

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA

w roku szkolnym 2017/2018.

Z przedmiotu- **Gastronomia w praktyce w Zasadniczej szkole Zawodowej .**

Kierunek kształcenia- kucharz

Symbol cyfrowy zawodu-512 001.

Specjalność T.6 Sporządzanie potraw i napojów

Przedmiotowy system oceniania zawiera;

- Obszary aktywności ucznia podlegające ocenie
- Narzędzia pomiaru wiadomości i umiejętności ucznia
- Klasowy system oceniania ucznia
- Określenie poziomu wymagań w odniesieniu do stopni szkolnych
- Ustalenia dodatkowe.

Obszary aktywności ucznia podlegające ocenie;

1. Wiadomości:

- Rozumienie właściwych pojęć dla efektów kształcenia w obszarze kwalifikacji T.6- Sporządzanie potraw i napojów.
- Przyswojenie wiadomości określonych efektami kształcenia w obszarze kwalifikacji sporządzanie potraw i napojów) niezbędnych w zawodzie.

2.Umiejętności;

- Umiejętność planowania pracy indywidualnej i grupowej
- Umiejętność poprawnej organizacji stanowiska pracy (dobór surowców i narzędzi)
- Umiejętność wykorzystywania wiedzy w praktycznym działaniu
- Rzetelność i samodzielność w wykonywaniu pracy
- Umiejętność stosowania zasad zabezpieczenia jakości zdrowotnej żywności (HCCP, GMP, GHP) czyli
umiejętność poprawnego wykonywania wszelkich operacji technologicznych zgodnych z zasadami racjonalnego żywienia
- Umiejętność przestrzegania procedur dotyczących zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska na różnych stanowiskach pracy kucharza.
- Umiejętność omówienia i prezentowania wykonanego ćwiczenia, zadania.

II. Narzędzia pomiaru;

1.Postawa

- strój roboczy
- punktualność
- odpowiedzialność za powierzone czynności
- umiejętność współpracy w grupie.

Ocena jest wpisywana do dziennika raz w semestrze na podstawie obserwacji nauczyciela .

2.Formy ustne;

- odpowiedzi ustne

- prezentacja wykonanego ćwiczenia, zadania

3. Formy praktyczne;

- ćwiczenia praktyczne indywidualne

- ćwiczenia praktyczne grupowe

4. Dzienniczek praktyk, rozliczany w skali miesiąca.

Uczeń wypełnia dzienniczek raz w tygodniu (wpisuje wykonywane czynności w czasie praktyk w kuchni a nauczyciel wpisuje ocenę)

Do dziennika lekcyjnego wpisywana jest ocena średnia ocen z miesiąca

III. Klasowy system oceniania;

Poniższa tabela zawiera minimalną liczbę sprawdzanych wybranych form aktywności ucznia w semestrze;

Lp.	Formy aktywności ucznia	Częstotliwość
1	Postawa	1
2.	Dzienniczek praktyk	5
3.	Praca w grupie	1-3
4.	Praca indywidualna	1-3

IV. Określenie poziomu wymagań w odniesieniu do stopnia szkolnego.

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

Posiada wiadomości i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania na danym poziomie kształcenia. Wzorowo opanował zakres wiadomości i umiejętności niezbędnych w zawodzie, Jego postawa na zajęciach jest wzorem do naśladowania. Wzorowo planuje całość pracy własnej jak też i grupowej, poprawnie wykonuje wszystkie operacje technologiczne z zachowaniem zasad zabezpieczenia jakości zdrowotnej żywności (HCCP, GMP, GHP), właściwie prezentuje wykonane prace.

Korzysta z fachowej literatury i kulinarnych stron internetowych.

Posiada uzupełniony dzienniczek praktyk i skoroszyt z przepisami.

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

Opanował pełny zakres wiedzy i umiejętności dla danego poziomu kształcenia. Umiejętnie wykorzystuje zdobytą wiedzę w praktycznym działaniu. Poprawnie planuje kolejność wykonywanych czynności, właściwie organizuje stanowisko pracy. Prawidłowo i starannie wykonuje wszystkie operacje technologiczne, w pełni przestrzega przepisy bhp i ppoż.

W czasie zajęć pracuje samodzielnie

Jest systematyczny i odpowiedzialny.

Posiada uzupełniony dzienniczek praktyk i skoroszyt z przepisami.

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

Poprawnie wykorzystuje wiadomości teoretyczne w praktycznym działaniu, chociaż czasami ma problem z ich usystematyzowaniem. Poprawnie planuje własną pracę i organizuje swój warsztat pracy. Wymaga pomocy przy planowaniu i organizacji pracy grupowej. Prawidłowo z zachowaniem zasad bhp wykonuje operacje technologiczne. Potrafi korzystać z przepisów kulinarnych, racjonalnie gospodarować czasem pracy oraz zaprezentować efekt swojej pracy. Nie zawsze bywa systematyczny i odpowiedzialny za powierzone prace.

Posiada uzupełniony dzienniczek praktyk.

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

Uczeń nie zna wystarczająco dobrze zakresu wiadomości niezbędnych do opanowania na danym poziomie kształcenia aby samodzielnie planować, organizować i wykonywać dane operacje technologiczne dlatego też w tym zakresie wymaga ciągłego nadzoru i wsparcia ze strony nauczyciela i kolegów. Proste operacje technologiczne wykonuje samodzielnie a przy bardziej złożonych wymaga pomocy. Zna obowiązujące zasady bhp ale na stanowisku pracy nie zawsze zachowuje ład i porządek.

Posiada uzupełniony dzienniczek praktyk i skoroszyt z przepisami.

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

Uczeń ma problem z opanowaniem podstawowych wiadomości objętych programem nauczania na danym poziomie kształcenia, stąd też problem z planowaniem, organizacją pracy i poprawnością wykonywanych operacji technologicznych. Na każdym etapie pracy uczeń jest kierowany przez nauczyciela. Przy pomocy i instruktażu nauczyciela wykonuje proste operacje technologiczne. Zna obowiązujące zasady bhp ale nie stosuje ich w praktycznym działaniu. Posiada częściowo uzupełniany dzienniczek praktyk (niesystematycznie).

6. Stopień niedostateczny otrzymuje uczeń, który nie opanował wiadomości i umiejętności w dopuszczalnym zakresie, umożliwiającym mu przejście na wyższy poziom kształcenia.

Uczeń jest niesystematyczny, nieodpowiedzialny, nie przejawia żadnego zainteresowania przedmiotem. Posiada wysoką absencję a jeśli jest na zajęciach to odmawia wykonania jakichkolwiek czynności. Jest nieprzygotowany do zajęć, nie posiada odpowiedniego stroju roboczego ani nie prowadzi dzienniczka praktyk.

V. Ustalenia dodatkowe.

1. Każdy uczeń jest oceniany zgodnie z zasadami sprawiedliwości.
2. Ocenianiu podlegają wszystkie formy aktywności ucznia.
3. Obowiązkowe jest przynoszenie na zajęcia kompletnego stroju roboczego.
4. Średnia ocen nie jest podstawą do wystawiania oceny semestralnej i końcowo rocznej.
5. Za udział w konkursach kulinarnych uczeń otrzymuje dodatkową ocenę, która jest brana pod uwagę przy wystawianiu oceny końcowo rocznej.
6. Każdy uczeń przestrzega Kompetencji Personalno- Społecznych (KPS) niezbędnych w życiu codziennym i pracy zawodowej.

VI. Sposób informowania uczniów.

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

Opracowała ;
Małgorzata Fedusio