Wymagania edukacyjne
z języka niemieckiego zawodowego
dla klasy 4z

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

Kryteria oceniania szczegółowe

Rozdział 1: Lebensmittel					
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. * Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem.	Zna i stosuje 20 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem.	Zna i stosuje 30 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem.	Zna i stosuje 40 podstawowych wyrazów i zwrotów. * 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. * 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 w zdaniach.	Poprawnie stosuje urozmaicone struktury gramatyczne w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. Tworzy zdania twierdzące w szyku prostym i przestawnym, zdania pytające. Poprawnie odmienia czasowniki nieregularne oraz 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 (czasowniki regularne i nieregularne, szyk prosty, przestawny, końcowy, odmiana rodzajnika określonego i nieokreślonego) w sposób zaawansowany i kreatywny, tworząc wypowiedzi strukturalnie dojrzałe i gramatycznie bezbłędne, wykazując się pełną automatyzacją struktur zaawansowanych.
	1. słownictwo z działu *rodzaje mięs,* 2. słownictwo z działu *produkty mleczne i zbożowe* 3. słownictwo z działu *przetwory mleczne* 4. słownictwo z działu *tłuszcze, białka, węglowodany,* 5. słownictwo z działu *drobnoustroje, składniki mineralne* 6. słownictwo z działu *planowanie wyżywienia - jadłospis*				

UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – Rozumie 2 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście. – Wzorując się na podręczniku oraz słowniczku podaje po 2 rodzaje mięs, produktów mlecznych i zbożowych oraz przetworów mlecznych. – Z pomocą nauczyciela znajduje w tekście po 2 nazwy tłuszczów, białek, węglowodanów, drobnoustrojów i składników mineralnych. – Bardzo prostymi 2 pytaniami uzyskuje informacje od rozmówcy i przekazuje informacje dotyczące przyzwyczajeń żywieniowych. – Bardzo prostymi 4 zdaniami wypowiada się na temat własnych umiejętności kulinarnych. – Wzorując się na słownictwie w podręczniku oraz z pomocą nauczyciela układa dzienny jadłospis osoby dorosłej w formie tabelarycznej. – Zapisuje 2 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów.	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – Rozumie 3 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście. – Podaje po 3 rodzaje mięs, produktów mlecznych i zbożowych oraz przetworów mlecznych. – Z niewielką pomocą nauczyciela znajduje w tekście po 3 nazwy tłuszczów, białek, węglowodanów, drobnoustrojów i składników mineralnych. – W prostych 4 zdaniach uzyskuje informacje od rozmówcy i przekazuje informacje dotyczące przyzwyczajeń żywieniowych. – Prostymi 6 zdaniami wypowiada się na temat własnych umiejętności kulinarnych. – Wzorując się na słownictwie w podręczniku układa dzienny jadłospis osoby dorosłej w prostej formie tabelarycznej. – Zapisuje i przekazuje ustnie 4 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – Rozumie 4 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje). – Podaje po 4 rodzaje mięs, produktów mlecznych i zbożowych oraz przetworów mlecznych. – Podaje po 4 nazwy tłuszczów, białek, węglowodanów, drobnoustrojów i składników mineralnych. – Uzyskuje informacje od rozmówcy i przekazuje informacje dotyczące przyzwyczajeń żywieniowych. - Dość płynnie i z niewielkimi uchybieniami w 8 zdaniach wypowiada się na temat własnych umiejętności kulinarnych. - Stosując poznane słownictwo układa dzienny jadłospis osoby dorosłej aktywnej oraz prowadzącej pasywny tryb życia w formie tabelarycznej. – Prowadząc w miarę swobodny dialog, uzyskuje w 6 pytaniach informacje od rozmówcy i przekazuje informacje dotyczące kultury jedzenia. – Zapisuje i przekazuje ustnie 6 informacji kluczowych z wysłuchanych tekstów.