PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA

rok szk. 2020/2021

**PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA – ZAJĘCIA PRAKTYCZNE**

* 1. Uczeń oceniany jest za wykonanie ćwiczeń praktycznych na każdych zajęciach, ocena wpisywana jest do **zeszytu zajęć praktycznych** i podpisana przez nauczyciela. Na podstawie tych ocen, co najmniej raz w miesiącu, wpisywana jest ocena do dziennika lekcyjnego. Oceny bieżące uczeń uzyskuje za:
* odpowiedź ustną
* sprawdzian pisemny
* sprawdzian praktyczny
* pracę domową
* aktywność na zajęciach
* udział w konkursach
* dobrowolne prace dodatkowe
* odzież roboczą
  1. Ocenę niedostateczną uczeń otrzymuje za:
* brak odzieży roboczej lub brudny strój
* samowolne opuszczenie stanowiska pracy
* brak przygotowania teoretycznego
* utrudnianie pracy kolegom i nauczycielowi
* naruszenie przepisów BHP i wytycznych przeciwepidemicznych związanych z epidemią Covid-19.
* nie przestrzeganie instrukcji obsługi maszyn i urządzeń
* brak odpowiedzialności za powierzony surowiec
* nieprawidłowe wykorzystanie surowca i narzędzi pracy
* odmówienie wykonania polecenia nauczyciela i pełniącego w danym dniu obowiązki szefa grupy kolegi
  1. Uczeń zobowiązany jest do systematycznej obecności na zajęciach. Szkoła umożliwia uzupełnienie nie odbytych zajęć ( z przyczyn usprawiedliwionych i nieusprawiedliwionych) w innym terminie.
  2. Frekwencja poniżej 50% skutkuje nieklasyfikowaniem ucznia.

**PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA – ZAWODOWE PRZEDMIOTY TEORETYCZNE**

Dotyczy następujących przedmiotów:

***Technika w produkcji cukierniczej***

***Technologie produkcji cukierniczej***

***Technologia gastronomiczna***

***Technika i bezpieczeństwo w gastronomii***

***Zasady żywienia***

***Usługi gastronomiczne***

***Organizacja produkcji***

1. Nauczyciel na początku roku szkolnego informuje uczniów o wymaganiach edukacyjnych wynikających z realizowanego przez siebie programu nauczania, o sposobach sprawdzania wiedzy i umiejętności oraz o kryteriach oceny. PZO i wymagania edukacyjne na prośbę ucznia lub rodzica są dostępne do wglądu u nauczyciela uczącego.
2. Uczeń uzyskuje oceny za:

- odpowiedzi ustne;

- prace pisemne (sprawdziany, kartkówki, testy);

- prace domowe;

- referaty;

-aktywność;

- zadania i ćwiczenia praktyczne;

- udział w konkursach, olimpiadach przedmiotowych

- projekty

-prezentacje

1. W wyjątkowych sytuacjach np. długa, usprawiedliwiona nieobecność w szkole, uczeń może zgłosić nieprzygotowanie do zajęć lekcyjnych
2. Nie można zgłaszać nieprzygotowania w przypadku zapowiedzianych prac pisemnych.
3. Nieprzygotowanie do zajęć należy zgłaszać osobiście na początku lekcji.
4. Sprawdzian zapowiadany jest z co najmniej z tygodniowym wyprzedzeniem i obejmuje większą partię materiału ( np. dział).
5. Kartkówka jest niezapowiedziana i zawiera pytania z lekcji bieżącej . Lekcja bieżąca obejmuje trzy ostatnie tematy.
6. W przypadku nieobecności na sprawdzianie uczeń zobowiązany jest przystąpić do jego napisania **w** terminie wyznaczonym przez nauczyciela. W przypadku nienapisania sprawdzianu, uczeń otrzymuje ocenę niedostateczną.
7. Każdy sprawdzian musi być zaliczony.
8. Każdą ocenę uczeń może poprawić bez ryzyka otrzymania oceny niedostatecznej. Wyjątek stanowi ocena niedostateczna otrzymana za nieuczciwość (ściąganie).
9. Uczeń, który nie zaliczył sprawdzianu na ocenę pozytywną nie może przystąpić do kolejnego.
10. Ocena końcowa ustalana jest na podstawie ocen cząstkowych.
11. Uczniowie oceniani są według następujących kryteriów:

W PRZYPADKU SPRAWDZIANÓW ZAWIERAJĄCYCH ZADANIA NA OCENĘ CELUJĄCĄ:

- ocena dopuszczająca <40% możliwych do uzyskania punktów.

