

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH
PRACOWNIA GASTRONOMICZNA**

PRACOWNIA GASTRONOMICZNA

WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO OTRZYMANIA PRZEZ UCZNIĄ POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH Z ZAJĘĆ EDUKACYJNYCH

/Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.

Ocena celująca to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności./

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:

- jest odpowiednio przygotowany do ćwiczeń (ma odzież ochronną, zna tematykę ćwiczeń),
- wykazuje się umiejętnościami organizacji stanowiska pracy według określonych zasad,
- opanował całkowicie umiejętności praktyczne określone w programie nauczania,
- potrafi zaplanować prawidłową kolejność czynności składających się na cykl produkcyjny,
- bezbłędnie, wzorowo i precyzyjnie wykonuje zadania,
- potrafi skutecznie łączyć wiedzę teoretyczną z umiejętnościami praktycznymi, rozumie zależność między teorią i praktyką, posługuje się biegle fachową terminologią zawodową podczas ćwiczeń,
- współpracuje z grupą podczas wykonywania zadań praktycznych,
- przestrzega dyscypliny pracy, zasad BHP i ochrony przeciwpożarowej,
- pracuje wzorowo, wykazując szczególną aktywność podczas ćwiczeń,
- uczęszcza na ćwiczenia, a nieobecności ma usprawiedliwione i odpracowane w terminie,
- osiąga sukcesy na konkursach i olimpiadach przedmiotowych.

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:

- jest odpowiednio przygotowany do ćwiczeń (ma odzież ochronną, zna tematykę ćwiczeń),
- wykazuje się umiejętnościami organizacji stanowiska pracy według określonych zasad,
- opanował umiejętności praktyczne określone w programie nauczania w stopniu bardzo dobrym,
- potrafi zaplanować prawidłową kolejność czynności składających się na cykl produkcyjny,
- rozumie zależność między teorią i praktyką,
- posługuje się fachową terminologią zawodową podczas ćwiczeń,
- bezbłędnie wykonuje zadania zlecone przez nauczyciela,
- wykazuje się umiejętnościami współpracy w grupie,
- pracuje starannie i sprawnie, jest aktywny podczas ćwiczeń,
- przestrzega dyscypliny pracy, zasad BHP i ochrony przeciwpożarowej,
- uczęszcza na ćwiczenia, a nieobecności ma usprawiedliwione i odpracowane w terminie,

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:

- jest odpowiednio przygotowany do ćwiczeń (ma odzież ochronną, zna tematykę ćwiczeń),
- wykazuje się umiejętnościami organizacji stanowiska pracy według określonych zasad,
- opanował umiejętności praktyczne w stopniu dobrym, niewielkie uchybienia podczas pracy uczeń koryguje samodzielnie po wysłuchaniu instruktora nauczyciela prowadzącego zajęcia,
- sprawnie wykorzystuje zdobyte umiejętności,
- zna fachową terminologię
- wykazuje się umiejętnościami praktycznego działania w zakresie czynności zawodowych,
- potrafi wykorzystać wiedzę teoretyczną w praktyce,
- przestrzega dyscypliny pracy, zasad BHP i ochrony przeciwpożarowej, uczęszcza na ćwiczenia, a nieobecności ma usprawiedliwione i odpracowane w terminie,

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:

- jest odpowiednio przygotowany do ćwiczeń (ma odzież ochronną, zna tematykę ćwiczeń),
- nie opanował umiejętności organizacji stanowiska pracy,
- opanował jedynie w podstawowym stopniu umiejętności praktyczne, w związku z czym może mieć kłopoty w zdobywaniu nowych, trudniejszych umiejętności praktycznych,
- wykazuje średnie zainteresowanie zdobywaniem nowych umiejętności zawodowych,
- nie potrafi łączyć teorii z praktyką,
- nie potrafi współpracować z grupą,
- pracuje niesystematycznie w sposób nieuporządkowany,
- podczas wykonywania zadań potrzebuje pomocy nauczyciela,
- potrzebuje ciągłej kontroli,
- zna tylko podstawowe przepisy BHP,
- ma nieobecności na zajęciach, ale odpracowane,

