

PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA

2024

Opracowano na podstawie:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 22 lutego 2019 r. w sprawie praktycznej nauki zawodu
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 3 sierpnia 2017 r. w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych (Dz.U. 2017 poz. 1534)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 22 lutego 2019 r. w sprawie oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych (Dz.U. 2019 poz. 373)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Na podstawie art.30c ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. –Prawo oświatowe) (Dz.U. z 2019 r. poz. 1148, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz.U. 2017 poz. 860) z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz.U. 2019 poz. 991)
- Wewnątrzszkolne Zasady Oceniania – pkt VI Statut Szkoły

PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA – ZAJĘCIA PRAKTYCZNE

1. Uczeń oceniany jest za wykonanie ćwiczeń praktycznych na każdym zajęciach, ocena wpisywana jest do **dokumentacji 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 praktyczny
 - aktywność na zajęciach
 - udział w konkursach
 - dobrowolne prace dodatkowe
 - przestrzeganie zasad BHP
2. Uczeń zobowiązany jest do systematycznej obecności na zajęciach. Szkoła umożliwia uzupełnienie nieodbytych zajęć (z przyczyn usprawiedliwionych i nieusprawiedliwionych) w innym terminie.
2. Frekwencja poniżej 50% i brak podstawy do wystawienia oceny skutkuje nieklasyfikowaniem ucznia.

PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA – ZAWODOWE PRZEDMIOTY TEORETYCZNE

Dotyczy następujących przedmiotów:

Technika w produkcji cukierniczej

Technologie produkcji cukierniczej

Ćwiczenia cukiernicze

Technologia gastronomiczna

Ćwiczenia gastronomiczne

Technika i bezpieczeństwo w gastronomii

Zasady żywienia

Usługi gastronomiczne

Obsługa konsumenta

Organizacja produkcji

Planowanie żywienia i 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 i na stronie szkoły.
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
3. W wyjątkowych sytuacjach np. długa, usprawiedliwiona nieobecność w szkole, uczeń może zgłosić nieprzygotowanie do zajęć lekcyjnych
4. Nie można zgłaszać nieprzygotowania w przypadku zapowiedzianych prac pisemnych.
5. Nieprzygotowanie do zajęć należy zgłaszać osobiście na początku lekcji.
6. Sprawdzian zapowiadany jest z co najmniej z tygodniowym wyprzedzeniem i obejmuje większą partię materiału (np. dział).
7. Kartkówka jest niezapowiedziana i zawiera pytania z trzech ostatnich tematów.
8. W przypadku nieobecności na sprawdzianie uczeń zobowiązany jest przystąpić do jego napisania w terminie uzgodnionym z nauczycielem.
9. Każdy sprawdzian musi być zaliczony.

10. Każdą ocenę uczeń może poprawić bez ryzyka otrzymania oceny niższej.

11. Ocena końcowa ustalana jest na podstawie ocen bieżących.

12. Sprawdziany uczniów oceniane są według następujących kryteriów:

- ocena dopuszczająca od 40% do 49% możliwych do uzyskania punktów.
- ocena dostateczna od 50% do 64% możliwych do uzyskania punktów.
- ocena dobra od 65% do 79% możliwych do uzyskania punktów.
- ocena bardzo dobra od 80% do 90% możliwych do uzyskania punktów.
- ocena celująca od 91% możliwych do uzyskania punktów.

13. 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
sprawdzian powtórzeniowy	3
BHP	3

Wymagania edukacyjne z przedmiotów:

Technika w produkcji cukierniczej

Technologie produkcji cukierniczej

Ćwiczenia cukiernicze

Technologia gastronomiczna

Ćwiczenia gastronomiczne

Technika i bezpieczeństwo w gastronomii

Zasady żywienia

Usługi gastronomiczne

Obsługa konsumenta

Organizacja produkcji

Planowanie żywienia i produkcji

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:

- Zdobył wiedzę i umiejętności wynikające z podstawy programowej i dodatkowo poszerzał ich zakres
- 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 posiadał 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
- wykazuje małą aktywność na zajęciach edukacyjnych

WYMAGANIA EDUKACYJNE

Zajęcia praktyczne

OCENA	Umiejętności
DOPUSZCZAJĄCY	<ul style="list-style-type: none"> • przestrzega zasad BHP • wymienia sprzęt potrzebny do przygotowania półproduktów i wyrobów • wymienia skład surowcowy • rozumie konieczność prawidłowej organizacji pracy • rozróżnia surowce • potrafi wykryć surowiec o nieprawidłowej jakości • przy pomocy nauczyciela organizuje stanowisko pracy • przy pomocy nauczyciela wykonuje ćwiczenia • ekonomicznie wykorzystuje surowiec • przy pomocy nauczyciela obsługuje konsumentów • czynność porządkowe wykonuje mało starannie
DOSTATECZNY	<ul style="list-style-type: none"> • szczegółowo wymienia skład surowcowy • wymienia etapy produkcji • posługuje się normami • oblicza potrzebną ilość surowców • organizuje stanowisko pracy • przy pomocy nauczyciela obsługuje urządzenia • przygotowuje surowiec z niewielkimi uchybieniami • konsultuje z nauczycielem poszczególne etapy produkcji • przeprowadza obróbkę cieplną z niewielkimi uchybieniami • konsultuje się z nauczycielem podczas doprawiania • porcuje potrawy zgodnie z normami • obsługuje konsumentów z niewielkimi uchybieniami • czynność porządkowe wykonuje z niewielkimi uchybieniami
DOBRY	<ul style="list-style-type: none"> • przedstawia wartość odżywczą surowców i wyroby • wymienia zmiany w procesach technologicznych • starannie przygotowuje surowiec • prawidłowo przeprowadza obróbkę cieplną • samodzielnie wykonuje podstawowy asortyment wyrobów • samodzielnie doprawia wyroby • estetycznie porcuje wyroby • samodzielnie obsługuje konsumentów • starannie wykonuje czynność porządkowe
BARDZO DOBRY	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia podstawowe normy surowca • przedstawia właściwości technologiczne poszczególnych surowców • przedstawia możliwości wykorzystania wyrobów w żywieniu • samodzielnie montuje i obsługuje urządzenia (w obecności nauczyciela) • samodzielnie wykonuje bardziej skomplikowane wyroby • ekonomicznie wykorzystuje czas pracy • estetycznie porcuje i dekoruje wyroby • sprawnie obsługuje konsumentów • na bieżąco utrzymuje czystość na stanowisku pracy • z własnej inicjatywy wykonuje czynności porządkowe
CELUJĄCY	<ul style="list-style-type: none"> • przedstawia najnowsze trendy w sztuce kulinarnej i cukierniczej • potrafi opracować i ocenić nową recepturę oraz wykonać wyroby • planuje i wykonuje dekoracje o wysokich walorach artystycznych • uczestniczy w zajęciach pozalekcyjnych • sprawnie obsługuje imprezy okolicznościowe w różnej formie • bierze udział w konkursach i turniejach zawodowych