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 |