# Wymagania edukacyjne
# z języka niemieckiego zawodowego
# dla klasy 3 c

## Podręcznik: „Język niemiecki zawodowy w gastronomii" – zeszyt ćwiczeń [Anna Dul, WSiP 2013]

## Kryteria oceniania szczegółowe

| **Rozdział 1: Berufe und Tätigkeiten in der Branche Gastronomie** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **OCENA** | **DOPUSZCZAJĄCA** | **DOSTATECZNA** | **DOBRA** | **BARDZO DOBRA** | **CELUJĄCA** |
| | **NISKI STOPIEŃ SPEŁNIENIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** | **PODSTAWOWY STOPIEŃ SPEŁNIENIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** | **ŚREDNI STOPIEŃ SPEŁNIENIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** | **WYSOKI STOPIEŃ SPEŁNIANIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** | **BARDZO WYSOKI STOPIEŃ SPEŁNIANIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** |
| **WIEDZA:** Znajomość środków językowych | Zna i stosuje 10 podstawowych wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | Zna i stosuje 20 podstawowych wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | Zna i stosuje 30 podstawowych wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | Zna i stosuje 40 podstawowych wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | Posługuje się całym słownictwem z danego działu, używając bogactwa synonimów i rozumiejąc niuanse językowe.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. |
| | Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące oraz pytające. | Poprawnie stosuje podstawowe struktury gramatyczne w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. Tworzy zdania twierdzące i pytające. Odmienia czasowniki modalne w zdaniach. | Poprawnie stosuje urozmaicone struktury gramatyczne w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. Tworzy zdania twierdzące w szyku prostym i przestawnym, zdania pytające. Poprawnie stosuje czasowniki modalne. | Poprawnie stosuje szeroki zakres struktur gramatycznych w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. Tworzy zdania twierdzące w szyku prostym i przestawnym, zdania pytające. Poprawnie stosuje czasowniki modalne w zdaniach twierdzących oraz pytających. | Wykorzystuje gramatykę (zdania twierdzące w szyku prostym i przestawnym, zdania pytające, stosuje czasowniki modalne w zdaniach twierdzących oraz pytających) w sposób zaawansowany i kreatywny, tworząc wypowiedzi strukturalnie dojrzałe i gramatycznie bezbłędne, wykazując się pełną automatyzacją struktur zaawansowanych. |
| | 1. słownictwo z działu *zawody, miejsca pracy, czynności w pracy*<br>2. słownictwo z działu *zakres obowiązków w cukierni i piekarni*<br>3. słownictwo z działu *odzież gastronomiczna i środki ochrony osobistej*<br>4. szyk prosty i przestawny w zdaniu<br>5. tworzenie zdań pytających<br>6. odmiana czasowników: mögen, möchte…, müssen | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **UMIEJĘTNOŚCI** | – Rozumie 2 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście.<br>- W prostych zdaniach opisuje pracę 2 zawodów w gastronomii; czynności i zakres obowiązków, miejsca pracy używając podstawowego słownictwa.<br>- W 4 prostych zdaniach opisuje obrazek przedstawiający pracę w cukierni, odpowiada na pytania dotyczące charakteru pracy cukiernika.<br>- Wymienia 4 podstawowe środki czystości; 4 nazwy odzieży gastronomicznej oraz środków ochrony osobistej.<br>- Opisuje obrazek - 2 elementy bez rozwinięcia, przedstawiający pracę w cukierni, stosując bardzo ograniczony zakres słownictwa i struktur gramatycznych.<br>- Odmienia czasowniki: mögen oraz möchte. Buduje zdania w szyku prostym i przestawnym.<br>– Zapisuje 2 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów. | – Rozumie 3 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście.<br>– Opisuje pracę 3 zawodów w gastronomii, czynności i zakres obowiązków, miejsca pracy używając prostych konstrukcji leksykalno – gramatycznych.<br>- Zdawkowo odpowiada na pytania dotyczące charakteru pracy cukiernika.<br>- Potrafi podać kilka obowiązków cukiernika używając w miarę rozwiniętego zasobu środków językowych.<br>- Wymienia 6 podstawowych, niezbędnych w miejscu pracy środki czystości; 6 nazw odzieży gastronomicznej oraz środków ochrony osobistej.<br>- Buduje zdania w szyku prostym oraz przestawnym, potrafi zbudować zdania pytające oraz zastosować w ćwiczeniu prawidłowe formy czasowników modalnych: mögen, möchte.<br>- Zna i rozróżnia zdania w szyku prostym oraz przestawnym; konstrukcję zdania pytającego.<br>- Opisuje obrazek przedstawiający pracę w cukierni, restauracji lub kuchni - 3 elementy bez rozwinięcia, odpowiada na pytania dotyczące charakteru pracy stosując ograniczony zakres słownictwa i struktur gramatycznych.<br>- Uczeń redaguje w prostych 5 zdaniach mail do agencji pracy.<br>– Zapisuje i przekazuje ustnie 4 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów. | – Rozumie 4 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje).<br>– Opisuje pracę 4 zawodów w gastronomii, czynności i zakres obowiązków, miejsca pracy używając poznanego słownictwa.<br>– Na ogół poprawnie lub popełniając nieliczne błędy niezakłócające komunikacji, stosując zadowalający zakres słownictwa i struktur gramatycznych odpowiada na pytania dotyczące charakteru pracy cukiernika i piekarza.<br>- Wymienia 8 poznanych środków czystości; 8 nazw odzieży gastronomicznej oraz środków ochrony osobistej. Odzież przyporządkowuje do poszczególnych zawodów w branży gastronomicznej.<br>- Zna i dobrze buduje zdania w szyku prostym oraz przestawnym, potrafi zbudować zdania pytające oraz zastosować w ćwiczeniu prawidłowe formy czasowników modalnych: mögen, möchte…, müssen.<br>- Dobrze zna i rozróżnia zdania w szyku prostym oraz przestawnym, konstrukcję zdania pytającego, stosuje je w praktyce i potrafi je na ogół poprawnie stosować w praktyce.<br>– Odpowiada na pytania dotyczące charakteru pracy cukiernika, piekarza lub technologa żywności, popełniając nieliczne błędy.