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – Rozumie 5 kluczowych i drugorzędnych informacji zawartych w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje). – Samodzielnie podaje po 5 rodzajów mięs, produktów mlecznych i zbożowych oraz przetworów mlecznych posługując się poznanym słownictwem i konstrukcjami. – Samodzielnie i szczegółowo podaje po 5 nazw tłuszczów, białek, węglowodanów, drobnoustrojów i składników mineralnych. – Bezbłędnie uzyskuje informacje od rozmówcy i przekazuje informacje dotyczące przyzwyczajeń żywieniowych. - Płynnie i bez większych uchybień w 10 zdaniach wypowiada się na temat własnych umiejętności kulinarnych. - Stosując poznane słownictwo układa dzienny jadłospis osoby dorosłej aktywnej oraz osoby prowadzącej siedzący tryb życia w formie tabelarycznej. – Prowadząc swobodny dialog, uzyskuje w 8 pytaniach informacje od rozmówcy i przekazuje informacje dotyczące kultury jedzenia. – Zapisuje i przekazuje ustnie 8 informacji kluczowych i drugorzędnych z wysłuchanych tekstów.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – Rozumie wszystkie kluczowe i drugorzędne informacje zawarte w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje). – Samodzielnie podaje po 7 rodzajów mięs, produktów mlecznych i zbożowych oraz przetworów mlecznych posługując się poznanym słownictwem i konstrukcjami. – Samodzielnie i szczegółowo podaje po 5 nazw tłuszczów, białek, węglowodanów, drobnoustrojów i składników mineralnych. – Bezbłędnie uzyskuje informacje od rozmówcy i przekazuje informacje dotyczące przyzwyczajeń żywieniowych. - Płynnie i bez uchybień w 14 zdaniach wypowiada się na temat własnych umiejętności kulinarnych. - Stosując poznane słownictwo układa dzienny jadłospis osoby dorosłej aktywnej oraz osoby prowadzącej siedzący tryb życia w formie tabelarycznej. – Prowadząc swobodny dialog, uzyskuje w 10 pytaniach informacje od rozmówcy i przekazuje informacje dotyczące kultury jedzenia. – Zapisuje i przekazuje ustnie wszystkie informacje kluczowe i drugorzędne z wysłuchanych tekstów.
Uczeń rozwiązuje test sprawdzający wiadomości i umiejętności z rozdziału 1					

Rozdział 2: Laborgeräte 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: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 10 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem.	Zna i stosuje 20 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem.	Zna i stosuje 30 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem.	Zna i stosuje 40 podstawowych wyrazów i zwrotów. * 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. * Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem.
	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące oraz pytające. Stosuje czasowniki: *dürfen oraz sollen.*	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 (czasowniki regularne i nieregularne, czasowniki modalne, szyk prosty, przestawny, końcowy, odmiana rodzajnika określonego i nieokreślonego) w sposób zaawansowany i kreatywny, tworząc wypowiedzi strukturalnie dojrzałe i gramatycznie bezbłędne, wykazując się pełną automatyzacją struktur zaawansowanych.
	1. słownictwo z działu u*rządzenia laboratoryjne, oznaczanie składnika* 2. *słownictwo: masa próbki, objętość, gęstość, stężenie* 3. *słownictwo: probówka, kolba, cylinder miarowy* 4. *słownictwo: badania / oznaczenia składnika,* zawartość soli, cukru, białka, tłuszczu 5. szyk przestawny w zdaniu – utrwalenie 6. czasowniki modalne - utrwalenie				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – Rozumie 2 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście. – Wzorując się na podręczniku oraz słowniczku wskazuje urządzenia laboratoryjne, podaje 2 nazwy typu: masa próbki, objętość, gęstość, stężenie,	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – Rozumie 3 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście. – Wzorując się na podręczniku wskazuje urządzenia laboratoryjne, podaje 3 nazwy typu: masa próbki, objętość, gęstość, stężenie, probówka, kolba, cylinder miarowy.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – Rozumie 4 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu i znajduje w tekście określone informacje). – Wskazuje z niewielkimi uchybieniami urządzenia laboratoryjne, podaje 4 nazwy	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – Rozumie 5 kluczowych i drugorzędnych informacji zawartych w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu i znajduje w tekście określone informacje). – Samodzielnie i bezbłędnie wskazuje urządzenia	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – Rozumie wszystkie kluczowe i drugorzędne informacje zawarte w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu i znajduje w tekście określone informacje). – Samodzielnie i bezbłędnie wskazuje

