

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.6

System oceniania został opracowany na podstawie:

1. Rozporządzenia MENiS z dnia 07.09.2004 roku w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy.
2. Statutu.
3. Wewnątrzszkolnego Systemu Oceniania.

Zasady ogólne

1. Nauczyciel na początku każdego roku szkolnego informuje uczniów o wymaganiach edukacyjnych wynikających z realizowanego przez siebie programu nauczania oraz przedstawia uczniom zasady przedmiotowego systemu oceniania.
2. Nauczyciel informuje uczniów i rodziców o sposobach sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczniów.
3. Oceny są jawne – zarówno dla ucznia, jak i jego rodziców.
4. Sprawdzone i ocenione prace kontrolne uczeń i jego rodzic otrzymują do wglądu na zasadach określonych przez nauczyciela.
5. Oceny klasyfikacyjne ustala się w terminach i skali określonej w wewnątrzszkolnym Systemie Oceniania.
6. Na ocenę semestralną i roczną składa się wiedza merytoryczna, posługiwanie się terminologią właściwą przedmiotowi, umiejętność uzasadniania, argumentowania, sposób rozwiązywania problemów, kreatywność, umiejętność komunikowania, jasność, precyzyjność wypowiedzi i wykorzystywanie wiedzy w nowych sytuacjach poznawczych.
7. Ocena półroczna i końcoworoczna jest średnią ważoną ocen częściowych.
 - Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który otrzymał średnią ocen powyżej 1,80.
 - Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który otrzymał średnią ocen powyżej 2,65.
 - Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który otrzymał średnią ocen powyżej 3,65.
 - Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który otrzymał średnią ocen powyżej 4,65.
 - Aby otrzymać pozytywną ocenę końcoworoczną, uczeń jest zobowiązany za pierwszy, jak i za drugi semestr otrzymać ocenę pozytywną.

Kryteria oceniania

Ocena niedostateczna

Uczeń nie umie mimo pomocy nauczyciela lub nie chce wykonywać najprostszych poleceń, nie wykorzystuje podstawowych wiadomości, nie oddaje prac domowych. Nie zna materiału nauczania w takim stopniu, który by mu pozwolił na kontynuowanie nauki na kolejnym etapie edukacyjnym.

Ocena dopuszczająca

Uczeń posiada poważne braki w wiedzy, które jednak nie przekreślają możliwości dalszej nauki.

Przy pomocy nauczyciela potrafi wykonywać proste zadania wymagające zastosowania podstawowych wiadomości. Konstruuje krótkie dwu-, trzyzdaniowe wypowiedzi.

Ocena dostateczna

Uczeń opanował podstawowe elementy wiadomości programowych pozwalające mu na rozumienie najważniejszych wymagań przewidzianych programem dla danej klasy. Zna niektóre wydarzenia i postaci z omawianych wydarzeń społecznych i gospodarczych. Potrafi wykonywać proste zadania i korzystać z podstawowych źródeł informacji.

Ocena dobra

Uczeń opanował materiał programowy w stopniu zadowalającym. Zna najważniejsze wydarzenia i postacie omawianych wydarzeń społecznych i gospodarczych. Potrafi korzystać ze wszystkich poznanych na lekcji źródeł informacji. Samodzielnie wykonuje typowe zadania i polecenia, a trudniejsze robi przy pomocy nauczyciela. Poprawnie rozumie w kategoriach przyczynowo-skutkowych.

Ocena bardzo dobra

Uczeń opanował pełny zakres wiadomości przewidziany programem dla danej klasy, szczególnie jeśli chodzi o wykonywanie sprawdzianów pisemnych. Wykazuje się aktywnością na lekcjach. Samodzielnie rozwiązuje postawione przez nauczyciela problemy i zadania, posługując się nabytymi umiejętnościami. Potrafi poprawnie rozumować w kategoriach przyczynowo-skutkowych, wykorzystując przy tym wiedzę nabytą na innych przedmiotach pokrewnych.

Ocena celująca

Uczeń posiada wiedzę znacznie wykraczającą poza zakres materiału programowego danej klasy, co przejawia się szczególnie w rozwiązywaniu zadań dodatkowych i nieobowiązkowych na sprawdzianach pisemnych i podanych przez nauczyciela w czasie lekcji.

Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji. Umie samodzielnie zdobywać wiedzę. Uczeń potrafi wiązać nabytą wiedzę i umiejętności z innymi dziedzinami nauki, umie bronić w sposób logiczny swojego zdania na dany temat. Aktywnie uczestniczy w procesie lekcyjnym. Wyraża samodzielny, analityczny stosunek do określonych zagadnień.

Dodatkowym argumentem za przyznaniem oceny celującej jest udział w konkursach szkolnych lub wyższego szczebla o tematyce związanej z nauczaniem treści.

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.6

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii (128 godzin)

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii				
Uczeń:				
Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	- wymienia podstawowe pojęcia z zakresu BHP w gastronomii - wskazuje elementy zasad bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym	rozdziela przepisy i dopasowuje je adekwatnie do sytuacji	sprawnie posługuje się przepisami i potrafi zastosować je w praktyce	doskonale posługuje się przepisami
Regulacje prawne branżowe. Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności	potrafi opisać żywność o właściwej jakości zdrowotnej	opisuje najważniejsze elementy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności	bezbłędnie opisuje metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności	- potrafi wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności - analizuje przepisy i formułuje wnioski
Elementy prawa pracy związane z bezpieczeństwem i higieną pracy	wymienia podstawowe pojęcia związane z prawem dotyczącym bhp pracy	przedstawia elementy prawa pracy związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy	potrafi korzystać z przepisów prawa pracy	umiejętnie korzysta z przepisów i prawidłowo je interpretuje
Ochrona przeciwpożarowa w zakładzie gastronomicznym	potrafi powiedzieć, czym jest ochrona ppoż	- rozdziela elementy ochrony ppoż - zna przepisy dotyczące ochrony ppoż	potrafi opisać narzędzia ochrony ppoż	analizuje zagrożenia i potrafi zaplanować rozwiązania w zakresie ppoż

