***Wymagania Edukacyjne***

***Obszar Kształcenia Zawodowego Dla:***

**Kucharza**

**Technika żywienia i Usług Gastronomicznych**

**Kelnera**

**Cukiernika**

**Technika Hotelarstwa**

**Technika Organizacji Turystyki**

**Opracowanie:**

*Zespół Nauczycieli  
 Przedmiotów Zawodowych*

**Spis treści**

[**1. Podstawa prawna 3**](#_Toc195273534)

[**2. Cel systemu oceniania 3**](#_Toc195273535)

[**3. Zasady wglądu uczniów i rodziców w prace pisemne 3**](#_Toc195273536)

[**4. Warunki i zasady ustalania ocen 3**](#_Toc195273537)

[**5. Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych 4**](#_Toc195273538)

# Podstawa prawna

Podstawą prawną dla niniejszego opracowania są następujące dokumenty:

* 1. Statut Technikum w Zespole Szkół Nr 2 w Szczytnie
  2. Ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz.U. 1991 nr 95 poz. 425) tekst ujednolicony
  3. Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. - Prawo oświatowe (Dz.U. 2017 poz. 59) tekst ujednolicony
  4. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 czerwca 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych (Dz.U. 2015 poz. 843)
  5. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 25 sierpnia 2017r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych (Dz.U. 2017 poz.1651)
  6. Obwieszczenie Ministra Edukacji i Nauki z dnia 10 listopada 2023 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej w sprawie oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych (Dz.U. 2023 poz. 2572)

# Cel systemu oceniania

Celem systemu oceniania jest jasne określenie zasad, którymi nauczyciel będzie się kierował przy wystawianiu ocen z przedmiotów zawodowych obejmujących zarówno obszar teoretyczny jak również zajęcie praktyczne. Brany jest pod uwagę poziom i postęp w opanowaniu przez ucznia wiedzy i umiejętności w stosunku do efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie jak i wymagań edukacyjnych wynikających z realizowanych w szkole podstaw programowych. System oceniania reguluje także prawa ucznia do wglądu, poprawy oraz udzielania informacji o ocenach.

# Zasady wglądu uczniów i rodziców w prace pisemne

* 1. Sprawdzone i ocenione prace pisemne oraz inną dokumentację dotyczącą oceniania udostępnia się uczniowi rodzicom w trakcie zajęć edukacyjnych w terminie uzgodnionym z nauczycielem;

# Warunki i zasady ustalania ocen

* 1. Oceny bieżące, oceny śródroczne klasyfikacyjne i oceny roczne klasyfikacyjne z zajęć

edukacyjnych ustala się wg następującej skali

* stopień celujący – 6 (cel)
* stopień bardzo dobry – 5
* stopień dobry – 4
* stopień dostateczny -3
* stopień dopuszczający – 2
* stopień niedostateczny – 1
  1. Przy wystawianiu oceny klasyfikacyjnej rocznej i śródrocznej nauczyciel kieruje się ocenami, frekwencją na zajęciach, zaangażowaniem i chęcią podnoszenia swojej wiedzy i umiejętności z danego przedmiotu zawodowego,
  2. Oceny ustala się na podstawie następujących progów procentowych

**Kryteria oceny części teoretycznej   
(sprawdziany, wypowiedzi ustne, testy ):**

* 0-49% - niedostateczny
* 50% - 59% - dopuszczający
* 60% - 74% - dostateczny
* 75% – 84% - dobry
* 85%- 95% - bardzo dobry
* 96%-100% - celujący

**Kryteria oceny części praktycznej   
(ćwiczenia )**

* do 74% - niedostateczny
* 75 - 77 - dopuszczający
* 78 -84 - dostateczny
* 85 - 91 - dobry
* 92 -94 - bardzo dobry
* 95 -100 - celujący

# Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych

* 1. **Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródroczne/końcowo roczne zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu kelner**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oceny**  **w stopniach** | **Normy wymagań wiadomości i umiejętności**  Ocenę otrzymuje uczeń, który: |
| **dopuszczający**  (2, dop) | * Potrafi wymienić podstawowe czynności związane z wykonywanym zawodem kelnera. * Zna podstawowe pojęcia zawodowe w zawodzie kelnera. * Wykonuje ćwiczenia związane z obsługą gości zlecone przez nauczyciela. * Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać zadanie, ćwiczenie związane z zawodem kelnera. * Korzysta z urządzeń, sprzętu przy pomocy nauczyciela w zawodzie kelnera. * Zna zasady BHP stosowane w zawodzie kelnera. * Dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej. * Rozumie pytania i polecenia związane z obsługą gości. * Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie kelnera. |
| **dostateczny**  (3, dst) | * Opanował podstawową wiedzę i umiejętności zagadnień z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego w zawodzie kelnera, * Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie kelnera. * Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych. * Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami. * Organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia w pracowniach gastronomicznych i usługowych. * Zna i przestrzega zasad BHP stosowane w zawodzie kelnera. |
| **dobry**  (4, db) | * Opanował wiedzę i umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy w części produkcyjnej i usługowej w zawodzie kelnera. * Prawidłowo rozumie sytuacje, zasady i metody pracy stosowane w zawodzie kelnera w trakcie wykonywania zadań. * Potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela. * Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania zadań, ćwiczeń. * Opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu . * Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzę i umiejętności w zawodzie kelnera. * Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań. * Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym. * Jest aktywny za zajęciach. * Stosuje i przestrzega zasad BHP w zawodzie kelnera. |
| **bardzo dobry**  (5, bdb) | * Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do zawodu kelnera. * Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne zawiązane z zawodem kelnera. * Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji. * Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi. * Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych. * Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w zawodzie kelnera. * Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP w zawodzie kelnera. |
| **celujący**  (6, cel) | * Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100% ) i wykraczające poza program nauczania. * Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem kelnera. * Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z obsługą gościa. * Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych. * Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z zawodem. * Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości. * Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne. |

* 1. **Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródroczne/końcowo roczne zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu cukiernik**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oceny**  **w stopniach** | **Normy wymagań wiadomości i umiejętności**  Ocenę otrzymuje uczeń, który: |
| **dopuszczający**  (2, dop) | * Potrafi wymienić podstawowe czynności związane z wykonywanym zawodem cukiernika * Rozumie pytania i polecenia związane z wykonywaniem ćwiczeń z cukiernictwa. * Zna podstawowe pojęcia zawodowe w zawodzie cukiernika. * Wykonuje ćwiczenia związane z obsługą gości zlecone przez nauczyciela. * Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać zadanie, ćwiczenie związane z zawodem cukiernika. * Korzysta z urządzeń, sprzętu przy pomocy nauczyciela w zawodzie cukiernika. * Zna zasady BHP stosowane w zawodzie cukiernia. * Dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej. * Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie cukiernia. |
| **dostateczny**  (3, dst) | * Opanował podstawową wiedzę i umiejętności zagadnień z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego w zawodzie cukiernia. * Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie cukiernia. * Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych. * Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami. * Organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia w pracowniach cukierniczych. * Zna i przestrzega zasad BHP stosowane w zawodzie cukiernia. |
| **dobry**  (4, db) | * Opanował wiedzę i umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy w części produkcyjnej i usługowej w zawodzie cukiernika. * Prawidłowo rozumie sytuacje, zasady i metody pracy stosowane w zawodzie cukiernika w trakcie wykonywania zadań. * Potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela. * Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania zadań, ćwiczeń. * Opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu . * Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzę i umiejętności w zawodzie cukiernika * Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań. * Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym. * Jest aktywny za zajęciach. * Stosuje i przestrzega zasad BHP w zawodzie cukiernika |
| **bardzo dobry**  (5, bdb) | * Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do zawodu cukiernika * Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne zawiązane z zawodem cukiernika. * Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji. * Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi. * Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych. * Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w zawodzie cukiernika. * Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP w zawodzie cukiernika |
| **celujący**  (6, cel) | * Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100% ) i wykraczające poza program nauczania w zawodzie cukiernika. * Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem cukiernika * Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z cukiernictwem. * Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych. * Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z zawodem. * Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości z cukiernika. * Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne. |

