wskazać liczbę podzielną przez 2 i 100. Z pomocą wykonuje działania na liczbach całkowitych. Zamienia ułamki zwykłe na dziesiętne i odwrotnie w prostych przypadkach. Wykonuje z pomocą na nich działania. Stosuje proste prawa działań na potęgach (np. $2^3 \cdot 2^2 = 2^5$). Oblicza liczbę, gdy dany jest jej procent, rozwiązuje łatwe zadania tekstowe z procentami. Rozwiązuje równania i nierówności liniowe „krok po kroku” ze wsparciem nauczyciela. Potrafi przedstawić rozwiązanie nierówności na osi liczbowej.

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:

potrafi z pomocą, ze zbioru, liczb wskazać liczbę podzielną przez 5 i 10. Wykonuje działania na liczbach naturalnych, porównuje liczby, zaznacza punkty i proste przedziały na osi liczbowej. Oblicza potęgi z wykładnikiem naturalnym. Wyznacza pierwiastki kwadratowe z liczb naturalnych. Oblicza procent danej liczby (np. 25% z 200). Rozwiązuje proste równania typu $x+5=12$ lub $2x=8$. Rozwiązuje najprostsze nierówności liniowe i potrafi wskazać przedział rozwiązań na osi liczbowej (np. $x>3$).

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń który:

nie opanował podstawowych umiejętności wymaganych w danym półroczu. Nie potrafi porównywać liczb ani zaznaczać ich na osi liczbowej. Nie radzi sobie z prostymi obliczeniami potęgowymi i pierwiastkowymi. Nie rozumie pojęcia procentu, nie umie obliczyć procentu liczby. Nie potrafi rozwiązać prostego równania liniowego. Nawet przy wsparciu nauczyciela nie wykonuje zadań o elementarnym poziomie trudności.

II półrocze

Ocenę celującą otrzymuje uczeń który:

rozwiązuje nietypowe zadania. Opracowuje i analizuje dane statystyczne w bardziej złożonej formie (np. porównuje kilka zestawów danych, wyciąga wnioski).

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń który:

rozwiązuje zadania tekstowe i poprawnie interpretuje wyniki. Analizuje własności funkcji liniowej – monotoniczność, znaczenie współczynników a i b w sytuacjach praktycznych. Łączy informacje z tabel, wykresów i obliczeń w zadaniach problemowych. Dokonuje przesunięć wykresów wzdłuż osi OX i OY . Oblicza średnią, medianę i dominantę w bardziej złożonych zbiorach danych. Samodzielnie interpretuje i opisuje wyniki obliczeń w kontekście praktycznym.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń który:

stosuje do opisu funkcji: opis słowny, graf, tabelę, wykres. Z niewielką pomocą rozwiązuje układy równań obiema metodami. Interpretuje rozwiązanie układu równań jako punkt przecięcia prostych. Wyznacza miejsce zerowe funkcji liniowej, określa monotoniczność funkcji, wskazuje przedziały, w których funkcja przyjmuje wartości dodatnie lub ujemne. Oblicza medianę i dominantę, przedstawia dane w diagramie słupkowym lub kołowym. Wykorzystuje zdobytą wiedzę do rozwiązywania zadań o średnim stopniu trudności.

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń który:

rozwiązuje układy równań liniowych metodą przeciwnych współczynników (w prostych przypadkach). Potrafi opisać funkcję za pomocą: tabeli i grafu. Odczytuje współczynniki a i b w funkcji liniowej $y = ax + b$, rysuje wykres na podstawie wzoru. Wskazuje miejsce zerowe na wykresie i punkt przecięcia z osią OY . Zna warunek równoległości prostych. Oblicza medianę z prostego zbioru danych. Potrafi sporządzić tabelę częstości dla niewielkiego zestawu liczb. Stosuje zdobytą wiedzę w prostych zadaniach praktycznych.

