

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA

Rok szkolny-2017/2018.

klasa I i II A

Z przedmiotu-Procesy technologiczne w gastronomii.

Kierunek kształcenia- kucharz -512 001.

Specjalność T.6 Sporządzanie potraw i napojów

Zasadnicza Szkoła Zawodowa Specjalna,

Specjalność TG.07. Branżowa Szkoła Stopnia I

I. Obszary aktywności ucznia podlegające ocenie

1.Wiadomości

-przyswojenie wiadomości określonych efektami kształcenia dla zawodu z zakresu nauczanego przedmiotu

-rozumienie podstawowych pojęć związanych z doborem i wykorzystywaniem surowców w produkcji gastronomicznej w oparciu o zasady racjonalnego żywienia, zasady bhp, zasady prawa pracy

2.Umiejętności

-umiejętność właściwej organizacji stanowiska pracy na każdym etapie procesu technologicznego

-umiejętność łączenia wiedzy teoretycznej z praktycznym działaniem

-poprawność operacji technologicznych

-jakość i estetyka wyrobu

-przestrzeganie zasad bhp i zasad zapewniających bezpieczeństwo żywności

-wyrabianie poczucia odpowiedzialności za zdrowie konsumenta

II. Narzędzia pomiaru;

1.Formy ustne;

-odpowiedzi

-aktywność na zajęciach

\

2.Formy pisemne;

-sprawdziany(różnego rodzaju)

-prace domowe

-prace dodatkowe

3.Formy praktyczne;

-ćwiczenia praktyczne;

-indywidualne

-grupowe

4.Zeszyt przedmiotowy.

5.Skoroszyt z przepisami kulinarnymi.

III. Ocenianiu podlegać będą:
następujące formy aktywności ucznia:

Lp.	Formy aktywności ucznia	Częstotliwość w ciągu semestru
1	Praca klasowa, sprawdzian	2
2	Kartkówka	2-3
3	Odpowiedź ustna	1
4	Zeszyt przedmiotowy	1-2
5	Postawa	1
6	Ćwiczenia praktyczne indywidualne	1-2
7	Ćwiczenia praktyczne grupowe	1-2
8	Praca domowa	1
9.	Skoroszyt z przepisami kulinarnymi sporządzanych potraw	1

Sprawdziany pisemne- przeprowadzane po zakończeniu działów tematycznych, zapowiedziane co najmniej tydzień wcześniej. Sprawdziany mogą zawierać dodatkowe pytania (zadania- PP) na ocenę celującą.

Kartkówki- obejmujące materiał nauczania z trzech ostatnich lekcji, z jednodniowym wyprzedzeniem

IV. Kryteria ocen:

1.Ocena prac pisemnych : sprawdzianów i kartkówek

Przy ocenianiu prac pisemnych przyjęto następujące progi procentowe poszczególnych ocen;

Progi procentowe	Ocena
0-29%	Niedostateczna
30-50%	Dopuszczająca
51-74%	Dostateczna
75-90%	Dobra
91-100%	Bardzo dobra
100%+ punkty dodatkowe	Celująca

2.Ocenianie innych form aktywności:

1. Postawa:(kryteria oceny)

- Udział w zajęciach praktycznych (obecność)
- Aktywność ucznia na zajęciach (osobiste zaangażowanie się w przygotowanie się do zajęć lub wkład pracy w wykonywane ćwiczenia)
- Współpraca z innymi uczniami (umiejętność współpracy w zespole)

-Przygotowanie się do zajęć (posiadanie czystego i kompletnego stroju roboczego).
Nauczyciel na podstawie obserwacji raz w miesiącu indywidualnie ocenia postawę ucznia, w oparciu o ustalone wraz z uczniem w/w kryteria raz w semestrze wpisuje średnią ocenę do dziennika lekcyjnego. Miesięczna ocena za postawę jest wpisywana w dzienniczku praktyk i jest podpisana przez nauczyciela.

Za spełnienie w 100 % wszystkich w/w kryteriów uczeń otrzymuje ocenę

-celującą i adekwatnie do spełnienia w/w kryteriów pozostałe oceny w postaci stopni szkolnych.

-bardzo dobry

- dobry

- dostateczny

.- dopuszczający

i – niedostateczny jeżeli uczeń nie uczęszcza na zajęcia, nie posiada czystego i kompletnego stroju, nie wykazuje zainteresowania pracą i współpracą w zespole.

V. Określenie poziomu wymagań w odniesieniu do stopnia szkolnego;

1. Stopień celujący otrzymuje uczeń spełniający wymagania wykraczające (W)

Posiada wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania na danym szczeblu kształcenia. Samodzielnie rozwija własne zainteresowania; korzysta z fachowej literatury i zdobytą wiedzą dzieli się z innymi. Wykonuje dodatkowe prace tematyczne.

