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

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

z zakresu przedmiotu: żywienie i usługi gastronomiczne, zna obowiązujące podstawy formalno – prawne

z zakresu funkcjonowania działu gastronomicznego, posiadł szersze wiadomości dotyczące technologii sporządzania potraw i napojów, potrafi sporządzić zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania danej potrawy, obliczyć kalkulację ceny posiłku i wartość energetyczną, odżywczą danej potrawy, dobrać zastawę stołową, opisać schemat nakrycia stołu zastawą stołową, wykazuje dodatkowe zainteresowania zagadnieniami związanymi z organizacją żywienia i usług gastronomicznych, 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, potrafi sporządzić zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania danej potrawy, obliczyć kalkulację ceny posiłku, poprawnie posługuje się pojęciami z zakresu procesu technologicznego sporządzania potraw i napoi, 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 sporządzania potraw i napoi jego wiedza jest odtwórcza, potrafi poprawnie wykorzystywać zdobyte wiadomości i rozwiązywać typowe problemy teoretyczne i praktyczne z zakresu sporządzania potraw i napojów, potrafi sporządzić zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania danej potrawy, obliczyć kalkulację ceny posiłku, wyróżnia się wysoką kultura osobistą.

**Stopień dostateczny**  otrzymuje uczeń, który opanował częściowo wiadomości i umiejętności określone

w programie przedmiotu: żywienie i usługi gastronomiczne , dla danego semestru klasy, potrafi rozróżnić i stosować pojęcia związane procesem technologicznym i zastosować je w praktyce, jednak

z trudnością dokonuje samodzielnej analizy postawionych mu problemów dotyczących technologii gastronomicznej , wyróżnia się kulturą osobistą.

**Stopień dopuszczający** otrzymuje uczeń, który ma braki w opanowaniu minimum programowego z przedmiotu: żywienie i usługi gastronomiczne, 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** otrzymuje uczeń, który nie opanował podstawowej wiedzy z zakresu przedmiotu: żywienie i usługi gastronomiczne, nie potrafi rozwiązywać podstawowych problemów dotyczących procesów technologicznych w gastronomii 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