- ocena dostateczna od 50% ÷65% możliwych do uzyskania punktów.

- ocena dobra <65% >81% możliwych do uzyskania punktów.

- ocena bardzo dobra 81% ÷90% możliwych do uzyskania punktów.

- ocena celująca <90% możliwych do uzyskania punktów.

W PRZYPADKU SPRAWDZIANÓW NIE ZAWIERAJĄCYCH ZADAŃ NA OCENĘ CELUJĄCĄ:

- ocena dopuszczająca – 50%-60 wiadomości i umiejętności.

- ocena dostateczna ≤ 60÷75% wiadomości i umiejętności.

- ocena dobra ≤ 75÷90% wiadomości i umiejętności

- ocena bardzo dobra ≤90% ÷100% wiadomości i umiejętności

1. Kategorie i wagi ocen.

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa | Waga |
| **zadanie** | 2 |
| **kartkówka** | 3 |
| **sprawdzian** | 5 |
| **odpowiedź ustna** | 3 |
| **aktywność** | 2 |
| **inna** | 1 |
| **roczna** | 1 |
| **śródroczna** | 1 |
| **przewidywana śródroczna** | 1 |
| **przewidywana roczna** | 1 |
| **Praca domowa** | 1 |
| **Kartkówka poprawiona** | 3 |
| **Sprawdzian poprawiony** | 2 |
| **ćwiczenia praktyczne** | 5 |
| **prezentacja** | 4 |
| **konkurs** | 5 |
| **praca na lekcji** | 4 |
| **powtórzenie** | 3 |
| **strój ochronny** | **3** |
|  |  |
| W czasie nauczania zdalnego | |
| **aktywność zdalna** | 2 |
| **zadanie zdalne** | 2 |
| **test zdalny** | 3 |
| **zadanie zdalne zawodowe** | 3 |
| **kartkówka zdalna** | 3 |
| **sprawdzian zdalny** | 4 |

Wymagania edukacyjne z przedmiotów:

*Technologia gastronomiczna*

*Technika w produkcji cukierniczej*

*Technologie produkcji cukierniczej*

*Usługi gastronomiczne*

*Organizacja produkcji*

*Zasady żywienia*

*Technika i bezpieczeństwo w gastronomii*

**Ocenę celującą** otrzymuje uczeń, który:

* Zdobył wiedzę i umiejętności wykraczające poza treści, określone w podstawie programowej
* Umiejętnie posługuje się zdobytymi wiadomościami w rozwiązywaniu zadań teoretycznych
* Osiąga sukcesy w olimpiadach przedmiotowych, konkursach zawodowych
* Bezbłędnie stosuje terminologię fachową
* Precyzyjnie i biegle formułuje swoje wypowiedzi

**Ocenę bardzo dobrą** otrzymuje uczeń, który:

* Opanował wiedzę i posiadł umiejętności przewidziane do realizacji w danej klasie
* Sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami
* Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne
* Bezbłędnie posługuje się terminologią

**Ocenę dobrą** otrzymuje uczeń, który:

* Opanował podstawowe treści nauczania
* Samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne
* Opanował materiał nauczania bez poważnych błędów
* Poprawnie stosuje terminologię

**Ocenę dostateczną** otrzymuje uczeń, który:

* Opanował wiadomości w zakresie umożliwiającym dalsze postępy w uczeniu
* Samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne o średnim stopniu trudności
* W sposób poprawny przedstawia większość wiadomości

**Ocenę dopuszczającą** otrzymuje uczeń, który:

* częściowo opanował wiadomości zawarte w podstawie programowej (braki nie przekreślają możliwości dalszej nauki)
* z pomocą nauczyciela rozwiązuje zadania o niewielkim stopniu trudności
* przedstawia wiadomości w sposób nieuporządkowany
* nie jest aktywny na zajęciach edukacyjnych