* 1. **Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródroczne/końcowo roczne zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu kucharz**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oceny**  **w stopniach** | **Normy wymagań wiadomości i umiejętności**  Ocenę otrzymuje uczeń, który: |
| **dopuszczający**  (2, dop) | * Potrafi wymienić podstawowe czynności związane z wykonywanym zawodem cukiernika * Rozumie pytania i polecenia związane z wykonywaniem ćwiczeń z cukiernictwa. * Zna podstawowe pojęcia zawodowe w zawodzie cukiernika. * Wykonuje ćwiczenia związane z obsługą gości zlecone przez nauczyciela. * Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać zadanie, ćwiczenie związane z zawodem kucharza. * Zna etapy procesu produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego. * Potrafi wymienić odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; * Umie zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw * Korzysta z urządzeń, sprzętu przy pomocy nauczyciela w zawodzie kucharza.. * Zna zasady BHP stosowane w zawodzie kucharza. * Dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej. * Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie kucharza. |
| **dostateczny**  (3, dst) | * Opanował podstawową wiedzę i umiejętności zagadnień z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego w zawodzie kucharza. * Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie kucharza. * Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych. * Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami. * Organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia w pracowniach gastronomicznych. * Omawia etapy procesu produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego. * Potrafi dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; * Dba o porządek na stanowisku pracy odkłada sprzęt czysty podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej. * Zna i przestrzega zasad BHP stosowane w zawodzie kucharza. |
| **dobry**  (4, db) | * Opanował wiedzę i umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy w części produkcyjnej i usługowej w zawodzie kucharza. * Prawidłowo analizuje i stosuje, zasady i metody pracy stosowane w zawodzie kucharza. w trakcie wykonywania zadań. * Potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela. * Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania zadań, ćwiczeń. * Opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu . * Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzę i umiejętności w zawodzie kucharza. * Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań. * Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym. * Jest aktywny za zajęciach i chętnie wykonuje ćwiczenia. * Stosuje i przestrzega zasad BHP w zawodzie kucharza. |
| **bardzo dobry**  (5, bdb) | * Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do zawodu kucharza. * Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne zawiązane z zawodem cukiernika. * Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji. * Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi. * Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych. * Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w zawodzie kucharza. * Prawidłowo wykonuje ćwiczenia zgodnie z recepturą. * Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP w zawodzie kucharza. |
| **celujący**  (6, cel) | * Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100% ) i wykraczające poza program nauczania w zawodzie cukiernika. * Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem kucharza. * Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z cukiernictwem. * Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych. * Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z zawodem. * Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości z kucharza. * Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne. |

* 1. **Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródroczne/końcowo roczne zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Technik Żywienia I Usług Gastronomicznych**

**K1: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań**

**K2: HGT.12.Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

**Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznch zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Technik Żywienia I Usług Gastronomicznych w kwalifikacji K1: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oceny**  **w stopniach** | **Normy wymagań wiadomości i umiejętności**  **Ocenę otrzymuje uczeń, który:** |
| **dopuszczający**  **(2, dop)** | * Potrafi wymienić podstawowe czynności związane z pierwszą kwalifikacją. * Rozumie pytania i polecenia związane z wykonywaniem ćwiczeń z przygotowania i wydawania dań * Zna podstawowe pojęcia zawodowe w związane z pierwszą kwalifikacją. * Wykonuje ćwiczenia związane z obsługą gości zlecone przez nauczyciela. * Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać zadanie, ćwiczenie z przygotowania i wydawania dań * Zna etapy procesu produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego. * Potrafi wymienić odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; * Umie zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw * Korzysta z urządzeń, sprzętu przy pomocy nauczyciela w zawodzie kucharza.. * Zna zasady BHP stosowane w pierwszej kwalifikacji. * Dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej. * Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie. |
| **dostateczny**  **(3, dst)** | * Opanował podstawową wiedzę i umiejętności zagadnień z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego w pierwszą kwalifikacją. * Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie kucharza. * Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych. * Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami. * Organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia w pracowniach gastronomicznych. * Omawia etapy procesu produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego. * Potrafi dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; * Dba o porządek na stanowisku pracy odkłada sprzęt czysty podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej. * Zna i przestrzega zasad BHP stosowane na zajęciach w pierwszej kwalifikacji. |
| **dobry**  **(4, db)** | * Opanował wiedzę i umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy w części produkcyjnej i usługowej. * Prawidłowo analizuje i stosuje, zasady i metody pracy stosowane w trakcie wykonywania zadań. * Potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela. * Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania zadań, ćwiczeń. * Opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu. * Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzę i umiejętności w pierwszą kwalifikacją. * Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań. * Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym. * Jest aktywny za zajęciach i chętnie wykonuje ćwiczenia. * Stosuje i przestrzega zasad BHP w zawodzie pierwszą kwalifikacją. |
| **bardzo dobry**  **(5, bdb)** | * Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do pierwszą kwalifikacją. * Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne zawiązane z pierwszą kwalifikacją. * Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji. * Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi. * Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych. * Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w pierwszej kwalifikacji * Prawidłowo wykonuje ćwiczenia zgodnie z recepturą. * Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP w zawodzie. |
| **celujący**  **(6, cel)** | * Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100% ) i wykraczające poza program nauczania w zawodzie. * Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem kucharza. * Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z cukiernictwem. * Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych. * Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z zawodem. * Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości z kucharza. * Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne. |

**Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Technik Żywienia I Usług Gastronomicznych w kwalifikacji K1: HGT.02 K2: HGT.12.Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oceny**  **w stopniach** | **Normy wymagań wiadomości i umiejętności**  **Ocenę otrzymuje uczeń, który:** |
| **dopuszczający**  **(2, dop)** | * Potrafi wymienić podstawowe czynności związane z drugą kwalifikacją * Rozumie pytania i polecenia związane z wykonywaniem ćwiczeń z organizacji żywienia i usług gastronomicznych * Zna podstawowe pojęcia zawodowe w związane z drugą kwalifikacją * Wykonuje ćwiczenia związane z organizacją żywienia i usług gastronomicznych zlecone przez nauczyciela * Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać zadanie, ćwiczenie z organizacji żywienia i usług gastronomicznych * Zna etapy procesu produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego * Potrafi wymienić odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju * Umie zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw i napojów * Korzysta z urządzeń, sprzętu przy pomocy nauczyciela w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych * Zna zasady BHP stosowane w drugiej kwalifikacji * Dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej * Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie |
| **dostateczny**  **(3, dst)** | * Opanował podstawową wiedzę i umiejętności z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego zgodnie z pierwszą kwalifikacją * Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych * Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych * Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami * Organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia w pracowniach obsługi gości * Omawia etapy procesu produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego * Potrafi dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; * Dba o porządek na stanowisku pracy odkłada sprzęt czysty podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej * Zna i przestrzega zasady BHP stosowane na zajęciach w drugiej kwalifikacji |
| **dobry**  **(4, db)** | * Opanował wiedzę i umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy w części produkcyjnej i usługowej * Prawidłowo analizuje i stosuje, zasady i metody pracy stosowane w trakcie wykonywania zadań * Potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela * Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania zadań, ćwiczeń * Opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu * Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzę i umiejętności zgodnie z drugą kwalifikacją * Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań * Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym * Jest aktywny za zajęciach i chętnie wykonuje ćwiczenia * Stosuje i przestrzega zasad BHP w zawodzie zgodnie z drugą kwalifikacją |
| **bardzo dobry**  **(5, bdb)** | * Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do drugiej kwalifikacji * Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne zawiązane z drugą kwalifikacją * Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji * Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi * Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych * Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w drugiej kwalifikacji * Prawidłowo wykonuje ćwiczenia zgodnie z poleceniem * Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP |
| **celujący**  **(6, cel)** | * Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100% ) i wykraczające poza program nauczania w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych * Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem technik żywienia i usług gastronomicznych * Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z organizacją żywienia i usług gastronomicznych * Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych * Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z zawodem * Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości związane z organizacją żywienia i usług gastronomicznych * Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne |

* 1. **Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródroczne/końcowo roczne zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla Technik Organizacji Turystyki**
* **K1: HGT.07. Przygotowanie imprez i usług turystycznych**
* ***K2: HGT.08. Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych***

**Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznch zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Technik Organizacji Turystyki w kwalifikacji K1: HGT.07. Przygotowanie imprez i usług turystycznych**

|  |  |
| --- | --- |
| **Oceny**  **w stopniach** | **Normy wymagań wiadomości i umiejętności**  **Ocenę otrzymuje uczeń, który:** |
| **dopuszczający**  **(2, dop)** | * Potrafi wymienić podstawowe czynności związane z pierwszą kwalifikacją. * Rozumie pytania i polecenia związane z wykonywaniem ćwiczeń z pierwszej kwalifikacji * Zna podstawowe pojęcia zawodowe w związane z pierwszą kwalifikacją. * Wykonuje ćwiczenia związane z imprez i usług turystycznych zlecone przez nauczyciela. * Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać zadanie, ćwiczenie z przygotowania imprez i usług turystycznych * Potrafi wykonać ćwiczenia i zadania o niewielkim stopniu trudności, * Potrafi wskazać elementarne związki pomiędzy składnikami środowiska. * Zna zasady BHP stosowane w pierwszej kwalifikacji. * Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie. |
| **dostateczny**  **(3, dst)** | * Opanował podstawową wiedzę i umiejętności zagadnień z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego w pierwszej kwalifikacji. * Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w pierwszej kwalifikacji * Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych. * Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami. * Organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia w pracowniach turystycznych. * Potrafi wykonać proste obliczenia, * Wskazuje Elementarne Związki Przyczynowo- Skutkowe Zachodzące Pomiędzy Elementami Środowiska Turystycznego * Potrafi samodzielne rozwiązywanie elementarnych zadań przedmiotowych. * Zna i przestrzega zasad BHP stosowane na zajęciach w pierwszej kwalifikacji. |
| **dobry**  **(4, db)** | * Opanował wiedzę i umiejętności przydatne z przygotowania imprez i usług turystycznych * Prawidłowo analizuje i stosuje, zasady i metody pracy stosowane w trakcie wykonywania zadań. * Potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela. * Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania zadań, ćwiczeń. * Opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu. * Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzę i umiejętności w pierwszą kwalifikacją. * Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań. * Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym. * Jest aktywny za zajęciach i chętnie wykonuje ćwiczenia. * Samodzielnie dokonać analizy danych statystycznych przedstawionych w różnej formie w oparciu o dane liczbowe sporządzić diagramy, wykresy, kartodiagramy itp. * Stosuje i przestrzega zasad BHP w zawodzie pierwszą kwalifikacją. |
| **bardzo dobry**  **(5, bdb)** | * Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do pierwszą kwalifikacją. * Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne zawiązane z pierwszą kwalifikacją. * Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji. * Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi. * Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych. * Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w pierwszej kwalifikacji * Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP |
| **celujący**  **(6, cel)** | * Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100% ) i wykraczające poza program nauczania w pierwszej kwalifikacji * Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem. * Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z przygotowanie imprez i usług turystycznych. * Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych. * Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z zawodem. * Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości z przygotowanie imprez i usług turystycznych. * Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne. |

**Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Technik Organizacji Turystyki w kwalifikacji *K2: HGT.08. Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych***

|  |  |
| --- | --- |
| **Oceny**  **w stopniach** | **Normy wymagań wiadomości i umiejętności**  **Ocenę otrzymuje uczeń, który:** |
| **dopuszczający**  **(2, dop)** | * Potrafi wymienić podstawowe czynności związane z drugą kwalifikacją. * Rozumie pytania i polecenia związane z wykonywaniem ćwiczeń z pierwszej kwalifikacji * Zna podstawowe pojęcia zawodowe w związane z drugą kwalifikacją. * Wykonuje ćwiczenia związane z obsługą klienta i rozliczaniem imprez i usług turystycznych zlecone przez nauczyciela. * Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać zadanie, ćwiczenie z o*bsługą klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych* * Potrafi wykonać ćwiczenia i zadania o niewielkim stopniu trudności, * Potrafi wskazać elementarne związki pomiędzy składnikami środowiska. * Zna zasady BHP stosowane w drugiej kwalifikacji. * Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie. |
| **dostateczny**  **(3, dst)** | * Opanował podstawową wiedzę i umiejętności zagadnień z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego w drugiej kwalifikacji. * Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w drugiej kwalifikacji * Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych. * Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami. * Organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia w pracowniach turystycznych. * Potrafi wykonać obliczenia usług turystycznych, * Wskazuje Elementarne Związki Przyczynowo- Skutkowe Zachodzące Pomiędzy Elementami Środowiska Turystycznego * Potrafi samodzielne rozwiązywanie elementarnych zadań przedmiotowych. * Zna i przestrzega zasad BHP stosowane na zajęciach w drugiej kwalifikacji. |
| **dobry**  **(4, db)** | * Opanował wiedzę i umiejętności przydatne z obsługą klienta i rozliczaniem imprez i usług turystycznych * Prawidłowo analizuje i stosuje, zasady i metody pracy stosowane w trakcie wykonywania zadań. * Potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela. * Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania zadań, ćwiczeń. * Opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu. * Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzę i umiejętności w pierwszą kwalifikacją. * Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań. * Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym. * Jest aktywny za zajęciach i chętnie wykonuje ćwiczenia z obsługi klienta i rozliczania imprez i usług turystycznych. * Samodzielnie dokonać analizy danych statystycznych przedstawionych w różnej formie w oparciu o dane liczbowe sporządzić diagramy, wykresy, kartodiagramy itp. * Stosuje i przestrzega zasad BHP w zawodzie pierwszą kwalifikacją. |
| **bardzo dobry**  **(5, bdb)** | * Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do pierwszą kwalifikacją. * Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne zawiązane z pierwszą kwalifikacją. * Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji. * Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi. * Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych. * Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w drugiej kwalifikacji * Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP |
| **celujący**  **(6, cel)** | * Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100% ) i wykraczające poza program nauczania w drugiej kwalifikacji * Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem. * Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z obsługą klienta i rozliczaniem imprez i usług turystycznych * Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych. * Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z zawodem. * Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości z obsługą klienta i rozliczaniem imprez i usług turystycznych * Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne. |