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:

rozwiązuje proste układy równań liniowych metodą podstawiania. Odczytuje wartości funkcji z tabeli, grafu, potrafi zaznaczyć punkty na wykresie prostej i połączyć je. Wskazuje na w układzie współrzędnych dwie proste równoległe. Oblicza średnią arytmetyczną niewielkiego zbioru danych. Odczytuje podstawowe informacje z prostego diagramu lub tabeli. Rozpoznaje najprostsze zależności między danymi.

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń który:

nie opanował podstawowych wiadomości z omawianych działów. Nie potrafi rozwiązać nawet prostego układu równań liniowych. Nie rozumie pojęcia funkcji, nie odczytuje wartości z tabeli ani wykresu. Nie potrafi obliczyć średniej arytmetycznej ani odczytać danych z diagramu. Nie radzi sobie z zadaniami elementarnymi nawet przy wsparciu nauczyciela.

Ogólne wymagania edukacyjne z fizyki

Podstawa programowa kształcenia ogólnego z dnia 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół).

I półrocze

Ocenę celującą otrzymuje uczeń który:

potrafi samodzielnie wyjaśnić zjawiska kosmiczne: ruch planet i ciał niebieskich. Samodzielnie wykonuje doświadczenia z fizyki i zapisuje obserwacje, wyciągając wnioski. Przygotowuje krótkie prezentacje lub pokazy doświadczeń. Rozwiązuje samodzielnie zadania obliczeniowe, stosując wzory i jednostki.

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń który:

wie, że oddziaływania są wzajemne. Zna pojęcie bezwładności i jej rolę w życiu codziennym. Zna zależność między masą ciała, siłą działającą na ciało a jego przyspieszeniem. Uczeń zna różne rodzaje energii, potrafi je rozróżnić i obliczyć (energię kinetyczną i potencjalną), podać przykłady z życia codziennego. Samodzielnie prowadzi doświadczenia z ruchem i siłą, zapisuje wyniki obserwacji. Mając podany wzór potrafi obliczać pracę wykonaną przez siłę oraz moc. Rozwiązuje zadania tekstowe dotyczące: prędkości, przyspieszenia, siły, pracy, mocy.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń który:

wie, że miarą oddziaływań jest siła. Potrafi obliczyć siłę działającą na ciało, korzystając ze wzoru $F = m \cdot a$. Na podstawie rysunku określa cechy wektora. Przeprowadza pomiary, porównuje otrzymane wyniki i zapisuje je w tabeli. Rozpoznaje różne rodzaje ruchów. Oblicza prędkość i przyspieszenie korzystając z podanych wzorów. Rysuje wykresy. Rozumie, że siła może zmienić ruch ciała. Potrafi wskazać opory ruchu. Wykonuje proste doświadczenia z ruchem, tarcie, siłą obserwuje efekty działania siły. Potrafi wyjaśnić zależności pomiędzy niektórymi wielkościami fizycznymi.

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń który:

zna podstawowe wielkości fizyczne: długość, czas, masę, oraz ich jednostki. Potrafi zmierzyć długość przy pomocy linijki i czas zegarem lub stoperem. Rozumie, że ciało porusza się szybciej lub wolniej w zależności od siły działającej na nie. Oblicza prędkość z pomocą nauczyciela.

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:

wie, że fizyka zajmuje się badaniem przyrody i ruchem ciał. Potrafi rysować tor ruchu ciała. Potrafi rozróżnić ruch od spoczynku i podać przykłady ruchu w swoim otoczeniu. Jest w stanie wskazać przykłady działania siły lub energii w codziennym życiu.

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń który:

nie zna podstawowych pojęć, nie współpracuje z nauczycielem, nie wykonuje doświadczeń.

II półrocze

Ocenę celującą otrzymuje uczeń który:

zna wybrane fakty o kosmosie i grawitacji oraz potrafi je wyjaśnić. Samodzielnie przygotowuje prezentacje lub doświadczenia dla klasy. Analizuje i interpretuje wyniki doświadczeń oraz obserwacji astronomicznych. Rozwiązuje trudniejsze zadania obliczeniowe, stosując wzory i jednostki.