<br>– Samodzielnie potrafi opisać obrazek przedstawiający pracę w cukierni, restauracji lub kuchni - 3 elementy z rozwinięciem 1. Stosuje zadowalający zakres słownictwa i struktur gramatycznych. | – Poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie, rozumie niemal wszystkie kluczowe i drugorzędne informacje zawarte w przeczytanym tekście.<br>– Szczegółowo i samodzielnie opisuje pracę 5 zawodów w gastronomii, czynności i zakres obowiązków, miejsca pracy używając poznanego słownictwa. Popełnia sporadyczne błędy niezakłócające komunikacji, stosuje szeroki zakres słownictwa i struktur gramatycznych.<br>– Wyczerpująco odpowiada na pytania dotyczące charakteru pracy cukiernika, piekarza lub technologa żywności.<br>- Wymienia 10 poznanych środków czystości w miejscu pracy, 10 nazw odzieży gastronomicznej oraz środków ochrony osobistej. Przyporządkowuje odzież gastronomiczną do poszczególnych zawodów w branży gastronomicznej.<br>- Bardzo dobrze zna i buduje zdania w szyku prostym oraz przestawnym, potrafi zbudować zdania pytające oraz zastosować w ćwiczeniu prawidłowe formy czasowników modalnych: mögen, möchte…, müssen.<br>- Bardzo dobrze zna i rozróżnia zdania w szyku prostym oraz przestawnym, konstrukcję zdania pytającego i potrafi je poprawnie stosować w praktyce.<br>– Odpowiada na pytania dotyczące charakteru pracy cukiernika, piekarza lub technologa żywności. Uzasadnia swoje zdanie. | - Z łatwością interpretuje złożone teksty i nagrania, identyfikuje intencje mówiącego/piszącego oraz ukryte przesłania,<br>- Potrafi zastosować zdobytą wiedzę i umiejętności do analizy prawdziwych problemów związanych z miejscem pracy, obowiązkami.<br>– Wyraża i uzasadnia opinię dotyczącą wykonywania różnych zawodów.<br>– Szczegółowo i samodzielnie opisuje pracę 5 zawodów w gastronomii, czynności i zakres obowiązków, miejsca pracy używając poznanego słownictwa. Nie popełnia błędów zakłócających komunikację, stosuje szeroki zakres słownictwa i struktur gramatycznych.<br>– Swobodnie i wyczerpująco odpowiada na pytania dotyczące charakteru pracy cukiernika, piekarza lub technologa żywności. Podaje swoje opinie.<br>- Wymienia wszystkie poznane środki czystości w miejscu pracy, nazwy odzieży gastronomicznej oraz środki ochrony osobistej. Bezbłędnie przyporządkowuje odzież gastronomiczną do poszczególnych zawodów w branży gastronomicznej.<br>- Wychwytuje informacje szczegółowe w tekstach branżowych.<br>- Płynnie i szczegółowo przedstawia zakres obowiązków w cukierni i piekarni.<br>- Proponuje rozwiązania problemów w miejscu pracy.<br>- Samodzielnie tworzy rozbudowane e-maile, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | - Uczeń redaguje w większości spójny i logiczny tekst w 6 zdaniach w formie maila do agencji pracy.<br>– Zapisuje i przekazuje ustnie 6 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów. | Popełnia nieliczne błędy niezakłócające komunikacji.<br>– Samodzielnie potrafi opisać obrazek przedstawiający pracę w cukierni, restauracji lub kuchni - 3 elementy z rozwinięciem 2. Stosuje szeroki zakres słownictwa i struktur gramatycznych.<br>- Uczeń redaguje spójny i logiczny tekst – 7 zdań, w formie maila do agencji pracy. Stosuje bogate słownictwo oraz urozmaicone konstrukcje gramatyczne.<br>– Zapisuje i przekazuje ustnie 8 informacji kluczowych i drugorzędnych z wysłuchanych tekstów. | odpowiedzi na zapytania oraz rekomendacje stosując bogate słownictwo branżowe.<br>- Aktywnie uczestniczy w projektowaniu działań poprawiających jakość pracy w cukierni oraz piekarni.<br>- Uzasadnia swoje propozycje i argumentuje wybory.<br>- Szczegółowo i płynnie opisuje obrazek przedstawiający pracę w cukierni, restauracji lub kuchni - odpowiada na pytania dotyczące charakteru pracy bogaty zakres słownictwa i struktur gramatycznych.<br>- Bezbłędnie redaguje mail do agencji pracy, przedstawia przebieg kariery zawodowej, wskazuje na swoje kompetencje, podaje swoje oczekiwania wobec pracodawcy.<br>– Zapisuje i przekazuje ustnie wszystkie wymagane informacje kluczowe i drugorzędne z wysłuchanych tekstów.<br>- Bardzo dobrze zna i buduje zdania w szyku prostym oraz przestawnym, potrafi zbudować zdania pytające oraz zastosować w ćwiczeniu prawidłowe formy czasowników modalnych: mögen, möchte…, müssen.<br>- Bardzo dobrze zna i rozróżnia zdania w szyku prostym oraz przestawnym, konstrukcję zdania pytającego i potrafi je poprawnie stosować w praktyce. |
| Uczeń rozwiązuje test sprawdzający wiadomości i umiejętności z rozdziału 1 | | | | | |
| **Rozdział 2: Lebensmittel und Speisen** | | | | | |

| OCENA | DOPUSZCZAJĄCA | DOSTATECZNA | DOBRA | BARDZO DOBRA | CELUJĄCA |
|---|---|---|---|---|---|
| | **NISKI STOPIEŃ SPEŁNIENIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** | **PODSTAWOWY STOPIEŃ SPEŁNIENIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** | **ŚREDNI STOPIEŃ SPEŁNIENIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** | **WYSOKI STOPIEŃ SPEŁNIANIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** | **BARDZO WYSOKI STOPIEŃ SPEŁNIANIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** |
| **WIEDZA:** Znajomość środków językowych | Zna i stosuje 10 podstawowych wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | Zna i stosuje 20 podstawowych wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | Zna i stosuje 30 podstawowych wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | Zna i stosuje 40 podstawowych wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | Posługuje się całym słownictwem z danego działu, używając bogactwa synonimów i rozumiejąc niuanse językowe.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. |
| | Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące z czasownikiem *können* oraz stosuje tryb rozkazujący dla formy grzecznościowej. | Poprawnie stosuje podstawowe struktury gramatyczne w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. Tworzy zdania twierdzące i pytające. Odmienia czasownik *können* w zdaniach oraz stosuje tryb rozkazujący dla formy grzecznościowej. | Poprawnie stosuje urozmaicone struktury gramatyczne w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. Tworzy zdania twierdzące w szyku prostym i przestawnym oraz zdania pytające. Poprawnie stosuje czasownik *können* oraz inne poznane czasowniki modalne. Stosuje tryb rozkazujący dla formy grzecznościowej oraz dla 2 os.l.poj. | Poprawnie stosuje szeroki zakres struktur gramatycznych w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. Tworzy zdania twierdzące w szyku prostym i przestawnym oraz zdania pytające. Poprawnie stosuje czasowniki modalne w zdaniach twierdzących oraz pytających. Stosuje tryb rozkazujący dla formy grzecznościowej oraz dla 2 os.l.poj. oraz l.mn. | Wykorzystuje gramatykę (zdania twierdzące w szyku prostym i przestawnym oraz zdania pytające, czasowniki modalne w zdaniach twierdzących oraz pytających; tryb rozkazujący dla wszystkich form) w sposób zaawansowany i kreatywny, tworząc wypowiedzi strukturalnie dojrzałe i gramatycznie bezbłędne, wykazując się pełną automatyzacją struktur zaawansowanych. |
| | 1. słownictwo z działu *pieczenie*<br>2. słownictwo z działu *rodzaje pieczywa i przetwory zbożowe*<br>3. słownictwo: *ciasta i masy, wypieki, desery, sosy*<br>4. słownictwo *dot. technik sporządzania ciast*<br>5. odmiana czasownika *können*<br>6. tryb rozkazujący | | | | |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | – Rozumie 2 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście<br>– W bardzo prostych zdaniach podaje po 2 nazwy ciast, wypieków, deserów oraz rodzajów pieczywa.<br>- Przy pomocy słownika potrafi przyporządkować nazwy ciast, deserów, przetworów zbożowych do obrazków.<br>**–** Podaje 3 techniki | – Rozumie 3 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście.<br>– W prostych zdaniach podaje 3 nazwy ciast, wypieków, deserów.<br>– W prostym zdaniu podaje 3 rodzaje pieczywa oraz przetworów zbożowych.<br>- W krótkich zdaniach podaje 4 techniki sporządzania ciasta kruchego.<br>- Stosuje tryb rozkazujący dla | – Rozumie 4 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje).<br>– Podaje po 4 nazwy ciast, wypieków, deserów.<br>- Bez większego problemu podaje 4 rodzaje pieczywa oraz przetworów zbożowych.<br>– Wyraża swoje preferencje dotyczące ciast i deserów.<br>– Wymienia 5 technik | – Poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie, rozumie niemal wszystkie kluczowe i drugorzędne informacje zawarte w przeczytanym tekście.<br>- Bez trudu podaje poznane nazwy ciast, deserów, wypieków.<br>– W poprawnie zbudowanych zdaniach podaje wszystkie znane mu rodzaje pieczywa oraz | – Poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie, rozumie wszystkie kluczowe i drugorzędne informacje zawarte w przeczytanym tekście.<br>- Bez trudu podaje wszystkie poznane nazwy ciast, deserów, wypieków.<br>– W poprawnie zbudowanych zdaniach podaje wszystkie znane mu rodzaje pieczywa oraz |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | sporządzania ciasta kruchego.<br>– Opisuje fotografię, 2 elementy bez rozwinięcia, używając bardzo prostych konstrukcji.<br>– Odpowiada na 2 pytania związane ze zdjęciem.<br>– Z podpowiedzią nauczyciela stosuje tryb rozkazujący dla formy grzecznościowej.<br>- Wzorując się na przykładach podręcznikowych uzupełnia zdania formami czasownika können.<br>– Wypowiada się na temat własnych umiejętności kulinarnych, stosując bardzo ograniczony zakres słownictwa i struktur gramatycznych.<br>– Zapisuje 2 kluczowe informacje z wysłuchanych tekstów. | formy grzecznościowej, popełniając nieliczne błędy.<br>- Uzupełnia zdania formami czasownika können, posługując się czasami wzorem z podręcznika.<br>– Wypowiada się na temat własnych umiejętności kulinarnych, stosując ograniczony zakres słownictwa i struktur gramatycznych.<br>– Opisuje fotografię, 3 elementy bez rozwinięcia, używając prostych konstrukcji.<br>– Odpowiada na 3 pytania związane ze zdjęciem.<br>– Zapisuje i przekazuje ustnie 4 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów. | sporządzania ciast.<br>– Relacjonuje opis swojego ulubionego deseru popełniając nieliczne błędy niezakłócające wypowiedzi.<br>– Uzyskuje informacje od rozmówcy i przekazuje informacje dotyczące przygotowania ciast, ciastek, deserów.<br>- Dość płynnie i z niewielkimi uchybieniami wypowiada się na temat własnych umiejętności kulinarnych.<br>- Stosuje tryb rozkazujący dla formy grzecznościowej oraz dla 2.os.l.poj. oraz poprawnie stosuje czasownik können.<br>– Opisuje fotografię, 3 elementy z rozwinięciem 1, używając wyszukanych konstrukcji. Wypowiedź jest spójna i logiczna.<br>– Odpowiada na 4 pytania związane ze zdjęciem.<br>– Zapisuje i przekazuje ustnie 6 informacji kluczowych z wysłuchanych tekstów. | przetwory zbożowe.<br>– Samodzielnie i szczegółowo opowiada o 6 technikach sporządzania ciast.<br>– Wyraża i uzasadnia swoje preferencje dotyczące ciast, wypieków i deserów.<br>**–** Szczegółowo opowiada o swoich doświadczeniach związanych z przygotowywaniem ciasta lub deseru.<br>– Samodzielnie i wyczerpująco wypowiada się na temat swojego ulubionego wypieku lub deseru, wyraża i uzasadnia swoje opinie.<br>– Z łatwością uzyskuje informacje od rozmówcy dotyczące przygotowania ciast, ciastek, deserów, a następnie je przekazuje w formie notatki.<br>- Stosuje tryb rozkazujący dla formy grzecznościowej oraz dla 2.os.l.poj. oraz poprawnie stosuje czasownik können.<br>– Szczegółowo opisuje zdjęcie - 3 elementy z rozwinięciem 2, stosując urozmaicone konstrukcje leksykalno – gramatyczne.<br>– Wyczerpująco odpowiada na 5 pytań związanych ze zdjęciem.<br>– Zapisuje i przekazuje ustnie 8 kluczowych i drugorzędnych informacji z wysłuchanych tekstów. | przetwory zbożowe.