* 1. **Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródroczne/końcowo roczne zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla Technik Hotelarstwa**
* **K.1 HGT.03 - Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie**
* **K.2 HGT.06. Realizacja usług w recepcji**

**Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Technik Hotelarstwa obu kwalifikacjach**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ocena**  **w stopniach** | **Normy wymagań wiadomości i umiejętności** |
| **dopuszczająca**  (2, dop) | **Uczeń**:   * zna podstawowe pojęcia, intuicyjnie rozumie ich treść, podaje przykłady dla tych pojęć, * analizuje i rozwiązuje nawet łatwiejsze zadania przy pomocy nauczyciela, czasami samodzielnie potrafi rozwiązać zadania proste w sytuacjach typowych, * zna algorytmy służące do rozwiązywania zadań standardowych, * zadania rozwiązuje długo, niestarannie, bardzo często popełnia błędy, * nie stosuje terminologii lub stosuje ją rzadko, bądź niepoprawnie, * rzadko bierze aktywny udział w zajęciach, * wiedza w zakresie podstawowych pojęć z zakresu hotelarstwa, gastronomii i turystyki jest niepełna  i powierzchowna, * wie, jaką ważną rolę odgrywa wiedza i umiejętności w pracy zawodowej * ma trudności ze zrozumieniem i odtworzeniem ogólnych wiadomości, ćwiczenia praktyczne * przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciw pożarowych. |
| **dostateczna**  (3, dst) | **Uczeń:**   * posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w danym zawodzie * wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości * potrafi omówić zagadnienie przy pomocy nauczyciela * prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami * organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia * zna i rozumie podstawowe pojęcia i stosuje je do rozwiązywania typowych zadań, * przy rozwiązywaniu zadań nie zawsze sprawnie posługuje się odpowiednią terminologią, * czasami samodzielnie analizuje zadania o wyższym poziomie trudności, * najczęściej rozwiązuje zadania przy niewielkiej pomocy nauczyciela, * zwykle jest przygotowany do zajęć i aktywnie w nich uczestniczy, * ma niewielkie trudności z wykonywaniem ćwiczeń praktycznych, * popełnia błędy rzeczowe w zakresie podstawowych pojęć z zakresu hotelarstwa, * samodzielnie rozwiązuje typowe zadania o średnim stopniu trudności, odtwarza wiadomości bez szerszej wiedzy ekonomicznej, * przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciw pożarowych. |
| **dobra**  (4, db) | * prawidłowo rozumie sytuacje, zasady i metody pracy stosowane w danym zawodzie * potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela, wykorzystując narzędzia i metody pracy podczas działań praktycznych * stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania ćwiczeń * opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu * jest aktywny za zajęciach * wykazuje się znajomością i rozumieniem wielu pojęć z zakresu realizowanego programu, * określa podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa, gastronomii, turystyki, * sprawnie, ale nie zawsze precyzyjnie posługuje się odpowiednią terminologią w wymiarze teoretycznym  i praktycznym, * logicznie rozumuje, przy czym nie zawsze wybiera najprostszy sposób rozwiązania, * potrafi stosować wiedzę i umiejętności do rozwiązywania zadań praktycznych, * przy rozwiązywaniu problemu nie uwzględnia wszystkich aspektów, * potrafi znaleźć błąd w swoim rozumowaniu, * samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne, poprawnie wykorzystuje zdobytą wiedzę, * prawidłowo dobiera techniki obsługi gościa obiektu hotelowego do typu i rodzaju hotelu, * prawidłowo sporządza dokumenty związane z przygotowaniem, realizacją, sprzedażą i rozliczenie usług hotelarskich oraz kompleksowo obsługą klienta – wykorzystując techniki komputerowe, * sprawnie wykonuje zadane ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem nowoczesnego sprzętu i urządzeń, służących do produkcji gastronomicznej i obsługi klienta, * przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciw pożarowych. |
