

KRYTERIA OCENIANIA Z PRZEDMIOTU TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ W KLASIE III W ROKU SZKOLNYM 2011/2012

I. Sposoby sprawdzania osiągnięć uczniów:

1. Odpytywanie bieżące - min. 1 ocena w półroczu,
2. Kartkówki z ostatniego bloku lekcyjnego (4 lub 3 h)- min. 1 ocena w półroczu,
3. Test lub sprawdzian na zakończenie każdego działu- ok. 6 w roku
4. Prace, zadania domowe- wg potrzeb
5. Udział w konkursach, olimpiadach- najlepsi uczniowie
6. Prace dodatkowe na rzecz szkoły, ale też referaty, plakaty i inne- dla chętnych (nieobowiązkowo)
7. Kolejność, precyzja wykonywania poszczególnych czynności i operacji technologicznych (w tym higiena osobista i higiena produkcji).
8. Estetyka i higiena wykonania potrawy. Wykonanie potrawy zgodnie z recepturą. Umiejętność przeliczania normatywu surowcowego. Sposób planowania pracy i organizowania stanowiska pracy. Gospodarowanie surowcami i półproduktami. Sposób podania potrawy. Umiejętność wykonywania oceny organoleptycznej.

Umiejętność przestrzegania zasad bhp. Wygląd stanowiska pracy (czystość, porządek na stanowisku pracy).

II. **Obowiązująca skala ocen:** Celujący 6, Bardzo dobry 5, Dobry 4, Dostateczny 3, Dopuszczający 2, Niedostateczny 1

III. Kryteria oceniania wg. Systemu Oceniania w Technikum Organizacji Usług Gastronomicznych Nr 4 w Zespole Szkół im. Prof. J. Groszkowskiego w Mielcu:

1. Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który nie spełnia kryterium oceny dopuszczającej
2. Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który opanował w ograniczonym zakresie podstawowe wiadomości i umiejętności, ale warunkujące jego dalszy rozwój i osiągnięcie postępów. Wykonuje ćwiczenia o niewielkim stopniu trudności, ale współpracuje z nauczycielem. Często myli pojęcia. Używa tylko najprostszej terminologii gastronomicznej.
3. Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który opanował podstawowe wiadomości i umiejętności programowe umożliwiające mu postępy w dalszym uczeniu się przedmiotu. Zdobyte umiejętności i wiadomości stosuje w działaniach praktycznych przy pomocy nauczyciela. Przeważnie jest przygotowany do zajęć. Czasami przejawia aktywność na lekcjach. Stosuje zasady bhp. Umie dobierać składniki do prostych potraw. Określa sposób wykonania prostych potraw. Zna podstawowy asortyment potraw i napojów.
4. Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który opanował zakres wiadomości i umiejętności zgodnie z programem nauczania przedmiotu w danej klasie, z niewielkimi brakami, które jest w stanie uzupełnić przy niewielkiej pomocy nauczyciela. Poprawnie stosuje zdobyte wiadomości i umiejętności w działaniach praktycznych o średnim stopniu trudności, ale wymaga przy tym pomocy ze strony nauczyciela. Jest systematyczny (sporadycznie może być nieprzygotowany do zajęć lekcyjnych). Stara się na miarę swoich możliwości aktywnie uczestniczyć w zajęciach lekcyjnych. Umie klasyfikować wywary, dobierać składniki potraw i napojów podstawowych. Rozróżnia sposoby zagęszczania potraw. Zna zastosowanie poszczególnych elementów mięsa zwierząt rzeźnych, owoców morza oraz drobiu. Zna przebieg obróbki podrobów. Potrafi scharakteryzować potrawy kuchni polskiej i świata.
5. Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który w pełni opanował wiadomości i umiejętności określone programem nauczania w danej klasie. Zna, rozumie, umie samodzielnie zastosować zdobyte wiadomości w sytuacjach typowych. Samodzielnie potrafi zdobywać i odczytywać informacje z różnych źródeł. Posiada dużo informacji o otaczającym go świecie. Jest systematyczny, obowiązkowy i aktywnie uczestniczy w zajęciach lekcyjnych. Zna zastosowanie poszczególnych elementów mięsa zwierząt rzeźnych, owoców morza oraz drobiu. Zna przebieg obróbki podrobów. Potrafi przygotować potrawy kuchni polskiej i świata z zakresu przerobionych działów tematycznych.
6. Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który posiadał wiadomości i umiejętności wykraczające poza program nauczania przedmiotu w danej klasie. Posiadane wiadomości potrafi samodzielnie zastosować w nowych sytuacjach. Osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach gastronomicznych. Jest systematyczny, staranny, zawsze przygotowany do zajęć lekcyjnych.

IV. Zasady ogólne

1. Uczeń powinien posiadać podręcznik do przedmiotu i prowadzić zeszyt przedmiotowy -ich przynoszenie na lekcję jest obowiązkowe. Do uczestniczenia w zajęciach ćwiczeniowych uczeń powinien posiadać aktualną książeczkę zdrowia.
2. Podczas ćwiczeń praktycznych uczeń zobowiązany jest posiadać - czysty i wyprasowany strój ochronny składający się z: białego fartucha, zapaski, czapki,
- 2 ściereczki, rękawice kuchenne (zestaw na grupę 2-osobową),
-krótko obcięte, pozbawione lakieru paznokcie,
-na ćwiczenia praktyczne posiadać składniki zgodnie z recepturą.
3. Uczeń nieobecny na sprawdzianie, teście, kartkówce ma obowiązek napisać go w okresie 2 tygodni od powrotu do szkoły(w wyjątkowych sytuacjach umawia się na inny termin).
4. Uczeń może poprawić ocenę: -z odpowiedzi; odpowiadając z tej partii materiału, której nie umiał,- z prac pisemnych; pisząc powtórnie(do 2 tygodni od daty oddania).
5. Uczeń może raz w półroczu zgłosić przed lekcją nieprzygotowanie do zajęć (bez ponoszenia konsekwencji), ale pod warunkiem, że uczyni to przed zapisaniem tematu lekcji przez nauczyciela.