

**PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA**  
**Na rok szkolny 2017/2018.**

**Przedmiot -Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii**

**Kierunek kształcenia - kucharz**

**Symbol cyfrowy zawodu-512 001**

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

**Zasadniczej Szkoły Zawodowej i Specjalność TG.07 Sporządzanie potraw i napojów w kl. I Branżowej Szkoły I Stopnia.**

**I. Obszary aktywności ucznia podlegające ocenie:**

**1.Wiadomości:**

- przyswojenie wiadomości określonych efektami kształcenia z podstawy programowej(7.luty2012r kl.II i III ,kl.I 31.03.2017)
- rozumienie podstawowych pojęć związanych z wyposażeniem i zasadami bezpieczeństwa w gastronomii

**2. Umiejętności:**

- umiejętność planowania zadań z zakresu;  
ustalenia czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy kucharza,  
-opracowywania procedur postępowania w przypadku zagrożenia zdrowia lub życia pracownika  
- zaplanowania wyposażenia zmywalni naczyń stołowych  
i prawidłowego rozmieszczenia sprzętów zgodnie z wymogami funkcjonalności i bezpieczeństwa pracy i produkcji

**3.Postawa:**

- udział w zajęciach lekcyjnych
- aktywność ucznia na lekcjach
- współpraca w grupie
- wykonywanie poleceń nauczyciela

**II. Narzędzia pomiaru:**

**1.Formy ustne:**

- odpowiedzi
- aktywność na zajęciach

**2.Formy pisemne:**

- sprawdziany, kartkówki
- prace domowe

**3.Formy praktyczne(ćwiczenia w grupach)**

- umiejętność ustalenia czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy kucharza
- umiejętność opracowania procedur postępowania w przypadku zagrożenia zdrowia lub życia pracowników
- umiejętność zaplanowania wyposażenia zmywalni naczyń stołowych i prawidłowego rozmieszczenia sprzętów zgodnie z wymogami funkcjonalności i bezpieczeństwa pracy i produkcji

#### 4.Zeszyt przedmiotowy

### III. Ocenianiu podlegać będą:

**Odpowiedzi ustne –przynajmniej raz w semestrze (1)**, pod względem stosowania języka przedmiotu i rzeczowości. Przy odpowiedzi ustnej obowiązuje znajomość materiału z ostatniej lekcji.

**Sprawdziany pisemne**-przeprowadzane **po zakończeniu działu tematycznego (1)**, zapowiedziane tydzień wcześniej. Sprawdziany mogą zawierać dodatkowe pytania (zadania) na ocenę celującą

**Semestralny/roczny test sprawdzający stopień opanowania przerobionego zakresu materiału w kl. I i II a w kl. III egzamin próbny (1 )**

**Kartkówki**-obejmujące materiał nauczania z trzech ostatnich lekcji, z jednodniowym wyprzedzeniem oraz bez zapowiedzenia z ostatniej lekcji.(2-3)

**Zeszyt przedmiotowy**- sprawdzany co **najmniej jeden raz w semestrze**.

### IV. Kryteria ocen:

#### 1.Ocena prac klasowych, sprawdzianów

**Przy ocenianiu prac pisemnych przyjęto następujące progi procentowe poszczególnych ocen:**

<b>Progi procentowe</b>	<b>Ocena</b>
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;

5 plusów i więcej	- celujący
4 plusy	- bardzo dobry
3-2 plusy	- dobry
1 plus	- dostateczny
0 plusów, 1 minus	- dopuszczający
2 minusy i więcej	-niedostateczny

## V. Określenie poziomu wymagań w odniesieniu do stopnia szkolnego

**Ocena celująca (6)- wymagania wykraczające (W).**Uczeń w zakresie posiadanej wiedzy wykracza poza program danego szczebla nauczania. Na lekcjach jest bardzo aktywny, posiada dodatkową wiedzę pochodzącą z różnych źródeł. Potrafi zastosować zdobytą wiedzę w nowych sytuacjach poznawczych. Odpowiedzi ustne i pisemne zawierają typowe zwroty i wyrażenia dla zakresu wiedzy z dziedziny wyposażenia i zasad bezpieczeństwa w gastronomii. Uczeń zna i przestrzega kompetencje personalne i społeczne niezbędne w życiu codziennym i przyszłej pracy zawodowej.

