***Wymagania Edukacyjne***

***Obszar Kształcenia Zawodowego Dla:***

**Kucharza**

**Technika żywienia i Usług Gastronomicznych**

**Kelnera**

**Cukiernika**

**Technika Hotelarstwa**

**Technika Organizacji Turystyki**

**Opracowanie:**

 *Zespół Nauczycieli
 Przedmiotów Zawodowych*

**Spis treści**

[**1. Podstawa prawna 3**](#_Toc195273534)

[**2. Cel systemu oceniania 3**](#_Toc195273535)

[**3. Zasady wglądu uczniów i rodziców w prace pisemne 3**](#_Toc195273536)

[**4. Warunki i zasady ustalania ocen 3**](#_Toc195273537)

[**5. Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych 4**](#_Toc195273538)

# Podstawa prawna

Podstawą prawną dla niniejszego opracowania są następujące dokumenty:

* 1. Statut Technikum w Zespole Szkół Nr 2 w Szczytnie
	2. Ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz.U. 1991 nr 95 poz. 425) tekst ujednolicony
	3. Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. - Prawo oświatowe (Dz.U. 2017 poz. 59) tekst ujednolicony
	4. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 czerwca 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych (Dz.U. 2015 poz. 843)
	5. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 25 sierpnia 2017r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych (Dz.U. 2017 poz.1651)
	6. Obwieszczenie Ministra Edukacji i Nauki z dnia 10 listopada 2023 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej w sprawie oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych (Dz.U. 2023 poz. 2572)

# Cel systemu oceniania

Celem systemu oceniania jest jasne określenie zasad, którymi nauczyciel będzie się kierował przy wystawianiu ocen z przedmiotów zawodowych obejmujących zarówno obszar teoretyczny jak również zajęcie praktyczne. Brany jest pod uwagę poziom i postęp w opanowaniu przez ucznia wiedzy i umiejętności w stosunku do efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie jak i wymagań edukacyjnych wynikających z realizowanych w szkole podstaw programowych. System oceniania reguluje także prawa ucznia do wglądu, poprawy oraz udzielania informacji o ocenach.

# Zasady wglądu uczniów i rodziców w prace pisemne

* 1. Sprawdzone i ocenione prace pisemne oraz inną dokumentację dotyczącą oceniania udostępnia się uczniowi rodzicom w trakcie zajęć edukacyjnych w terminie uzgodnionym z nauczycielem;

# Warunki i zasady ustalania ocen

* 1. Oceny bieżące, oceny śródroczne klasyfikacyjne i oceny roczne klasyfikacyjne z zajęć

edukacyjnych ustala się wg następującej skali

* stopień celujący – 6 (cel)
* stopień bardzo dobry – 5
* stopień dobry – 4
* stopień dostateczny -3
* stopień dopuszczający – 2
* stopień niedostateczny – 1
	1. Przy wystawianiu oceny klasyfikacyjnej rocznej i śródrocznej nauczyciel kieruje się ocenami, frekwencją na zajęciach, zaangażowaniem i chęcią podnoszenia swojej wiedzy i umiejętności z danego przedmiotu zawodowego,
	2. Oceny ustala się na podstawie następujących progów procentowych

**Kryteria oceny części teoretycznej
(sprawdziany, wypowiedzi ustne, testy ):**

* 0-49% - niedostateczny
* 50% - 59% - dopuszczający
* 60% - 74% - dostateczny
* 75% – 84% - dobry
* 85%- 95% - bardzo dobry
* 96%-100% - celujący

**Kryteria oceny części praktycznej
(ćwiczenia )**

* do 74% - niedostateczny
* 75 - 77 - dopuszczający
* 78 -84 - dostateczny
* 85 - 91 - dobry
* 92 -94 - bardzo dobry
* 95 -100 - celujący

# Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych

* 1. **Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródroczne/końcowo roczne zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu kelner**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oceny****w stopniach** | **Normy wymagań wiadomości i umiejętności**Ocenę otrzymuje uczeń, który: |
| **dopuszczający**(2, dop) | * Potrafi wymienić podstawowe czynności związane z wykonywanym zawodem kelnera.
* Zna podstawowe pojęcia zawodowe w zawodzie kelnera.
* Wykonuje ćwiczenia związane z obsługą gości zlecone przez nauczyciela.
* Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać zadanie, ćwiczenie związane z zawodem kelnera.
* Korzysta z urządzeń, sprzętu przy pomocy nauczyciela w zawodzie kelnera.
* Zna zasady BHP stosowane w zawodzie kelnera.
* Dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej.
* Rozumie pytania i polecenia związane z obsługą gości.
* Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie kelnera.
 |
| **dostateczny**(3, dst) | * Opanował podstawową wiedzę i umiejętności zagadnień z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego w zawodzie kelnera,
* Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie kelnera.
* Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych.
* Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami.
* Organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia w pracowniach gastronomicznych i usługowych.
* Zna i przestrzega zasad BHP stosowane w zawodzie kelnera.
 |
| **dobry**(4, db) | * Opanował wiedzę i umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy w części produkcyjnej i usługowej w zawodzie kelnera.
* Prawidłowo rozumie sytuacje, zasady i metody pracy stosowane w zawodzie kelnera w trakcie wykonywania zadań.
* Potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela.
* Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania zadań, ćwiczeń.
* Opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu .
* Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzęi umiejętności w zawodzie kelnera.
* Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań.
* Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym.
* Jest aktywny za zajęciach.
* Stosuje i przestrzega zasad BHP w zawodzie kelnera.
 |
| **bardzo dobry**(5, bdb) | * Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do zawodu kelnera.
* Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne zawiązane z zawodem kelnera.
* Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji.
* Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi.
* Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych.
* Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w zawodzie kelnera.
* Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP w zawodzie kelnera.
 |
| **celujący**(6, cel) | * Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100% ) i wykraczające poza program nauczania.
* Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem kelnera.
* Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z obsługą gościa.
* Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych.
* Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z zawodem.
* Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości.
* Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne.
 |

* 1. **Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródroczne/końcowo roczne zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu cukiernik**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oceny****w stopniach** | **Normy wymagań wiadomości i umiejętności**Ocenę otrzymuje uczeń, który: |
| **dopuszczający**(2, dop) | * Potrafi wymienić podstawowe czynności związane z wykonywanym zawodem cukiernika
* Rozumie pytania i polecenia związane z wykonywaniem ćwiczeń z cukiernictwa.
* Zna podstawowe pojęcia zawodowe w zawodzie cukiernika.
* Wykonuje ćwiczenia związane z obsługą gości zlecone przez nauczyciela.
* Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać zadanie, ćwiczenie związane z zawodem cukiernika.
* Korzysta z urządzeń, sprzętu przy pomocy nauczyciela w zawodzie cukiernika.
* Zna zasady BHP stosowane w zawodzie cukiernia.
* Dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej.
* Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie cukiernia.
 |
| **dostateczny**(3, dst) | * Opanował podstawową wiedzę i umiejętności zagadnień z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego w zawodzie cukiernia.
* Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie cukiernia.
* Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych.
* Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami.
* Organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia w pracowniach cukierniczych.
* Zna i przestrzega zasad BHP stosowane w zawodzie cukiernia.
 |
| **dobry**(4, db) | * Opanował wiedzę i umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy w części produkcyjnej i usługowej w zawodzie cukiernika.
* Prawidłowo rozumie sytuacje, zasady i metody pracy stosowane w zawodzie cukiernika w trakcie wykonywania zadań.
* Potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela.
* Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania zadań, ćwiczeń.
* Opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu .
* Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzęi umiejętności w zawodzie cukiernika
* Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań.
* Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym.
* Jest aktywny za zajęciach.
* Stosuje i przestrzega zasad BHP w zawodzie cukiernika
 |
| **bardzo dobry**(5, bdb) | * Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do zawodu cukiernika
* Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne zawiązane z zawodem cukiernika.
* Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji.
* Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi.
* Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych.
* Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w zawodzie cukiernika.
* Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP w zawodzie cukiernika
 |
| **celujący**(6, cel) | * Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100% ) i wykraczające poza program nauczania w zawodzie cukiernika.
* Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem cukiernika
* Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z cukiernictwem.
* Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych.
* Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z zawodem.
* Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości z cukiernika.
* Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne.
 |