<br>– Samodzielnie i szczegółowo opowiada o wszystkich poznanych technikach sporządzania ciast.<br>– Wyraża i uzasadnia swoje preferencje dotyczące ciast, wypieków i deserów.<br>**–** Szczegółowo opowiada o swoich doświadczeniach związanych z przygotowywaniem ciasta lub deseru. Używa zaawansowanych konstrukcji leksykalno – gramatycznych.<br>– Samodzielnie i wyczerpująco wypowiada się na temat swojego ulubionego wypieku lub deseru, wyraża i uzasadnia swoje opinie.<br>– Z łatwością uzyskuje informacje od rozmówcy dotyczące przygotowania ciast, ciastek, deserów, a następnie je przekazuje w formie notatki.<br>- Stosuje tryb rozkazujący dla formy grzecznościowej oraz dla 2.os.l.poj. oraz poprawnie stosuje czasownik können.<br>– Szczegółowo opisuje zdjęcie - 3 elementy z rozwinięciem, stosując urozmaicone konstrukcje leksykalno – gramatyczne.<br>– Wyczerpująco odpowiada na 7 pytań związanych ze zdjęciem.<br>– Zapisuje i przekazuje ustnie wszystkie kluczowe i drugorzędne informacje z wysłuchanych tekstów. |
| Uczeń rozwiązuje test sprawdzający wiadomości i umiejętności z rozdziału 2 | | | | | |
| **Rozdział 3: Verzierung und Backzutaten**. **Obst und Backobst.** | | | | | |
| **OCENA** | **DOPUSZCZAJĄCA** | **DOSTATECZNA** | **DOBRA** | **BARDZO DOBRA** | **CELUJĄCA** |

| | NISKI STOPIEŃ SPEŁNIENIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH | PODSTAWOWY STOPIEŃ SPEŁNIENIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH | ŚREDNI STOPIEŃ SPEŁNIENIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH | WYSOKI STOPIEŃ SPEŁNIANIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH | BARDZO WYSOKI STOPIEŃ SPEŁNIANIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH |
|---|---|---|---|---|---|
| **WIEDZA:** Znajomość środków językowych | Zna i stosuje 10 podstawowych wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | Zna i stosuje 20 podstawowych wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | Zna i stosuje 30 podstawowych wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | Zna i stosuje 40 podstawowych wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | Posługuje się całym słownictwem z danego działu, używając bogactwa synonimów i rozumiejąc niuanse językowe.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. |
| | Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące w szyku prostym. | Poprawnie stosuje podstawowe struktury gramatyczne w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. Tworzy zdania twierdzące w szyku prostym i przestawnym. | Poprawnie stosuje urozmaicone struktury gramatyczne w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. Tworzy zdania twierdzące w szyku prostym i przestawnym oraz końcowym. Poprawnie stosuje formy osobowe czasowników. | Poprawnie stosuje szeroki zakres struktur gramatycznych w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. Tworzy zdania twierdzące w szyku prostym, przestawnym oraz końcowym. Poprawnie stosuje formy osobowe czasowników nieregularnych oraz modalne w zdaniach twierdzących oraz pytających. | Wykorzystuje gramatykę (zdania w szyku prostym, przestawnym, końcowym; odmiana czasowników nieregularnych oraz modalnych w zdaniach twierdzących oraz pytających) w sposób zaawansowany i kreatywny, tworząc wypowiedzi strukturalnie dojrzałe i gramatycznie bezbłędne, wykazując się pełną automatyzacją struktur zaawansowanych. |
| | 1. słownictwo z działu *dekoracje i dodatki cukiernicze*<br>2. słownictwo z działu *przepisy – ciasta i ciastka*<br>3. słownictwo z działu *owoce i przetwory owocowe, bakalie*<br>*4.* słownictwo z działu *sposoby rozdrabniania owoców i warzyw*<br>*5. Budowa zdań w szyku prostym, przestawnym, końcowym.*<br>6. *Odmiana czasowników nieregularnych oraz modalnych.* | | | | |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | – Rozumie 2 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście.<br>– Podaje 6 słówek z działu dekoracje i dodatki cukiernicze, popełniając liczne błędy w pisowni.<br>– Zna 6 nazw owoców oraz bakalii.<br>– Układa kilka bardzo prostych zdań recepturę ciasta i ciastek | – Rozumie 3 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście.<br>- Podaje 8 słówek z działu dekoracje<br>i dodatki cukiernicze, popełniając często błędy w pisowni.<br>- Zna 8 nazw poznanych owoców oraz bakalii.<br>– Krótko, w prostych zdaniach podaje przepisy na ciasta i | – Rozumie 4 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje).<br>– Podaje 10 słówek z działu dekoracje<br>i dodatki cukiernicze.<br>- Zna 10 nazw poznanych owoców oraz bakalii.<br>– Opowiada o swoich doświadczeniach | – W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie, rozumie niemal wszystkie kluczowe i drugorzędne informacje zawarte w przeczytanym tekście.<br>- Podaje 12 słówek z działu dekoracje i dodatki cukiernicze.<br>- Zna 12 nazw poznanych owoców oraz bakalii. | – W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie, rozumie wszystkie kluczowe i drugorzędne informacje zawarte w przeczytanym tekście.<br>- Podaje 14 słówek z działu dekoracje i dodatki cukiernicze.<br>- Zna 15 nazw poznanych owoców oraz bakalii.<br>- Samodzielnie lub z |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | – Bardzo prostymi zdaniami, przy pomocy podręcznika przekazuje informacje na temat receptury ciasta lub ciastek.<br>- Podaje 2 sposoby rozdrabniania owoców i warzyw.<br>– Opisuje fotografię, 2 elementy bez rozwinięcia, używając bardzo prostych konstrukcji.<br>– Stosuje proste konstrukcje leksykalno - gramatyczne<br>– Zapisuje 2 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów. | ciastka.<br>- Podaje 4 sposoby rozdrabniania owoców i warzyw.<br>– Opisuje fotografię, 3 elementy bez rozwinięcia, używając prostych konstrukcji.<br>– W oparciu o podręcznik pisze krótką recepturę ciasta lub ciastek korzystając z prostych konstrukcji leksykalno - gramatycznych<br>– Zapisuje i przekazuje ustnie 4 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów. | przygotowaniami ciast i ciastek.