	probówka, kolba, cylinder miarowy – W pomocą nauczyciela podaje 2 nazwy spośród: oznaczenia składnika, zawartość soli, cukru, białka, tłuszczu. – Wzorując się na odmianie czasowników modalnych uzupełnia formy w zdaniach. Podaje 40% poprawnych odpowiedzi. - Z pomocą nauczyciela, przy podaniu wzoru, buduje zdanie w szyku przestawnym. – Bardzo prostymi zdaniami opisuje obrazek - 2 elementy bez rozwinięcia. – Zapisuje 2 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów.	– Podaje 3 nazwy spośród: oznaczenia składnika, zawartość soli, cukru, białka, tłuszczu. – Wzorując się na odmianie czasowników modalnych uzupełnia formy w zdaniach. Podaje 56% poprawnych odpowiedzi. – W prostych 4 pytaniach uzyskuje informacje od rozmówcy i przekazuje informacje dotyczące urządzeń laboratoryjnych. – Prostymi 4 zdaniami wypowiada się na temat oznaczeń składnika, stężenia, objętości i masy próbki. - Bez większych pomyłek stosuje szyk przestawny w zdaniu. – Zapisuje i przekazuje ustnie 4 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów.	typu: masa próbki, objętość, gęstość, stężenie, probówka, kolba, cylinder miarowy. – Podaje 4 nazwy spośród: oznaczenia składnika, zawartość soli, cukru, białka, tłuszczu. – Znając odmianę czasowników modalnych uzupełnia formy w zdaniach. Podaje 71% poprawnych odpowiedzi. – w 6 pytaniach uzyskuje informacje od rozmówcy i przekazuje informacje dotyczące urządzeń laboratoryjnych. - Dość płynnie i z niewielkimi uchybieniami wypowiada się w 6 zdaniach na temat oznaczeń składnika, stężenia, objętości i masy próbki. - Uwzględniając poznane słownictwo bezbłędnie stosuje szyk przestawny w zdaniu. -Opisuje fotografię w 6 zdaniach, używając wyszukanych konstrukcji, w tym szyk przestawny, popełniając nieliczne błędy niezakłócające komunikację. – Zapisuje i przekazuje ustnie 6 informacji kluczowych z wysłuchanych tekstów.	laboratoryjne, podaje 5 nazw typu: masa próbki, objętość, gęstość, stężenie, probówka, kolba, cylinder miarowy. – Podaje 5 nazw spośród: oznaczenia składnika, zawartość soli, cukru, białka, tłuszczu. – Samodzielnie i bezbłędnie uzupełnia formy czasowników modalnych w zdaniach. Podaje 90% poprawnych odpowiedzi. – Bezbłędnie uzyskuje informacje od rozmówcy i przekazuje informacje dotyczące urządzeń laboratoryjnych. - Płynnie i bez większych uchybień wypowiada się na temat oznaczeń składnika, stężenia, objętości i masy próbki. - Uwzględniając poznane słownictwo bezbłędnie stosuje szyk przestawny w zdaniu. – Prowadząc swobodny dialog, uzyskuje informacje w 8 pytaniach od rozmówcy i przekazuje informacje dotyczące urządzeń laboratoryjnych. - Opisuje fotografię w 8 zdaniach, używając wyszukanych konstrukcji, w tym szyk przestawny, nie popełniając błędów zakłócających komunikację. – Zapisuje i przekazuje ustnie 8 informacji kluczowych i drugorzędnych z wysłuchanych tekstów.	urządzenia laboratoryjne, podaje 5 nazw typu: masa próbki, objętość, gęstość, stężenie, probówka, kolba, cylinder miarowy. – Podaje 5 nazw spośród: oznaczenia składnika, zawartość soli, cukru, białka, tłuszczu. – Samodzielnie i bezbłędnie uzupełnia formy czasowników modalnych w zdaniach. Podaje 100% poprawnych odpowiedzi. – Bezbłędnie uzyskuje informacje od rozmówcy i przekazuje informacje dotyczące urządzeń laboratoryjnych. - Płynnie i bez uchybień wypowiada się na temat oznaczeń składnika, stężenia, objętości i masy próbki. - Uwzględniając poznane słownictwo bezbłędnie stosuje szyk przestawny w zdaniu. – Prowadząc swobodny dialog, uzyskuje informacje w 10 pytaniach od rozmówcy i przekazuje informacje dotyczące urządzeń laboratoryjnych. - Opisuje fotografię w 12 zdaniach, używając wyszukanych konstrukcji, w tym szyk przestawny, nie popełniając błędów zakłócających komunikację. – Zapisuje i przekazuje ustnie wszystkie informacje kluczowe i drugorzędne z wysłuchanych tekstów.
Uczeń rozwiązuje test sprawdzający wiadomości i umiejętności z rozdziału 2					
Rozdział 3: Technologische Prozesse in der 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. * Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem.	Zna i stosuje 20 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem.	Zna i stosuje 30 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem.	Zna i stosuje 40 podstawowych wyrazów i zwrotów. * 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. * Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem.