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń który:

opisuje zjawiska kosmiczne, takie jak komety, meteory czy ruch planet. Samodzielnie prowadzi doświadczenia i interpretuje wyniki obserwacji. Potrafi prowadzić obserwacje astronomiczne lub modelowe doświadczenia. Rozwiązuje zadania dotyczące pracy, mocy, energii i grawitacji.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń który:

wyjaśnia zależności między masą, siłą i przyspieszeniem ciała. Potrafi wskazać obecność maszyn prostych w życiu codziennym. Potrafi w zadaniach rachunkowych skorzystać z warunku równowagi dźwigni. Potrafi narysować schematy układu planetarnego i opisać ruch ciał niebieskich. Wykonuje doświadczenia z ciężarem ciał i ruchem przedmiotów. Potrafi obliczyć: pracę, moc i siłę działającą na ciało.

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń który:

rozróżnia masę i ciężar ciała. Podaje nazwy maszyn prostych (np. dźwignia) . Podaje przykłady działania siły grawitacji w życiu codziennym. Obserwuje zmiany faz Księżyca i zna podstawowe pojęcia astronomiczne. Potrafi obliczyć ciężar ciała przy wsparciu nauczyciela.

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:

wie, że Ziemia przyciąga przedmioty. Potrafi wymienić niektóre planety Układu Słonecznego. Rozróżnia dzień od nocy i obserwuje zmiany pór roku. Potrafi wskazać ciało niebieskie na niebie.

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń który:

nie zna podstawowych pojęć, nie współpracuje z nauczycielem, nie wykonuje doświadczeń.

Ogólne wymagania edukacyjne z informatyki

Załącznik nr 4a do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia **26 lipca 2018 r.**, zmieniającego rozporządzenie z dnia **14 lutego 2017 r.** w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz podstawy programowej kształcenia ogólnego dla szkoły podstawowej, w tym dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym lub znacznym, kształcenia ogólnego dla branżowej szkoły I stopnia, kształcenia ogólnego dla szkoły specjalnej przysposabiającej do pracy oraz kształcenia ogólnego dla szkoły policealnej.

Ocenę celującą otrzymuje uczeń który:

posiada wybitną wiedzę teoretyczną i umiejętności praktyczne, potrafi samodzielnie wykonać zadania o bardzo wysokim stopniu

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń który:

posiada bardzo dobrą wiedzę teoretyczną i umiejętności praktyczne, potrafi samodzielnie wykonać zadania o wysokim stopniu trudności.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń który:

posiada dobrą wiedzę teoretyczną i umiejętności praktyczne, potrafi samodzielnie wykonać zadania o średnim stopniu trudności.

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń który:

posiada podstawową wiedzę teoretyczną i umiejętności praktyczne, potrafi samodzielnie wykonać proste zadania.

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:

posiada minimalny zasób wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych, potrafi wykonać podstawowe zadania z pomocą nauczyciela.

Ogólne wymagania edukacyjne z wychowania fizycznego

Podstawa programowa wychowania przedszkolnego, kształcenia ogólnego dla szkoły podstawowej, w tym dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym lub znacznym, kształcenia ogólnego dla branżowej szkoły I stopnia, kształcenia ogólnego dla szkoły specjalnej przysposabiającej do pracy oraz kształcenia ogólnego dla szkoły policealnej z dnia 21 lipca 2025 r.

W klasie I szkoły branżowej I stopnia kontrolujemy i oceniamy następujące obszary aktywności ucznia:

1. postawę ucznia i jego kompetencje społeczne,
 2. systematyczny udział i aktywność w trakcie zajęć.
 3. sprawność fizyczna (kontrola) – Międzynarodowy Test Sprawności Fizycznej:
 - siła mięśni brzucha – siady z leżenia tyłem wykonywane w czasie 30 s.
 - gibkość – skłon tułowia w przód z podwyższenia,
 - skok w dal z miejsca,
 - bieg ze startu wysokiego na 50 m,
 - bieg wahadłowy na dystansie 4 razy 10 m z przenoszeniem klocków (woreczków),
 - pomiar siły względnej
 - zwis na ugiętych rękach – dziewczęta
 - podciąganie w zwisie na drążku – chłopcy
 - biegi przedłużone
 - na dystansie 800 metrów – dziewczęta
 - na dystansie 1000 metrów – chłopcy
 4. obowiązkowe próby sprawnościowe (kontrola)
 - bieg wahadłowy 10 razy 5 metrów – służący pomiarowi zdolności szybkościowo – siłowo – koordynacyjnych,
 - 20 – metrowy wytrzymałościowy bieg wahadłowy wykonywany według Europejskiego Testu Sprawności Fizycznej – Eurofit, opracowanego przez Radę Europy – służący pomiarowi zdolności wytrzymałościowych w biegu,
 - podpór leżąc przodem na przedramionach (deska) – służący pomiarowi zdolności siłowo – wytrzymałościowych całego ciała,
 - skok w dal z miejsca – służący pomiarowi skoczności i siły
- Uwaga! Za udział i ukończenie wszystkich prób w testach sprawności fizycznej można także wystawić ocenę bardzo dobrą. Natomiast nie oceniamy wyników , które uczniowie uzyskują w poszczególnych próbach sprawnościowych.
5. umiejętności ruchowe:
 - gimnastyka:
 - prowadzi rozgrzewkę o charakterze ogólnorozwojowym,
 - piłka nożna:
 - żonglerka prawą lub lewą nogą,
 - prowadzenie piłki zakończone strzałem na bramkę.
 - koszykówka:
 - rzut z dwutaktu po kozłowaniu,
 - podania oburącz sprzed klatki piersiowej w biegu
 - piłka ręczna:
 - rzut na bramkę z wyskoku po kozłowaniu piłki,
 - łączone podania jednorącz półgórne w biegu,

- piłka siatkowa
 - łączone odbicie piłki sposobem oburącz górnym i dolnym
 - zagrywka sposobem tenisowym z 5 -6 metrów od siatki,
6. wiadomości:
- uczeń zna podstawowe przepisy gier zespołowych (odpowiedzi ustne lub pisemny test – ocena dodatkowa)

Ogólne wymagania edukacyjne z *edukacji dla bezpieczeństwa*

Podstawa programowa kształcenia ogólnego z dnia 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół).

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:

- wykonuje dodatkowe zadania i polecenia obejmujące podstawę programową;

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:

- uważnie słucha informacji, poleceń. Rozpoznając intencje mówiącego, skutecznie porozumiewa się w sytuacjach szkolnych i pozaszkolnych. Opanował wiadomości i umiejętności trudne, złożone, nietypowe. Potrafi samodzielnie wykonywać wszystkie powierzone mu zadania;

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który

- słucha uważnie informacji i poleceń, bierze aktywny udział w lekcji. Opanował wiadomości i umiejętności umiarkowanie przystępne, bardziej złożone i mniej typowe. Samodzielnie podejmuje się realizacji zadań zgodnie z osobistymi predyspozycjami;

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:

- słucha informacji i poleceń, sporadycznie zgłasza się na lekcji, jednak opanował wiadomości i umiejętności najprostsze i najbardziej uniwersalne, niezbędne na danym etapie kształcenia i na wyższych etapach szkolenia. Samodzielnie realizuje zadania bezpośrednio użyteczne życiowo;

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:

- z reguły słucha informacji i poleceń. Opanował wiadomości i umiejętności najłatwiejsze, najczęściej stosowane, niezbędne do uczenia się podstawowych wiadomości i kształcenia podstawowych umiejętności. Przy pomocy nauczyciela rozwiązuje problemy praktyczne życiowo;

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:

- nie słucha informacji i poleceń, nie bierze udziału w lekcji, nie opanował wiadomości i umiejętności, nie wykonuje najłatwiejszych zadań nawet przy pomocy nauczyciela. Nie wykazuje woli kształcenia swych umiejętności. Ocenę niedostateczną uczeń może poprawić.

Ogólne wymagania edukacyjne z *podstaw gastronomii oraz techniki i bezpieczeństwa w gastronomii*

Podstawa programowa kształcenia ogólnego z dnia 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół).