| **bardzo dobra**  (5, bdb) | **Uczeń:**   * samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne związane z zawodem * potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji * prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi, a umiejętnościami praktycznymi * trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych * umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w swoim zawodzie * wykazuje się znajomością i rozumieniem pojęć z zakresu realizowanego programu, * rozróżnia podstawowe pojęcia i terminy stosowane w hotelarstwie, gastronomii i turystyce, * rozróżnia instrumenty marketingu, * sprawnie i precyzyjnie posługuje się odpowiednią terminologią w wymiarze teoretycznym i praktycznym, * jasno i logicznie rozumuje, czyta ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, szkiców, wykresów, map, dokumentacji technicznych i technologicznych, * samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne niezależnie od ich stopnia trudności i bierze aktywny udział w procesie lekcyjnym, * przetwarza dane liczbowe i operacyjne i prezentuje w formie graficznej wykorzystując techniki komputerowe, * problemy rozwiązuje w sposób wyczerpujący i twórczy, * jest zawsze przygotowany do lekcji i aktywnie uczestniczy w zajęciach, * wiąże zagadnienia teoretyczne z rzeczywistością gospodarczą, * posługuje się wyrażeniami fachowymi stosowanymi w gastronomii i hotelarstwie międzynarodowym, porozumiewa się w języku obcym z klientem, * udziela wyczerpujących wypowiedzi ustnych i pisemnych, szybko i sprawnie wykonuje ćwiczenia praktyczne, * przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciw pożarowych. |
| **celująca**  (6, cel) | **Uczeń:**   * samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem * analizuje i ocenia podane rozwiązanie * trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych * proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia * wykazuje szczególne zainteresowanie przedmiotami zawodowymi nauczanymi w technikum hotelarskim, * samodzielnie formułuje problemy, jest dociekliwy i konsekwentnie dąży do rozwiązania problemu, * samodzielnie rozwija własne zdolności, biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami, w zakresie pojęć, kategorii i zjawisk ekonomicznych, prawnych, hotelarsko – turystycznych i gastronomicznych, * posiada wiedzę i umiejętności wykraczające poza obowiązujący program nauczania, * zadania rozwiązuje w sposób oryginalny, * wiąże zagadnienia teoretyczne z rzeczywistością gospodarczą w kraju i za granicą, * korzysta z literatury fachowej, * angażuje się biorąc udział w olimpiadach i konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne |

**POTWIERDZENIE ZAPOZNANIA UCZNIÓW  
Z TREŚCIĄ DOKUMENTU**

***Zapoznałem z treścią niniejszego dokumentu:***

Klasa: …………. Data: ……………………………….. Podpis: ………………………………………………….

Klasa: …………. Data: ……………………………….. Podpis: ………………………………………………….

Klasa: …………. Data: ……………………………….. Podpis: ………………………………………………….

Klasa: …………. Data: ……………………………….. Podpis: ………………………………………………….

Klasa: …………. Data: ……………………………….. Podpis: ………………………………………………….

Klasa: …………. Data: ……………………………….. Podpis: ………………………………………………….