

PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA Z TEORETYCZNYCH I PRAKTYCZNYCH PRZEDMIOTÓW GASTRONOMICZNYCH DLA TECHNIKUM I BRANŻOWEJ SZKOŁY I STOPNIA W ZESPOLE SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH W CHELMŹY W ROKU SZKOLNYM 2018/2019

Podstawa prawna:

1. Regulamin oceniania jest zgodny z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z 3 sierpnia 2017 r. w sprawie oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych (Dz. U. z 2017 r., poz.1534), z Ustawą z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2018 r., poz. 1457 z późniejszymi zmianami), Statutem Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Chełmży i Statutem Branżowej Szkoły I Stopnia w Chełmży.

Przedmiotowe zasady oceniania z teoretycznych i praktycznych przedmiotów zawodowych są zgodne z Wewnątrzszkolnymi Zasadami Oceniania w Zespole Szkół Ponadpodstawowych w Chełmży zawartymi w Statucie Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Chełmży i Branżowej Szkoły I Stopnia w Chełmży.

I. Przedmiotowe cele oceniania

- Bieżące i systematyczne obserwowanie postępów ucznia w nauce,
- Pobudzanie rozwoju umysłowego ucznia, jego uzdolnień i zainteresowań,
- Uświadamianie uczniowi stopnia opanowania wiadomości i umiejętności przewidzianych podstawą nauczania dla zawodu oraz ewentualnych braków w tym zakresie,
- Wdrażanie ucznia do systematycznej pracy, samokontroli i samooceny,
- Ukierunkowanie samodzielnej pracy ucznia,
- Korygowanie organizacji i metod pracy dydaktyczno-wychowawczej nauczyciela,
- Podsumowanie wiadomości i umiejętności oraz określenie stopnia opanowania przez ucznia materiału przewidzianego podstawą nauczania dla zawodu,
- Dostarczenie rodzicom, opiekunom, nauczycielom informacji o postępach, trudnościach w uczeniu się oraz szczególnych uzdolnieniach ucznia.

II. Osiągnięcia podlegające sprawdzaniu i ocenianiu.

Przedmiotem oceny są:

- 1. Wiadomości,**
- 2. Umiejętności,**
- 3. Postawa – aktywność ucznia.**

III. Skale stosowane w sprawdzaniu i ocenianiu.

Kryteria oceny ucznia:

- a) obowiązująca skala ocen:
 - celujący – 6 - cel
 - bardzo dobry – 5 - bdb
 - dobry – 4 – db
 - dostateczny – 3 - dst
 - dopuszczający – 2 - dop
 - niedostateczny – 1 – ndst
 - powyższe oceny mogą być wspomagane + i – (plusem i minusem)
- b) Prace pisemne **z wyłączeniem testów** podlegają ocenie wg następujących zasad:
 - <40% niedostateczny
 - ≤40% - >50% - dopuszczający
 - ≤50% - ≥70% - dostateczny
 - <70% - ≥90% - dobry
 - <90% - ≥100% - bardzo dobry

- na ocenę celującą uczeń musi rozwiązać zadanie dodatkowe
- c) Skala oceniania **dla form testowych** jest następująca:
- <50% niedostateczny
 - $50\% \leq$ dopuszczający < 60%
 - $60\% \leq$ dostateczny < 75%
 - $75\% \leq$ dobry < 90%
 - $90\% \leq$ bardzo dobry $\leq 100\%$
- d) Ocenie podlegają:
- krótkie prace kontrolne ustne i pisemne (mogą być nie zapowiedziane) z 3 – 4 ostatnich tematów lub w ramach działu programowego
 - prace kontrolne (zapowiedziane, ustalone zgodnie z WZO – nie mniej w ciągu roku szkolnego, niż liczba godzin w tygodniu z danego przedmiotu),
 - wyznaczone prace domowe,
 - samodzielna praca ucznia w czasie lekcji,
 - prowadzenie zeszytu przedmiotowego
 - przygotowanie ucznia do lekcji - podręcznik, zeszyt, wzory dokumentów, wyposażenie w przybory
 - praca ucznia na lekcji (odpowiedź, aktywność i zaangażowanie, stosunek ucznia do przedmiotu),
 - bieżące prace domowe
 - zapisy lekcyjne w zeszycie przedmiotowym
 - zadania dodatkowe
 - przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy
 - na podstawie ocen cząstkowych wystawiana jest ocena semestralna.
- Hierarchia poszczególnych ocen jest zróżnicowana następująco:
- prace kontrolne (sprawdzian)
 - krótkie prace kontrolne (kartkówka)
 - odpowiedź ustna
 - samodzielna praca na lekcji, wyznaczone prace domowe, prowadzenie zeszytu przedmiotowego, przygotowanie do lekcji, przestrzeganie zasad BHP, osiągnięcia w konkursach i olimpiadach
- e) Metody i formy oceniania:
- ustne: odpowiedź ustna, dyskusja, rozmowa, zdefiniowanie, wyliczanie
 - pisemne: sprawdzian zapowiedziany z określonego materiału, kartkówka lub test nie zapowiedziany z ostatnich 3 – 4 lekcji lub w ramach działu, praca pisemna lub test sprawdzający z działu programowego, praca domowa
 - ćwiczenia praktyczne
 - prace samodzielne uczniów
 - prace w grupach
 - aktywność i zaangażowanie na lekcjach
 - prace nieobowiązkowe, nadprogramowe.

