

## **PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA W ZAKRESIE**

### **PRZEDMIOTU OBSŁUGA KONSUMENTA w klasie III technika organizacji usług gastronomicznych.**

Przedmiotowy system oceniania z przedmiotu: obsługa konsumenta

**1.** Ocenie podlegają umiejętności i wiedza określona programem nauczania.

**3.** Skala ocen zawiera stopnie od 1 do 6.

**4.** Ocenianiu podlegają:

- wypowiedzi ustne (4 ostatnie tematy, a w przypadku lekcji powtórzeniowych cały dział programowy);
- kartkówki – 4 ostatnie tematy;
- prace klasowe – co najmniej jeden dział programowy;
- aktywność na lekcji
- udział w zajęciach ćwiczeniowych;
- prace domowe;
- prace dodatkowe;
- przestrzeganie regulaminu i przepisów bhp w pracowni obsługi konsumenta.

**2.** W przypadku sprawdzianów pisemnych lub kartkówek przyjmuje się skalę punktową przeliczoną na oceny wg kryteriów:

100% - 81% bardzo dobry,

80% - 70% dobry,

60 - 51% dostateczny,

50% - 45% dopuszczający,

34% - 0% niedostateczny.

- nauczyciel oddaje sprawdzone prace pisemne w terminie do dwóch tygodni.

**3.** Uczeń ma prawo poprawić ocenę niedostateczną z prac pisemnych (w ciągu dwóch tygodni).

**4.** Uczeń ma prawo zgłosić nieprzygotowanie 1 raz w ciągu całego roku szkolnego (przed zapisaniem tematu lekcji na tablicy).

**4.** Wystawianie oceny półrocznej i końcoworocznej wykonuje się na podstawie ocen cząstkowych, przy czym większą uwagę mają oceny z sprawdzianów lub testów oraz odpowiedzi ustnej, wykonywanych ćwiczeń, pozostałe oceny są wspomagające np. z dodatkowych prac

**5.** Oceny wystawione są na podstawie wymagań programowych.

**6.** System Oceniania jest zgodny z celami kształcenia.

Wymagania: uczeń powinien umieć:

-charakteryzować rodzaje usług gastronomicznych,

-posługiwać się terminologią gastronomiczną,

-określać zadania pracowników działu handlowo-usługowego zakładu gastronomicznego,

-planować aranżację wnętrza oraz wyposażenie sal konsumenckich oraz innych miejsc realizacji usług gastronomicznych,

-planować rodzaj oraz ilość sprzętu do realizacji usług gastronomicznych,

-stosować różne techniki obsługi konsumenta,

- stosować różne techniki podawania potraw,

-stosować maszyny i urządzenia oraz drobny sprzęt do realizacji usług kelnerskich,

-organizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii,

-stosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Kryteria oceniania:

**Ocenę celującą** uzyskuje uczeń, który wykracza poza obowiązujący go materiał nauczania. Osiąga sukcesy w konkursach, olimpiadach.

**Ocenę bardzo dobrą** otrzymuje uczeń, który posiada wiedzę i umiejętności określonych programem. Samodzielnie stosuje zdobytą wiedzę pod względem teoretycznym i praktycznym. Wykonuje czynności praktycznie zgodnie z obowiązującymi przepisami i zasadami.

**Ocenę dobrą** otrzymuje uczeń, który w dużym stopniu posiadał wiadomości i umiejętności określone programem nauczania. Potrafi właściwie dobierać naczynia do potraw. Rozróżnia i nazywa sprzęt stosowany w gastronomii. Zna techniki podawania potraw. Umie zorganizować pracę zgodnie z zasadami bhp i ppoż.

**Ocenę dostateczną** otrzymuje uczeń, który posiadał podstawowe wiadomości i umiejętności. Korzysta z pomocy nauczyciela przy organizowaniu pracy. Zna podstawową terminologię gastronomiczną. Rozróżnia techniki obsługi konsumenta. Zna zastosowanie sprzętu gastronomicznego.

**Ocenę dopuszczającą** otrzymuje uczeń, który w niewielkim stopniu opanował wiadomości i umiejętności. Korzysta z pomocy nauczyciela przy wykonywaniu zadań praktycznych. Potrafi dokonać krótkich wyjaśnień typu: zdefiniuj, wymień, opisz.

**Ocenę niedostateczną** otrzymuje uczeń, który nie potrafi wykonywać zadań praktycznych z zachowaniem przepisów bhp i ppoż. Nie zna prostej terminologii gastronomicznej. Nie rozpoznaje sprzętu gastronomicznego, zastawy i bielizny stołowej.