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	wymienia podstawowe części zakładu gastronomicznego	- posługuje się ze zrozumieniem pojęciem układ funkcjonalny - zna wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego	- sprawnie posługuje się pojęciem układ funkcjonalny - rozumie znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu	- ocenia stan przygotowania zakładu gastronomicznego pod względem jego układu funkcjonalnego - planuje układ zakładu
Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza	wymienia podstawowe obowiązki kucharza	rozdziela wymogi odnoszące się do organizacji stanowisk pracy w kuchni	sprawnie posługuje się zasadami organizacji stanowisk pracy kucharza	- ocenia stan przygotowania stanowisk pracy w kuchni - organizuje stanowiska pracy, uwzględniając zasady organizacji stanowisk pracy w kuchni
Mikrobiologia żywności, zatrucia, choroby zakaźne pasożyty	wymienia choroby zakaźne	rozdziela choroby zakaźne	potrafi opisać zatrucia i choroby zakaźne	- analizuje zagrożenia mikrobiologiczne - charakteryzuje czynniki zagrażające bezpieczeństwu mikrobiologicznemu - opracowuje zasady przeciwdziałania zatruciom
Bezpieczeństwo obsługi instalacji. Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii	wymienia możliwe wypadki przy pracy i choroby zawodowe	- rozdziela zagrożenia wypadkowe w zależności od warunków pracy - określa i rozpoznaje choroby zawodowe	- sporządza listy zagrożeń wypadkami w zależności od stanowisk pracy i możliwych uchybień - opracowuje zasady zapobiegania wypadkom i chorobom zawodowym	- ocenia stan przygotowania stanowisk pracy - przygotowuje programy naprawcze i profilaktyczne - ustala czynniki szkodliwe w danych miejscach pracy
Odzież ochronna, badania lekarskie. Służby bhp w zakładzie pracy i procedury zakładowe	wymienia podstawowe obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	rozdziela obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	- sprawnie posługuje się pojęciami z zakresu obowiązków pracownika i pracodawcy - potrafi dobrać odzież ochronną dla pracowników na poszczególnych stanowiskach	- analizuje obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy - analizuje wymogi względem wymaganych badań lekarskich na poszczególnych stanowiskach - projektuje odzież ochronną

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.			
		- charakteryzuje badania lekarskie, jakimi legitymować się musi pracownik - zna znaczenie odzieży ochronnej		
Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym	wymienia podstawowe elementy procedury udzielania pierwszej pomocy	potrafi opisać procedury udzielania pierwszej pomocy	sprawnie posługuje się procedurą udzielania pierwszej pomocy	potrafi bezbłędnie zastosować procedury udzielania pierwszej pomocy
Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych				
Uczeń:				
Drobny sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów	wymienia przykłady drobnego sprzętu gastronomicznego, naczynia do podawania potraw i napojów	potrafi nazwać sprzęt i naczynia, które zostają mu przedstawione	potrafi wskazać zastosowanie wskazanego sprzętu i nazwać sprzęt	dokoonale rozróżnia drobny sprzęt gastronomiczny i naczynia, podaje nazewnictwo oraz zastosowanie
Zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych	wymienia elementy zasad	potrafi przedstawić zasady	zna dobrze zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych	dokoonuje analizy instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii; interpretuje dane zawarte w instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej
Wyposażenie magazynów zakładu gastronomicznego	wymienia elementy wyposażenia	dokoonuje klasyfikacji urządzeń do przechowywania żywności	zna dobrze zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu	ocenia stan techniczny urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji
Urządzenia do obróbki wstępnej surowców	wymienia urządzenia	zna urządzenia i ich zastosowanie	- potrafi dobrze korzystać z instrukcji obsługi - zna dobrze urządzenia i ich zastosowanie	rozróżnia urządzenia do obróbki wstępnej surowców, doskonale zna ich zastosowanie, potrafi bezbłędnie korzystać z instrukcji obsługi

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów	wymienia urządzenia	zna urządzenia i ich zastosowanie	- potrafi dobrze korzystać z instrukcji obsługi - zna dobrze urządzenia i ich zastosowanie	- rozdzielnia urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów - dokładnie zna zastosowanie, potrafi bezbłędnie korzystać z instrukcji obsługi
Urządzenia ekspedycyjne	wymienia urządzenia	zna urządzenia i ich zastosowanie	- potrafi dobrze korzystać z instrukcji obsługi - zna dobrze urządzenia i ich zastosowanie	- rozdzielnia urządzenia do produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów - dokładnie zna zastosowanie urządzeń do produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów, potrafi bezbłędnie korzystać z instrukcji obsługi
Wypożyczenie zmywalni naczyń stołowych	wymienia urządzenia	zna urządzenia i ich zastosowanie	potrafi dobrze korzystać z wyposażenia zmywalni naczyń stołowych i prawidłowo rozmieszczenie sprzętów i urządzeń zgodnie z wymogami funkcjonalności i bezpieczeństwa pracy i produkcji	planuje wyposażenie zmywalni naczyń stołowych i prawidłowo rozmieszczenie sprzętów i urządzeń zgodnie z wymogami funkcjonalności i bezpieczeństwa pracy i produkcji
Urządzenia chłodnicze stosowane do obróbki technologicznej i ekspozycji potraw i napojów	wymienia urządzenia	zna urządzenia i ich zastosowanie	potrafi dobrze korzystać z wyposażenia zmywalni naczyń stołowych i prawidłowo rozmieszcza sprzęty i urządzenia zgodnie z wymogami funkcjonalności i bezpieczeństwa pracy i produkcji	- rozdzielnia urządzenia do obróbki technologicznej i ekspozycji potraw, zna nazewnictwo - dokładnie zna zastosowanie, potrafi bezbłędnie korzystać z instrukcji obsługi
Urządzenia elektroniczne: kasy, wagi, komputery	wymienia urządzenia	zna urządzenia i ich zastosowanie	zna dobrze zasady korzystania z urządzeń elektronicznych	posługuje się urządzeniami elektronicznymi zgodnie z ich zastosowaniem
Elementy projektowania, urządzenia do transportu	wymienia urządzenia	- zna urządzenia i ich zastosowanie - zna elementy projektowania	- zna dobrze zasady korzystania z urządzeń do transportu - zna dobrze podstawowe zasady projektowania	wykorzystuje elementy projektowania w praktyce

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.6

Działalność gospodarcza w gastronomii

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry

Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.
Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.