IV. Zasady sprawdzania, oceniania osiągnięć i postępów

- podstawą oceny jest zakres realizacji wymagań edukacyjnych określonych i podanych przez nauczyciela na początku roku, za realizację tych wymagań otrzymuje ocenę
- uczeń oceniany jest za swoje osiągnięcia w nauce (wiedza i umiejętności) oraz postawy (aktywność i kreatywność) – w przypadku stwierdzenia niesamodzielnosci pracy uczeń otrzymuje ocenę niedostateczną
- zaplanowane przez nauczyciela formy sprawdzające są obowiązkowe. Uczeń nieobecny na sprawdzianie z powodów usprawiedliwionych ma obowiązek przystąpić do sprawdzianu na pierwszej lekcji po powrocie do szkoły. W przypadku nieobecności dłuższej niż 1 tydzień, do sprawdzianu należy przystąpić w ciągu 2 tygodni. Zlekceważenie tego obowiązku lub nieusprawiedliwiona nieobecność na sprawdzianie upoważnia nauczyciela do wpisania oceny niedostatecznej do dziennika
- sprawdzanie osiągnięć i postępów cechuje: obiektywizm, jawność, indywidualizacja, konsekwencja, systematyczność
- każdy dział programowy kończy się pracą pisemną lub testem zapowiedzianym 7 dni przed terminem sprawdzianu
- uczeń ma prawo przystąpić do sprawdzianu powtórnie (pisemnie lub ustnie) tylko raz w ciągu dwóch tygodni od daty zapoznania się z oceną 7 (w terminie uzgodnionym z nauczycielem). Ocena z poprawy wpisywana jest do dziennika jako kolejna ocena cząstkowa
- krótkie kartkówki i testy nie podlegają poprawie

- termin oddania prac sprawdzonych prac nie może być dłuższy niż 14 dni, w wyjątkowych przypadkach termin może ulec wydłużeniu
- uczeń ma prawo do oceny za dodatkowo i nadprogramowo wykonaną pracę
- prowadzenie zeszytu jest obowiązkowe
- ocena semestralna nie jest średnią arytmetyczną ocen cząstkowych, ale jest wystawiana na podstawie ocen cząstkowych, a końcowa na podstawie ocen z pierwszego i drugiego semestru. W przypadku oceny niedostatecznej na I semestr uczeń ma obowiązek wykazania się opanowaniem wiadomości i umiejętności z zakresu treści programowej I semestru w ciągu 30 dni od dnia zakończenia ferii zimowych, w terminie uzgodnionym z nauczycielem. Uzyskane oceny są wpisywane jako oceny cząstkowe II semestru. Zlekceważenie tego obowiązku upoważnia nauczyciela do wpisania do dziennika oceny niedostatecznej
- jeżeli uczeń opuścił 50% zajęć i brak jest podstaw do wystawienia oceny – nie jest klasyfikowany
- o sposobie (metodach i formach, zasadach) sprawdzania wiadomości i umiejętności uczniowie i rodzice są informowani na początku roku.
- na lekcjach będą uwzględniane „numery niepytane”, nie dotyczy to zwolnień z pisania sprawdzianów i lekcji powtórzeniowych.