**Ocena bardzo dobra (5)- wymagania dopełniające (D).** Uczeń opanował pełen zakres wiedzy i umiejętności dla danego szczebla nauczania. Na zajęciach pracuje systematycznie, aktywnie i samodzielnie wykonuje wszystkie zaplanowane zadania. Potrafi łączyć wiedzę z różnych dziedzin. Chętnie podejmuje się prac dodatkowych. Uczeń zna i przestrzega kompetencje personalne i społeczne niezbędne w życiu codziennym i przyszłej pracy zawodowej

**Ocena dobra (4)- wymagania rozszerzające (R).** Uczeń w pełni nie opanował wiadomości i umiejętności na danym szczeblu nauczania i posiada w tym zakresie niewielkie braki. W pracy na zajęciach jest systematyczny i aktywny. Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w procesie dalszego kształcenia i w życiu codziennym Uczeń zna i przestrzega kompetencje personalne i społeczne niezbędne w życiu codziennym i przyszłej pracy zawodowej.

**Ocena dostateczna (3)- wymagania podstawowe (P).** Uczeń w stopniu dostatecznym dysponuje zasobem wiedzy przewidzianej programem nauczania. Uczestniczy w procesie kształcenia w stopniu zadowalającym i wykazuje gotowość do rozwijania swoich umiejętności. Potrafi wykonać polecenia nauczyciela o średnim stopniu trudności. Uczeń zna ale nie zawsze przestrzega kompetencje personalne i społeczne niezbędne w życiu codziennym i przyszłej pracy zawodowej.

**Ocena dopuszczająca (2)- wymagania konieczne(K).**Uczeń z trudem wykonuje prace zaplanowane w czasie zajęć, chociaż stara się. Ma duże braki w wiadomościach przewidzianych w programie na danym szczeblu nauczania. Ze sprawdzianów osiąga wyniki poniżej oceny dostatecznej. Uczeń zna i przestrzega kompetencje personalne i społeczne niezbędne w życiu codziennym i przyszłej pracy zawodowej.

**Ocena niedostateczna (1)- uczeń nie opanował wiedzy w dopuszczalnym zakresie umożliwiającym mu przejście do wyższego poziomu kształcenia.** Ma bardzo duże braki w zakresie wiedzy podstawowej. Nie rozumie prostych poleceń, nawet przy pomocy nauczyciela nie potrafi odtworzyć fragmentarycznej wiedzy. Jest niesystematyczny i nie wykazuje chęci do nauki. Uczeń nie przestrzega kompetencji personalnych i społecznych niezbędnych w życiu codziennym i przyszłej pracy zawodowej.

## VI. Ustalenia dodatkowe;

1.Każdy uczeń oceniany jest z zasadami sprawiedliwości.

2. Ocenianiu 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 momentu przyjścia do szkoły. (nie zaliczona praca klasowa w ustalonym terminie równa się ocenie niedostatecznej)
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 podpisane przez rodzica znajduje się w dokumentacji nauczyciela.
7. Nauczyciel ma prawo indywidualizacji procesu oceniania ucznia w szczególnych przypadkach (opieka lekarska, opieka poradni psychologiczno-pedagogicznej, sytuacja losowa)

## **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 sprawdzający stopień opanowania przerobionego zakresu materiału w kl. I i II a w kl. III egzaminu próbnego**

Pozostałe oceny są ocenami wspomagającymi.

## **VIII. Sposób informowania uczniów:**

We wrześniu uczniowie oraz ich rodzice zostają zapoznani z PSO. Oceny cząstkowe są jawne i każdorazowo uzasadniane na prośbę ucznia lub rodzica/prawnego opiekuna.

**Opracowała; Małgorzata Fedusio**