<br>– Samodzielnie lub/i z pomocą słownika opracowuje receptury ciast, ciastek.<br>- Podaje 6 poznanych sposobów rozdrabniania owoców i warzyw.<br>– Wyraża swoją opinię na temat receptur, trudności wykonania ciasta, ciastek.<br>– Opisuje fotografię, 2 elementy z rozwinięciem, używając wyszukanych konstrukcji.<br>– Wzorując się na wyrażeniach z podręcznika i używając własnych słów, wyraża swoje opinie i krótko je uzasadnia.<br>– Samodzielnie przekazuje informacje na temat przeczytanych przepisów kulinarnych.<br>– Odpowiada na pytania związane z ilustracją.<br>– Zapisuje i przekazuje ustnie 6 kluczowych informacji kluczowych z wysłuchanych tekstów. | - Samodzielnie lub/i z pomocą słownika opracowuje receptury ciast, ciastek.<br>– Samodzielnie i szczegółowo opowiada o swoich doświadczeniach przygotowaniami ciast i ciastek.<br>- Podaje 10 sposobów rozdrabniania owoców i warzyw.<br>– Opisuje fotografię, 3 elementy z rozwinięciem 2, używając skomplikowanych konstrukcji.<br>– Bezbłędnie poleca przepisy kulinarne o łatwym i trudnym poziomie wykonania i uzasadnia swoją opinię.<br>– Samodzielnie przekazuje informacje na temat przeczytanych przepisów kulinarnych oraz podaje swoją opinię.<br>– Szczegółowo opisuje zdjęcie, wyraża i uzasadnia swoje opinie.<br>– Wzorując się na wyrażeniach z podręcznika i używając własnych słów, opracowuje recepturę ciasta lub ciastek.<br>– Szczegółowo odpowiada na pytania związane z ilustracją.<br>– Zapisuje i przekazuje ustnie 8 kluczowych i drugorzędnych informacji z wysłuchanych tekstów. | niewielką pomocą słownika opracowuje receptury ciast, ciastek.<br>– Samodzielnie i szczegółowo opowiada o swoich doświadczeniach przygotowaniami ciast i ciastek.<br>- Podaje wszystkie poznane sposoby rozdrabniania owoców i warzyw.<br>– Opisuje fotografię, 3 elementy z rozwinięciem, używając skomplikowanych konstrukcji.<br>– Bezbłędnie poleca przepisy kulinarne o łatwym i trudnym poziomie wykonania i uzasadnia swoją opinię.<br>– Samodzielnie przekazuje informacje na temat przeczytanych przepisów kulinarnych oraz podaje swoją opinię.<br>– Szczegółowo opisuje zdjęcie, wyraża i uzasadnia swoje opinie.<br>– Wzorując się na wyrażeniach z podręcznika i używając własnych słów, opracowuje recepturę ciasta lub ciastek.<br>– Szczegółowo i płynnie odpowiada na pytania związane z ilustracją.<br>– Zapisuje i przekazuje ustnie wszystkie kluczowe i drugorzędne informacje z wysłuchanych tekstów. |
| Uczeń rozwiązuje test sprawdzający wiadomości i umiejętności z rozdziału 3 | | | | | |
| **Rozdział 4: Küchenzubehör und Gastronomie Geräte und ihre Anwendung** | | | | | |
| **OCENA** | **DOPUSZCZAJĄCA** | **DOSTATECZNA** | **DOBRA** | **BARDZO DOBRA** | **CELUJĄCA** |
| | **NISKI STOPIEŃ SPEŁNIENIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** | **PODSTAWOWY STOPIEŃ SPEŁNIENIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** | **ŚREDNI STOPIEŃ SPEŁNIENIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** | **WYSOKI STOPIEŃ SPEŁNIANIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** | **BARDZO WYSOKI STOPIEŃ SPEŁNIANIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** |
| **WIEDZA:** | Zna i stosuje 10 | Zna i stosuje 20 podstawowych | Zna i stosuje 30 podstawowych | Zna i stosuje 40 | Posługuje się całym |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Znajomość środków językowych | podstawowych wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | podstawowych wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | słownictwem z danego działu, używając bogactwa synonimów i rozumiejąc niuanse językowe.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. |
| | W niewielkim stopniu stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Popełnia liczne błędy. | Poprawnie stosuje podstawowe struktury gramatyczne w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. | Poprawnie stosuje urozmaicone struktury gramatyczne w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. | Poprawnie stosuje szeroki zakres struktur gramatycznych w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. | Wykorzystuje gramatykę (zdania w szyku prostym, przestawnym, końcowym; odmiana czasowników regularnych, nieregularnych oraz modalnych, odmiana rodzajnika określonego oraz nieokreślonego) w sposób zaawansowany i kreatywny, tworząc wypowiedzi strukturalnie dojrzałe i gramatycznie bezbłędne, wykazując się pełną automatyzacją struktur zaawansowanych. |
| | 1. słownictwo z działu *naczynia i drobny sprzęt kuchenny*<br>2. słownictwo z działu *akcesoria piekarnicze i cukiernicze*<br>3. słownictwo z działu *urządzenia mrożące oraz chłodnicze*<br>4. słownictwo z działu *opakowania oraz ilość produktów* | | | | |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | – Rozumie 2 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście.<br>– W bardzo prostych zdaniach podaje po 2 nazwy: naczyń, akcesoriów, urządzeń, opakowań.<br>– W bardzo prostych 3 zdaniach wypowiada się na temat wykorzystania naczyń, akcesoriów na poszczególnych etapach produkcji cukierniczej.<br>– Korzystając z podręcznika, przyporządkowuje 4 nazwy ilości i opakowania do artykułów spożywczych.<br>– Korzystając z podręcznika, prostymi 4 zdaniami pisze e-mail, składając zamówienie na sprzęt kuchenny, akcesoria cukiernicze.<br>– Opisuje fotografię, 2 elementy bez rozwinięcia, | – Rozumie 3 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście.<br>– W prostych zdaniach podaje po 3 nazwy: naczyń, akcesoriów, urządzeń, opakowań.<br>– Prostymi 4 zdaniami wypowiada się na temat wykorzystania naczyń, akcesoriów na poszczególnych etapach produkcji cukierniczej.<br>- Przyporządkowuje 5 nazw ilości<br>i opakowania do artykułów spożywczych.<br>– Korzystając z podręcznika, w 5 zdaniach pisze e-mail, składając zamówienie na sprzęt kuchenny, akcesoria cukiernicze.