Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z przedmiotu **Usługi w gastronomii**

**Stopień celujący** -otrzymuje uczeń, który posiadł wiedzę obejmującą cały program nauczania w danej klasie

z zakresu przedmiotu: usługi w gastronomii, zna obowiązujące podstawy formalno – prawne z zakresu funkcjonowania działu gastronomicznego , posiadł szersze wiadomości dotyczące technologii sporządzania potraw i napojów, zna skład chemiczny i wartość odżywczą danej grupy surowców , wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami związanymi z usługami w gastronomii, samodzielnie rozwiązuje postawione mu problemy, jest kreatywny i twórczy oraz osiąga sukcesy w konkursach przedmiotowych, wyróżnia się wysoką kulturą osobistą.

**Stopień bardzo dobry** - otrzymuje uczeń, który posiadł pełen zakres wiedzy i umiejętności objęte programem nauczania, zna podstawy formalno – prawne funkcjonowania działu gastronomicznego, zasady racjonalnego żywienia, surowce i procesy technologiczne w gastronomii, poprawnie posługuje się pojęciami z zakresu technologii gastronomicznej z towaroznawstwem, sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami i potrafi dokonać praktycznych rozwiązań, a jego wiedza jest twórcza, wyróżnia się wysoką kulturą osobistą.

**Stopień dobry -** otrzymuje uczeń, który opanował wiedzę dotyczącą procesów technologicznych w gastronomii jego wiedza jest odtwórcza, potrafi poprawnie wykorzystywać zdobyte wiadomości i rozwiązywać typowe problemy teoretyczne i praktyczne z zakresu sporządzania potraw i napojów, wyróżnia się wysoką kultura osobistą.

**Stopień dostateczny -** otrzymuje uczeń, który opanował częściowo wiadomości i umiejętności określone w programie przedmiotu: usługi w gastronomii, dla danego semestru klasy, potrafi rozróżnić i stosować pojęcia związane technologią gastronomiczną i zastosować je w praktyce, jednak z trudnością dokonuje samodzielnej analizy postawionych mu problemów dotyczących technologii gastronomicznej z towaroznawstwem, wyróżnia się kulturą osobistą.

**Stopień dopuszczający** - otrzymuje uczeń, który ma braki w opanowaniu minimum programowego z przedmiotu: usługi w gastronomii, ale braki te nie przekreślają możliwości uzyskania przez ucznia podstawowych wiadomości w ciągu dalszej nauki oraz kontynuowania nauki w klasie programowo wyższej czy ukończenia szkoły.

**Stopień niedostateczny** - trzymuje uczeń, który nie opanował podstawowej wiedzy z zakresu przedmiotu: usługi w gastronomii, nie potrafi rozwiązywać podstawowych problemów dotyczących procesów technologicznych w gastronomi nawet przy pomocy nauczyciela, wobec czego brak wiedzy uniemożliwia mu kontynuowanie nauki w następnej klasie czy ukończenie szkoły.

**Sposobami sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych uczniów są**:

a) sprawdzian ustny

b) sprawdzian pisemny

c) sprawdzian praktyczny

d) obserwacja czynności ucznia i analiza pracy własnej ucznia

e) pomiar dydaktyczny – testy

f) konkursy przedmiotowe

g) samodzielne prace i opracowania tematyczne wykonane przez ucznia zgodnie z wytycznymi nauczyciela

Warunki i tryb uzyskania wyższej niż przewidywana, rocznej oceny klasyfikacyjnej z danych zajęć edukacyjnych określa Statut Technikum nr 3 w Malborku. Dla uczniów posiadających stosowne orzeczenia z poradni psychologiczno-pedagogicznej uwzględnia się zalecenia poradni określone w opinii np. do przedłużenia czasu odpowiedzi na sprawdzianach pisemnych oraz stosuje się indywidualną ocenę pracy tych uczniów uwzględniając ich możliwości oraz stopień stwierdzonej dysfunkcji lub niepełnosprawności.

Opracowanie: mgr inż. Ewelina Kępińska-Lipińska