* 1. **Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródroczne/końcowo roczne zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu kucharz**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oceny****w stopniach** | **Normy wymagań wiadomości i umiejętności**Ocenę otrzymuje uczeń, który: |
| **dopuszczający**(2, dop) | * Potrafi wymienić podstawowe czynności związane z wykonywanym zawodem cukiernika
* Rozumie pytania i polecenia związane z wykonywaniem ćwiczeń z cukiernictwa.
* Zna podstawowe pojęcia zawodowe w zawodzie cukiernika.
* Wykonuje ćwiczenia związane z obsługą gości zlecone przez nauczyciela.
* Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać zadanie, ćwiczenie związane z zawodem kucharza.
* Zna etapy procesu produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego.
* Potrafi wymienić odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
* Umie zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw
* Korzysta z urządzeń, sprzętu przy pomocy nauczyciela w zawodzie kucharza..
* Zna zasady BHP stosowane w zawodzie kucharza.
* Dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej.
* Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie kucharza.
 |
| **dostateczny**(3, dst) | * Opanował podstawową wiedzę i umiejętności zagadnień z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego w zawodzie kucharza.
* Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie kucharza.
* Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych.
* Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami.
* Organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia w pracowniach gastronomicznych.
* Omawia etapy procesu produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego.
* Potrafi dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
* Dba o porządek na stanowisku pracy odkłada sprzęt czysty podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej.
* Zna i przestrzega zasad BHP stosowane w zawodzie kucharza.
 |
| **dobry**(4, db) | * Opanował wiedzę i umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy w części produkcyjnej i usługowej w zawodzie kucharza.
* Prawidłowo analizuje i stosuje, zasady i metody pracy stosowane w zawodzie kucharza. w trakcie wykonywania zadań.
* Potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela.
* Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania zadań, ćwiczeń.
* Opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu .
* Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzęi umiejętności w zawodzie kucharza.
* Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań.
* Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym.
* Jest aktywny za zajęciach i chętnie wykonuje ćwiczenia.
* Stosuje i przestrzega zasad BHP w zawodzie kucharza.
 |
| **bardzo dobry**(5, bdb) | * Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do zawodu kucharza.
* Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne zawiązane z zawodem cukiernika.
* Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji.
* Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi.
* Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych.
* Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w zawodzie kucharza.
* Prawidłowo wykonuje ćwiczenia zgodnie z recepturą.
* Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP w zawodzie kucharza.
 |
| **celujący**(6, cel) | * Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100% ) i wykraczające poza program nauczania w zawodzie cukiernika.
* Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem kucharza.
* Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z cukiernictwem.
* Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych.
* Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z zawodem.
* Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości z kucharza.
* Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne.
 |

* 1. **Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródroczne/końcowo roczne zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Technik Żywienia I Usług Gastronomicznych**

 **K1: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań**

**K2: HGT.12.Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

**Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznch zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Technik Żywienia I Usług Gastronomicznych w kwalifikacji K1: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oceny****w stopniach** | **Normy wymagań wiadomości i umiejętności****Ocenę otrzymuje uczeń, który:** |
| **dopuszczający****(2, dop)** | * Potrafi wymienić podstawowe czynności związane z pierwszą kwalifikacją.
* Rozumie pytania i polecenia związane z wykonywaniem ćwiczeń z przygotowania i wydawania dań
* Zna podstawowe pojęcia zawodowe w związane z pierwszą kwalifikacją.
* Wykonuje ćwiczenia związane z obsługą gości zlecone przez nauczyciela.
* Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać zadanie, ćwiczenie z przygotowania i wydawania dań
* Zna etapy procesu produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego.
* Potrafi wymienić odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
* Umie zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw
* Korzysta z urządzeń, sprzętu przy pomocy nauczyciela w zawodzie kucharza..
* Zna zasady BHP stosowane w pierwszej kwalifikacji.
* Dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej.
* Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie.
 |
| **dostateczny****(3, dst)** | * Opanował podstawową wiedzę i umiejętności zagadnień z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego w pierwszą kwalifikacją.
* Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie kucharza.
* Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych.
* Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami.
* Organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia w pracowniach gastronomicznych.
* Omawia etapy procesu produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego.
* Potrafi dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
* Dba o porządek na stanowisku pracy odkłada sprzęt czysty podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej.
* Zna i przestrzega zasad BHP stosowane na zajęciach w pierwszej kwalifikacji.
 |
| **dobry****(4, db)** | * Opanował wiedzę i umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy w części produkcyjnej i usługowej.
* Prawidłowo analizuje i stosuje, zasady i metody pracy stosowane w trakcie wykonywania zadań.
* Potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela.
* Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania zadań, ćwiczeń.
* Opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu.
* Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzęi umiejętności w pierwszą kwalifikacją.
* Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań.
* Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym.
* Jest aktywny za zajęciach i chętnie wykonuje ćwiczenia.
* Stosuje i przestrzega zasad BHP w zawodzie pierwszą kwalifikacją.
 |
| **bardzo dobry****(5, bdb)** | * Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do pierwszą kwalifikacją.
* Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne zawiązane z pierwszą kwalifikacją.
* Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji.
* Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi.
* Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych.
* Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w pierwszej kwalifikacji
* Prawidłowo wykonuje ćwiczenia zgodnie z recepturą.
* Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP w zawodzie.
 |
| **celujący****(6, cel)** | * Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100% ) i wykraczające poza program nauczania w zawodzie.
* Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem kucharza.
* Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z cukiernictwem.
* Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych.
* Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z zawodem.
* Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości z kucharza.
* Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne.
 |

**Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Technik Żywienia I Usług Gastronomicznych w kwalifikacji K1: HGT.02 K2: HGT.12.Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oceny****w stopniach** | **Normy wymagań wiadomości i umiejętności****Ocenę otrzymuje uczeń, który:** |
| **dopuszczający****(2, dop)** | * Potrafi wymienić podstawowe czynności związane z drugą kwalifikacją
* Rozumie pytania i polecenia związane z wykonywaniem ćwiczeń z organizacji żywienia i usług gastronomicznych
* Zna podstawowe pojęcia zawodowe w związane z drugą kwalifikacją
* Wykonuje ćwiczenia związane z organizacją żywienia i usług gastronomicznych zlecone przez nauczyciela
* Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać zadanie, ćwiczenie z organizacji żywienia i usług gastronomicznych
* Zna etapy procesu produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego
* Potrafi wymienić odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju
* Umie zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw i napojów
* Korzysta z urządzeń, sprzętu przy pomocy nauczyciela w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych
* Zna zasady BHP stosowane w drugiej kwalifikacji
* Dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej
* Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie
 |
| **dostateczny****(3, dst)** | * Opanował podstawową wiedzę i umiejętności z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego zgodnie z pierwszą kwalifikacją
* Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych
* Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych
* Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami
* Organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia w pracowniach obsługi gości
* Omawia etapy procesu produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego
* Potrafi dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
* Dba o porządek na stanowisku pracy odkłada sprzęt czysty podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej
* Zna i przestrzega zasady BHP stosowane na zajęciach w drugiej kwalifikacji
 |
| **dobry****(4, db)** | * Opanował wiedzę i umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy w części produkcyjnej i usługowej
* Prawidłowo analizuje i stosuje, zasady i metody pracy stosowane w trakcie wykonywania zadań
* Potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela
* Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania zadań, ćwiczeń
* Opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu
* Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzęi umiejętności zgodnie z drugą kwalifikacją
* Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań
* Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym
* Jest aktywny za zajęciach i chętnie wykonuje ćwiczenia
* Stosuje i przestrzega zasad BHP w zawodzie zgodnie z drugą kwalifikacją
 |
| **bardzo dobry****(5, bdb)** | * Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do drugiej kwalifikacji
* Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne zawiązane z drugą kwalifikacją
* Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji
* Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi
* Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych
* Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w drugiej kwalifikacji
* Prawidłowo wykonuje ćwiczenia zgodnie z poleceniem
* Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP
 |
| **celujący****(6, cel)** | * Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100% ) i wykraczające poza program nauczania w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych
* Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem technik żywienia i usług gastronomicznych
* Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z organizacją żywienia i usług gastronomicznych
* Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych
* Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z zawodem
* Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości związane z organizacją żywienia i usług gastronomicznych
* Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne
 |

* 1. **Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródroczne/końcowo roczne zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla Technik Organizacji Turystyki**
* **K1: HGT.07. Przygotowanie imprez i usług turystycznych**
* ***K2: HGT.08. Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych***

**Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznch zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Technik Organizacji Turystyki w kwalifikacji K1: HGT.07. Przygotowanie imprez i usług turystycznych**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oceny****w stopniach** | **Normy wymagań wiadomości i umiejętności****Ocenę otrzymuje uczeń, który:** |
| **dopuszczający****(2, dop)** | * Potrafi wymienić podstawowe czynności związane z pierwszą kwalifikacją.
* Rozumie pytania i polecenia związane z wykonywaniem ćwiczeń z pierwszej kwalifikacji
* Zna podstawowe pojęcia zawodowe w związane z pierwszą kwalifikacją.
* Wykonuje ćwiczenia związane z imprez i usług turystycznych zlecone przez nauczyciela.
* Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać zadanie, ćwiczenie z przygotowania imprez i usług turystycznych
* Potrafi wykonać ćwiczenia i zadania o niewielkim stopniu trudności,
* Potrafi wskazać elementarne związki pomiędzy składnikami środowiska.
* Zna zasady BHP stosowane w pierwszej kwalifikacji.
* Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie.
 |
| **dostateczny****(3, dst)** | * Opanował podstawową wiedzę i umiejętności zagadnień z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego w pierwszej kwalifikacji.
* Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w pierwszej kwalifikacji
* Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych.
* Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami.
* Organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia w pracowniach turystycznych.
* Potrafi wykonać proste obliczenia,
* Wskazuje Elementarne Związki Przyczynowo- Skutkowe Zachodzące Pomiędzy Elementami Środowiska Turystycznego
* Potrafi samodzielne rozwiązywanie elementarnych zadań przedmiotowych.
* Zna i przestrzega zasad BHP stosowane na zajęciach w pierwszej kwalifikacji.
 |
| **dobry****(4, db)** | * Opanował wiedzę i umiejętności przydatne z przygotowania imprez i usług turystycznych
* Prawidłowo analizuje i stosuje, zasady i metody pracy stosowane w trakcie wykonywania zadań.
* Potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela.
* Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania zadań, ćwiczeń.
* Opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu.
* Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzęi umiejętności w pierwszą kwalifikacją.
* Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań.
* Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym.
* Jest aktywny za zajęciach i chętnie wykonuje ćwiczenia.
* Samodzielnie dokonać analizy danych statystycznych przedstawionych w różnej formie w oparciu o dane liczbowe sporządzić diagramy, wykresy, kartodiagramy itp.
* Stosuje i przestrzega zasad BHP w zawodzie pierwszą kwalifikacją.
 |
| **bardzo dobry****(5, bdb)** | * Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do pierwszą kwalifikacją.
* Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne zawiązane z pierwszą kwalifikacją.
* Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji.
* Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi.
* Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych.
* Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w pierwszej kwalifikacji
* Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP
 |
| **celujący****(6, cel)** | * Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100% ) i wykraczające poza program nauczania w pierwszej kwalifikacji
* Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem.
* Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z przygotowanie imprez i usług turystycznych.
* Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych.
* Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z zawodem.
* Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości z przygotowanie imprez i usług turystycznych.
* Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne.
 |

**Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Technik Organizacji Turystyki w kwalifikacji *K2: HGT.08. Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych***

|  |  |
| --- | --- |
| **Oceny****w stopniach** | **Normy wymagań wiadomości i umiejętności****Ocenę otrzymuje uczeń, który:** |
| **dopuszczający****(2, dop)** | * Potrafi wymienić podstawowe czynności związane z drugą kwalifikacją.
* Rozumie pytania i polecenia związane z wykonywaniem ćwiczeń z pierwszej kwalifikacji
* Zna podstawowe pojęcia zawodowe w związane z drugą kwalifikacją.
* Wykonuje ćwiczenia związane z obsługą klienta i rozliczaniem imprez i usług turystycznych zlecone przez nauczyciela.
* Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać zadanie, ćwiczenie z o*bsługą klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych*
* Potrafi wykonać ćwiczenia i zadania o niewielkim stopniu trudności,
* Potrafi wskazać elementarne związki pomiędzy składnikami środowiska.
* Zna zasady BHP stosowane w drugiej kwalifikacji.
* Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie.
 |
| **dostateczny****(3, dst)** | * Opanował podstawową wiedzę i umiejętności zagadnień z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego w drugiej kwalifikacji.
* Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w drugiej kwalifikacji
* Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych.
* Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami.
* Organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia w pracowniach turystycznych.
* Potrafi wykonać obliczenia usług turystycznych,
* Wskazuje Elementarne Związki Przyczynowo- Skutkowe Zachodzące Pomiędzy Elementami Środowiska Turystycznego
* Potrafi samodzielne rozwiązywanie elementarnych zadań przedmiotowych.
* Zna i przestrzega zasad BHP stosowane na zajęciach w drugiej kwalifikacji.
 |
| **dobry****(4, db)** | * Opanował wiedzę i umiejętności przydatne z obsługą klienta i rozliczaniem imprez i usług turystycznych
* Prawidłowo analizuje i stosuje, zasady i metody pracy stosowane w trakcie wykonywania zadań.
* Potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela.
* Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania zadań, ćwiczeń.
* Opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu.
* Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzęi umiejętności w pierwszą kwalifikacją.
* Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań.
* Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym.
* Jest aktywny za zajęciach i chętnie wykonuje ćwiczenia z obsługi klienta i rozliczania imprez i usług turystycznych.
* Samodzielnie dokonać analizy danych statystycznych przedstawionych w różnej formie w oparciu o dane liczbowe sporządzić diagramy, wykresy, kartodiagramy itp.
* Stosuje i przestrzega zasad BHP w zawodzie pierwszą kwalifikacją.
 |
| **bardzo dobry****(5, bdb)** | * Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do pierwszą kwalifikacją.
* Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne zawiązane z pierwszą kwalifikacją.
* Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji.
* Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi.
* Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych.
* Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w drugiej kwalifikacji
* Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP
 |
| **celujący****(6, cel)** | * Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100% ) i wykraczające poza program nauczania w drugiej kwalifikacji
* Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem.
* Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z obsługą klienta i rozliczaniem imprez i usług turystycznych
* Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych.
* Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z zawodem.
* Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości z obsługą klienta i rozliczaniem imprez i usług turystycznych
* Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne.
 |