Podjęmowanie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej

Uczeń:

Zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej w obszarze gastronomii i jej elementy	wymienia podstawowe pojęcia z zakresu gospodarki rynkowej	rozróżnia pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej	- sprawnie posługuje się zasadami funkcjonowania gospodarki rynkowej w obszarze gastronomii - analizuje je	- doskonale posługuje się zasadami funkcjonowania gospodarki rynkowej w obszarze gastronomii - analizuje je
Przedsiębiorstwo gastronomiczne i przedsiębiorca gastronomiczny – podstawowe pojęcia	wymienia podstawowe pojęcia zakresu przedsiębiorstwa gastronomicznego	- rozróżnia pojęcia małe; średnie, duże przedsiębiorstwo - porównuje poszczególne przedsiębiorstwa	analizuje różnice pomiędzy poszczególnymi przedsiębiorstwami	- doskonale posługuje się pojęciami: przedsiębiorstwo gastronomiczne i przedsiębiorca gastronomiczny - analizuje specyfikę małego, średniego, dużego przedsiębiorstwa
Przepisy prawa związane z działalnością gospodarczą	wymienia podstawowe pojęcia z zakresu prawa związanego z działalnością gospodarczą	rozróżnia pojęcia z zakresu prawa związanego z działalnością gospodarczą	- sprawnie posługuje się przepisami i prawa związanymi z działalnością gospodarczą - analizuje konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych, przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego oraz z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej	doskonale posługuje się przepisami prawa związanymi z działalnością gospodarczą

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.			
Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego – zasady współpracy	wymienia podstawowe elementy otoczenia	zna i rozumie zasady współpracy	potrafi wskazać powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem	doskonale wykorzystuje powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem oraz zasady współpracy
Klasyfikacja przedsiębiorstw i formy opodatkowania	wymienia podstawowe formy opodatkowania	- rozdziela przedsiębiorstwa - rozdziela formy opodatkowania	dobiera formy opodatkowania do rodzajów przedsiębiorstw	doskonale charakteryzuje i potrafi zaplanować formy opodatkowania dla określonej działalności
Podjęcie działalności gospodarczej	wymienia podstawowe pojęcia związane z podejmowaniem działalności gospodarczej	zna i potrafi wymienić elementy procedury przy założeniu własnej działalności w branży gastronomicznej	- sprawnie posługuje się procedurami - analizuje formy organizacyjno-prawne planowanej działalności gospodarczej. - analizuje formy opodatkowania	- doskonale posługuje się procedurami postępowania przy założeniu własnej działalności w branży gastronomicznej - potrafi samodzielnie przygotować procedury i je przeprowadzić dla uruchomienia działalności
Dokumentacja dotycząca podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej	wymienia dokumenty	rozdziela dokumenty, wskazując ich wykorzystanie	sprawnie posługuje się dokumentami	- doskonale posługuje się dokumentami niezbędnymi do uruchomienia i prowadzenia działalności w branży gastronomicznej - analizuje dokumenty, potrafi je przygotować i wskazać ich źródła
Biznesplan przedsiębiorstwa gastronomicznego	potrafi powiedzieć, czym jest biznesplan	rozdziela pojęcia związane z biznesplanem	- potrafi przedstawić i scharakteryzować etapy tworzenia biznesplanu - analizuje biznesplan	sporządza biznesplan dla wybranej działalności w branży gastronomicznej
Działania marketingowe w gastronomii	wymienia podstawowe pojęcia związane z działaniami marketingowymi przed uruchomieniem działalności gospodarczej	rozdziela działania marketingowe przed uruchomieniem działalności gospodarczej	- analizuje, sporządza, rozróżnia elementy marketingu mix - dobiera działania marketingowe do prowadzonej działalności	- doskonale posługuje się narzędziami marketingu mix - potrafi zastosować działania marketingowe do prowadzonej działalności

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego				
Uczeń:				
Analiza funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego – zyski, koszty, straty, zasoby, możliwości	wymienia podstawowe pojęcia związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa	rozdziela pojęcia zyski, koszty, straty, zasoby, możliwości	opisuje funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego	- sprawnie analizuje elementy wpływające na funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego - bezbłędnie wskazuje czynniki determinujące jego sprawne funkcjonowanie
Analiza preferencji klientów zakładu gastronomicznego	wymienia preferencje klientów	porównuje preferencje klientów zakładu gastronomicznego	sprawnie posługuje się kwestionariuszem badającym preferencje klientów zakładu gastronomicznego.	- doskonale posługuje się badaniami ankietowym w zakresie preferencji klientów zakładu gastronomicznego - analizuje potrzeby klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych;
Zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami	wymienia podstawowe zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami	potrafi wskazać i uzasadnić zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami	potrafi realizować współpracę z innymi przedsiębiorstwami	planuje strategię współpracy z innymi przedsiębiorstwami
Zasady organizowania i rozliczania bieżącej działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego	wymienia podstawowe pojęcia związane z organizowaniem i rozliczaniem bieżącej działalności przedsiębiorstwa	potrafi wskazać i uzasadnić zasady organizowania i rozliczania bieżącej działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego	potrafi określić wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu gastronomicznego	wskazuje możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności
Dokumentacja związana z prowadzeniem działalności gospodarczej	wymienia podstawowe dokumenty związane z prowadzeniem działalności gospodarczej	rozdziela i wskazuje użycie w odpowiednich sytuacjach dokumentacji związanej z prowadzeniem działalności gospodarczej	opracowuje dokumentację	planuje działalność gospodarczą i opracowuje potrzebną dokumentację

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.6

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry

Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.
Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.

Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia

Uczeń:

Gospodarka żywnością – podstawowe pojęcia	wymienia podstawowe pojęcia sortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja; charakteryzuje metody oceny towaroznawczej żywności	rozróżnia żywność ze względu na trwałość oraz ze względu na pochodzenie	sprawnie ocenia żywność na podstawie jej wartości odżywczej	doskonale ocenia żywność na podstawie jej wartości odżywczej
Żywność i dodatki do żywności	wymienia podstawowe pojęcia związane z żywnością	- rozróżnia zasady stosowania dodatków do żywności - klasyfikuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów	- sprawnie posługuje się pojęciami dotyczącymi żywności - ocenia środki spożywcze - klasyfikuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów	doskonale ocenia „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia” oraz „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia”
Gospodarka odpadami w gastronomii	wymienia podstawowe pojęcia dotyczące odpadów	rozróżnia rodzaje odpadów, ich źródła i ogólne charakteryzuje metody postępowania z odpadami	zna sposoby gospodarowania odpadami	- zna regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii. - zna wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Zasady racjonalnego wykorzystania surowców w gastronomii	wymienia surowce w gastronomii	rozdziela surowce i wymienia ogólnie zasady racjonalnego wykorzystania surowców	sprawnie charakteryzuje zasady racjonalnego wykorzystania surowców	- doskonale charakteryzuje zasady racjonalnego wykorzystania surowców - potrafi wykorzystywać zależność między zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności
Opakowania żywności. Gospodarka opakowaniami w gastronomii	wymienia podstawowe opakowania w gastronomii	rozdziela rodzaje opakowań i podaje ich wykorzystanie	- sprawnie ocenia wady i zalety opakowań stosowanych w gastronomii - interpretuje znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami	- doskonale klasyfikuje rodzaje opakowań żywności - wykorzystuje w praktyce znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami
Ocena organoleptyczna	potrafi powiedzieć, czym jest ocena organoleptyczna	- charakteryzuje pojęcie oceny organoleptycznej - określa charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów	- zna zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności - uzasadnia sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności	- przeprowadza ocenę organoleptyczną w oparciu o jej zasady - potrafi wyciągać wnioski
Procedury bezpieczeństwa w gastronomii. (4 godziny)	wymienia elementy bezpieczeństwa w gastronomii	charakteryzuje procedury bezpieczeństwa w gastronomii	potrafi wskazać procedury bezpieczeństwa w gastronomii i podać w szczegółach ich charakterystykę	doskonale potrafi zastosować procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych oraz procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii
Zasady racjonalnego żywienia	wymienia elementy racjonalnego żywienia	charakteryzuje, czym jest racjonalne żywienie	zna zasady racjonalnego żywienia; stosuje zasady racjonalnego żywienia, planując posiłki; rozpoznaje podstawowe błędy żywieniowe	- potrafi w praktyce gastronomicznej wdrożyć zasady racjonalnego żywienia; stosuje zasady racjonalnego żywienia, planując posiłki; rozpoznaje podstawowe błędy żywieniowe - wskazuje możliwości usunięcia błędów żywieniowych z jadłospisu

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.			
Żywność funkcjonalna i wygodna	wymienia przykłady żywności	charakteryzuje pojęcie żywności funkcjonalna	charakteryzuje rodzaje żywności funkcjonalnej i wygodnej, rezultaty stosowania żywności funkcjonalnej i wygodnej	- charakteryzuje rodzaje żywności funkcjonalnej i wygodnej, rezultaty stosowania żywności funkcjonalnej i wygodnej - potrafi wskazać przykłady tej żywności w gastronomii - potrafi samodzielnie podać przykłady wykorzystania i propozycje zastosowania
Charakterystyka towaroznawcza i przechowywanie żywności				
Uczeń:				
Czynniki kształtujące jakość żywności i metody ich oceny	potrafi powiedzieć, jakie cechy żywności świadczą o jej dobrej/złej jakości	wymienia cechy żywności mające wpływ na jakość	ocenia żywność, biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości	- potrafi wskazać żywność wysokiej jakości oraz zaproponować metody jej przygotowania. - potrafi zwrócić uwagę na zagrożenia obniżające jakość żywności
Klasyfikacja środków żywności	wymienia przykładowe środki żywności	potrafi pogrupować środki żywności	klasyfikuje poszczególne środki żywności	potrafi sklasyfikować środki żywności oraz wykorzystywać je w gastronomii
Charakterystyka towaroznawcza poszczególnych środków żywności	wymienia środki żywności	potrafi pogrupować poszczególne środki żywności	charakteryzuje towaroznawczo poszczególne środki żywności	- potrafi uzasadnić podział środków żywności - potrafi wskazać zastosowanie poszczególnych środków żywności
Sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem – przechowywanie żywności	wymienia sposoby zabezpieczenia żywności	potrafi rozróżnić sposoby zabezpieczenia żywności	wskazuje i charakteryzuje sposoby zabezpieczenia żywności	dobiera bezbłędnie odpowiednie sposoby zabezpieczenia żywności

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.			
Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania. Zanieczyszczenia żywności – skutki zdrowotne	wymienia zmiany w żywności	potrafi scharakteryzować zmiany zachodzące w żywności i podać ich przyczyny	charakteryzuje skutki zdrowotne zanieczyszczenia żywności	analizuje powody zanieczyszczeń ich skutki dla zdrowia, oraz potrafi znaleźć środki zaradcze
Przechowywanie żywności	wymienia sposoby przechowywania żywności	charakteryzuje metody przechowywania żywności	potrafi wskazać zastosowanie metod przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu	- charakteryzuje sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem – przechowywanie żywności - charakteryzuje zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania - wskazuje zanieczyszczenia żywności – skutki zdrowotne
Metody utrwalania żywności	wymienia przykłady utrwalania żywności	wymienia wszystkie znane w gastronomii metody utrwalania żywności	charakteryzuje metody utrwalania żywności	- dokonuje charakterystyki metod utrwalania żywności - dostrzega wady i zalety metod utrwalania żywności - charakteryzuje etapy procesów utrwalania żywności
Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym				
Uczeń:				
Receptury gastronomiczne	potrafi powiedzieć swoimi słowami, jak rozumie pojęcie receptury gastronomicznej	podaje właściwą definicję receptury gastronomicznej	przedstawia znaczenie receptury gastronomicznej jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego	przedstawia ze zrozumieniem konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcyjnym
Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym	wymienia elementy produkcji gastronomicznej	wymienia etapy procesu produkcyjnego	charakteryzuje etapy produkcji gastronomicznej	- doskonale charakteryzuje etapy i ich rolę dla procesu produkcyjnego - charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw lub napojów

