**Wymagania edukacyjne z przedmiotu technologia gastronomiczna realizowanego w zawodzie kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych**

1. Obszary aktywności ucznia podlegające ocenie:
2. Wiedza:

* Rozumienie podstawowych pojęć, zasad i zagadnień ważnych w technologii gastronomicznej ujętych w podstawie programowej
* Znajomość regulaminu pracowni technologicznej i zasad bhp koniecznych do organizowania procesu produkcyjnego
* Wykorzystywanie w praktyce wiadomości nabytych na lekcjach teoretycznych przedmiotów zawodowych

1. Umiejętności:

* Przygotowanie do zajęć w tym- posiadanie odpowiedniego stroju ochronnego, zakup surowców do ćwiczeń z uwzględnieniem oceny ich jakości, rozważanie i rozliczanie zakupionych surowców w tym sporządzanie rachunku oraz zapotrzebowania surowcowego
* Organizowanie procesu produkcyjnego w tym – dobór właściwych metod i technik pracy, dobór właściwych narzędzi i urządzeń oraz umiejętność ich obsługiwania, przestrzeganie i stosowanie zasad GHP i GMP, prowadzenie procesów produkcyjnych we właściwym tempie pracy, monitorowanie krytycznych punktów kontroli i podejmowanie działań korygujących, racjonalne wykorzystanie surowców i zagospodarowanie odpadów
* Dokonywanie oceny organoleptycznej sporządzonych potraw i napojów
* Ekspediowanie potraw i napojów w tym – porcjowanie, dekorowanie, dobieranie właściwej zastawy stołowej i sztućców

1. Postawy:

* Przestrzeganie zasad kultury i etyki zawodowej
* Kształtowanie postawy zawodowej, w szczególności- odpowiedzialności za powierzone zadania, konsekwencji w ich realizacji, umiejętności pracy w zespole, w tym komunikacji interpersonalnej, życzliwości
* Kreatywności poprzez doskonalenie umiejętności zawodowych, aktualizację wiedzy oraz prezentowanie własnych doświadczeń zawodowych

II. Formy kontroli wyników kształcenia

1. Obserwacje ćwiczeń indywidualnych i ich ocena
2. Obserwacje ćwiczeń grupowych i ich ocena
3. Sprawdziany praktyczne w tym symulacje egzaminu zawodowego
4. Odpowiedzi ustne
5. Zadania domowe
6. Szczególna aktywność np. udział w konkursach, pokazach gastronomicznych

III. Kryteria oceniania

Uczeń uzyskuje ocenę - **celujący -** jeśli

* Stosuje zasady bhp w sytuacjach typowych i nietypowych
* W sposób biegły posługuje się słownictwem zawodowym
* Sprawnie i samodzielnie organizuje proces produkcyjny, odpowiednio dobiera narzędzia i urządzenia
* Przewiduje i rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów
* Biegle i samodzielnie korzysta z norm i receptur gastronomicznych przy planowaniu i sporządzaniu potraw
* Stosuje i rozwiązuje problemy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych
* Jest aktywny i często koryguje błędy w pracy zespołu

Uczeń uzyskuje ocenę - **bardzo dobry -** jeśli

* Zawsze stosuje przepisy bhp
* W sposób zrozumiały posługuje się słownictwem zawodowym
* Samodzielnie organizuje proces produkcyjny, odpowiednio dobiera narzędzia i urządzenia
* Samodzielnie rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów
* samodzielnie korzysta z norm i receptur gastronomicznych przy planowaniu i sporządzaniu potraw
* Rozwiązuje problemy pojawiające się w procesie produkcyjnym w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych
* Jest aktywny i koryguje błędy w pracy zespołu

Uczeń uzyskuje ocenę – **dobry -** jeśli

* stosuje przepisy bhp w sytuacjach typowych
* nie zawsze posługuje się słownictwem zawodowym
* poprawnie organizuje proces produkcyjny , popełnia błędy przy doborze narzędzi i urządzeń
* rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
* korzysta z norm i receptur gastronomicznych przy planowaniu i sporządzaniu potraw
* wiedzę teoretyczną stosuje w działaniach praktycznych
* w wykonywanych działaniach współpracuje z zespołem

Uczeń uzyskuje ocenę – **dostateczny**- jeśli

* stosuje przepisy bhp pod kierunkiem nauczyciela lub kolegów
* nie zawsze rozumie pojęcia zawodowe
* w procesie produkcyjnym wymaga wsparcia nauczyciela
* korzysta z norm i receptur gastronomicznych przy planowaniu i sporządzaniu potraw
* w sytuacjach problemowych wymaga wsparcia nauczyciela
* słabo angażuje się w pracę zespołu

Uczeń uzyskuje ocenę **– dopuszczający** - jeśli

* stosuje przepisy bhp w zakresie koniecznym
* sporadycznie stosuje pojęcia zawodowe, często ich nie rozumie
* popełnia błędy przy organizacji procesu produkcyjnego
* ma trudności z czytaniem ze zrozumieniem norm i receptur gastronomicznych
* wymaga wsparcia w rozwiązywaniu problemów
* nie angażuje się w pracę zespołu

IV. Dodatkowe ustalenia

* Prowadzenie zeszytu przedmiotowego jest obowiązkowe
* Okresowo uczeń pełni funkcje intendenta i porządkowego - zakres obowiązków i odpowiedzialności jest ujęty w regulaminie pracowni technologicznej
* Warunkiem przystąpienia do ćwiczeń praktycznych jest posiadanie odpowiedniego stroju
* Uczeń ma obowiązek znać i przestrzegać regulamin pracowni technologicznej
* Każdy dział programowy kończy się zapowiedzianym sprawdzianem praktycznym
* Ocena śródroczna jest wystawiana na podstawie ocen bieżących, a ocena roczna na podstawie ocen z I i II semestru
* Uczeń, który opuścił ponad 50% zajęć lekcyjnych może być nieklasyfikowany
* O ocenie śródrocznej i rocznej uczeń i rodzice są informowani zgodnie z przyjętymi zasadami ujętymi w Statucie Szkoły

V. Tryb odwoławczy od oceny rocznej znajduje się w Statucie Szkoły.