	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania z zaimkiem man oraz spójnikami *sowohl als auch*.	Poprawnie stosuje podstawowe struktury gramatyczne w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. Tworzy zdania z zaimkiem man oraz spójnikami *sowohl als auch*. Podaje rzeczownik w celowniku po przyimku in.	Poprawnie stosuje urozmaicone struktury gramatyczne w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. Tworzy zdania z zaimkiem man oraz spójnikami *sowohl als auch, nicht nur sondern auch*. Podaje rzeczownik w celowniku po przyimku in. Tworzy zdania twierdzące w odpowiednim szyku.	Poprawnie stosuje szeroki zakres struktur gramatycznych w zadaniach językowych i własnych wypowiedziach. Tworzy zdania z zaimkiem man oraz spójnikami wieloczłonowymi *sowohl als auch, nicht nur sondern auch*. Poprawnie podaje rzeczownik w celowniku po przyimku in. Tworzy zdania twierdzące w odpowiednim szyku: prostym, przestawnym, końcowym.	Wykorzystuje gramatykę (zaimek man oraz spójniki wieloczłonowe *sowohl als auch, nicht nur sondern auch*; rzeczownik w celowniku po przyimku *in*; zdania twierdzące w odpowiednim szyku: prostym, przestawnym, końcowym) w sposób zaawansowany i kreatywny, tworząc wypowiedzi strukturalnie dojrzałe i gramatycznie bezbłędne, wykazując się pełną automatyzacją struktur zaawansowanych.
	1. słownictwo z działu *konserwowanie żywności* 2. słownictwo: *magazynowanie i przechowywanie żywności* 3. zaimek nieosobowy *man* 4. przyimek in z celownikiem 5. spójniki wieloczłonowe *sowohl als auch, nicht nur sondern auch*				
UMIEJĘTNOŚCI	– Rozumie 2 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście. – Podaje 2 nazwy określające: konserwowanie i przechowywanie żywności. – W bardzo prostych 2 zdaniach wypowiada się na temat wykorzystania sposobów konserwowania i przechowywania żywności. – Korzystając z podręcznika, przyporządkowuje 2 sposoby konserwowania i przechowywania żywności do	– Rozumie 3 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście. – W prostych zdaniach podaje 3 nazwy dotyczące: konserwowanie i przechowywanie żywności. – Prostymi 3 zdaniami wypowiada się na temat wykorzystania sposobów konserwowania i przechowywania żywności. – Przekazuje 3 informacje o sposobach magazynowania i przechowywania żywności.	– Rozumie 4 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje). – Podaje 4 nazwy dotyczące: konserwowanie i przechowywanie żywności. – Wypowiada się w 4 zdaniach na temat wykorzystania sposobów konserwowania i przechowywania żywności na poszczególnych etapach produkcji cukierniczej.	– Rozumie 5 kluczowych i drugorzędnych informacji zawartych w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje). – Podaje 5 nazw dotyczących: konserwowanie i przechowywanie żywności. – Samodzielnie i bezbłędnie wypowiada się w 5 zdaniach na temat wykorzystania sposobów konserwowania i	– Rozumie wszystkie kluczowe i drugorzędne informacje zawarte w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje). – Podaje 8 nazw dotyczących: konserwowanie i przechowywanie żywności. – Samodzielnie i bezbłędnie wypowiada się w 8 zdaniach na temat wykorzystania sposobów