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	wymienia metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	rozróżnia metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	charakteryzuje metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	potrafi zastosować metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej
Gospodarowanie surowcem	wymienia surowce w gastronomii	ocenia przykłady surowców ze względu na możliwość zastosowania w produkcji gastronomicznej	potrafi dobrać surowce do sporządzenia wybranych potraw	potrafi dobrać surowce do sporządzenia określonej/wskazanej potrawy lub napoju
Monitorowanie procesu produkcyjnego	wymienia elementy procesu produkcyjnego, które można monitorować	zna elementy procesu produkcyjnego, które należy monitorować	analizuje procedury dotyczące monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych	- analizuje procedury dotyczące monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych - potrafi zastosować procedury do danego procesu produkcyjnego
Technologia sporządzania potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów oraz ich ekspedycja				
Uczeń:				
Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw i napojów z surowców roślinnych – warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe	wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	- dobiera techniki sporządzania potraw i napojów - potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	- charakteryzuje zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej - potrafi sporządzać potrawy i napoje - dobiera racjonalne metody produkcyjne - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	- sporządza potrawy przy użyciu właściwych metod - potrafi zastosować urządzenia zakładu gastronomicznego - planuje gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań - określa charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw z surowców zwierzęcych – mleko i jego przetwory, jaja, mięso zwierząt rzeźnych, przetwory mięsne, podroby, drób, dziczyzna, ryby i owoce morza	wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	- dobiera techniki sporządzania potraw i napojów - potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	- charakteryzuje zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej - potrafi sporządzać potrawy i napoje - dobiera racjonalne metody produkcyjne - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	- sporządza potrawy przy użyciu właściwych metod - potrafi zastosować urządzenia zakładu gastronomicznego - planuje gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań - określa charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów
Zupy i sosy	wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	- dobiera techniki sporządzania potraw i napojów - potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	- charakteryzuje zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej - potrafi sporządzać potrawy i napoje - dobiera racjonalne metody produkcyjne - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	- w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce - dobiera technologie, receptury - przygotowuje dania - zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji
Potrawy półmięsne	wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	- dobiera techniki sporządzania potraw i napojów - potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	- charakteryzuje zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej - potrafi sporządzać potrawy i napoje - dobiera racjonalne metody produkcyjne - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	- w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce - dobiera technologie, receptury - przygotowuje dania - zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji

Poziom wymagań				
Temat jednostki lekcyjnej	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Desery i ciasta	wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	- dobiera techniki sporządzania potraw i napojów - potrafi sporządzić niektóre potrawy i napoje	- charakteryzuje zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej - potrafi sporządzić potrawy i napoje - dobiera racjonalne metody produkcyjne - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	- w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce - dobiera technologie, receptury - przygotowuje dania - zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji
Napoje zimne i gorące	wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	- dobiera techniki sporządzania potraw i napojów - potrafi sporządzić niektóre potrawy i napoje	- charakteryzuje zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej - potrafi sporządzić potrawy i napoje - dobiera racjonalne metody produkcyjne - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	- w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce - dobiera technologie, receptury - przygotowuje dania - zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji
Zakąski zimne	wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	- dobiera techniki sporządzania potraw i napojów - potrafi sporządzić niektóre potrawy i napoje	- charakteryzuje zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej - potrafi sporządzić potrawy i napoje - dobiera racjonalne metody produkcyjne - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	- w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce - dobiera technologie, receptury - przygotowuje dania - zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji
Dodatki do potraw	wymienia dodatki do potraw	rozdziela dodatki do potraw	charakteryzuje i stosuje dodatki	potrafi stosować do każdej potrawy dodatki do potraw

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań				
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy		
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętności korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.					
Zastawa stołowa	wymienia niektóre elementy zastawy stołowej	zna nazewnictwo podstawowego asortymentu zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów	- potrafi rozróżnić elementy zastawy stołowej do ekspedycji różnych potraw i napojów - określa wielkości porcji różnych potraw i napojów	- bardzo dobrze posługuje się nazewnictwem zastawy stołowej, potrafi zastosować zastawę do wszystkich rodzajów przyjęć i potraw - potrafi ilościowo zaplanować zastawę stołową do poszczególnych liczby konsumentów	
Technologia sporządzania potraw dietetycznych oraz ich ekspedycja	wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką potraw dietetycznych	- dobiera techniki sporządzania potraw i napojów o charakterze dietetycznym - potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	- potrafi wyjaśnić zasady sporządzania potraw dietetycznych - potrafi sporządzać potrawy i napoje - dobiera racjonalne metody produkcyjne - określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	- w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce - wykorzystuje surowce przy produkcji potraw dietetycznych i potrafi wyjaśnić ich rolę żywieniową - dobiera technologie, receptury przygotowania potraw dietetycznych - przygotowuje dania - zna i potrafi wykorzystywać sposoby ekspedycji	

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.6

Język obcy w gastronomii

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Słownictwo i zwroty typowe dla gastronomii				
Uczeń:				
Nazwy potraw i napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych, stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym	zna podstawowe słowa dotyczące nazw potraw i napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych oraz stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym	posługuje się w stopniu komunikatywnym nazwami napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych oraz stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym	posługuje się dobrze nazwami potraw i napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych oraz stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym	płynnie posługuje się nazwami potraw i napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych oraz stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym
Czynności zawodowe i organizacja stanowiska pracy kucharza	potrafi nazwać czynności kucharza oraz podstawowe narzędzia i naczynia	posługuje się w stopniu komunikatywnym zwrotami dotyczącymi organizacji stanowiska pracy kucharza	posługuje się dobrze zwrotami dotyczącymi organizacji stanowiska pracy kucharza	płynnie posługuje się zwrotami dotyczącymi organizacji stanowiska pracy kucharza
Informacje handlowe dotyczące żywności i sprzętu gastronomicznego	zna zwroty zamieszczone na opakowaniach środków spożywczych	posługuje się w stopniu komunikatywnym obcojęzycznymi informacjami zamieszczonymi na opakowaniach środków spożywczych	posługuje się dobrze obcojęzycznymi informacjami zamieszczonymi na opakowaniach środków spożywczych	płynnie posługuje się obcojęzycznymi informacjami zamieszczonymi na opakowaniach środków spożywczych
Instrukcje obsługi	zna podstawowe zwroty dotyczące instrukcji obsługi	posługuje się w stopniu komunikatywnym instrukcjami napisanymi w języku obcym, dotyczącymi sposobu wykorzystania półproduktu spożywczego	posługuje się dobrze instrukcjami napisanymi w języku obcym, dotyczącymi sposobu wykorzystania półproduktu spożywczego	wyjaśnia w języku polskim instrukcje napisane w języku obcym, dotyczące sposobu wykorzystania półproduktu spożywczego