<br>– Opisuje fotografię, 3 elementy bez rozwinięcia, używając prostych konstrukcji. | – Rozumie 4 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje).<br>– Podaje po 4 nazwy: naczyń, akcesoriów, urządzeń, opakowań.<br>– W 5 zdaniach wypowiada się na temat wykorzystania naczyń, akcesoriów na poszczególnych etapach produkcji cukierniczej.<br>- Przyporządkowuje 6 nazw ilości<br>i opakowania do artykułów spożywczych.<br>– Przedstawia ustnie 2 wady i 2 zalety rozwiązań dotyczących urządzeń chłodniczych i mrożących.<br>– Przedstawia swoją opinię na temat użycia poszczególnych akcesoriów piekarniczych i cukierniczych. | – Rozumie 5 kluczowych i drugorzędnych informacji zawartych w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje).<br>– Podaje po 5 nazw: naczyń, akcesoriów, urządzeń, opakowań.<br>– Samodzielnie, w 6 zdaniach wypowiada się na temat wykorzystania naczyń, akcesoriów na poszczególnych etapach produkcji cukierniczej.<br>- Bezbłędnie przyporządkowuje 7 nazw ilości i opakowania do artykułów spożywczych.<br>– Przedstawia ustnie wady i zalety rozwiązań dotyczących urządzeń chłodniczych i mrożących. | – Rozumie wszystkie kluczowe i drugorzędne informacje zawarte w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje).<br>– Podaje po 7 nazw: naczyń, akcesoriów, urządzeń, opakowań.<br>– Samodzielnie, w 10 zdaniach wypowiada się na temat wykorzystania naczyń, akcesoriów na poszczególnych etapach produkcji cukierniczej.<br>- Bezbłędnie przyporządkowuje wszystkie poznane nazwy ilości i opakowań do artykułów spożywczych.<br>– Przedstawia ustnie wady i zalety rozwiązań dotyczących urządzeń |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | używając bardzo prostych konstrukcji.<br>– Zapisuje 2 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów. | – Zapisuje i przekazuje ustnie 4 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów. | – Samodzielnie, w 6 zdaniach pisze e-mail, składając zamówienie na sprzęt kuchenny, akcesoria cukiernicze.<br>– Opisuje fotografię, 3 elementy z rozwinięciem 1, używając wyszukanych konstrukcji.<br>– Zapisuje i przekazuje ustnie 6 kluczowych informacji kluczowych z wysłuchanych tekstów. | – Przedstawia swoją opinię na temat użycia poszczególnych akcesoriów piekarniczych i cukierniczych.<br>– Samodzielnie i bezbłędnie pisze e-mail, składając zamówienie na sprzęt kuchenny, akcesoria cukiernicze.<br>– W 7 zdaniach pisze e-mail, składając zamówienie na sprzęt kuchenny, akcesoria cukiernicze.<br>– Opisuje fotografię, 3 elementy z rozwinięciem 2, używając skomplikowanych konstrukcji<br>– Zapisuje i przekazuje ustnie 8 kluczowych i drugorzędnych informacji z wysłuchanych tekstów. | chłodniczych i mrożących.<br>– Przedstawia swoją opinię na temat użycia poszczególnych akcesoriów piekarniczych i cukierniczych.<br>– Samodzielnie i bezbłędnie pisze e-mail, składając zamówienie na sprzęt kuchenny, akcesoria cukiernicze, nie popełniając błędów gramatycznych.<br>– W 10 zdaniach pisze e-mail, składając zamówienie na sprzęt kuchenny, akcesoria cukiernicze.<br>– Opisuje fotografię, 3 elementy z rozwinięciem, używając skomplikowanych konstrukcji.<br>– Zapisuje i przekazuje ustnie wszystkie kluczowe i drugorzędne informacje z wysłuchanych tekstów. |
| Uczeń rozwiązuje test sprawdzający wiadomości i umiejętności z rozdziału 4 | | | | | |
| **Rozdział 5: Aktive Suche nach der Arbeit** | | | | | |
| **OCENA** | **DOPUSZCZAJĄCA** | **DOSTATECZNA** | **DOBRA** | **BARDZO DOBRA** | **CELUJĄCA** |
| | **NISKI STOPIEŃ SPEŁNIENIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** | **PODSTAWOWY STOPIEŃ SPEŁNIENIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** | **ŚREDNI STOPIEŃ SPEŁNIENIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** | **WYSOKI STOPIEŃ SPEŁNIANIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** | **BARDZO WYSOKI STOPIEŃ SPEŁNIANIA WYMAGAŃ EDUKACYJNYCH** |
| **WIEDZA:**<br>Znajomość środków językowych | Zna i stosuje 10 podstawowych wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | Zna i stosuje 20 podstawowych wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | Zna i stosuje 30 podstawowych wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | Zna i stosuje 40 podstawowych wyrazów i zwrotów.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. | Posługuje się całym słownictwem z danego działu, używając bogactwa synonimów i rozumiejąc niuanse językowe.<br>* Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem. |
| | Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania pytające oraz czasowniki modalne: müssen, können. | Poprawnie stosuje podstawowe struktury gramatyczne w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. Tworzy zdania pytające oraz czasowniki modalne: müssen, können, sollen. | Poprawnie stosuje urozmaicone struktury gramatyczne w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. Tworzy zdania pytające poprzez inwersję oraz za pomocą zaimków pytających, zna i stosuje czasowniki modalne: : müssen, können, sollen, dürfen. | Poprawnie stosuje szeroki zakres struktur gramatycznych w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. Tworzy zdania pytające poprzez inwersję oraz za pomocą zaimków pytających, zna i stosuje czasowniki modalne: | Wykorzystuje gramatykę (zdania pytające poprzez inwersję oraz za pomocą zaimków pytających; czasowniki modalne: : müssen, können, sollen, dürfen, mögen, möchte) w sposób zaawansowany i kreatywny, tworząc |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | : müssen, können, sollen, dürfen, mögen, möchte. | wypowiedzi strukturalnie dojrzałe i gramatycznie bezbłędne, wykazując się pełną automatyzacją struktur zaawansowanych. |