	artykułów spożywczych. – Opisuje fotografię, 2 elementy bez rozwinięcia, używając bardzo prostych konstrukcji, w tym zaimek nieosobowy man oraz przyimek in z celownikiem – Zapisuje 2 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów.	- Przyporządkowuje 3 sposoby konserwowania i przechowywania żywności do artykułów spożywczych z nielicznymi błędami. – Korzystając z podręcznika, przyporządkowuje 3 sposoby konserwowania i przechowywania żywności do artykułów spożywczych. – Opisuje fotografię, 3 elementy bez rozwinięcia, używając prostych konstrukcji, w tym zaimek nieosobowy man oraz przyimek in z celownikiem. – Zapisuje i przekazuje ustnie 4 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów.	– Wypowiada się na temat magazynowania i przechowywania żywności, uzasadniając swoje opinie. - Przyporządkowuje 4 sposoby konserwowania i przechowywania żywności do artykułów spożywczych. – Przedstawia ustnie 2 wady i 2 zalety rozwiązań dotyczących urządzeń chłodniczych i mrożących. – Przedstawia swoją opinię na temat użycia poszczególnych sposobów konserwowania i przechowywania żywności. – Samodzielnie pisze e-mail, informując o zastosowanych sposobach konserwowania i przechowywania żywności na poszczególnych etapach produkcji cukierniczej. – Opisuje fotografię, 3 elementy z rozwinięciem 1, używając wyszukanych konstrukcji, w tym zaimek nieosobowy man, przyimek in z celownikiem, konstrukcję sowohl als auch, nicht nur sondern auch, popełniając nieliczne błędy niezakłócające komunikację. – Zapisuje i przekazuje ustnie 6 informacji kluczowych z wysłuchanych tekstów.	przechowywania żywności na poszczególnych etapach produkcji cukierniczej. – Szczegółowo wypowiada się na temat magazynowania i przechowywania żywności, wyraża i uzasadnia swoje opinie. - Przyporządkowuje 5 sposobów konserwowania i przechowywania żywności do artykułów spożywczych. – Przedstawia ustnie 3 wady i 3 zalety rozwiązań dotyczących urządzeń chłodniczych i mrożących. – Przedstawia swoją opinię na temat użycia poszczególnych sposobów konserwowania i przechowywania żywności. – Samodzielnie i bezbłędnie pisze e-mail, informując o zastosowanych sposobach konserwowania i przechowywania żywności na poszczególnych etapach produkcji cukierniczej. – Opisuje fotografię, 3 elementy z rozwinięciem 2, używając skomplikowanych konstrukcji,w tym zaimek nieosobowy man, przyimek in z celownikiem, konstrukcję sowohl als auch. nicht nur sondern auch. – Zapisuje i przekazuje ustnie 8 informacji kluczowych i drugorzędnych z wysłuchanych tekstów.	konserwowania i przechowywania żywności na poszczególnych etapach produkcji cukierniczej. – Szczegółowo wypowiada się na temat magazynowania i przechowywania żywności, wyraża i uzasadnia swoje opinie. - Przyporządkowuje 8 sposobów konserwowania i przechowywania żywności do artykułów spożywczych. – Przedstawia ustnie 4 wady i 4 zalety rozwiązań dotyczących urządzeń chłodniczych i mrożących. – Przedstawia swoją opinię na temat użycia poszczególnych sposobów konserwowania i przechowywania żywności. – Samodzielnie i bezbłędnie pisze e-mail, informując o zastosowanych sposobach konserwowania i przechowywania żywności na poszczególnych etapach produkcji cukierniczej. – Opisuje fotografię, 3 elementy z rozwinięciem, używając skomplikowanych konstrukcji,w tym zaimek nieosobowy man, przyimek in z celownikiem, konstrukcję sowohl als auch. nicht nur sondern auch. – Zapisuje i przekazuje ustnie wszystkie informacje kluczowe i drugorzędne z wysłuchanych tekstów.
Uczeń rozwiązuje test sprawdzający wiadomości i umiejętności z rozdziału 3					
Rozdział 4: Arbeitsschutz und Arbeitshygiene in der 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. * Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem.	Zna i stosuje 20 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem.	Zna i stosuje 30 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem.	Zna i stosuje 40 podstawowych wyrazów i zwrotów. * 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. * Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem.
