**WYMAGANIA EDUKACYJNE**

**Kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań**

**z przedmiotu PRACOWNIA GASTRONOMICZNA**

**dla Szkoły branżowej I stopnia na podbudowie szkoły podstawowej w zawodzie kucharz**

Celem przedmiotowego systemu oceniania jest:

1. Wspieranie rozwoju ucznia przez diagnozowanie jego osiągnięć w odniesieniu do wymagań edukacyjnych przewidzianych w programie nauczania.
2. Wdrażanie ucznia do systematycznej pracy, samokontroli i samooceny.
3. Dostarczenie uczniom, rodzicom i nauczycielom informacji o postępach, osiągnięciach oraz trudnościach ucznia
4. Wykorzystanie osiągnięć uczniów do planowania pracy dydaktycznej nauczyciela.

**I. Obszary aktywności ucznia, które będą podlegać ocenie**

1. Wiedza

* Znajomość pojęć, zasad, procesów i reguł dotyczących zagadnień zawodowych przewidzianych w programie nauczenia w odniesieniu do ćwiczeń praktycznych
* Zrozumienie i zapamiętywanie wiadomości zdobytych podczas ćwiczeń i nauki własnej.
* Nabycie sprawności manualnej, biegłości w przygotowaniu i wydawaniu dań

 2. Umiejętności

* Dobierania i wykorzystania narzędzi pracy i urządzeń gastronomicznych
* Właściwego organizowania stanowiska pracy i mise en place
* Prawidłowa interpretacja i samodzielne rozwiązywanie problemów związanych z produkcją
* Prawidłowa analiza, wnioskowanie i dostrzeganie związków między teorią a praktyką i stosowanie ich przy przygotowaniu potraw
* Formułowanie problemów, planu działania, przewidywania i prezentowanie ich na własny sposób
* Analizowania, oceniania, wartościowania i wnioskowania
* Umiejętność samooceny, planowania i organizowania własnej pracy
* Poprawnego korzystanie z pomocy dydaktycznych np. receptur, narzędzi, urządzeń

3. Postawa

* Samodzielności i zaangażowania w pracę na lekcji
* Pozytywne nastawienie i zainteresowanie przedmiotem
* Praca w zespole
* Obecność i przygotowanie do lekcji
* Prowadzenie zeszytu
* Aktywne wykonywanie zadań przydzielonych w czasie ćwiczeń
* Zaangażowania i dociekliwości poznawczej
* Kształcenie kreatywnej postawy wobec rozwiązywania sytuacji problemowych
* Dokładności, rzetelności, systematyczności, wiary we własne siły

**II. Sposoby sprawdzania osiągnięć uczniów**

1. Prace pisemne: Kartkówki obejmujące bieżący zakres materiału, plany działania

2. Odpowiedzi ustne

3. Indywidualna lub grupowa praca na lekcji

4. Zadania domowe

5.Referaty , prezentacje multimedialne

**III. Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych**

**Ocenę celującą** otrzymuje uczeń, który:

 • opanował biegle umiejętności związane z procesem produkcyjnym dań

 • opanował pełny zakres wiadomości i umiejętności zawodowych

 • samodzielnie rozwiązuje problemy zawodowe,

 • umiejętnie stosuje wiedzę i umiejętności z innych przedmiotów do rozwiązywania problemów zawodowych,

 • biegle stosuje terminologię właściwą dla zawodu,

 • trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną do rozwiązywania problemów praktycznych,

 • planuje proces rozwiązywania problemów, proponuje oryginalne, twórcze rozwiązania,

 • wykazuje zainteresowanie zawodem, rozwija swoje zainteresowania samodzielnie biorąc udział w pozaszkolnych formach dokształcania,

 • bierze udział i osiąga wyróżniające miejsce w konkursach, olimpiadach związanych z zawodem.