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:

- częściowo opanował umiejętności zawarte w programie nauczania, jednak jego braki nie przekreślają możliwości wykonania danego ćwiczenia,
- wykonuje typowe zadania praktyczne o nieznacznym stopniu trudności z pomocą nauczyciela,
- wykazuje brak samodzielności podczas wykonywanej pracy,
- nie zna terminologii zawodowej,
- nie jest aktywny na zajęciach,
- nie potrafi współpracować w grupie,
- zna przepisy BHP, higieny produkcji i higieny osobistej, ale nie stosuje ich w praktyce,
- nie przestrzega dyscypliny pracy, ale zachowuje się poprawnie,
- wymaga ciągłej systematycznej kontroli na każdym etapie realizacji zadań,
- ma pojedyncze nieusprawiedliwione nieobecności

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:

- nie spełnia oczekiwań określonych w realizowanym programie nauczania, co uniemożliwia mu opanowanie kolejnych umiejętności,
- nie opanował podstawowych umiejętności zawartych w programie nauczania,
- nie potrafi rozwiązywać zadań nawet o niewielkim stopniu trudności, nawet przy dużej pomocy nauczyciela,
- nie przestrzega dyscypliny pracy, przepisów BHP, higieny produkcji i higieny osobistej,
- nie interesuje się zawodem,
- nie zna podstawowych pojęć zawodowych,
- nie jest aktywny na zajęciach,
- nie wykazuje chęci uzupełniania braków,
- opuszcza zajęcia, ma nieusprawiedliwione nieobecności,
- ma liczne uwagi dotyczące nieodpowiedniego zachowania i braku dyscypliny pracy.

Ocenianie ucznia o specjalnych potrzebach edukacyjnych dostosowane jest do jego indywidualnych możliwości. Uwzględnia ono zalecenia opinii lub orzeczenia PPP, jego zaangażowanie w proces dydaktyczny oraz postępy w nauce.

Przy ocenianiu ćwiczeń– zadań praktycznych przeprowadzanych w szkole bierze się pod uwagę:

- a. Regulaminowy strój, przygotowanie do zajęć, wykonanie samodzielnie zadania i jego zaprezentowanie, praca zgodnie z zasadą *mice en place*, czystość stanowiska podczas pracy i po wykonaniu zadania oraz wypełnianie obowiązków zgodnie z HACCP.
- b. Dobieranie odpowiednich narzędzi i sprzętu,
- c. Organizowanie stanowiska pracy - przygotowanie i rozmieszczenie sprzętu, przygotowanie surowców i półproduktów, zachowanie porządku,
- d. Umiejętność pracy w zespole oraz pracę samodzielną,

- e. Wykorzystanie umiejętności teoretycznych potrzebnych do wykonania zadań praktycznych - prawidłowe przeprowadzenie procesów technologicznych, odczytywanie receptur, przeliczanie receptur, korzystanie z instrukcji obsługi maszyn,
- f. Jakość i estetykę wykonanej pracy,
- g. Postawę zawodową - organizacja czasu pracy, przestrzeganie przepisów, racjonalna gospodarka surowcami i sprzętem,
- h. Zachowanie podczas ćwiczeń, zaangażowanie,
- i. Warunkiem dopuszczenia ucznia do zajęć w pracowni jest posiadanie ważnej książeczki pracowniczej do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- j. W przypadku braku odzieży ochronnej podczas zajęć z pracowni gastronomicznej, uczeń nie może uczestniczyć w produkcji wyrobów; bierze wtedy udział w wyznaczonych pracach porządkowych.

Przy ustalaniu oceny z zajęć pracowni gastronomicznej odbywających się w Hotelu Bristol brana jest pod uwagę frekwencja ucznia, a ocena obliczana metodą średniej arytmetycznej wg wzoru: suma uzyskanych ocen cząstkowych/ ilość dni zajęć w danym miesiącu. Usprawiedliwienie nieobecności zwolnieniem lekarskim skutkuje odliczeniem tego dnia z sumy zajęć w danym miesiącu.