	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące oraz pytające. Stosuje czasowniki: *müssen oraz können.*	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; 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 *system HACCP* 2. słownictwo z działu *wymogi sanitarno - higieniczne* 3. słownictwo z działu *przyczyny wypadków i pierwsza pomoc* 4. użycie czasowników modalnych*: müssen, dürfen, sollen, können* 5. szyk przestawny w zdaniu - utrwalenie				
UMIEJĘTNOŚCI	– Rozumie 2 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście. – Podaje 2 terminy związane z określeniem HACCP. – Z pomocą słownika podaje 2 najważniejsze wymagania HACCP. – Przy pomocy nauczyciela i/lub słownika przyporządkowuje 4 znaki BHP do odpowiednich nazw. – Bardzo prostymi 2 zdaniami przekazuje informacje na temat przestrzegania zasad BHP w miejscu pracy.	– Rozumie 3 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście. - Podaje 3 terminy związane z określeniem HACCP, popełnia błędy w pisowni oraz czytaniu. - Zna co najmniej 4 najważniejszych wymagań HACCP. – Przy pomocy słownika przyporządkowuje 6 znaki BHP do odpowiednich nazw. – Prostymi 3 zdaniami przekazuje informacje na temat przestrzegania zasad BHP w miejscu pracy.	– Rozumie 4 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje). – Podaje 4 poznane wyrazy związane z określeniem HACCP. – Samodzielnie podaje 4 najważniejsze wymagania HACCP. – Samodzielnie lub/i z pomocą słownika przyporządkowuje znaki BHP do odpowiednich nazw. Podaje łącznie 8	– Rozumie 5 kluczowych i drugorzędnych informacji zawartych w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje). - Podaje 5 słówek związanych z określeniem HACCP. - Samodzielnie i bezbłędnie podaje 6 najważniejszych wymagań HACCP. – Samodzielnie i bezbłędnie przyporządkowuje znaki BHP do odpowiednich nazw.	– Rozumie wszystkie kluczowe i drugorzędne informacje zawartych w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje). - Podaje 7 słówek związanych z określeniem HACCP. - Samodzielnie i bezbłędnie podaje 7 najważniejszych wymagań HACCP. – Samodzielnie i bezbłędnie

	- Z pomocą słownika podaje 2 środki medyczne na wyposażeniu apteczki podręcznej. - Podaje 2 nazwy wypadków przy pracy. - Przy pomocy słownika przyporządkowuje 2 sposoby udzielania pierwszej pomocy w języku niemieckim do polskich odpowiedników. - Wymienia 4 podstawowe środki czystości; 4 nazwy odzieży gastronomicznej oraz środków ochrony osobistej. – Bardzo zdawkowo odpowiada na 2 pytania związane z ilustracją. – Stosuje proste konstrukcje leksykalno – gramatyczne, w tym czasowniki modalne. – Zapisuje 2 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów.	- Samodzielnie podaje minimum 3 środki medyczne na wyposażeniu apteczki podręcznej. - Przy pomocy słownika przyporządkowuje 4 nazwy wypadków przy pracy do odpowiedniego opisu. - Przy niewielkiej pomocy słownika przyporządkowuje 3 sposoby udzielania pierwszej pomocy w języku niemieckim do polskich odpowiedników. - Wymienia 6 podstawowych, niezbędnych w miejscu pracy środki czystości; 6 nazw odzieży gastronomicznej oraz środków ochrony osobistej. – Dość poprawnie odpowiada na 2 pytania związane z ilustracją. – W oparciu o podręcznik pisze krótki e-mail na temat zaistniałego wypadku w miejscu pracy korzystając z prostych konstrukcji leksykalno – gramatycznych, w tym czasowniki modalne. – Zapisuje i przekazuje ustnie 4 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów.	znaków zakazu, nakazu oraz ostrzegawczych. – Przekazuje dość szczegółowe informacje – 4 zdania na temat przestrzegania zasad BHP w miejscu pracy. – Samodzielnie podaje minimum 4 środki medyczne na wyposażeniu apteczki podręcznej. Wyraża swoją opinię na temat tego wyboru. - Przyporządkowuje bez pomocy słownika 6 nazw wypadków przy pracy do odpowiedniego opisu. - Przyporządkowuje 4 sposoby udzielania pierwszej pomocy w języku niemieckim do polskich odpowiedników. Wskazuje na kolejność działań. - Wymienia 8 poznanych środków czystości; 8 nazw odzieży gastronomicznej oraz środków ochrony osobistej. Odzież przyporządkowuje do poszczególnych zawodów w branży gastronomicznej. – Pisze e-mail na temat zaistniałego wypadku w miejscu pracy stosując zróżnicowane konstrukcje leksykalno – gramatyczne, w tym czasowniki modalne. – Opisuje szczegółowo zdjęcie – 3 elementy z rozwinięciem 1. – Wzorując się na wyrażeniach z podręcznika i używając własnych słów, wyraża swoje opinie i krótko je uzasadnia. – Samodzielnie przekazuje informacje na temat przeczytanych możliwych ryzyk w miejscu pracy. – Odpowiada na 3 pytania związane z ilustracją. – Zapisuje i przekazuje ustnie 6 informacji kluczowych z wysłuchanych tekstów.	