V. Ocena osiągnięć z teoretycznych przedmiotów zawodowych

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności
Ocena – stopień Niedostateczny – 1 ndst	<ul style="list-style-type: none"> • Nie opanował podstawowych wiadomości związanych z zawodem/przedmiotem • Nie potrafi samodzielnie ani przy pomocy nauczyciela wykazać się wiedzą i umiejętnościami • Nie wykazuje zainteresowania zawodem/przedmiotem • Nie jest w stanie wymienić, nazwać, zdefiniować sposobu działania w zawodzie/przedmiocie • Często opuszcza lekcje i nie prowadzi systematycznie zeszytu • Nie odrabia zadań domowych • Nie korzysta z zaproponowanych form pomocy • Nie przestrzega zasad BHP
Ocena – stopień Dopuszczający – 2 dop	<ul style="list-style-type: none"> • Opanował w stopniu elementarnym przygotowanie do zawodu/przedmiotu • Potrafi nazwać, wymienić podstawowe czynności związane z wykonywanym zawodem z pomocą nauczyciela • Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać ćwiczenie • Przy pomocy nauczyciela wykonuje podstawowe formy ćwiczeń • Wie, jaką ważną rolę odgrywa wiedza i umiejętności w pracy zawodowej • Rokuje nadzieję, że zrozumie zdobyte wiadomości • Przestrzega zasad BHP
Ocena – stopień Dostateczny – 3 dst	<ul style="list-style-type: none"> • Opanował podstawowe wiadomości i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu teoretycznego lub zajęć praktycznych • Nie przywiązuje zbytniej uwagi do organizacji pracy, estetyki i staranności wykonywanych prac • Wypowiada się ogólnikowo, popełnia drobne błędy • Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości • Potrafi omówić zagadnienie z pomocą nauczyciela • Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami • Wykazuje podstawowe wiadomości w wykonywaniu zawodu/przedmiotu
Ocena – stopień Dobry – 4 db	<ul style="list-style-type: none"> • Opanował podstawową wiedzę z zakresu treści zawodu/przedmiotu oraz umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy • Prawidłowo rozumie sytuacje, zasady i metody stosowane w zawodzie/przedmiocie • Potrafi prawidłowo przenieść procedury ćwiczeniowe na rzeczywiste podczas działań praktycznych • Trafnie wyjaśnia poznawane wiadomości • Opanował podstawowe wiadomości i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego zawodu/przedmiotu • Trafnie wykorzystuje wiedzę i umiejętności w realizacji zadania praktycznego • Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzę i umiejętności • Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań • Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym. • Jest aktywny na zajęciach

Ocena – stopień Bardzo dobry – 5 bdb	<ul style="list-style-type: none"> • Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe warunkujące należyte przygotowanie do zawodu/przedmiotu • Ma poczucie wysokich kwalifikacji zawodowych • Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne związane z zawodem/przedmiotem • Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji • Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi, a umiejętnościami praktycznymi • Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych • Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązywania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w swoim zawodzie/przedmiocie • Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasady BHP
Ocena – stopień Celujący 6 cel	<ul style="list-style-type: none"> • Posiada wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające, poza program nauczania • Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem • Analizuje i ocenia podane rozwiązanie • Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych • Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia • Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości, planując rozwiązanie praktyczne • Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne • Współpracuje z nauczycielem w tworzeniu pomocy dydaktycznych • Jest zainteresowany zawodem/przedmiotem

