

WYMAGANIA EDUKACYJNE Z ZAWODOWYCH PRZEDMIOTÓW

GASTRONOMICZNYCH dla zawodów:

- ⇒ **technik żywienia i usług gastronomicznych**
- ⇒ **kucharz**
- ⇒ **kucharz (Branżowa Szkoła I Stopnia)**
- ⇒ **kelner**

WYMAGANIA EDUKACYJNE DOTYCZĄ PRZEDMIOTÓW:

w zawodzie: Technik żywienia i usług gastronomicznych

- ⇒ Podstawy technologii gastronomicznej
- ⇒ Zasady żywienia
- ⇒ Planowanie i organizacja żywienia i usług gastronomicznych
- ⇒ Organizowanie żywienia i usług gastronomicznych
- ⇒ Technika i bezpieczeństwo w gastronomii
- ⇒ Przedsiębiorstwo gastronomiczne

w zawodzie: Kucharz i w Szkole Branżowej I stopnia

- ⇒ Podstawy technologii gastronomicznej
- ⇒ Zasady żywienia
- ⇒ Technika i bezpieczeństwo w gastronomii
- ⇒ Podstawy działalności w gastronomii

w zawodzie: Kelner

- ⇒ Podstawy technologii gastronomicznej
- ⇒ Zasady żywienia
- ⇒ Technika i bezpieczeństwo w gastronomii
- ⇒ Przedsiębiorstwo gastronomiczne

I. Obszary aktywności ucznia, które będą podlegać ocenie

1. Wiedza:

- ✓ rozumienie podstawowych pojęć, zasad i zagadnień ważnych dla przedmiotu, przewidzianych w programie nauczania
- ✓ zapamiętywanie wiadomości zdobytych podczas lekcji
- ✓ wyjaśnienie wiadomości na odpowiednich przykładach

2. Umiejętności :

- ✓ posługiwanie się wiadomościami w rozwiązywaniu problemów, zadań
- ✓ selekcjonowanie i hierarchizacja materiału, wyciąganie wniosków
- ✓ poprawne korzystanie z pomocy dydaktycznych
- ✓ udział w dyskusji
- ✓ współpraca w zespole
- ✓ formułowanie problemów, planu działania i prezentowanie rozwiązania

3. Postawy :

- ✓ samodzielność i aktywność na lekcji
- ✓ zainteresowanie przedmiotem
- ✓ praca w zespole
- ✓ obecność i przygotowanie na lekcji
- ✓ prowadzenie zeszytu i wykonywanie zadań
- ✓ samodzielność, zaangażowanie w rozwiązywaniu zadań
- ✓ umiejętność samooceny, planowania pracy
- ✓ dokładność, rzetelność, systematyczność

II. Sposoby sprawdzania osiągnięć uczniów

1. Prace pisemne:

- ✓ sprawdziany pisemne z określonego działu (obowiązkowe), zapowiedziane z dwu tygodniowym wyprzedzeniem
- ✓ sprawdziany i zadania (pisemne) w ramach przygotowania do egzaminu pisemnego i praktycznego
- ✓ kartkówki (dotyczą od 1 do 3 lekcji)
- ✓ zadania domowe
- ✓ referaty, prezentacje

2. Odpowiedzi ustne z zakresu 3 ostatnich zajęć lekcyjnych.

3. Aktywność na lekcjach.

4. Prace w grupach.

5. Samodzielna praca ucznia na lekcji.

III. Kryteria oceniania

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:

- ▲ spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą,
- ▲ jest kreatywny i twórczy
- ▲ osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach z zakresu przedmiotu.
- ▲ wykorzystuje literaturę fachową w rozwiązywaniu postawionych zadań
- ▲ śledzi i rozumie bieżące wydarzenia związane z przedmiotem

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:

- ▲ uzyskał wiedzę obejmującą program nauczania z przedmiotu,
- ▲ zna fachowe wyrażenia z zakresu przedmiotu
- ▲ sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami
- ▲ zawsze jest wzorowo zaangażowany w prace na lekcji i przygotowany do zajęć
- ▲ potrafi samodzielnie i w sposób twórczy rozwiązywać problemy związane z przedmiotem

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:

- ▲ samodzielnie rozwiązuje większość zadań
- ▲ opanował wystarczająco wiedzę dotyczącą przedmiotu,
- ▲ jego wiedza jest odtwórcza,
- ▲ potrafi poprawnie wykorzystywać zdobyte wiadomości i rozwiązywać typowe problemy teoretyczne i praktyczne z przedmiotu

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:

- ▲ dysponuje w stopniu dostatecznym zasobem wiedzy przewidzianej programem nauczania
- ▲ wykonuje typowe zadania o średnim stopniu trudności, często z pomocą nauczyciela,
- ▲ uczestniczy w procesie lekcyjnym, ale jego wypowiedzi są niepełne
- ▲ nie zawsze pracuje systematycznie
- ▲ potrafi rozróżnić i stosować pojęcia związane z treścią przedmiotu, jednak z trudnością dokonuje analizy postawionych mu problemów

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:

- ▲ potrafi stosować najprostsze pojęcia związane z treścią przedmiotu
- ▲ wykonuje zadania o niewielkim stopniu trudności, wymagające wykorzystania wiedzy i umiejętności przewidzianych przez program – najczęściej z pomocą nauczyciela
- ▲ wykazuje minimalną samodzielność w wykonywaniu postawionych zadań
- ▲ rzadko wykazuje aktywność na lekcji

IV. Skale ocen stosowane w sprawdzaniu i ocenianiu

1. Nauczyciel ustala punktację indywidualnie do każdej pracy pisemnej.

2. Ocena prac pisemnych, sprawdzających stopień przygotowania uczniów do egzaminów zawodowych

Ocena	Testy egzaminacyjne (pisemne)	Zadania egzaminacyjne (praktyczne)
dopuszczający	50 – 60 %	75 – 79 %
dostateczny	61 – 75 %	80 – 87 %
dobry	76 – 90 %	88 – 95 %
bardzo dobry	91 – 99 %	96 – 99 %
celujący	100 %	100 %

2. Kryteria oceny wypowiedzi ustnej:

- ✓ samodzielność odpowiedzi
- ✓ merytoryczność odpowiedzi
- ✓ argumentowanie, uzasadnienie
- ✓ stosowanie fachowego słownictwa
- ✓ umiejętność formułowania myśli, zgodność z tematem

3. Przy ocenianiu prac pisemnych, zadań domowych, referatów bierze się pod uwagę:

- ✓ zrozumienie problemu i sposób argumentacji
- ✓ samodzielność
- ✓ przejrzystość
- ✓ umiejętność wyszukiwania potrzebnych informacji
- ✓ umiejętność stosowania fachowego słownictwa i terminologii z przedmiotu

4. Udział w konkursach i olimpiadach na szczeblu szkolnym jest premiowany **oceną bardzo dobrą, natomiast zajęcie miejsc od 1 do 3 \implies oceną celującą.**

5. Wyróżnienie w etapie okręgowym olimpiady lub konkursu **podwyższa ocenę roczną o jeden stopień.**

6. Zakwalifikowanie się do etapu centralnego olimpiady lub konkursu \implies **ocena celująca** w klasyfikacji rocznej z przedmiotu objętego główną tematyką tej olimpiady (konkursu).

V. Dodatkowe ustalenia z uczniami

- ✓ Prowadzenie zeszytu jest obowiązkowe;
- ✓ Zaplanowane przez nauczyciela formy sprawdzające są obowiązkowe;
- ✓ Każdy dział programowy kończy się pracą pisemną lub testem zapowiedzianym na dwa tygodnie przed terminem sprawdzianu;
- ✓ Jeżeli z przyczyn losowych uczeń nie może napisać sprawdzianu pisemnego z całą klasą, to powinien to zrobić w najbliższym terminie;
- ✓ W przypadku uzyskania oceny niedostatecznej ze sprawdzianu pisemnego, **uczeń ma obowiązek poprawy**, w jak najszybszym terminie;
- ✓ Krótkie sprawdziany teoretyczne obejmujące materiał z trzech ostatnich lekcji, nie muszą być zapowiadane i nie podlegają poprawie pisemnej;
- ✓ Uczeń ma prawo do oceny za dodatkowo i nadprogramowo wykonaną pracę;
- ✓ Ocenę śródroczną i roczną nauczyciel wystawia na podstawie ocen bieżących ucznia, lecz nie jest to średnia arytmetyczna z ocen;
- ✓ Uczeń który opuścił ponad 50% obowiązkowych zajęć lekcyjnych może być nieklasyfikowany;
- ✓ Uczeń może zgłosić nieprzygotowanie do lekcji 1-2 razy w semestrze (zależy od przedmiotu – liczby godzin);
- ✓ O ocenie śródrocznej i rocznej uczniów i rodzice będą informowani zgodnie z przyjętymi ustaleniami zawartymi w Statucie szkoły.

VI. Warunki i kryteria oceniania uczniów z obniżonymi wymaganiami edukacyjnymi z przedmiotów zawodowych gastronomicznych

Obniżenie wymagań edukacyjnych nauczyciel stosuje indywidualnie dla każdego ucznia. W szczególności może ono polegać na:

- wydłużeniu czasu pisania sprawdzianów
- ograniczeniu ilości zadań
- stopniowaniu trudności zadań (od najłatwiejszego i najtrudniejszego)
- stwarzaniu możliwości pomocy poza lekcjami
- zadawaniu podobnych, przykładowych zadań, jak na sprawdzianie, do wykonania w domu
- pomoc nauczyciela uczniowi przy wypowiedziach ustnych

Uczeń z obniżonymi wymaganiami edukacyjnymi:

- dysponuje w stopniu dostatecznym zasobem wiedzy przewidzianej przez program
- potrafi wykonać polecenia o średnim stopniu trudności, często przy pomocy nauczyciela
- wypowiada się nie zawsze precyzyjnie
- uczestniczy w procesie kształcenia w stopniu zadowalającym i wykazuje gotowość do rozwijania swych umiejętności w podstawowym zakresie.

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