**Ocenę niedostateczną** otrzymuje uczeń, który:

* nie opanował podstawowych wiadomości zawartych w podstawie programowej
* nie potrafi rozwiązywać prostych problemów teoretycznych nawet z pomocą nauczyciela
* popełnia rażące błędy rzeczowe i językowe, wypowiedzi są niekomunikatywne
* nie jest aktywny na lekcjach
* opuszcza lekcje
* nie wykazuje chęci uzupełnienia braków z teorii i praktyki

**WYMAGANIA EDUKACYJNE**

**Zajęcia praktyczne**

|  |  |
| --- | --- |
| ***OCENA*** | ***CELE*** |
| **NIEDOSTATECZNY** | * brak odzieży roboczej lub brudny strój * samowolne opuszczenie stanowiska pracy * brak przygotowania teoretycznego * utrudnianie pracy kolegom i nauczycielowi * naruszenie przepisów BHP * nie przestrzeganie instrukcji obsługi maszyn i urządzeń * brak odpowiedzialności za powierzony surowiec * nieprawidłowe wykorzystanie surowca i narzędzi pracy * odmówienie wykonania polecenia nauczyciela i pełniącego w danym dniu obowiązki szefa grupy kolegi |
| **DOPUSZCZAJĄCY** | * przestrzega zasad higieny * wymienia sprzęt potrzebny do przygotowania półproduktów i potraw * wymienia skład surowcowy * wylicza podstawowy asortyment * rozumie konieczność prawidłowej organizacji pracy * rozróżnia surowiec * przy pomocy nauczyciela organizuje stanowisko pracy * przy pomocy nauczyciela wykonuje ćwiczenia * przestrzega zasad Bhp * ekonomicznie wykorzystuje surowiec * przestrzega dyscypliny * potrafi wykryć surowiec o nieprawidłowej jakości * ocenia gotowy wyrób * przy pomocy nauczyciela obsługuje konsumentów * czynność porządkowe wykonuje mało starannie |
| **DOSTATECZNY** | * szczegółowo wymienia skład surowcowy * wymienia etapy produkcji * wylicza szerszy asortyment * posługuje się normami * oblicza potrzebną ilość surowców * organizuje stanowisko pracy * przy pomocy nauczyciela obsługuje urządzenia * przeprowadza obróbkę wstępną z niewielkimi uchybieniami * konsultuje z nauczycielem poszczególne etapy produkcji * przeprowadza obróbkę cieplną z niewielkimi uchybieniami * konsultuje się z nauczycielem podczas doprawiania potraw * porcjuje potrawy zgodnie z normami * obsługuje konsumentów z niewielkimi uchybieniami * czynność porządkowe wykonuje z niewielkimi uchybieniami |
| **DOBRY** | * przedstawia wartość odżywczą surowców i potraw * wymienia zmiany fizykochemiczne w procesach technologicznych * wymienia szeroki asortyment * starannie przeprowadza obróbkę wstępną * prawidłowo przeprowadza obróbkę cieplną * samodzielnie wykonuje podstawowy asortyment potraw * samodzielnie doprawia potrawy * estetycznie porcjuje potrawy * samodzielnie obsługuje konsumentów * starannie wykonuje czynność porządkowe |
| **BARDZO DOBRY** | * wymienia podstawowe normy surowca * przedstawia właściwości technologiczne poszczególnych surowców * przedstawia możliwości wykorzystania wyrobów w żywieniu * samodzielnie montuje i obsługuje urządzenia * samodzielnie wykonuje bardziej skomplikowane potrawy * ekonomicznie wykorzystuje czas pracy * stosuje szeroki asortyment przypraw * estetycznie porcjuje potrawy i dekoruje potrawy * sprawnie obsługuje konsumentów * na bieżąco utrzymuje czystość na stanowisku pracy * z własnej inicjatywy wykonuje czynności porządkowe |
| **CELUJĄCY** | * przedstawia najnowsze trendy w sztuce kulinarnej * potrafi opracować i ocenić nową recepturę i wykonać potrawę * planuje i wykonuje dekoracje o wysokich walorach artystycznych * uczestniczy w zajęciach poza lekcyjnych * sprawnie obsługuje imprezy okolicznościowe w różnej formie * bierze udział w konkursach i turniejach zawodowych |