Podaje łącznie 10 znaków zakazu, nakazu oraz ostrzegawczych. – Przekazuje szczegółowe informacje na temat – 5 zdań dotyczące przestrzegania zasad BHP w miejscu pracy. – Samodzielnie podaje minimum 5 środków medycznych na wyposażeniu apteczki podręcznej. Wyraża swoją opinię na temat tego wyboru. Wskazuje również na środki medyczne fakultatywne i podaje uzasadnienie. - Przyporządkowuje bezbłędnie 8 nazw wypadków przy pracy do odpowiedniego opisu. Układa zdania z rozsypanki wyrazowej stosując poznane zasady gramatyczne. - Bezbłędnie przyporządkowuje 5 sposobów udzielania pierwszej pomocy w języku niemieckim do polskich odpowiedników. Wskazuje na kolejność działań. - 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. – Pisze e-mail na temat zaistniałego wypadku w miejscu pracy stosując zróżnicowane konstrukcje leksykalno – gramatyczne, w tym czasowniki modalne. – Szczegółowo opisuje zdjęcie – 3 elementy z rozwinięciem 2; wyraża i uzasadnia swoje opinie. – Samodzielnie przekazuje informacje na temat możliwego ryzyka w miejscu	przyporządkowuje znaki BHP do odpowiednich nazw. Podaje łącznie 14 znaków zakazu, nakazu oraz ostrzegawczych. – Przekazuje szczegółowe informacje na temat – 7 zdań dotyczące przestrzegania zasad BHP w miejscu pracy. – Samodzielnie podaje minimum 8 środków medycznych na wyposażeniu apteczki podręcznej. Wyraża swoją opinię na temat tego wyboru. Wskazuje również na środki medyczne fakultatywne i podaje uzasadnienie.- Przyporządkowuje bezbłędnie wszystkie poznane nazw wypadków przy pracy do odpowiedniego opisu. Układa zdania z rozsypanki wyrazowej stosując poznane zasady gramatyczne. - Bezbłędnie przyporządkowuje 5 sposobów udzielania pierwszej pomocy w języku niemieckim do polskich odpowiedników. Wskazuje na kolejność działań. - Wymienia 12 poznanych środków czystości w miejscu pracy, 12 nazw odzieży gastronomicznej oraz środków ochrony osobistej. Przyporządkowuje odzież gastronomiczną do poszczególnych zawodów w branży gastronomicznej. – Pisze e-mail na temat zaistniałego wypadku w miejscu pracy stosując zróżnicowane konstrukcje leksykalno – gramatyczne, w tym czasowniki

				pracy. Bezbłędnie wskazuje na kluczowe kroki pierwszej pomocy przedmedycznej. Uzasadnia swoją opinię. – Szczegółowo odpowiada na 4 pytania związane z ilustracją. – Zapisuje i przekazuje ustnie 8 informacji kluczowych i drugorzędnych z wysłuchanych tekstów.	modalne. – Szczegółowo opisuje zdjęcie – 3 elementy z rozwinięciem; wyraża i uzasadnia swoje opinie. – Samodzielnie przekazuje informacje na temat możliwego ryzyka w miejscu pracy. Bezbłędnie wskazuje na kluczowe kroki pierwszej pomocy przedmedycznej. Uzasadnia swoją opinię. – Szczegółowo odpowiada na 5 pytań związanych z ilustracją. – Zapisuje i przekazuje ustnie wszystkie informacje kluczowe i drugorzędne 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: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 10 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem.	Zna i stosuje 20 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem.	Zna i stosuje 30 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na początku każdego rozdziału znajduje się słowniczek z wymaganym do niego słownictwem.	Zna i stosuje 40 podstawowych wyrazów i zwrotów. * 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. * 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; 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 *praca, oferty pracy* 2. słownictwo z działu *aplikacje pracownicze, list motywacyjny, europass* 3. słownictwo z działu *umowa o pracę, kwestionariusz osobowy* 4. tworzenie zdań pytających 5. czasowniki modalne				
