

Wymagania edukacyjne z przedmiotów zawodowych według przyjętych programów nauczania
dla uczniów Szkoły Branżowej KUCHARZ w CKZiU Będzinie



OCENA	Ogólne kryteria ocen z zajęć dydaktycznych
celujący	<p>Stopień celujący otrzymuje uczeń, który posiada wiedzę z poziomu ponadpodstawowego określonego w wymaganiach edukacyjnych, wykazuje się samodzielnością w działaniu jest twórczy i kreatywny.</p>
	<p style="text-align: center;">Szczegółowe kryteria ocen z zawodu KUCHARZ</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą, w pełni opanował materiał przewidywany programem nauczania, • osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach z zakresu przedmiotów gastronomicznych, • wykorzystuje literaturę fachową w rozwiązywaniu postawionych zadań, • śledzi i rozumie bieżące wydarzenia związane z zawodem, • jego wypowiedzi są wyczerpujące pod względem merytorycznym, • swobodnie operuje pojęciami danego przedmiotu i wyciąga właściwe wnioski, • aktywnie uczestniczy w lekcjach, • terminowo realizuje wszelkie zdania.
bardzo dobry	<p style="text-align: center;">Ogólne kryteria ocen z zajęć dydaktycznych</p>
	<p>Stopień bardzo dobry otrzymuje uczeń, który posiada wiedzę i umiejętności z poziomu przewidzianego w programie nauczania</p>
	<p style="text-align: center;">Szczegółowe kryteria ocen z zawodu KUCHARZ</p> <ul style="list-style-type: none"> • uzyskał wiedzę obejmującą program nauczania z przedmiotów gastronomicznych, • zna fachowe wyrażenia z zakresu gastronomii,

	<ul style="list-style-type: none"> • sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami. • zawsze jest wzorowo zaangażowany w prace na lekcji i przygotowany do zajęć, • potrafi samodzielnie i w sposób twórczy rozwiązywać problemy związane z zawodem, • wykazuje zainteresowanie gastronomią, • potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów, • wykorzystuje różne źródła wiedzy.
dobry	Ogólne kryteria ocen z zajęć dydaktycznych
	<p>Stopień dobry otrzymuje uczeń, u którego opanowanie zakresu wiadomości i umiejętności przewidzianych w realizowanym przez nauczyciela programie nie jest pełne ale nie wpływa to na rozumienie kolejnych treści kształcenia.</p>
	Szczegółowe kryteria ocen z zawodu KUCHARZ
	<ul style="list-style-type: none"> • potrafi poprawnie wykorzystywać zdobyte wiadomości i rozwiązywać typowe problemy teoretyczne i praktyczne z przedmiotu, • jego wiedza jest z poziomu podstawowego i ma niewielkie braki z poziomu ponadpodstawowego określonych w wymaganiach edukacyjnych, • przedstawia treści poprawnie pod względem merytorycznym i językowym, ale nie wyczerpuje zagadnienia w pełni, • samodzielnie rozwiązuje zadania o średnim stopniu trudności, • umie zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w nowych sytuacjach, • cechuje go pozytywny stosunek do zawodu i aktywna postawa na lekcji.
dostateczny	Ogólne kryteria ocen z zajęć dydaktycznych
	<p>Stopień dostateczny otrzymuje uczeń, który opanował jedynie w podstawowym zakresie wiadomości i umiejętności przewidziane w realizowanym przez nauczyciela programie nauczania co może wpływać na poznawanie kolejnych treści kształcenia.</p>
	Szczegółowe kryteria ocen z zawodu KUCHARZ
	<ul style="list-style-type: none"> • dysponuje w stopniu dostatecznym zasobem wiedzy przewidzianej programem nauczania, • wykonuje typowe zadania o średnim stopniu trudności, często z pomocą nauczyciela, • uczestniczy w procesie lekcyjnym, ale jego wypowiedzi są niepełne,

	<ul style="list-style-type: none"> • nie zawsze pracuje systematycznie, • potrafi rozróżnić i stosować pojęcia związane z treścią przedmiotu, jednak z trudnością dokonuje analizy postawionych mu problemów, • jego wiedza jest odtwórcza, • w wypowiedzi zdarzają się nieliczne błędy rzeczowe i językowe.
dopuszczający	Ogólne kryteria ocen z zajęć dydaktycznych
	<p>Stopień dopuszczający otrzymuje uczeń, u którego opanowanie wiadomości i umiejętności przewidzianych w realizowanym przez nauczyciela programie nauczania jest tak niewielkie, że może to utrudniać dalsze kształcenie w zawodzie. Bardzo dobra frekwencja na lekcjach nie może być jedynym kryterium uzyskania oceny dopuszczającej.</p>
	Szczegółowe kryteria ocen z zawodu KUCHARZ
<ul style="list-style-type: none"> • opanował niewielką część programu nauczania z przedmiotu dla danej klasy, • potrafi stosować najprostsze pojęcia związane z zawodem, • wykonuje zadania o niewielkim stopniu trudności, wymagające wykorzystania wiedzy i umiejętności przewidzianych przez program – najczęściej z pomocą nauczyciela, • wykazuje minimalną samodzielność w wykonywaniu postawionych zadań, • rzadko wykazuje aktywność na lekcji, • popełnia błędy, zarówno w zakresie wiedzy merytorycznej, jak i w sposobie jej prezentowania, • nie rozumie omawianych problemów. 	
niedostateczny	Ogólne kryteria ocen z zajęć dydaktycznych
	<p>Stopień niedostateczny otrzymuje uczeń, który wyraźnie nie spełnia oczekiwań określonych w realizowanym przez nauczyciela programie nauczania, co uniemożliwia mu bezpośrednią kontynuację opanowania kolejnych treści z danego przedmiotu oraz przedmiotów pokrewnych.</p>
	Szczegółowe kryteria ocen z zawodu KUCHARZ
<ul style="list-style-type: none"> • nie spełnia kryteriów określonych na ocenę dopuszczającą • nie opanował podstawowej wiedzy z zakresu zajęć edukacyjnych, błędnie analizuje pojęcia i terminy, a posiadane 	

	<p>przez ucznia braki są trudne do uzupełnienia i uniemożliwiają mu kontynuację nauki w następnej klasie lub ukończenie szkoły,</p>
--	---

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• nie przygotowuje się do lekcji, odznacza się brakiem systematyczności i chęci do nauki oraz biernością na lekcjach,• nie rozumie i nie potrafi wykonać prostych zadań, nawet przy pomocy nauczyciela.• nie rozumie omawianych problemów,• nie wykonuje poleceń nauczyciela,• ma niską frekwencję na lekcjach. |
|--|---|

Sposoby sprawdzania osiągnięć dydaktycznych

- ✓ Szczegółowe warunki i sposób oceniania wewnątrzszkolnego określa Statut Szkoły,
- ✓ Warunki i tryb otrzymania wyższej niż przewidywana roczna ocena określa Statut Szkoły,
- ✓ Uczniowie posiadający opinie bądź orzeczenie PP mają dostosowane metody i formy pracy zgodnie z zaleceniami poradni i ich potrzebami rozwojowymi i edukacyjnymi