**Ocenę bardzo dobrą** otrzymuje uczeń, który:

 • opanował wiadomości i umiejętności zawodowe w stopniu gwarantującym wysoki poziom

 kwalifikacji zawodowych,

 • samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne związane z przedmiotem,

 • sprawnie posługuje się terminologią właściwą dla zawodu,

 • potrafi argumentować własne rozwiązania problemów,

 • potrafi dokonać analizy problemu,

 • potrafi rozwiązywać zadania nietypowe związane z zawodem,

 • wykorzystuje wiedzę teoretyczną do rozwiązywania zadań praktycznych,

 • jest aktywny i kreatywny na lekcjach,

 • wykonuje prace w sposób estetyczny z zachowaniem wymagań sanitarno-higienicznych

 • pracuje systematycznie,

 • stosuje się do zasad bhp .

**Ocenę dobrą** otrzymuje uczeń, który:

 • opanował wiadomości i umiejętności właściwe dla zawodu w stopniu pozwalającym na właściwe

 przygotowanie i wydanie potraw

• potrafi prawidłowo rozpoznać problem zawodowy i zaproponować typowy sposób rozwiązania,

 • zna i stosuje terminologię właściwą dla zawodu,

 • zna i stosuje zasady bhp właściwe dla zawodu,

 • potrafi stosować poznane procedury do wykonania zadania praktycznego,

 • potrafi poprawić wskazany przez nauczyciela błąd w wykonywanym zadaniu,

 • potrafi samodzielnie rozwiązać typowy problem teoretyczny i praktyczny,

 • potrafi prawidłowo interpretować receptury i instrukcje,

 • jest aktywny na lekcjach,

 • prace domowe wykonuje starannie z niewielkimi błędami.

**Ocenę dostateczną** otrzymuje uczeń, który:

 • opanował podstawowe wiadomości i umiejętności zawodowe w zakresie pozwalającym na

 rozwiązywanie większości problemów i zadań w danym zawodzie,

 • zna podstawowe pojęcia, zasady i procesy właściwe dla danego zawodu,

 • przy pomocy nauczyciela potrafi dokonać analizy typowego problemu zawodowego i

 zaproponować rozwiązanie,

 • przy pomocy nauczyciela potrafi określić nieprawidłowości w rozwiązaniu i poprawić błędy,

 • posługuje się terminologią fachową z błędami,

 • wykonane prace zawierają błędy, które pozwalają po wprowadzeniu poprawek na prawidłowe

 przygotowanie potraw,

 • potrafi stosować poznane wcześniej typowe rozwiązania.

**Ocenę dopuszczającą** otrzymuje uczeń, który:

 • opanował w stopniu elementarnym wiadomości i umiejętności zawodowe w zakresie pozwalającym

 na rozwiązywanie większości problemów i zadań w danym zawodzie,

 • braki w wiadomościach i umiejętnościach pozwalają na wykonywanie podstawowych czynności

 zawodowych,

 • zna podstawowe zasady bhp właściwe dla zawodu i potrafi je zastosować,

 • wykonuje proste czynności związane z produkcją potraw i ich ekspedycją

 • stosuje nieudolnie język zawodowy, zna podstawowe pojęcia, nazywa podstawowe narzędzia,

 urządzenia i procesy itp.

 • poziom wiedzy i umiejętności, które opanował pozwalają na kontynuowanie kształcenia

 zawodowego.

**IV. Skale stosowane w sprawdzaniu i ocenianiu**

1. Kryteria oceny prac pisemnych:

* zrozumienie problemu i sposób argumentacji
* samodzielność , przejrzystość prezentacji problemu
* umiejętność wyszukiwania potrzebnych informacji
* umiejętność stosowania fachowego słownictwa i terminologii z przedmiotu

2.Kryteria oceny wypowiedzi ustnej:

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

 3. Kryteria oceny za ćwiczenia praktyczne

* stan gotowości do pracy – właściwy strój roboczy
* organizacja stanowiska pracy i przebieg procesu technologicznego
* dobór narzędzi i urządzeń
* dobór zastawy stołowej i sposób ekspedycji potraw
* ocena organoleptyczna wykonanych potraw
* stosowanie przepisów bhp

4. Wyróżnienie w etapie okręgowym olimpiady lub konkursu podwyższa ocenę końcową o jeden stopień.

5. Zakwalifikowanie się do finału centralnego olimpiady lub konkursu- ocena celująca w klasyfikacji końcowo rocznej z przedmiotu objętego główną tematyką tej olimpiady (konkursu).