UMIEJĘTNOŚCI	– Rozumie 2 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście. – W bardzo prostych zdaniach opisuje 2 zawody w gastronomii i związane z nim czynności i obowiązki. – W bardzo prostych 2 zdaniach opowiada o swoich możliwościach zawodowych. – Podaje 3 cechy niezbędne do wykonywania poszczególnych zawodów w gastronomii. – Korzystając z wyrażeń z podręcznika, pisze podanie o pracę (minimum 4 zdania)oraz swoje CV, wypełnia kwestionariusz osobowy. Używa bardzo prostego języka. – Opisuje fotografię, 2 elementy bez rozwinięcia, używając bardzo prostych konstrukcji. – Zapisuje 2 informacje kluczowe z wysłuchanych tekstów.	– Rozumie 3 kluczowe informacje zawarte w przeczytanym tekście. – W prostych zdaniach opisuje 3 zawody i związane z nimi czynności i obowiązki. – W prostych 4 zdaniach opowiada o swoich możliwościach zawodowych. - Podaje 4 cechy niezbędne do wykonywania poszczególnych zawodów w gastronomii. – Korzystając z wyrażeń z podręcznika, pisze podanie o pracę (minimum 6 zdań) oraz swoje CV, wypełnia kwestionariusz osobowy. – Prostymi zdaniami prosi o radę i udziela rady. – Bardzo prostymi zdaniami wyraża poglądy na temat swoich przyszłych możliwości zawodowych. – Opisuje fotografię, 3 elementy bez rozwinięcia, używając prostych konstrukcji. – 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). – Opisuje 4 zawody i związane z nimi czynności i obowiązki. – Opowiada 2 6 zdaniach o swoich możliwościach zawodowych. – Podaje 5 cech niezbędnych do wykonywania poszczególnych zawodów w gastronomii. – Korzystając z wyrażeń z podręcznika i swoich własnych, pisze podanie o pracę (minimum 8 zdań) oraz swoje CV, wypełnia kwestionariusz osobowy własnymi danymi. – Wyraża opinię dotyczącą wykonywania różnych zawodów. – Swobodnie wyraża poglądy na temat swoich przyszłych możliwości. – Swobodnie prosi o radę i udziela rady. – Uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia dotyczące swoich preferencji zawodowych, udziela informacji na swój temat, pisząc podanie o pracę. – Opisuje szczegółowo zdjęcie – 3 elementy z rozwinięciem 1. – 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). – Szczegółowo opisuje 5 zawodów i związane z nimi czynności i obowiązki. – Samodzielnie i szczegółowo w 8 zdaniach opowiada o swoich możliwościach zawodowych. – Podaje 6 cech niezbędnych do wykonywania poszczególnych zawodów w gastronomii. – Samodzielnie i bezbłędnie pisze podanie o pracę (minimum 10 zdań) oraz swoje CV, wypełnia kwestionariusz osobowy własnymi danymi. – Wyraża i uzasadnia opinię dotyczącą wykonywania różnych zawodów. – Swobodnie wyraża poglądy na temat swoich przyszłych możliwości. – Swobodnie prosi o radę i udziela rady – Uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia dotyczące swoich preferencji zawodowych, udziela informacji na swój temat. – Szczegółowo opisuje zdjęcie – 3 elementy z rozwinięciem 2; wyraża i uzasadnia swoje opinie. – Uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia dotyczące swoich preferencji zawodowych, szczegółowo	– Rozumie wszystkie kluczowe i drugorzędne informacje zawarte w przeczytanym tekście (określa intencje autora tekstu, znajduje w tekście określone informacje). – Szczegółowo opisuje 5 zawodów i związane z nimi czynności i obowiązki. – Samodzielnie i szczegółowo w 10 zdaniach opowiada o swoich możliwościach zawodowych. – Podaje 10 cech niezbędnych do wykonywania poszczególnych zawodów w gastronomii. – Wyraża i uzasadnia opinię dotyczącą wykonywania różnych zawodów. – Swobodnie wyraża poglądy na temat swoich przyszłych możliwości. – Swobodnie prosi o radę i udziela rady. – Uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia dotyczące swoich preferencji zawodowych, udziela informacji na swój temat. – Szczegółowo opisuje zdjęcie – 3 elementy z rozwinięciem; wyraża i uzasadnia swoje opinie. - Z łatwością interpretuje złożone teksty i nagrania, identyfikuje intencje mówiącego/piszącego oraz ukryte przesłania, - Potrafi zastosować

				udziela informacji na swój temat, pisząc podanie o pracę. – Zapisuje i przekazuje ustnie 8 informacji kluczowych i drugorzędnych z wysłuchanych tekstów.	zdobytą wiedzę i umiejętności do analizy prawdziwych problemów związanych z pracą, ofertami pracy oraz do tworzenia własnych, zaawansowanych projektów (np. szczegółowe opracowanie aplikacji pracowniczych). - Potrafi ocenić ofertę pracy wyrażając własne zdanie. – Wyraża i uzasadnia opinię dotyczącą wykonywania różnych zawodów. – Swobodnie wyraża poglądy na temat swoich przyszłych możliwości. - Prowadzi negocjacje lub dyskusje w czasie rozmowy kwalifikacyjnej, używając formalnego i nieformalnego języka w odpowiednich kontekstach. - 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.