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Receptury gastronomiczne	zna podstawowe zwroty dotyczące receptur gastronomicznych	posługuje się w stopniu komunikatywnym słownictwem wykorzystywanym w recepturach gastronomicznych	- posługuje się dobrze recepturami w języku obcym - tłumaczy na język obcy receptury na potrawy i napoje	wyszukuje w różnych źródłach obcojęzycznych receptury na potrawy i napoje
Karty menu	zna podstawowe zwroty występujące w kartach menu	posługuje się w stopniu komunikatywnym obcojęzycznymi kartami menu	- tłumaczy na język polski prostą kartę menu - tłumaczy na język obcy prostą kartę menu napisaną w języku polskim	płynnie posługuje się obcojęzycznymi kartami menu, potrafi udzielać informacji dodatkowych dotyczących karty
Porozumiewanie się podczas pracy i w kontaktach z klientami obcojęzycznymi				
Uczeń:				
Porozumiewanie się z klientami na sali konsumenckiej	zna podstawowe zwroty dotyczące porozumiewania się z klientami na sali konsumenckiej	porozumiewa się w stopniu komunikatywnym z klientami na sali konsumenckiej	- posługuje się dobrze zwrotami dotyczącymi obsługi gości na sali - wskazuje stolik - usadza gości - przyjmuje zamówienia - opisuje potrawy występujące w karcie menu - przygotowuje rachunek restauracyjny - potrafi wyjaśnić rachunek na prośbę klienta - koryguje błędy w rachunkach	- w języku obcym: - wskazuje stolik - usadza gości - przyjmuje zamówienia - opisuje potrawy występujące w karcie menu - przygotowuje rachunek restauracyjny - potrafi wyjaśnić rachunek na prośbę klienta - koryguje błędy w rachunkach
Planowanie sposobu wykonania potrawy lub napoju na podstawie receptury	zna podstawowe zwroty dotyczące planowania sposobu wykonania potrawy lub napoju	posługuje się w stopniu komunikatywnym słownictwem planowania sposobu wykonania potrawy lub napoju na podstawie receptur	posługuje się dobrze słownictwem związanym z planowaniem sposobu wykonania potrawy lub napoju na podstawie receptur	- potrafi zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej - wyjaśnia sposób wykonania potrawy lub napoju w języku obcym - sporządza listy surowców niezbędnych do przygotowania posiłku

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Rozmowa z pracodawcą. Porozumiewanie się ze współpracownikami	zna podstawowe zwroty dotyczące porozumiewania się z pracodawcą oraz ze współpracownikami	potrafi w stopniu komunikatywnym porozumieć się z pracodawcą oraz współpracownikami	porozumiewa się bez problemu w języku obcym z przełożonym oraz z zespołem współpracowników	- planuje sposób wykonania polecenia wydanego w języku obcym dotyczącego zadań zawodowych - technika żywienia i usług gastronomicznych - formuluje pytania dotyczące sposobu wykonania zadania porozumiewa się z uczestnikami procesu pracy, wykorzystując słownictwo zawodowe - przekazuje w języku obcym informacje dotyczące wykonywanych prac - porozumiewa się z zespołem współpracowników w języku obcym
Rozmowa z klientem zakładu gastronomicznego	- rozumie prośby klientów restauracji - zna zwroty używane w reakcjach grzecznościowych na prośby klientów	porozumiewa się w stopniu komunikatywnym z klientem zakładu gastronomicznego	- potrafi postępować i posługiwać się językiem obcym w sprawach skarg i reklamacji - zna nazewnictwo - potrafi reagować na reklamację - zna rodzaje przeprosin, wyjaśnia przyczyny problemu, proponuje rekompensatę	- w sposób płynny porozumiewa się z klientem zakładu gastronomicznego - planuje konferencje – ustawienie stolików w sposób konferencyjny - planuje menu, zna nazewnictwo urządzeń biurowych/wykładowych potrzebnych podczas konferencji - przygotowuje rachunek restauracyjny
Informacja reklamowa	zna podstawowe zwroty dotyczące informacji handlowej w języku obcym, sloganów reklamowych	posługuje się w stopniu komunikatywnym informacją handlową w języku obcym i ją tworzy	- posługuje się dobrze językiem obcym w celu tworzenia i czytania informacji handlowej - czyta i tłumaczy proste obcojęzyczne instrukcje	- płynnie posługuje się językiem obcym w zakresie informacji handlowej - tworzy slogany reklamowe, instrukcje dotyczące urządzeń
Analiza ofert pracy	zna podstawowe zwroty dotyczące ofert pracy	posługuje się w stopniu komunikatywnym ofertami pracy	potrafi analizować oferty pracy w języku obcym i tworzyć własne	- korzysta z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy dla technika żywienia i usług gastronomicznych - porównuje zgodność oferty pracy napisanej w języku obcym ze swoimi oczekiwaniami lub kwalifikacjami; wyszukuje zagraniczne oferty pracy

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań				
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy		
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
Anons w języku obcym	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
	• potrafi napisać prosty anonns w języku obcym	• potrafi napisać CV, list motywacyjny	• potrafi napisać rozbudowane CV, oraz dłuższy list motywacyjny	• doskonale potrafi napisać list motywacyjny oraz CV • potrafi uzupełniać formularz osobowy • analizuje ogłoszenia o pracę	

