Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z **Obsługi konsumenta**.

**Stopień niedostateczny**

Uczeń nie opanował podstawowej wiedzy z zakresu zajęć edukacyjnych, błędnie analizuje dane pojęcia

i terminy z organizacji i techniki obsługi konsumenta, nie zna technik obsługi gości, nie potrafi rozwiązywać problemów o podstawowym stopniu nawet przy pomocy nauczyciela. Braki te uniemożliwiają uczniowi kontynuację nauki w klasie programowo wyższej lub ukończenie szkoły.

**Stopień dopuszczający**

# Uczeń zna podstawowe pojęcia z zakresu obsługi konsumenta, potrafi wykonywać proste polecenia wymagające zastosowania podstawowych umiejętności przy pomocy nauczyciela. Ma problemy

# w samodzielnym rozwiązywaniu typowych zadań teoretycznych czy praktycznych, posiada wiedzę, która umożliwia kontynuowanie nauki w klasie programowo wyższej lub ukończenie szkoły.

**Stopień dostateczny**

Uczeń opanował częściowo wiadomości i umiejętności określone w programie danego semestru klasy, potrafi rozróżniać i stosować pojęcia związane z obsługą gości, rozróżnia urządzenia, sprzęt, bieliznę i zastawę stołową. Poprawnie wyjaśnia podstawowe pojęcia z zakresu obsługi gości, jednak z trudnością dokonuje analizy postawionych mu problemów.

**Stopień dobry**

Uczeń poprawnie posługuje się podstawowymi pojęciami i terminami z zakresu omawianych treści

do wyjaśnienia wybranych zagadnień, określa związki i zależności między nimi. Potrafi zastosować wiedzę

w typowych sytuacjach, umie rozwiązywać typowe zadania z zakresu organizacji i obsługi konsumenta.

Jego wiedza jest odtwórcza.

**Stopień bardzo dobry**

Uczeń sprawnie korzysta ze wszystkich dostępnych źródeł informacji, kojarzy fakty i pojęcia dotyczące zajęć edukacyjnych z innymi dyscyplinami wiedzy. Zna fachowe określenia związane z obsługą gości w gastronomii międzynarodowej i potrafi porozumieć się w języku obcym z konsumentem. Dokonuje praktycznych rozwiązań postawionych mu problemów, a jego wiedza jest twórcza.

**Stopień celujący**

Uczeń, który posiadł wiedzę obejmującą cały program nauczania w danej klasie z zakresu przedmiotu: obsługa konsumenta, zna obowiązujące podstawy formalno – prawne z zakresu funkcjonowania działu gastronomicznego, dotyczące zarządzania pracą w dziale gastronomicznym, potrafi samodzielnie przygotować

i obsłużyć klientów w dziale gastronomicznym, wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami związanymi z wykorzystaniem możliwości gastronomii w obiektach , samodzielnie rozwiązuje postawione

mu problemy, jest kreatywny i twórczy oraz osiąga sukcesy w konkursach przedmiotowych, wyróżnia

się wysoką kultura osobistą.

Sposobami sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczniów są:

a) sprawdzian ustny

b )sprawdzian pisemny

c) sprawdzian praktyczny

d) obserwacja czynności ucznia

e) analiza wytworów uczniowskich

f) pomiar dydaktyczny ( testy)

g) uczestnictwo w konkursie przedmiotowym

**Warunki i tryb uzyskania wyższej niż przewidywana rocznej oceny klasyfikacyjnej** z danych zajęć edukacyjnych podaje załącznik nr 5 do Statutu Technikum nr 3 w Malborku.

Dla uczniów posiadających stosowne orzeczenia z poradni psychologiczno-pedagogicznej uwzględnia się zalecenia poradni określone w opinii np. dotyczące przedłużenia czasu odpowiedzi na sprawdzianach pisemnych oraz stosuje się indywidualną ocenę pracy tych uczniów uwzględniając ich możliwości oraz stopień stwierdzonej dysfunkcji lub niepełnosprawności.

Opracowała: mgr inż. Ewelina Kępińska-Lipińska