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,

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń który:

Spełnia wymagania na ocenę dobrą, oraz: samodzielnie przygotowuje potrawy warzywne, owocowe, mączne, wyjaśnia, czym zajmuje się higiena pracy, wyjaśnia 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 w 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, korzysta z urządzeń do obróbki wstępnej i do obróbki cieplnej zgodnie z zasadami bhp, 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, organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami bhp, współpracuje z innymi, samodzielnie przygotowuje potrawy.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń który:

Spełnia wymagania na ocenę dostateczną, oraz: zna podstawowe pojęcia i definicje w zakresie gastronomii, przygotowuje proste dania owocowe, warzywne, mączne, definiuje pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii, 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 omówić typowe choroby zawodowe zagrażające pracownikom przy wykonywaniu zadań zawodowych na różnych stanowiskach pracy w gastronomii, opisuje 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, charakteryzuje 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 dostateczną otrzymuje uczeń który:

Spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą, oraz: określa wartość odżywczą warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków, produktów mlecznych, zbożowych, wymienia zasady bhp na różnych stanowiskach pracy w gastronomii, oznakowanie pomieszczeń i urządzeń w zakładzie gastronomicznym, 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, wymienia 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, wymienia pomieszczenia działu produkcyjnego, ekspedycyjnego i handlowego w zakładzie gastronomicznym, 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 dopuszczającą otrzymuje uczeń który:

wymienia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii oraz obowiązki i prawa pracodawcy oraz pracownika dotyczące bhp i ochrony pracy, klasyfikuje warzywa, owoce, grzyby, ziemniaki, produkty mleczne, zbożowe, rozpoznaje i nazywa symbole dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, wymienia wypadki przy pracy i choroby zawodowe oraz czynniki niebezpieczne i szkodliwe, wymienia podstawowe elementy procedury pierwszej pomocy, części zakładu gastronomicznego, 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 instruktazem nauczyciela.

Ocena niedostateczną otrzymuje uczeń który:

nie spełnia wymagań na ocenę dopuszczającą. Nie rozpoznaje podstawowych pojęć gastronomicznych.

Ogólne wymagania edukacyjne z technologii produkcji piekarskiej

Podstawa programowa kształcenia ogólnego z dnia 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół).

Na ocenę celującą otrzymuje uczeń który:

jest obecny na każdych zajęciach, zeszyt prowadzi starannie, nie ma braków w notatkach, wykonuje zadania dodatkowe, wykonuje zadania wymagające szerszej wiedzy .

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń który:

słucha informacji i poleceń oraz uczestniczy aktywnie w lekcji, ma uzupełniony i starannie prowadzony zeszyt, posiada dużą wiedzę na temat organizacji, bezpieczeństwa i higieny pracy, potrafi posługiwać się wiedzą na temat magazynowania surowców, zna klasyfikację maki pszennej i żytniej, zna oceny metody jakości mąki, podaje jakimi metodami można przeprowadzić ocenę świeżości jaj, wyjaśnia co to jest mleko spożywcze, wymienia nasiona roślin oleistych i wie do czego się je stosuje, zna i potrafi wyjaśnić metody utrwalania owoców, wyjaśnia jakie wartości odżywcze wnoszą do pieczywa dodatki nasion roślin oleistych oraz strączkowych, wymienia tłuszcze pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, wymienia rośliny z których otrzymuje się olej, zna i wymienia znane środki słodzące, opisuje różnicę między miodem naturalnym a sztucznym, rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas przygotowania pieczywa do dystrybucji, wyjaśnia skrót HACCP, GHP, GMP, przedstawia szczegółową klasyfikację opakowań.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń który:

słucha uważnie informacji i poleceń, prowadzi starannie i systematycznie zeszyt, nie opuszcza zajęć, ma uzupełniony zeszyt przedmiotowy, wymienia czynniki szkodliwe w pracy, wymienia podział wypadków, zna przepisy bhp i wymienia je, wymienia zasady udzielania pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, wymienia warunki w jakich warunkach przechowywać surowce, zna pojęcie dezynfekcji i deratyzacji, opowiada co

oznacza dany typ mąki, zna sprzęt do pomiaru wilgotności w pomieszczeniu, dobiera opakowania do pieczywa, opisuje zasady znakowania pieczywa, dokonuje podziału owoców, klasyfikuje warzywa według części jadalnych, zna i wymienia przyprawy roślinne, rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas przygotowania pieczywa do dystrybucji