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.6

Procesy technologiczne w gastronomii

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	konieczny dopuszczający	podstawowy dostateczny	rozszerzający dobry	wykraczający celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Przygotowanie półproduktów				
Uczeń:				
Procedury obowiązujące w gastronomii	- potrafi zadbać o swój ubiór i wygląd w pracowni / miejscu pracy - zna regulamin pracowni	- zna przepisy BHP obowiązujące w pracowni gastronomicznej - potrafi udzielić pierwszej pomocy w nagłych wypadkach	- działa zgodnie z zasadami ochrony środowiska i ochrony przeciwpożarowej w pracowni gastronomicznej - potrafi dobrze zorganizować stanowisko pracy (<i>mise en place</i>) - właściwie próbuje potrawy - właściwie stosuje zasady pomiaru masy i objętości	- potrafi bardzo dobrze zorganizować stanowisko pracy (<i>mise en place</i>) - w sposób doskonały stosuje zasady pomiaru masy i objętości
Naczynia kuchenne oraz zastawa stołowa do ekspedycji potraw i napojów	potrafi użyć odpowiedniej zastawy stołowej	naależy używać podstawowej zastawy oraz prawidłowo dokonuje ekspedycji potraw	rozróżnia wszystkie elementy zastawy stołowej i potrafi dobrać je do różnych form ekspedycji potraw i napojów	planuje wykorzystanie naczyń kuchennych, zastawy stołowej z przeznaczeniem do przygotowania odpowiednich potraw na odpowiednią okoliczność
Porcjowanie, dekorowanie oraz wydawanie potraw i napojów	potrafi porcjować potrawy	potrafi porcjować i dekorować potrawy	porcuje, dekoruje oraz wydaje większą ilość potraw i napojów	porcuje, dekoruje oraz wydaje każdą potrawę i napój
Ocena jakości surowców i półproduktów	właściwie ocenia jakość surowca	rozróżnia metody oceny jakości surowców i półproduktów	ocenia surowce i dobiera je do wykonania danych potraw	planuje dobór surowców i półproduktów
Zabezpieczenie surowców i półproduktów	właściwie zabezpiecza surowce	rozróżnia sposoby zabezpieczeń surowców i półproduktów	stosuje prawidłowo metody zabezpieczania	doskonale dobiera zabezpieczenia surowców i półproduktów

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań				
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy		
	konieczny dopuszczający	podstawowy dostateczny	rozszerzający dobry	dopełniający bardzo dobry	wykraczający celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.					
Proces technologiczny	zna pojęcia związane z procesem technologicznym	- zna cel i metody obróbki technologicznej surowców - potrafi dokonać obróbki wstępnej - zna zasady przeprowadzania obróbki cieplnej	- potrafi wskazać zmiany w surowcach podczas obróbki wstępnej - potrafi wskazać zmiany w produktach wywołane obróbką cieplną	potrafi wykorzystywać w praktyce nowoczesne techniki kulinarne	
Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej	potrafi zorganizować stanowisko	potrafi wykorzystać urządzenia i surowce	poprawnie dokonuje obróbki wstępnej	- planuje stanowisko, kontroluje jego wyposażenie - doskonale dokonuje obróbki wstępnej	
Stosowanie receptur gastronomicznych	potrafi czytać receptury	potrafi stosować receptury	potrafi tworzyć receptury	potrafi tworzyć i wykorzystywać skomplikowane receptury	
Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów					
Uczeń:					
Potrawy z różnych surowców i półproduktów	potrafi przygotować niektóre potrawy	potrafi przygotować właściwie kilka potraw	dobrze przygotowuje większość potraw	doskonale przygotowuje wszystkie potrawy	
Zupy i sosy (zimne i gorące)	potrafi przygotować niektóre potrawy	potrafi przygotować właściwie kilka potraw	dobrze przygotowuje większość potraw	doskonale przygotowuje wszystkie potrawy	
Napoje zimne i gorące	potrafi przygotować niektóre napoje	potrafi przygotować właściwie kilka napojów	dobrze przygotowuje większość napojów	doskonale przygotowuje wszystkie napoje	
Ciasta	potrafi przygotować niektóre ciasta	potrafi przygotować właściwie kilka ciast	dobrze przygotowuje większość ciast	doskonale przygotowuje wszystkie ciasta	
Desery zimne i gorące	potrafi przygotować niektóre desery	potrafi przygotować właściwie kilka deserów	dobrze przygotowuje większość deserów	doskonale przygotowuje wszystkie desery	

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	konieczny dopuszczający	podstawowy dostateczny	rozszerzający dobry	dopełniający bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Zakąski zimne i gorące	• potrafi przygotować niektóre potrawy	• potrafi przygotować właściwie kilka potraw	• dobrze przygotowuje większość potraw	• doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
Potrawy dietetyczne i wegetariańskie	• potrafi przygotować niektóre potrawy	• potrafi przygotować właściwie kilka potraw	• dobrze przygotowuje większość potraw	• doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
Koncentraty spożywcze	• potrafi wskazać koncentraty spożywcze	• potrafi właściwie użyć koncentraty	• wykorzystuje koncentraty w produkcji gastronomicznej	• zna różne koncentraty i wykorzystuje je w produkcji gastronomicznej
Ekspedycja potraw i napojów	• potrafi wybiórco dokonać ekspedycji	• dokonuje ekspedycji	• dobrze dokonuje ekspedycji	• doskonale dokonuje ekspedycji
Potrawy regionalne	• potrafi przygotować niektóre potrawy	• potrafi przygotować właściwie kilka potraw	• dobrze przygotowuje większość potraw	• doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
Potrawy z kuchni obcych narodów	• potrafi przygotować niektóre potrawy	• potrafi przygotować właściwie kilka potraw	• dobrze przygotowuje większość potraw	• doskonale przygotowuje wszystkie potrawy

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW DLA KWALIFIKACJI T.6

Gastronomia w praktyce

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
1. Wykonywanie czynności zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej				
Uczeń:				
Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym	zna zasady bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym	przyczynia się do bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym	uczestniczy we wdrażaniu bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym	opracowuje plan bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym
Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym, instruktaż stanowiskowy	potrafi wymienić podstawowe zagrożenia	przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych	potrafi przewidzieć zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych	potrafi znaleźć zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym, instruktaż stanowiskowy
Czynniki szkodliwe w środowisku pracy. Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii	wymienia zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii	potrafi wskazać zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii	przewiduje zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii i potrafi im przeciwdziałać	opracowuje profilaktykę zagrożeń oraz środki zaradcze w sytuacjach wyjątkowych
Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych. Zasady utrzymania naczyń w zakładzie gastronomicznym	wymienia zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych	potrafi organizować stanowiska pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych	opracowuje kompleksowo organizację stanowisk w działach	opracowuje kompleksowo organizację stanowisk dla zakładu

