Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z Wyposażenia i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy

w gastronomii.

**Stopień niedostateczny**

Uczeń nie opanował podstawowej wiedzy dotyczącej zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii,

nie potrafi rozwiązywać problemów o podstawowym stopniu trudności, nawet przy pomocy nauczyciela,

a więc jego wiedza uniemożliwia mu kontynuowanie nauki w następnej klasie czy ukończenie szkoły.

**Stopień dopuszczający**

# Uczeń zna podstawowe pojęcia z zakresu wyposażenia i zasad bhp w gastronomii, odtwarza podstawowe informacje, potrafi wykonać proste polecenia wymagające zastosowania podstawowych umiejętności przy pomocy nauczyciela. Ma jednak problemy w samodzielnym rozwiązywaniu typowych zadań teoretycznych

# czy praktycznych. Posiada wiedzę, która umożliwia mu kontynuowanie nauki w klasie programowo wyższej

# lub ukończenie szkoły.

**Stopień dostateczny**

# Uczeń opanował częściowo wiadomości i umiejętności określone w programie danego semestru klasy, zna podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią. Przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych. Potrafi pod kierunkiem nauczyciela skorzystać z podstawowych źródeł informacji i wyciągnąć wnioski.

**Stopień dobry**

Uczeń poprawnie posługuje się podstawowymi pojęciami i terminami z zakresu wyposażenia i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii , określa prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bhp, potrafi przewidywać zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych . Umie zastosować zdobytą wiedzę w typowych sytuacjach, samodzielnie rozwiązuje typowe zadania, zadania o wyższym stopniu trudności wykonuje pod kierunkiem nauczyciela.

**Stopień bardzo dobry**

Uczeń sprawnie korzysta ze wszystkich dostępnych i wskazanych przez nauczyciela źródeł informacji, kojarzy fakty dotyczące zajęć edukacyjnych z innymi zajęciami, np. chemią, biologią. Wiąże poznane treści z życiem codziennym, rozwiązuje problemy i zadania dodatkowo stawiane przez nauczyciela. Określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka, przestrzega zasad bhp oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska**,** rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

**Stopień celujący**

Uczeń posiadł wiedzę obejmującą cały program nauczania w danej klasie z zakresu wyposażenia i zasad bhp

w gastronomii. Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne , potrafi wyciągnąć logiczne wnioski . Proponuje nietypowe rozwiązania , potrafi prezentować i udowodnić swoje zdanie, używając odpowiedniej argumentacji, będącej skutkiem nabytej samodzielnie wiedzy. Aktualizuje na bieżąco wiedzę

w procesie samodzielnego dokształcania się, prezentuje i uzasadnia własne poglądy. Jest kreatywny

i twórczy oraz osiąga sukcesy w konkursach z zakresu wyposażenia i zasad bhp w gastronomii.

**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)

1. 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