**V. Kontrakt z uczniami**

* uczeń jest zobowiązany do zapoznania się i przestrzegania regulaminu pracowni technologicznej
* Uczeń pełniący funkcję intendenta ma obowiązek wywiązać się z powierzonego zadania
* Każdy uczeń jest oceniany za swoje osiągnięcia- wiedzę i umiejętności oraz postawę.
* Prowadzenie zeszytu jest obowiązkowe.
* Zaplanowane przez nauczyciela formy sprawdzające są obowiązkowe.
* Każdy dział programowy kończy się sprawdzianem praktycznym zapowiedzianym na dwa tygodnie przed terminem sprawdzianu.
* Udział w sprawdzianach praktycznych jest obowiązkowy
* Kartkówki z bieżącego materiału, nie muszą być zapowiadane i nie podlegają poprawie
* Ocena śródroczna nie jest średnią arytmetyczną ocen cząstkowych, ale jest wystawiana na podstawie ocen cząstkowych, a roczna na podstawie ocen z pierwszego i drugiego półrocza.
* Uczeń który opuścił ponad 50% obowiązkowych zajęć lekcyjnych, może być z tego przedmiotu nieklasyfikowany i powinien zdawać egzamin klasyfikacyjny.
* Ocenie śródrocznej i rocznej uczeń i rodzice będą informowani zgodnie z przyjętymi ustaleniami zawartymi w WSO

**VI. W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:**

1. Oceniać jakość surowców, półproduktów oraz znać zasady ich przechowywania.
2. Planować produkcję potraw.
3. Rozróżniać asortyment potraw i napojów kuchni polskiej, kuchni innych narodów oraz potraw dietetycznych.
4. Stosować metody i techniki pracy wykorzystywane w obróbce surowców i produkcji potraw
5. Określać wpływ prawidłowego postępowania z surowcem na jakość wyrobu gotowego.
6. Dobierać surowce i półprodukty do przygotowania i wydawania dań.
7. Rozpoznawać cechy towaroznawcze surowców i półproduktów stosowanych do przygotowania potraw.
8. Dobierać sprzęt, narzędzia i urządzenia do przygotowania i wydawania dań.
9. Dobrać właściwe procesy technologiczne dotyczące przygotowania i wydawania dań.
10. Rozwijać kreatywność przy planowaniu potraw i napojów
11. Oceniać jakość surowców i półproduktów stosowanych do przygotowania i wydawania dań.
12. Określić zagrożenia obniżające jakość żywności i produkowanych dań.
13. Stosować receptury gastronomiczne, czytać je i analizować ze zrozumieniem.
14. Przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe zgodnie z wymaganiami HACCP.
15. Planować produkcję potraw i napojów,
16. Dobierać metody i techniki produkcji w zależności od rodzaju przygotowywanych dań.
17. Charakteryzować zmiany fizyko chemiczne zachodzące podczas przygotowania i wydawania dań.
18. Stosować nowoczesne technologie produkcji potraw.
19. Prowadzić produkcję potraw i napojów.
20. Dobierać sprzęt, maszyny i urządzenia do produkcji potraw i napojów.
21. Stosować sprzęt, maszyny i urządzenia do produkcji potraw i napojów.
22. Dobierać sprzęt do ekspedycji potraw i napojów.
23. Stosować sprzęt do ekspedycji potraw i napojów.
24. Prowadzić produkcję zgodnie z zasadami bhp oraz z zachowaniem bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
25. Stosować nowatorskie rozwiązania podczas sporządzania potraw i napojów.
26. Współpracować w zespole w celu wykonania zadań zawodowych.

Nauczyciel do wiadomości uczniów i rodziców podaje hasła programowe realizowane na właściwym etapie procesu kształcenia.

**VII.** **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: ograniczeniu ilości zadań i stopniowaniu trudności zadań (od najłatwiejszego do najtrudniejszego)

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 osiąga niższy poziom sprawności manualnej , uczestniczy w procesie kształcenia w stopniu zadowalającym i wykazuje gotowość do rozwijania swych umiejętności w podstawowym zakresie.

**VIII.** Tryb odwoławczy od oceny rocznej znajduje się w Statucie Szkoły.