

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA

Na rok szkolny 2017/2018

Z przedmiotu-technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Kierunek kształcenia- kucharz

Symbol cyfrowy-512 001

Specjalność T.6. Sporządzanie potraw i napojów w kl. II i III

Zasadniczej Szkoły Zawodowej Specjalnej i w kl. I Branżowej Szkoły I Stopnia

Specjalność TG.07 Sporządzanie potraw i napojów

I. Obszary aktywności ucznia podlegające ocenie

1.Wiadomości

- przyswojenie wiadomości określonych efektami kształcenia dla zawodu z zakresu nauczanego przedmiotu
- rozumienie podstawowych pojęć związanych z doбором i wykorzystywaniem surowców w produkcji gastronomicznej w oparciu o zasady racjonalnego żywienia, zasady bhp,

2.Umiejętności

- identyfikowania i prawidłowego wykorzystania surowców ,dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej
- stosowanie procedur zapewniających bezpieczeństwo w gastronomii
- racjonalne gospodarowanie odpadami w gastronomii
- stosowanie zasad racjonalnego żywienia
- zabezpieczania żywności przed zepsuciem
- prawidłowe metody utrwalania i przechowywania żywności
- zna i stosuje różne metody i techniki sporządzania potraw i napojów

3.Postawa.

- udział ucznia w zajęciach lekcyjnych
- aktywność ucznia na zajęciach
- wysiłek ucznia wkładany w wykonanie danego zadania
- współpraca w zespole
- wykonywanie poleceń nauczyciela
- przygotowanie do zajęć

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.

III. Ocenianiu podlegać będą:

następujące formy aktywności ucznia:

Lp.	Formy aktywności ucznia	Częstotliwość w ciągu semestru
1.	Praca klasowa ,sprawdziany	2
2.	Kartkówka	2-3
3.	Odpowiedź ustna	1
4.	Zeszyt przedmiotowy	1-2
5.	Aktywność na lekcji	1
6.	Ćwiczenia praktyczne indywidualne	1-2
7.	Ćwiczenia praktyczne grupowe	1-2
8.	Praca domowa	1
9.	Semestralny/roczny test sprawdzający stopień opanowania przerobionego zakresu materiału nauczania w kl I i II a w kl. III egzamin próbny	1 (20pytań)

Prace klasowe- przeprowadzane po zakończeniu działów tematycznych, zapowiedziane co najmniej tydzień wcześniej. Prace klasowe 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:

Za postawę uczniowie będą otrzymywali plusy(+) i minusy(-).

Pod koniec każdego semestru otrzymają ocenę w postaci stopnia.

za 5 plusów i więcej -celujący

za 4 plusy -bardzo dobry

za 3-2 plusy	-dobry
za 1 plus	-dostateczny
za 0 plusów, 1 minus	-dopuszczający
za 2 minusy i więcej	-niedostateczny

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. Bardzo dobrze opanował przewidziany do realizacji materiał kształcenia niezbędny do osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia. Samodzielnie rozwija własne zainteresowania; korzysta z fachowej literatury i zdobytą wiedzę dzieli się z innymi. Wykonuje dodatkowe prace tematyczne. Osiąga bardzo dobre wyniki w konkursach zawodowych, przestrzega kompetencji personalnych i społecznych niezbędnych w życiu codziennym i przyszłej pracy zawodowej

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

Opanował pełny zakres wiedzy i umiejętności dla danego szczebla nauczania (osiągnął niezbędne na danym etapie efekty kształcenia). Zna, rozróżnia, stosuje i charakteryzuje poszczególne środki żywnościowe i zachodzące procesy technologiczne. Ocenia żywność pod względem organoleptycznym i towaroznawczym. Umiejętnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w praktycznym działaniu. Prawidłowo korzysta z przepisów kulinarnych, zgodnie z recepturą przygotowuje surowce do ćwiczeń, właściwie organizuje warsztat pracy, przestrzega kompetencji personalnych i społecznych niezbędnych w życiu codziennym i przyszłej pracy zawodowej

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 (efektów kształcenia) dla danego szczebla nauczania. Prawidłowo dobiera i wykorzystuje narzędzia pracy. Poprawnie i samodzielnie wykonuje ćwiczenia tematyczne, prawidłowo je interpretuje. oraz przestrzega kompetencji personalnych i społecznych niezbędnych w życiu codziennym i przyszłej pracy zawodowej .

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 . Ma problem z interpretacją efektów niektórych ćwiczeń. Samodzielnie nie potrafi dobrać i wykorzystać danych surowców, zna ale nie zawsze przestrzega kompetencji personalnych i społecznych niezbędnych w życiu codziennym i przyszłej pracy zawodowej .

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

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, zna ale nie zawsze przestrzega kompetencji personalnych i społecznych niezbędnych w życiu codziennym i przyszłej pracy zawodowej .

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, nie przestrzega kompetencji personalnych i społecznych niezbędnych w życiu codziennym i przyszłej pracy zawodowej

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. Kserokopia każdej ocenionej pracy klasowej jest do wglądu dla rodzica (celem zapoznania się z poziomem aktualnej wiedzy dziecka i osiągniętych przez niego postępów w nauce) i podpisana przez rodzica znajduje się w dokumentacji nauczyciela
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 semestralnego/rocznego testu sprawdzającego stopień opanowania przerobionego w całym semestrze/roku szkolnym materiału nauczania i prac klasowych.** 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; Małgorzata Fedusio