| | 1. słownictwo z działu *praca, oferty pracy*<br>2. słownictwo z działu *aplikacje pracownicze, list motywacyjny, europass*<br>3. słownictwo z działu *umowa o pracę, kwestionariusz osobowy*<br>4. tworzenie zdań pytających<br>5. czasowniki modalne | | | | |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | – Rozumie 2 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście.<br>– W bardzo prostych zdaniach opisuje 2 zawody w gastronomii i związane z nim czynności i obowiązki.<br>– W bardzo prostych 2 zdaniach opowiada o swoich możliwościach zawodowych.<br>– Podaje 3 cechy niezbędne do wykonywania poszczególnych zawodów w gastronomii.<br>– Korzystając z wyrażeń z podręcznika, pisze podanie o pracę ( minimum 4 zdania)oraz swoje CV, wypełnia kwestionariusz osobowy. Używa bardzo prostego języka.<br>– Opisuje fotografię, 2 elementy bez rozwinięcia, używając bardzo prostych konstrukcji.<br>– Zapisuje 2 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów. | – Rozumie 3 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście.<br>– W prostych zdaniach opisuje 3 zawody i związane z nimi czynności i obowiązki.<br>– W prostych 4 zdaniach opowiada o swoich możliwościach zawodowych.<br>- Podaje 4 cechy niezbędne do wykonywania poszczególnych zawodów w gastronomii.<br>– Korzystając z wyrażeń z podręcznika, pisze podanie o pracę (minimum 6 zdań) oraz swoje CV, wypełnia kwestionariusz osobowy.<br>– Prostymi zdaniami prosi o radę<br>i udziela rady.<br>– Bardzo prostymi zdaniami wyraża poglądy na temat swoich przyszłych możliwości.<br>– Opisuje fotografię, 3 elementy bez rozwinięcia, używając prostych konstrukcji.<br>– Zapisuje i przekazuje ustnie 4 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów. | – Rozumie 4 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje).<br>– Opisuje 4 zawody i związane z nimi czynności i obowiązki.<br>– Opowiada 2 6 zdaniach o swoich możliwościach zawodowych.<br>– Podaje 5 cech niezbędnych do wykonywania poszczególnych zawodów w gastronomii.<br>– Korzystając z wyrażeń z podręcznika<br>i swoich własnych, pisze podanie o pracę (minimum 8 zdań) oraz swoje CV, wypełnia kwestionariusz osobowy własnymi danymi.<br>– Wyraża opinię dotyczącą wykonywania różnych zawodów.<br>– Swobodnie wyraża poglądy na temat swoich przyszłych możliwości.<br>– Swobodnie prosi o radę i udziela rady.<br>– Uzyskuje i przekazuje informacje<br>i wyjaśnienia dotyczące swoich preferencji zawodowych, udziela informacji na swój temat, pisząc podanie o pracę.<br>– Opisuje szczegółowo zdjęcie – 3 elementy z rozwinięciem 1.<br>– Zapisuje i przekazuje ustnie 6 informacji kluczowych z wysłuchanych tekstów. | – Rozumie 5 kluczowych i drugorzędnych informacji zawartych w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje).<br>– Szczegółowo opisuje 5 zawodów i związane z nimi czynności i obowiązki.<br>– Samodzielnie i szczegółowo w 8 zdaniach opowiada o swoich możliwościach zawodowych.<br>– Podaje 6 cech niezbędnych do wykonywania poszczególnych zawodów w gastronomii.<br>– Samodzielnie i bezbłędnie pisze podanie o pracę (minimum 10 zdań) oraz swoje CV, wypełnia kwestionariusz osobowy własnymi danymi.<br>– Wyraża i uzasadnia opinię dotyczącą wykonywania różnych zawodów.<br>– Swobodnie wyraża poglądy na temat swoich przyszłych możliwości.<br>– Swobodnie prosi o radę i udziela rady<br>– Uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia dotyczące swoich preferencji zawodowych, udziela informacji na swój temat.<br>– Szczegółowo opisuje zdjęcie – 3 elementy z rozwinięciem 2; wyraża i uzasadnia swoje opinie.<br>– Uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia | – Rozumie wszystkie kluczowe i drugorzędne informacje zawarte w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje).<br>– Szczegółowo opisuje 5 zawodów i związane z nimi czynności i obowiązki.<br>– Samodzielnie i szczegółowo w 10 zdaniach opowiada o swoich możliwościach zawodowych.<br>– Podaje 10 cech niezbędnych do wykonywania poszczególnych zawodów w gastronomii.<br>– Wyraża i uzasadnia opinię dotyczącą wykonywania różnych zawodów.<br>– Swobodnie wyraża poglądy na temat swoich przyszłych możliwości.<br>– Swobodnie prosi o radę i udziela rady.<br>– Uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia dotyczące swoich preferencji zawodowych, udziela informacji na swój temat.<br>– Szczegółowo opisuje zdjęcie – 3 elementy z rozwinięciem; wyraża i uzasadnia swoje opinie.<br>- Z łatwością interpretuje złożone teksty i nagrania, identyfikuje intencje mówiącego/piszącego oraz ukryte przesłania,<br>- Potrafi zastosować zdobytą wiedzę i umiejętności do |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | dotyczące swoich preferencji zawodowych, szczegółowo udziela informacji na swój temat, pisząc podanie o pracę<br>– Zapisuje i przekazuje ustnie 8 informacji kluczowych i drugorzędnych z wysłuchanych tekstów. | analizy prawdziwych problemów związanych z pracą, ofertami pracy oraz do tworzenia własnych, zaawansowanych projektów (np. szczegółowe opracowanie aplikacji pracowniczych).<br>- Potrafi ocenić ofertę pracy wyrażając własne zdanie.<br>– Wyraża i uzasadnia opinię dotyczącą wykonywania różnych zawodów.<br>– Swobodnie wyraża poglądy na temat swoich przyszłych możliwości.<br>- Prowadzi negocjacje lub dyskusje w czasie rozmowy kwalifikacyjnej, używając formalnego i nieformalnego języka w odpowiednich kontekstach.<br>- Tworzy kompleksowe i profesjonalne pisemne formy użytkowe (list motywacyjny, CV) bez błędów i z dbałością o styl. |
| Uczeń rozwiązuje test sprawdzający wiadomości i umiejętności z rozdziału 5 | | | | | |

1. Ocenianie osiągnięć edukacyjnych ucznia polega na rozpoznawaniu przez nauczycieli poziomu i postępów w opanowaniu przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań określonych w podstawie programowej kształcenia ogólnego oraz wymagań edukacyjnych wynikających z realizowanych w szkole programów nauczania. W celu ustalenia oceny śródrocznej lub rocznej nauczyciel ocenia stopień opanowania przez ucznia wiadomości i umiejętności określonych w wymaganiach edukacyjnych opisanych w podstawie programowej i wynikających z niej programów nauczania.