* 1. **Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródroczne/końcowo roczne zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla Technik Hotelarstwa**
* **K.1 HGT.03 - Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie**
* **K.2 HGT.06. Realizacja usług w recepcji**

**Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Technik Hotelarstwa obu kwalifikacjach**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ocena****w stopniach** | **Normy wymagań wiadomości i umiejętności** |
| **dopuszczająca** (2, dop) | **Uczeń**: * zna podstawowe pojęcia, intuicyjnie rozumie ich treść, podaje przykłady dla tych pojęć,
* analizuje i rozwiązuje nawet łatwiejsze zadania przy pomocy nauczyciela, czasami samodzielnie potrafi rozwiązać zadania proste w sytuacjach typowych,
* zna algorytmy służące do rozwiązywania zadań standardowych,
* zadania rozwiązuje długo, niestarannie, bardzo często popełnia błędy,
* nie stosuje terminologii lub stosuje ją rzadko, bądź niepoprawnie,
* rzadko bierze aktywny udział w zajęciach,
* wiedza w zakresie podstawowych pojęć z zakresu hotelarstwa, gastronomii i turystyki jest niepełna i powierzchowna,
* wie, jaką ważną rolę odgrywa wiedza i umiejętności w pracy zawodowej
* ma trudności ze zrozumieniem i odtworzeniem ogólnych wiadomości, ćwiczenia praktyczne
* przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciw pożarowych.
 |
| **dostateczna** (3, dst) | **Uczeń:*** posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w danym zawodzie
* wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości
* potrafi omówić zagadnienie przy pomocy nauczyciela
* prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami
* organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia
* zna i rozumie podstawowe pojęcia i stosuje je do rozwiązywania typowych zadań,
* przy rozwiązywaniu zadań nie zawsze sprawnie posługuje się odpowiednią terminologią,
* czasami samodzielnie analizuje zadania o wyższym poziomie trudności,
* najczęściej rozwiązuje zadania przy niewielkiej pomocy nauczyciela,
* zwykle jest przygotowany do zajęć i aktywnie w nich uczestniczy,
* ma niewielkie trudności z wykonywaniem ćwiczeń praktycznych,
* popełnia błędy rzeczowe w zakresie podstawowych pojęć z zakresu hotelarstwa,
* samodzielnie rozwiązuje typowe zadania o średnim stopniu trudności, odtwarza wiadomości bez szerszej wiedzy ekonomicznej,
* przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciw pożarowych.
 |
| **dobra** (4, db) | * prawidłowo rozumie sytuacje, zasady i metody pracy stosowane w danym zawodzie
* potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela, wykorzystując narzędzia i metody pracy podczas działań praktycznych
* stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania ćwiczeń
* opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu
* jest aktywny za zajęciach
* wykazuje się znajomością i rozumieniem wielu pojęć z zakresu realizowanego programu,
* określa podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa, gastronomii, turystyki,
* sprawnie, ale nie zawsze precyzyjnie posługuje się odpowiednią terminologią w wymiarze teoretycznym i praktycznym,
* logicznie rozumuje, przy czym nie zawsze wybiera najprostszy sposób rozwiązania,
* potrafi stosować wiedzę i umiejętności do rozwiązywania zadań praktycznych,
* przy rozwiązywaniu problemu nie uwzględnia wszystkich aspektów,
* potrafi znaleźć błąd w swoim rozumowaniu,
* samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne, poprawnie wykorzystuje zdobytą wiedzę,
* prawidłowo dobiera techniki obsługi gościa obiektu hotelowego do typu i rodzaju hotelu,