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń który:

słucha informacji i poleceń, ma w miarę uzupełniony zeszyt przedmiotowy, wie, czym są czynniki szkodliwe w pracy, wie że są różne rodzaje wypadków, wie że należy przestrzegać przepisów bhp, wie, że choroby mogą być przenoszone różnymi drogami także przez żywność, rozróżnia zmęczenie od przemęczenia, wymienia formy odpoczynku, zna środki ochrony ppoż., wymienia podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy, wie i wymienia warunki odpowiednie do przechowywania surowców, nazywa niektóre szkodniki magazynowe na ilustracji, wie co to jest dezynfekcja, zna sposoby magazynowania mąki, drożdży, tłuszczów, soli, cukru, potrafi rozróżnić rodzaje wag, wie że istnieją zboża chlebowe i niechlebowe – dokonuje podziału, wie jak otrzymuje się mąkę, zna typy/ nazwy mąki, wie co sprawdzić podczas oceny organoleptycznej mąki, wie, że woda w piekarstwie ma ważne znaczenia i od wody zależy konsystencja ciasta, rozróżnia drożdże w postaciach handlowych, wymienia cechy jakimi powinny charakteryzować się drożdże, wie że istnieją tłuszcze zwierzęce i roślinne, wymienia różne opakowania ale nie potrafi ich odpowiednio sklasyfikować, przewiduje wpływ zagrożeń na jakość wyrobów gotowych podczas przygotowania ich do dystrybucji

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:

nie zawsze słucha informacji i poleceń nauczyciela, ma braki w zeszycie, wie czym jest organizacja pracy w zakładach pracy, wie że mogą wystąpić czynniki szkodliwe, wie co to jest wypadek w pracy, wyjaśnia skrót bhp, wymienia niektóre obowiązki pracowników w zakresie przestrzegania bhp, wie, że istnieją zakażenia i choroby zakaźne niebezpieczne dla ludzi, wie, że stanowisko pracy musi być odpowiednio wyposażone, zna ale nie wszystkie zasady bezpiecznej pracy przy urządzeniach, wie co to jest ochrona ppoż, zna podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy, wie co to jest urlop, badanie lekarskie i umowa o pracę, wie do czego służy magazyn, do czego służy termometr, wie że istnieją szkodniki magazynowe ale nie potrafi ich nazwać odpowiednio, wie że należy odpowiednio magazynować mąkę i inne surowce, wie że mąka to produkt zbożowy, zna niektóre rodzaje zbóż, wie z czego otrzymuje się mąkę pszenną, mąkę żytnią, rozróżnia kłos- ziarno- mąka, wie do czego służą opakowania, zna środki czystości i wie do czego służą.

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń który:

nie słucha poleceń i informacji od nauczyciela, nie prowadzi zeszytu, opuszcza zajęcia szkolne, nie próbuje włączyć się w przebieg lekcji, nie opanował wiadomości i umiejętności na wet na minimalnym poziomie, nie wykonuje najłatwiejszych zadań nawet przy pomocy nauczyciela, nie wykazuje woli kształcenia swoich umiejętności.

Ogólne wymagania edukacyjne z zajęć praktycznych pomocnik gastronomii

Podstawa programowa kształcenia ogólnego z dnia 28 czerwca 2024 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół).

