Branżowa Szkoła I Stopnia

Zawód kucharz

Kl. II

Kryteria oceniania

**Poziom wymagań na ocenę celującą –poziom wykraczający- uczeń:**

- zdobył wiedzę i umiejętności wykraczające poza treści określone w podstawie programowej

- umiejętnie posługuje się zdobytymi wiadomościami w rozwiązywaniu zadań teoretycznych

- osiąga sukcesy w konkursach przedmiotowych

- precyzyjnie i biegle formuje swoje wypowiedzi

Uczeń:

- określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa

i higieny pracy;

- przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane

z wykonywaniem zadań zawodowych;

- określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku

pracy;

- określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;

- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa

dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;

- zna zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym

- potrafi rozróżnić rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;

- potrafi rozpoznać instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;

- określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;

- rozróżnia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;

* biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań, czynnościach wykraczających poza program nauczania,
* proponuje rozwiązania nietypowe

**Poziom wymagań na ocenę bardzo dobrą – poziom rozszerzony- uczeń:**

**-** opanował wiedzę i umiejętności przewidziane do realizacji w danej klasie

- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami

- samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne występujące w danym przedmiocie

- bezbłędnie posługuje się terminologią

Uczeń:

- określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa

i higieny pracy;

- przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane

z wykonywaniem zadań zawodowych;

- określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku

pracy;

- określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;

- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa

dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;

- zna zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym

- potrafi rozróżnić rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;

- potrafi rozpoznać instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;

- określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;

- rozróżnia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;

* sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne
* wykrywa zależności między zdobytą wiedzą a możliwościami zastosowania jej w działaniu praktycznym.

**Poziom wymagań na ocenę dobrą – poziom dopełniający- uczeń:**

**-** opanował podstawowe treści nauczania

- samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne

- opanował materiał nauczania bez poważnych błędów

- bezbłędnie stosuje terminologię

Uczeń:

- określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa

i higieny pracy;

- przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane

z wykonywaniem zadań zawodowych;

- określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku

pracy;

- określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;

- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa

dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;

- zna zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym

- potrafi rozróżnić rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;

- potrafi rozpoznać instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;

- określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;

- rozróżnia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;

* ocenia możliwości wykorzystania wiedzy teoretycznej do rozwiązania zadań praktycznych,
* charakteryzuje budowę, zasady działania urządzeń w zakładach gastronomicznych
* w pełni przestrzega przepisy bhp
* potrafi wskazać właściwe maszyny , urządzenia i narzędzia w zależności od przeznaczenia

**Poziom wymagań na ocenę dostateczną – poziom podstawowy:-**

* uczeń dostatecznie opanował wiadomości podstawowe z zakresu treści (charakterystycznych dla zawodu), potrafi je zastosować do rozwiązania zadań o średnim stopniu trudności
* potrafi scharakteryzować budowę, zasady działania i obsługę urządzeń stanowiących wyposażenie zakładów gastronomicznych
* brak u ucznia wyraźnych uchybień w przestrzeganiu przepisów bhp,
* przy wykonywaniu zadań brakuje mu umiejętności samodzielnej pracy, istnieje konieczność częstego instruktażu i kontroli
* uczeń słabo potrafi dobierać maszyny, urządzenia i narzędzia do wielkości produkcji
* zadania uczeń wykonuje z usterkami, które następnie poprawia według wskazań nauczyciela

**Poziom wymagań na ocenę dopuszczającą – poziom konieczny:**

* uczeń ma braki w opanowaniu podstawowych wiadomości, lecz braki te nie przekreślają możliwości wykonania zadań o niewielkim stopniu trudności,
* rozróżnia podstawowe maszyny i urządzenia stanowiące wyposażenie zakładów gastronomicznych
* przedstawia wiadomości w sposób nieuporządkowany

**Poziom wymagań na ocenę niedostateczną:**

* uczeń nie opanował podstawowych wiadomości, zawartych w podstawie programowej które umożliwiają mu wykonanie zadań o niewielkim stopniu trudności,
* nie potrafi rozwiązać prostych problemów teoretycznych na wet z pomocą nauczyciela
* popełnia rażące błędy rzeczowe i językowe, jego wypowiedzi są niekomunikatywne
* nie jest aktywny na zajęciach
* opuszcza zajęcia
* nie wykazuje chęci uzupełnienia braków z teorii

1. Ze względu na niezwykle trudne hierarchiczne opisanie wymagań na wszystkie oceny, proponuję dwustopniowe zróżnicowanie wymagań – podstawowe (P) i ponadpodstawowe (PP). Ilustrując, na ocenę *dopuszczający* uczeń powinien opanować co najmniej 50% wymagań podstawowych, na oceny wyższe 75% wymagań. Szczegółowe propozycje zależności ocen szkolnych od stopnia zaliczenia poziomów wymagań przedstawiałyby się następująco:

* **dopuszczający – 50-74% P**
* **dostateczny – 75-100% P**
* **dobry – 75-100% P i 50-74% PP**
* **bardzo dobry – 75-100% P i 50-100% PP**
* **Sposoby osiągania celów kształcenia i wychowania w pracy z uczniem z dysfunkcjami, nieharmonijnie rozwijającym się**

|  |  |
| --- | --- |
| **Uczeń z SPE** | **Sposoby osiągania celów kształcenia i wychowania** |
| Uczniowie z poważnymi kłopotami w komunikowaniu się (w tym uczniowie z afazją) | – należy umożliwić uczniowi alternatywną, adekwatną formę ekspresji  – należy używać języka alternatywnego w celu wspomagania rozwoju osobowości ucznia i jego komunikacji z otoczeniem  – należy szanować indywidualny system komunikacji językowej ucznia  – należy wydłużyć czas na wykonanie zadania  – należy zapewnić uczniowi dostęp do materiałów dydaktycznych oraz urządzeń technicznych, np. komputera  – należy dostosować sposób oceniania sprawdzianów, egzaminów itp.  – należy stale współpracować z rodzicami, opiekunami ucznia |
| Uczniowie ze specyficznymi trudnościami w uczeniu się, m.in. uczniowie z dysleksją, dysgrafią, dysortografią, dyskalkulią | – należy dostosować wymagania szkolne i sposób oceniania  – należy przygotować różnorodne formy pracy z uczniem  – należy umożliwić uczniowi uczęszczanie na zajęcia zespołu korekcyjno-kompensacyjnego, pracę w małej grupie  – należy w razie konieczności wydłużyć czas pracy  – należy stale współpracować z rodzicami, opiekunami ucznia |