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań				
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy		
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.					
Przepisy BHP i ppoż w zakładzie gastronomicznym	zna zasady postępowania w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym	potrafi zachować się w określonych sytuacjach kryzysowych	dobrze radzi sobie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym	bardzo dobrze radzi sobie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym	
Procedury udzielania pierwszej pomocy	potrafi zadziałać w niektórych sytuacjach	potrafi zastosować elementy pierwszej pomocy	dobrze stosuje procedury udzielania pierwszej pomocy	bardzo dobrze stosuje procedury udzielania pierwszej pomocy	
Instruktaż pracy na różnych stanowiskach	rozumie zapisy instruktażu	jest zapoznany z instruktażem pracy na niektórych stanowiskach	jest dobrze zapoznany z instruktażem na większości stanowisk pracy	jest bardzo dobrze zapoznany z instruktażem na wszystkich stanowiskach pracy	
Przepisy prawa pracy i o ochronie danych osobowych	wymienia elementy prawa pracy i o ochronie danych	zna podstawowe przepisy	potrafi przestrzegać przepisów prawa pracy, przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych oraz przepisów prawa autorskiego	stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego	
Przepisy w działalności gospodarczej	wymienia elementy prawa	zna podstawowe przepisy	potrafi przestrzegać przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej	stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej	
Czynności porządkowe jako krytyczne punkty kontroli w zakładzie gastronomicznym	wykonuje podstawowe czynności porządkowe	potrafi zadbać o porządek w zakładzie gastronomicznym	potrafi zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza	monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
2. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym				
Uczeń:				
Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego	potrafi zastosować niektóre surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem	potrafi zastosować w dużej mierze surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem	potrafi zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem	rozdziela surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej
Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego	przestrzega wybranych zasad racjonalnego wykorzystania surowców	przestrzega w większości zasad racjonalnego wykorzystania surowców	przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców	przestrzega bezbłędnie zasad racjonalnego wykorzystania surowców
Urządzenia do produkcji gastronomicznej	rozdziela niektóre maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły	rozdziela maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły	potrafi w większości zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych	potrafi zastosować wszystkie urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych
Zasady racjonalnego żywienia	zna zasady racjonalnego żywienia	rozpoznaje zastosowanie zasad racjonalnego żywienia w zakładzie gastronomicznym	wdraża zasady racjonalnego żywienia w praktyce	planuje działalność zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe	wymienia metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności	podaje regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe	stosuje regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe	wdraża działalność zgodnie z metodami i systemami zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności oraz regulacjami prawnymi branżowymi i procedurami zakładowymi

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.			
Zasady oceny organoleptycznej	zna zasady oceny organoleptycznej	potrafi dokonać oceny organoleptycznej	potrafi przygotować stanowisko do oceny organoleptycznej i przeprowadzić ją w należytych warunkach	stosuje odpowiednią nomenklaturę w ocenie organoleptycznej oraz potrafi wyciągać wnioski z przeprowadzonej oceny
Przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych w warunkach zakładu gastronomicznego	przygotowuje wybrane posiłki	stosuje receptury gastronomiczne	potrafi sporządzić w większości potrawy i napoje zaplanowane w danym dniu produkcyjnym z wykorzystaniem zakładowych receptur gastronomicznych	potrafi sporządzić potrawy i napoje zaplanowane w danym dniu produkcyjnym z wykorzystaniem zakładowych receptur gastronomicznych
Obróbka ciepla surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw	wymienia różne metody obróbki	potrafi zastosować różne metody obróbki	rozdziela metody i techniki sporządzania potraw i napojów	potrafi zastosować odpowiednie metody (techniki) sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym
Porcjowanie, dekorowanie i ekspedировanie potraw i napojów – w warunkach zakładu gastronomicznego	porcuje wybrane potrawy	porcuje, wydaje potrawy i napoje	porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje	potrafi bardzo dobrze i bezbłędnie porcjować i dekorować potrawy, stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw
Czynności porządkowe jako krytyczne punkty kontroli w zakładzie gastronomicznym	potrafi wykonać podstawowe czynności porządkowe	charakteryzuje krytyczne punkty kontroli	stosuje odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza	monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (<i>Good Hygiene Practice</i>), Dobrą Praktyką Produkcyjną GMP (<i>Good Manufacturing Practice</i>) i systemem HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>)
Gospodarka odpadami w praktyce gastronomicznej	zna zasady gospodarki odpadami	przestrzega zasad gospodarki odpadami	potrafi w większości zastosować procedury dotyczące gospodarki odpadami obowiązujące w gastronomii	potrafi zastosować procedury dotyczące gospodarki odpadami obowiązujące w gastronomii

Temat jednostki lekcyjnej	Poziom wymagań			
	Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy	
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
3. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce				
Uczeń:				
Zapoznanie z układem funkcjonalnym zakładu gastronomicznego	wymienia elementy układu funkcjonalnego zakładu	charakteryzuje układ funkcjonalny zakładu	określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego	potrafi przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym
Wypośażenie zakładów gastronomicznych	wymienia elementy wyposażenia zakładów gastronomicznych	wskazuje w zakładzie gastronomicznym wybrane elementy wyposażenia zakładów gastronomicznych	wskazuje w zakładzie gastronomicznym wszystkie elementy wyposażenia zakładów gastronomicznych	wskazuje w zakładzie gastronomicznym wszystkie elementy wyposażenia zakładów gastronomicznych
Zakład gastronomiczny i jego otoczenie	wymienia elementy otoczenia zakładu gastronomicznego	charakteryzuje elementy zakładu gastronomicznego	rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi	potrafi porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne
Sprzęt do sporządzania i ekspedycji potraw	wymienia niektóre przykłady sprzętu	charakteryzuje zastosowanie sprzętu i potrafi użyć niektóre urządzenia	użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów	potrafi obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów stosowane w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym
Dokumentacja zakładu gastronomicznego – dokumenty magazynowe i produkcyjne	wymienia wybrane przepisy prawa	zna wybrane przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej	stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej	potrafi przestrzegać przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej; sporządza potrzebne dokumenty
Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego	charakteryzuje pojęcie działalności promocyjnej	wymienia działania promocyjne	analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży	potrafi porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne
Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym	zna programy komputerowe	potrafi obsłużyć wybrane funkcje programów	dobrze posługuje się znanymi programami	potrafi posłużyć się każdym programem ogólnie dostępnym na rynku