Ocenę celującą otrzymuje uczeń który:

spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą, a ponadto:

- uzyskał co najmniej 98% punktów za wykonanie zadań praktycznych z poszczególnych działów
- zna wszystkie przepisy BHP i bezwzględnie ich przestrzega, motywuje innych uczniów do zwracania uwagi na bezpieczeństwo i higienę pracy

- wykazuje pełne zaangażowanie w organizacji stanowiska roboczego i w wykonanie zadania;
- wykonuje czynności manualne bez zarzutu
- wykonuje z dużą dokładnością prace porządkowe
- sprawnie i bez błędów przekształca jednostki miar i wag
- biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań wykraczających poza program nauczania
- proponuje rozwiązania nietypowe
- wzorowo wykonuje ćwiczenia pracy praktycznej, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami
- wzorowo organizuje pracę, wykorzystuje narzędzia, maszyny oraz inne urządzenia
- przykładnie przestrzega norm i przepisów
- uczeń doskonale wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru.

Ocena bardzo dobrą otrzymuje uczeń który:

spełnia wymagania na ocenę dobrą, oraz:

- uzyskał co najmniej 91% punktów za wykonanie zadań praktycznych z poszczególnych działów
- jest zawsze przygotowany do zajęć, ma kompletny strój ochronny
- bardzo dobrze zna przepisy BHP i zawsze ich przestrzega
- wykazuje duże zaangażowanie w organizacji stanowiska roboczego i w wykonanie zadania
- robi znaczne postępy w wykonywaniu czynności manualnych
- wykonuje prace porządkowe bez zastrzeżeń
- zna i poprawnie, bez błędów stosuje jednostki miar i wag
- bezbłędnie wykonuje potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów, owoców, mleka i przetworów mlecznych oraz jaj, które odpowiadają w pełni warunkom odbioru
- prawidłowo przebiega u niego organizacja stanowiska pracy i samej pracy
- bezbłędnie wykorzystuje maszyny i narzędzia oraz urządzenia niezbędne podczas sporządzania potraw
- prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, w pełni przestrzega poszczególnych etapów pracy przy sporządzaniu produktów z różnych składników, pracuje w pełni samodzielnie
- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne ujęte w programie nauczania
- potrafi zastosować wiedzę teoretyczną i praktyczną w nowych sytuacjach
- osiąga minimum żądanej wydajności pracy przy wykonywaniu poszczególnych prac
- wykrywa zależności między zdobytą wiedzą a możliwościami zastosowania jej w działaniu praktycznym
- po zakończonej pracy porządkuje swoje stanowisko pracy oraz segreguje odpady.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń który:

spełnia wymagania na ocenę dostateczną, oraz:

- uzyskał co najmniej 71% punktów za wykonanie zadań praktycznych z poszczególnych działów
- posiada kompletny strój ochronny
- nie opanował w pełni wiadomości określonych programem, lecz potrafi poprawnie stosować te wiadomości przy rozwiązaniu zadań typowych
- przestrzega przepisy BHP

- wykazuje zadowalające zaangażowanie w organizacji stanowiska roboczego i w wykonanie zadania
- robi postępy w wykonywaniu czynności manualnych
- wykonuje prace porządkowe na zadowalającym poziomie
- zna i poprawnie stosuje jednostki miar i wag
- ocenia możliwości wykorzystania wiedzy teoretycznej do rozwiązania zadań praktycznych
- potrafi przewidzieć skutki niewłaściwego zastosowania składników do produkcji potraw
- pracuje prawie samodzielnie, wymaga minimalnego nadzoru opiekuna
- wykonuje czynności dość sprawnie
- stosuje prawidłowe metody pracy
- w organizacji jego stanowiska pracy pojawiają się niewielkie usterki
- przy sporządzaniu poszczególnych potraw pojawiają się wyraźne usterki pracy
- poprawnie wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia, wykonanie zadań przez ucznia odpowiada w zasadzie warunkom pracy
- wymaga czasem pomocy podczas segregacji odpadów.

