**Wymagania edukacyjne z zajęć praktycznych-**

**„Przygotowywanie i wydawanie dań w praktyce”.**

1. **OCENIE PODLEGAJĄ:**

* Wiadomości,
* Umiejętności,
* Aktywność, zaangażowanie, systematyczność,
* Możliwości ucznia,
* Stosowanie zasad BHP,
* Higiena osobista.
* Wykonanie wszystkich poleceń zgodnie z treścią;
* Stopień samodzielności wykonywania zadania;
* Pilność;
* Końcowy efekt pracy (jakość pracy)- **przygotowanie potraw, łącznie z dekoracją i ekspedycją.**
* Umiejętność pracy w zespole;

# Osiągnięcia ucznia

Ocenia się w zakresie:

* jego wiadomości przedmiotowych z danego semestru bądź roku, tj.:
  + znajomości i rozumienia definicji i pojęć związanych ze **sporządzaniem potraw i napojów**
  + zastosowania poznanych wiadomości w sytuacjach typowych powiązanych   
    z praktycznym ich wykorzystaniem,
* jego umiejętności, czyli:
  + stosowania poznanych pojęć w określonych sytuacjach
  + analizowania i interpretowania wyników otrzymanych potraw
  + analizowania i interpretowania obliczeń technologicznych
  + posługiwania się sprzętem gastronomicznym
  + porównywania, uogólniania, wnioskowania
  + samodzielnego wyszukiwania nowych źródeł wiedzy
* posługiwania się językiem technologicznym, tj.:
  + precyzji formułowania myśli
  + stosowania poznanych definicji i pojęć
  + formułowania wypowiedzi ustnych i pisemnych
* aktywności na lekcjach

- aktywności w pracy pozaszkolnej, czyli:

* + wykorzystania różnych źródeł wiedzy np. czasopism, pozaprogramowych podręczników, internetu w celu przygotowania pracy domowej, referatu.
  + udziału w konkursach, olimpiadach.

1. **WARUNKI DO SPEŁNIENIA PRZEZ UCZNIA:**

* Uczeń posiada zeszyt w którym, systematycznie dokonuje zapisów,
* Na zajęciach pracuje systematycznie zgodnie z zasadami BHP i p.poż. i innymi regulaminami,
* Zgodnie z zasadami korzysta z odzieży ochronnej,

Strój na zajęcia -czapka kucharska, bluza kucharska, białe spodnie, zapaska, obuwie antypoślizgowe na wiązanie, ręcznik do wycierania rąk, ścierka do wycierania naczyń,

* Uczeń systematycznie przygotowuje zadania domowe - ustne, pisemne, robi zakupy, pierze   
   odzież ochronną,
* Pracuje zgodnie z poleceniami nauczyciela,
* Posługuje się odpowiednim sprzętem zgodnie z zasadami higieny i BHP,
* Uczeń potrafi pracować indywidualnie oraz w grupie,
* Systematycznie przyswaja wiedzę i umiejętności praktyczne.

1. **WYMAGANIA NA POSZCZEGÓLNE OCENY:**

**Poziom wymagań na ocenę celującą – wykraczający:**

otrzymuje uczeń, który:

* biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań wykraczających poza   
   program nauczania,
* proponuje rozwiązani a nietypowe,
* jego wydajność pracy przekracza ustaloną normę minimalną,
* wzorowo wykonuje ćwiczenia pracy praktycznej, pracuje zupełnie samodzielnie   
   z własnymi usprawnieniami,
* wzorowo organizuje pracę i wzorowy jest przebieg tej pracy, uczeń wykorzystuje

narzędzia, maszyny oraz inne urządzenia,

* przykładnie przestrzega norm i przepisów,
* uczeń doskonałe wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru.
* proponuje rozwiązania nietypowe.
* bierze udział w konkursach i olimpiadach przedmiotowych.

**Poziom wymagań na ocenę bardzo dobrą – poziom rozszerzony:**

otrzymuje uczeń, który:

* sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem   
   nauczania,
* samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne,
* potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych i nietypowych,
* osiąga minimum wymaganej wydajności,
* przestrzega przepisy bhp,
* prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania potraw

zgodnie z tematyką zajęć lekcyjnych,

* pracuje w pełni samodzielnie,
* określa zmiany fizyczno-chemiczne zachodzące podczas obróbki termicznej,
* potrafi omówić poszczególne rodzaje obróbki cieplnej, sprawnie omawia poszczególne   
   etapy pracy –od surowców do uzyskania gotowej potrawy,
* wykonuje ćwiczenia starannie i z zachowaniem higieny oraz zasad bezpieczeństwa   
   pracy,
* sprawnie przeprowadza ocenę organoleptyczną produktów i potraw,
* biegle charakteryzuje produkty pod względem towaroznawczym.