Osiąga bardzo dobre wyniki w konkursach zawodowych.

2. Stopień bardzo dobry otrzymuje uczeń spełniający wymagania dopełniające (D)

Opanował pełny zakres wiedzy i umiejętności dla danego szczebla nauczania.

Umiejętnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w praktycznym działaniu. Prawidłowo korzysta z przepisów kulinarnych, zgodnie z recepturą przygotowuje surowce do ćwiczeń, właściwie organizuje warsztat pracy.

3. Stopień dobry otrzymuje uczeń spełniający wymagania rozszerzające (R)

Poprawnie wykorzystuje wiadomości teoretyczne w praktycznym działaniu. Jednak w pełni nie opanował wiadomości i umiejętności praktycznych dla danego szczebla nauczania. Prawidłowo dobiera i wykorzystuje narzędzia pracy. Przestrzega przepisów bhp. Zachowuje ład i porządek na stanowisku pracy. Poprawnie i samodzielnie wykonuje dane operacje technologiczne. Prawidłowo wykorzystuje czas pracy

4. Stopień dostateczny otrzymuje uczeń spełniający wymagania podstawowe (P)

Uczeń dysponuje w stopniu dostatecznym zasobem wiedzy ujętej w programie na danym szczeblu nauczania. Proste operacje technologiczne wykonuje samodzielnie a przy bardziej złożonych wymaga pomocy nauczyciela. Ogólnie przestrzega zasad bhp, jednak nie zawsze dba o ład i porządek na stanowisku pracy. Mało efektywnie wykorzystuje czas pracy i nie dba o estetykę wykonywanych wyrobów. Wymaga nadzoru przy organizacji stanowiska pracy i całości kształtu wykonywanych czynności. Ma problem z interpretacją przepisu kulinarnego.

5. Stopień dopuszczający otrzymuje uczeń spełniający wymagania konieczne (K)

Wykonuje proste operacje technologiczne przy pomocy nauczyciela. Ma trudności z wykonaniem i oceną pracy wytwórczej. Ma podstawowe braki w wiadomościach i umiejętnościach przewidzianych programem na danym szczeblu nauczania. Ma problem z

prawidłową organizacją stanowiska pracy i współpracą w zespole. Rozumie zasady bhp jednak nie zawsze ich przestrzega, brak ładu i porządku na stanowisku pracy.

6. Stopień niedostateczny otrzymuje uczeń, który

nie opanował wiadomości i umiejętności w dopuszczalnym zakresie, umożliwiającym mu przejście na wyższy poziom kształcenia. Brak zainteresowania przedmiotem zarówno z zakresu teorii jak i praktycznego działania. Niechętnie i bez zaangażowania wykonuje polecenia nauczyciela lub całkowicie odmawia ich wykonania. Ogólnie jest niesystematyczny i nieprzygotowany do zajęć.

VI. Ustalenia dodatkowe;

1. Każdy uczeń jest oceniany zgodnie z zasadami sprawiedliwości
2. Oceniani podlegają wszystkie formy aktywności ucznia
3. Prace klasowe są obowiązkowe
4. Uczeń nieobecny na zajęciach ma obowiązek zaliczyć pracę klasową w terminie dwóch tygodni od przyścia do szkoły. (w przypadku nie zaliczenia bez podania przyczyn nauczyciel ma prawo wstawić ocenę niedostateczną)
5. Przy poprawianiu prac klasowych kryteria ocen nie zmieniają się a otrzymana ocena jest wpisana do dziennika
6. Poprawione i ocenione prace klasowe są udostępniane uczniom i ich rodzicom (prawnym opiekunom) w szkole, w obecności nauczyciela przedmiotu
7. Obowiązkowe jest posiadanie na zajęciach kompletnego stroju roboczego
8. Średnia ocen nie jest podstawą do wystawiania oceny semestralnej i rocznej.
9. Oceny cząstkowe są jawne i każdorazowo uzasadniane na prośbę ucznia lub rodzica

VII Tryb wystawiania oceny semestralnej/rocznej;

Wystawianie oceny semestralnej, rocznej odbywa się na podstawie ocen cząstkowych, ale ocena ta nie jest średnią z ocen cząstkowych. Największą rangę mają oceny z prac klasowych, sprawdzianów, ćwiczeń praktycznych i odpowiedzi. Pozostałe oceny są ocenami wspomagającymi.

VIII. Sposób informowania uczniów;

We wrześniu uczniowie zostają zapoznani z PSO. Oceny cząstkowe są jawne i każdorazowo uzasadniane na prośbę ucznia lub rodzica

Opracowała;