VI. Ocena osiągnięć z przedmiotów zawodowych gastronomicznych praktycznych

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności
Ocena – stopień Niedostateczny – 1 ndst	<ul style="list-style-type: none"> • Nie opanował podstawowych czynności praktycznych związanych z zawodem • Nie potrafi samodzielnie, ani przy pomocy nauczyciela wykazać się wiedzą i umiejętnościami praktycznymi. • Nie przestrzega przepisów bhp i p. poż. oraz zasad higieny produkcji oraz systemów HACCP, GMP, GHP, GCP • Nie wykonuje powierzonych czynności • Często opuszcza zajęcia praktyczne, nie prowadzi dokumentacji na zajęciach • Stanowi zagrożenie dla uczniów, dla siebie i pracowników kuchni
Ocena – stopień Dopuszczający – 2 dop	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzega przepisy bhp, higieny pracy oraz regulaminu pracowni zajęć praktycznych, a także systemów HACCP, GMP, GHP, GCP • Potrafi nazwać, wymienić, wykonać podstawowe czynności związane z wykonywanym zawodem z pomocą nauczyciela • Wymaga ciągłej pomocy i nadzoru nauczyciela w przebiegu zajęć praktycznych • Zna podstawowe metody sporządzania potraw • Przy pomocy nauczyciela wykonuje czynności praktyczne związane z obróbką wstępną i ciepłą • Rokuje nadzieje, że zrozumie zdobyte wiadomości • Wie, jaką ważną rolę odgrywa wiedza i umiejętności praktyczne w pracy zawodowej
Ocena – stopień Dostateczny – 3 dst	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzega zasad bhp i p. poż. i właściwej organizacji pracy oraz systemów HACCP, GMP, GHP, GCP • Potrafi z pomocą nauczyciela korzystać z receptur gastronomicznych • Opanował technikę sporządzania podstawowych potraw i napojów • Umie przeprowadzić ocenę organoleptyczną surowców, półproduktów i potraw • Nie przywiązuje zbytej uwagi do organizacji pracy, estetyki i staranności wykonywanych prac • Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości • Potrafi wykonać podstawowe ćwiczenia praktyczne z pomocą nauczyciela • Wykazuje podstawowe wiadomości w wykonywaniu zawodu
Ocena – stopień Dobry – 4 db	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP, GCP • Sprawnie posługuje się recepturami gastronomicznymi i kalkulacją cenową potraw

	<ul style="list-style-type: none"> • Opanował podstawową wiedzę z zakresu treści zawodu oraz umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy • Prawidłowo rozumie sytuacje, zasady i metody stosowane w zawodzie • Samodzielnie wykonuje przydzielone czynności popołniając przy tym drobne błędy w sztuce kulinarniej, które z pomocą nauczyciela potrafi skorygować • Dobrze opanował technikę sporządzania potraw • Przeprowadza ocenę organoleptyczną surowców, półproduktów i produktów • Dostrzega błędy popełnione przy rozwiązywaniu określonych zadań • Jest aktywny na zajęciach praktycznych • Prawidłowo potrafi serwować potrawy
Ocena – stopień Bardzo dobry – 5 bdb	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP, GCP • Samodzielnie, prawidłowo, zgodnie z zasadami obowiązującymi z gastronomii potrafi bardzo dobrze wykonać wszystkie czynności związane z przebiegiem procesu produkcji potraw • Potrafi samodzielnie przygotować nakrycie stołu i wykonać obsługę konsumenta na ważne przyjęcia okolicznościowe • Umie samodzielnie korzystać z receptur i zaplanować posiłki dla wybranej grupy żywieniowe • Potrafi integrować grupę w pracy • Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin • Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki potraw wykonywanych na zajęciach praktycznych • Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi • Bierze udział w obsłudze przyjęć okolicznościowych, w konkursach • Posługuje się technologią informacyjną w pracy zawodowej
Ocena – stopień Celujący 6 cel	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzega zasad bhp i p. poż. • Samodzielnie, prawidłowo i zgodnie z zasadami i przepisami wykonuje wszystkie czynności i obowiązki • Posiada wiedzę i umiejętności wykraczające poza program nauczania • Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem • Bierze czynny udział w przyjęciach okolicznościowych, konkursach, olimpiadach • Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zawodu • Współpracuje z nauczycielami w tworzeniu pomocy dydaktycznych • We wzorowym porządku utrzymuje stanowisko pracy • Kształtuje postawę otwartości, koleżeństwa, współpracy w grupie • Doskonali umiejętności posługiwania się technologią informacyjną w pracy zawodowej.

VII. Ewaluacja Przedmiotowych Zasad Oceniania

Ewaluacja PZO odbywać się będzie na podstawie informacji zwrotnych uzyskiwanych od uczniów, słuchaczy zbieranych na podstawie opracowanych przez nauczycieli ankiet.

VIII. Postanowienia końcowe

1. W przypadkach nie objętych PZO obowiązują regulacje zawarte w wewnątrzszkolnych zasadach oceniania WZO.
2. PZO podlega nowelizacjom wynikającym ze zmian WZO.