**Poziom wymagań na ocenę dobrą – poziom dopełniający:**

otrzymuje uczeń, który:

* opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności,
* poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje i wykonuje samodzielnie typowe zadania
* teoretyczne i praktyczne,
* samodzielnie i higienicznie wykonuje ćwiczenia z poszczególnych działów określonych
* programem nauczenia,
* zna rodzaje obróbki termicznej i poprawnie je stosuje,
* umie przeprowadzić ocenę organoleptyczną,
* popełnia niewielkie pomyłki przy omawianiu zmian fizyczno-chemicznych   
   zachodzących podczas obróbki termicznej,
* popełnia drobne pomyłki przy ocenie towaroznawczej.

**Poziom wymagań na ocenę dostateczną – poziom podstawowy:**

otrzymuje uczeń, który:

* opanował wiadomości i umiejętności podstawowe,
* wykonuje zadania teoretyczne i praktyczne o średnim stopniu trudności,
* przy wykonywaniu ćwiczeń określonych programem nauczania jest mało
* samodzielny, pracuje tylko w grupie, jest mało staranny, ale pracuje zgodnie   
   z przepisami bhp,
* zna rodzaje obróbki termicznej,
* słabo określa skład chemiczny i wartość odżywczą surowców,
* nie umie określić zmian fizyczno - chemicznych zachodzących podczas obróbki   
   termicznej.

**Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:**

* ma duże luki w wiadomościach i umiejętnościach – wykonuje ćwiczenia o niewielkim   
   stopniu trudności,
* na lekcjach jest bierny pracuje opieszale, ćwiczenia wykonuje niestarannie i mało
* higienicznie, pracuje z grupą lub z pomocą nauczyciela,
* nie zna składu chemicznego surowców,
* nie umie dokonać oceny organoleptycznej surowców i potraw,
* nie potrafi wyciągnąć wniosków z wykonanych ćwiczeń,
* prawidłowo przeprowadza obróbkę wstępną surowców.

**Ocenę niedostateczną** otrzymuje uczeń, który:

* nie opanował elementarnych wiadomości i umiejętności określonych programem   
   nauczania,
* pracuje niedbale, niestarannie, nie zachowuje zasad higieny, pracuje niezgodni z   
   zasadami bhp,
* opuszcza zajęcia, nie uzupełnia wiedzy,
* nie umie scharakteryzować surowców pod względem przydatności kulinarnej
* stosuje niewłaściwe metody pracy - brak u niego reakcji na wskazówki udzielone   
  w instruktażu,
* nauczyciel obserwuje u ucznia bezwzględny brak umiejętności organizacji pracy   
  i organizacji stanowiska pracy,
* uczeń niewłaściwe wykorzystuje maszyny, urządzenia, narzędzia,
* wykonuje potrawy z błędami nie do naprawienia,
* jego wyrób nie odpowiada warunkom odbioru.

1. **WYSTAWIANIE OCENY PÓŁROCZNEJ I ROCZNEJ**

Oceny bieżące i klasyfikacyjne ustala się wg następującej skali:

* dopuszczający – 1,75 – 2,74
* dostateczny – 2,75 – 3,74
* dobry – 3,75 – 4,74
* bardzo dobry – 4,75 – 5,74
* celujący – 5,75 – 6,00

Ostatecznie o ocenie półrocznej i końcoworocznej decyduje nauczyciel przedmiotu.

**Wystawienie oceny rocznej polegać będzie na wyliczeniu średniej arytmetycznej dwóch ocen za I i II półrocze. (Jeżeli średnia ocena będzie np. 1,5, 2,5, 3,5 itd. to o ostatecznej ocenie zadecyduje nauczyciel biorąc pod uwagę zaangażowanie ucznia i stosunek do przedmiotu oraz postępy w nauce.**

**Próbne egzaminy zawodowe**

Próbne egzaminy *zawodowe teoretyczne* oceniane są tak samo jak sprawdziany pisemne:

* + poniżej 50% maksymalnej liczby punktów – **ocena niedostateczny**
  + od 51% maksymalnej liczby punktów - **ocena dopuszczający**
  + od 60% maksymalnej liczby punktów - **ocena dostateczny**
  + od 75% maksymalnej liczby punktów - **ocena dobry**
  + od 90% maksymalnej liczby punktów - **ocena bardzo dobry**

Próbne egzaminy *zawodowe praktyczne* oceniane są wg skali:

Oceny ustalane są wg systemu punktowego:

100% pkt – 98%pkt – celujący,

97%- 92% pkt – bardzo dobry,

91% - 86% pkt – dobry,

85% - 80% pkt – dostateczny,

79% - 75% pkt – dopuszczający,

poniżej 74% pkt – niedostateczny

W ocenianiu bieżącym dopuszcza się stosowanie minusów i plusów przy każdej ocenie.