2. Ocenianie osiągnięć edukacyjnych ucznia odbywa się w ramach oceniania wewnątrzszkolnego, które ma na celu:
- informowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych oraz o postępach w tym zakresie;
- udzielanie uczniowi pomocy w nauce poprzez przekazanie uczniowi informacji o tym, co zrobił dobrze i jak powinien się dalej uczyć;
- udzielanie wskazówek do samodzielnego planowania własnego rozwoju;
- motywowanie ucznia do dalszych postępów w nauce i zachowaniu.
3. Przedmiotowe zasady oceniania z języków obcych są zgodne z wewnątrzszkolnymi zasadami oceniania.
4. Na początku roku szkolnego nauczyciel zapoznaje uczniów z wewnątrzszkolnymi i przedmiotowymi zasadami oceniania oraz przedstawia umowę z uczniem.
5. Wszystkie oceny cząstkowe, śródroczne i roczne są jawne dla ucznia oraz jego rodziców/opiekunów prawnych.
6. Ocenie podlegają: sprawdziany pisemne, odpowiedzi ustne, testy gramatyczno – językowe, kartkówki z bieżącego materiału, praca ucznia na lekcji (grupowa i indywidualna), aktywność np.: projekty i referaty, prezentacje multimedialne przygotowywane przez uczniów, wyszukiwanie potrzebnych materiałów na lekcję itp., samodzielna praca domowa ucznia. Prace pisemne oddawane przez ucznia muszą być czytelne i samodzielne. W razie wątpliwości nauczyciel może poprosić o ponowne wykonanie pracy w szkole.
7. Sposoby oraz częstotliwość sprawdzania osiągnięć uczniów:
- odpytywanie bieżące (temat wypowiedzi związany jest z omawianą tematyką na lekcji),
- wykonywanie przez uczniów ćwiczeń i projektów - według uznania nauczyciela,
- prace klasowe – wypracowania (na podany temat, zgodnie z omówioną i wymaganą formą),

- sprawdziany bieżące,
- testy, badania kompetencji, diagnoza,
- kartkówki - z bieżącego materiału - według uznania nauczyciela.

8. Nauczyciel zobowiązuje się do powiadomienia uczniów o terminie sprawdzianów z przynajmniej tygodniowym wyprzedzeniem.
9. Nauczyciel ma obowiązek poinformować uczniów o uzyskanej ocenie z prac pisemnych w ciągu 2 tygodni od ich napisania. Dopuszcza się odstępstwo od ustalonego terminu w szczególnych przypadkach losowych.
10. Nauczyciel informując ucznia o uzyskanej ocenie jednocześnie ustnie uzasadnia ją wskazując treści, które uczeń powinien poprawić oraz te, które opanował w stopniu zadowalającym. Fakt ten nauczyciel odnotowuje w dzienniku jako temat lekcji.
11. Uczeń nieobecny na sprawdzianie jest zobowiązany napisać sprawdzian w terminie co najwyżej 2 tygodni od powrotu do szkoły. Uczeń powinien sam zgłosić chęć przystąpienia do sprawdzianu i ustalić z nauczycielem jego termin.
12. Uczeń ma prawo poprawić każdą ocenę w ciągu 2 tygodni od daty oddania sprawdzianu w terminie ustalonym przez nauczyciela. Dopuszcza się odstępstwo od ustalonego terminu w szczególnych przypadkach losowych.
13. Każdy uczeń ma prawo w każdym półroczu do nieprzygotowania w wymiarze ilości godzin języka obcego w tygodniu
14. Nieprzygotowanie do zajęć należy zgłosić na początku lekcji.
15. Nieprzygotowanie do lekcji obejmuje nieopanowanie bieżących treści z przedmiotu, brak pracy domowej zadanej z lekcji na lekcję, brak zeszytu, podręcznika i/lub ćwiczeniówki.
16. Po wykorzystaniu dostępnego limitu nieprzygotowań, każde kolejne będzie odnotowywane w formie uwagi negatywnej.
17. Nieprzygotowanie nie dotyczy prac zadanych z kilkulekcyjnym wyprzedzeniem (zastrzeżenie to nie dotyczy osób przebywających na dłuższym zwolnieniu lekarskim).
18. Prawo do ulg w zgłoszeniu nieprzygotowania zawiesza się w miesiącu klasyfikacji.
19. Wszystkie prace pisemne podlegają archiwizacji i są do wglądu dla osób zainteresowanych, tj. ucznia, rodziców/opiekunów prawnych i nadzoru pedagogicznego do końca danego roku szkolnego.
20. Ocena roczna nie jest średnią arytmetyczną ocen z pierwszego i drugiego półrocza.
21. W przypadku, gdy uczeń uzyskał ocenę niedostateczną na I półrocze, a w II półroczu uzyskuje większość ocen cząstkowych pozytywnych, tzn. nastąpiła zauważalna poprawa w opanowaniu treści nauczania, nie jest wymagane odrębne zaliczenie materiału realizowanego w I półroczu.
22. Na podstawie orzeczenia publicznej poradni psychologiczno- pedagogicznej nauczyciel dostosowuje wymagania edukacyjne do indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz możliwości psychofizycznych ucznia. Dostosowanie dotyczy głównie odpowiednich warunków organizacyjnych oraz metod i form pracy z uczniem. Nauczyciel ocenia osiągnięcia edukacyjne ucznia o specjalnych potrzebach edukacyjnych
w odniesieniu do stopnia realizacji przez niego dostosowanego programu.
24. W przypadkach nieujętych w przedmiotowych zasadach oceniania obowiązują zasady określone w Statucie ZSSiH, w tym w wewnątrzszkolnych zasadach oceniania.

**Uwagi do poniższych kryteriów oceniania:**
W kryteriach oceniania nie zostały uwzględnione oceny: **niedostateczna.**

Uczeń otrzymuje ocenę **niedostateczną**, jeśli nie spełnia kryteriów na ocenę dopuszczającą, czyli nie ma opanował podstawowej wiedzy i umiejętności określonych w nowej podstawie programowej, a braki w wiadomościach i umiejętnościach uniemożliwiają dalszą naukę, oraz nie potrafi wykonać zadań o elementarnym stopniu trudności.

Przedstawione w kryteriach oceniania wiedza i umiejętności językowe zostały bezpośrednio powiązane z zapisami z nowej podstawy programowej, w części o nauczaniu języka obcego zawodowego.