* prawidłowo sporządza dokumenty związane z przygotowaniem, realizacją, sprzedażą i rozliczenie usług hotelarskich oraz kompleksowo obsługą klienta – wykorzystując techniki komputerowe,
* sprawnie wykonuje zadane ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem nowoczesnego sprzętu i urządzeń, służących do produkcji gastronomicznej i obsługi klienta,
* przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciw pożarowych.
 |
| **bardzo dobra** (5, bdb) | **Uczeń:*** samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne związane z zawodem
* potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji
* prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi,a umiejętnościami praktycznymi
* trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych
* umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w swoim zawodzie
* wykazuje się znajomością i rozumieniem pojęć z zakresu realizowanego programu,
* rozróżnia podstawowe pojęcia i terminy stosowane w hotelarstwie, gastronomii i turystyce,
* rozróżnia instrumenty marketingu,
* sprawnie i precyzyjnie posługuje się odpowiednią terminologią w wymiarze teoretycznym i praktycznym,
* jasno i logicznie rozumuje, czyta ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, szkiców, wykresów, map, dokumentacji technicznych i technologicznych,
* samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne niezależnie od ich stopnia trudności i bierze aktywny udział w procesie lekcyjnym,
* przetwarza dane liczbowe i operacyjne i prezentuje w formie graficznej wykorzystując techniki komputerowe,
* problemy rozwiązuje w sposób wyczerpujący i twórczy,
* jest zawsze przygotowany do lekcji i aktywnie uczestniczy w zajęciach,
* wiąże zagadnienia teoretyczne z rzeczywistością gospodarczą,
* posługuje się wyrażeniami fachowymi stosowanymi w gastronomii i hotelarstwie międzynarodowym, porozumiewa się w języku obcym z klientem,
* udziela wyczerpujących wypowiedzi ustnych i pisemnych, szybko i sprawnie wykonuje ćwiczenia praktyczne,
* przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciw pożarowych.
 |
| **celująca** (6, cel) | **Uczeń:*** samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem
* analizuje i ocenia podane rozwiązanie
* trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych
* proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia
* wykazuje szczególne zainteresowanie przedmiotami zawodowymi nauczanymi w technikum hotelarskim,
* samodzielnie formułuje problemy, jest dociekliwy i konsekwentnie dąży do rozwiązania problemu,
* samodzielnie rozwija własne zdolności, biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami, w zakresie pojęć, kategorii i zjawisk ekonomicznych, prawnych, hotelarsko – turystycznych i gastronomicznych,
* posiada wiedzę i umiejętności wykraczające poza obowiązujący program nauczania,
* zadania rozwiązuje w sposób oryginalny,
* wiąże zagadnienia teoretyczne z rzeczywistością gospodarczą w kraju i za granicą,
* korzysta z literatury fachowej,
* angażuje się biorąc udział w olimpiadach i konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne
 |

**POTWIERDZENIE ZAPOZNANIA UCZNIÓW
Z TREŚCIĄ DOKUMENTU**

***Zapoznałem z treścią niniejszego dokumentu:***

Klasa: …………. Data: ……………………………….. Podpis: ………………………………………………….

Klasa: …………. Data: ……………………………….. Podpis: ………………………………………………….

Klasa: …………. Data: ……………………………….. Podpis: ………………………………………………….

Klasa: …………. Data: ……………………………….. Podpis: ………………………………………………….

Klasa: …………. Data: ……………………………….. Podpis: ………………………………………………….

Klasa: …………. Data: ……………………………….. Podpis: ………………………………………………….