Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z przedmiotu **Żywienie i usługi gastronomiczne.**

**Stopień niedostateczny**

Uczeń nie opanował wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych wynikających

z podstawy programowej z technologii gastronomicznej w danej klasie, nie orientuje się w podstawowych zagadnieniach technologicznych, myli pojęcia, techniki kulinarne, nie potrafi dobrać sposobu obróbki

do surowca itp. nie potrafi samodzielnie wykonać zadań o niewielkim stopniu trudności, braki te uniemożliwiają uczniowi dalsze zdobywanie wiedzy lub ukończenie szkoły.

**Stopień dopuszczający**

Uczeń ma braki w opanowaniu podstaw programowych z technologii gastronomicznej w danej klasie, potrafi definiować podstawowe pojęcia technologiczne związane z danym działem materiału, rozpoznawać surowce

i techniki kulinarne, operować podstawowymi technikami i stosować ważniejsze zasady obróbki wstępnej

i cieplnej , wyjaśnić znaczenie podstawowych operacji i procesów, rozwiązać proste zadania teoretyczne

i praktyczne.

**Stopień dostateczny**

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności wynikające z podstawy programowej z technologii gastronomicznej w danej klasie na poziomie nie przekraczającym wymagań zawartych w podstawie programowej, rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne o średnim stopniu trudności, definiuje poznane pojęcia technologiczne, dokonuje klasyfikacji surowców, technik obróbki wstępnej i zasadniczej, opisuje zmiany zachodzące podczas procesów, dokonuje interpretacji reakcji i ich wpływ na wartość odżywczą produktów gotowych.

## Stopień dobry

Uczeń poprawnie orientuje się w terminologii z dziedziny , technologii gastronomicznej jednak jego wiedza

jest odtwórcza, ale poprawnie wykorzystuje zdobyte wiadomości i rozwiązuje samodzielnie typowe zadania teoretyczne i praktyczne, potrafi opisać proces technologiczny i wnioski z wykonanej obróbki, określić wpływ różnych czynników na szybkość procesów technologicznych i na jakość potraw, wykonać trudniejsze techniki kulinarne zgodnie z zasadami i recepturami, podać rozwój poglądów zagadnienia technologiczne, korzystać

z różnych dostępnych danych technologicznych np. tabeli wartości odżywczych, receptur, itp.

**Stopień bardzo dobry**

Uczeń opanował cały zakres wiadomości i umiejętności wynikający z podstawy programowej z technologii gastronomicznej w danej klasie, sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami, prawidłowo rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne. Potrafi objaśnić i zastosować poznane prawa

i pojęcia do właściwej interpretacji reakcji zachodzących podczas przetwarzania surowców, przewidzieć

jej przebieg w zależności od rodzaju i ilości surowców oraz warunków, biegle stosować właściwe nazewnictwo surowców, przypraw i potraw, wskazać rolę i zastosowanie poznanych technik i zagadnień w restauracji, życiu codziennym, wykonać proste potrawy, wykonywać trudne obliczenia zapotrzebowania surowcowego i wartości odżywczej przygotowanej potrawy.

**Stopień celujący**

Uczeń posiadł pełny zakres wiadomości i umiejętności wynikające z podstawy programowej z technologii gastronomicznej , samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności

do rozwiązywania problemów i zadań w sytuacjach nietypowych, proponuje nietypowe rozwiązania, osiąga sukcesy w konkursach przedmiotowych.

**Sposobami sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczniów z usług gastronomicznych są:**

1. sprawdzian ustny
2. sprawdzian pisemny
3. obserwacja czynności ucznia
4. ćwiczenia indywidualne i grupowe
5. analiza wytworów uczniowskich
6. pomiar dydaktyczny (testy)
7. 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