Ocena dostateczną otrzymuje uczeń który:

spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą, oraz:

- uzyskał co najmniej 50% punktów za wykonanie zadań praktycznych z poszczególnych działów
- zdarza mu się zapomnieć stroju ochronnego
- dostatecznie opanował wiadomości podstawowe z zakresu treści praktycznych (charakterystycznych dla zawodu), potrafi je zastosować do rozwiązywania zadań
- brak u ucznia wyraźnych uchybień w przestrzeganiu przepisów BHP
- niedokładnie wykonuje prace porządkowe na swoim stanowisku i w pracowni gastronomicznej
- wykazuje średnie zaangażowanie w organizacji stanowiska roboczego i w wykonanie zadania
- robi niewielkie postępy w wykonywaniu czynności manualnych
- potrafi operować jednostkami miar i wag
- potrafi scharakteryzować poszczególne rodzaje przygotowanych potraw
- przy wykonywaniu potraw brakuje mu umiejętności samodzielnej pracy, istnieje konieczność częstego instruktażu i kontroli opiekuna
- nauczyciel obserwuje niewielkie braki w organizacji pracy ucznia i organizacji jego stanowiska pracy
- uczeń słabo wykorzystuje podczas zajęć maszyny, urządzenia i narzędzia
- zadania uczeń wykonuje z usterkami, które następnie poprawia według wskazań nauczyciela
- wyrób ucznia po poprawkach odpowiada warunkom odbioru i konsumpcji
- uczeń porządkuje swoje stanowisko pracy oraz segreguje odpady pod nadzorem i przy wskazówkach nauczyciela.

Ocena dopuszczającą otrzymuje uczeń który:

- uzyskał co najmniej 31% punktów za wykonanie zadań praktycznych z poszczególnych działów
- często jest nieprzygotowany do zajęć, nie ma stosownego stroju ochronnego
- ma duże luki w wiadomościach i umiejętnościach - wykonuje ćwiczenia o niewielkim stopniu trudności
- nie zna i nie przestrzega w pełnym zakresie przepisów BHP

- nie utrzymuje należytego porządku na swoim stanowisku i w pracowni gastronomicznej
- wykazuje małe zaangażowanie w organizacji stanowiska roboczego i w wykonanie zadania
- nie robi postępów w wykonywaniu czynności manualnych
- słabo zna podstawowe jednostki miar i wag
- na lekcjach jest bierny, pracuje opieszale, ćwiczenia wykonuje niestarannie i mało higienicznie, pracuje z grupą lub z pomocą nauczyciela
- nie zna składu chemicznego surowców
- nie umie dokonać oceny organoleptycznej surowców i potraw
- nie potrafi wyciągnąć wniosków z wykonanych ćwiczeń
- prawidłowo przeprowadza obróbkę wstępną surowców
- podczas wykonywania zajęć praktycznych wymaga stałych wskazówek nauczyciela
- ma trudności z segregacją odpadów

Ocena niedostateczną otrzymuje uczeń który:

- uczeń, nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania i nie spełnił wymagań na ocenę dopuszczającą

Ogólne wymagania edukacyjne z zajęć pracownik pomocniczy ślusarza

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 roku w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego.

Ocenę celującą otrzymuje uczeń który:

- w 100% opanował wiadomości i umiejętności z programu nauczania na poziomie ponadpodstawowym Samodzielnie i prawidłowo potrafi wykonać wszystkie czynności będące przedmiotem kształcenia na zajęciach oraz czynności wykraczające poza program nauczania Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem

Ocenę bardzo dobra opanował uczeń który:

- uczeń w pełni opanował wiadomości i umiejętności z zakresu wymagań podstawowych i ponad podstawowych wg programu nauczania . Samodzielnie i prawidłowo potrafi wykonać wszystkie czynności będące przedmiotem kształcenia na zajęciach. Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń który:

- w pełni opanował wiadomości z zakresu wymagań podstawowych i ponad podstawowych wg programu nauczania . Prawidłowo potrafi wykonać większość czynności będących przedmiotem kształcenia na zajęciach.

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń który:

- w pełni opanował wiadomości z zakresu wymagań podstawowych wg programu nauczania . Opanował podstawowe umiejętności będące przedmiotem kształcenia na zajęciach.

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który:

- opanował wiadomości i umiejętności z zakresu wymagań podstawowych wg programu nauczania .Potrafi nazwać, wymienić i wykonać z pomocą nauczyciela podstawowe czynności będące przedmiotem kształcenia na zajęciach.

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń który:

- nie opanował wiadomości i umiejętności z zakresu wymagań podstawowych wg programu nauczania