

## PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA

### Z PRZEDMIOTU PRACOWANIA GASTRONOMICZNA OBOWIĄZUJĄCY W

#### ODDZIAŁACH KSZTAŁCĄCYCH W ZAWODACH:

- Kucharz 512001
- Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404
- Technik hotelarstwa 422402

#### 1. Powinności ucznia:

- a) uczeń powinien posiadać wskazany przez nauczyciela podręcznik oraz zeszyt przedmiotowy na każdych zajęciach lekcyjnych
- b) uczeń zobowiązany jest systematycznie prowadzić notatki na lekcji (lub uzupełnić w domu)
- c) uczeń w czasie lekcji powinien mieć bezwzględnie wyłączony telefon komórkowy
- d) uczeń zobowiązany jest do przestrzegania regulaminu pracowni technologicznej ze szczególnym uwzględnieniem podstawowych przepisów, zasad bezpieczeństwa i higieny pracy
- e) każdy uczeń powinien mieć aktualne orzeczenie? do celów sanitarno-epidemiologicznych - data ważności wpisana przez wychowawcę do e - dziennika; (brak dyskwalifikuje udział w zajęciach)
- f) uczeń w pracowni na zajęciach pracowni gastronomicznej powinien posiadać „strój technologiczny/ochronny” oraz „woreczek czystości”
  - obowiązkowy strój ochronny – obejmujący obuwie na zmianę, kitel kucharski, białe spodnie, zapaskę, furażerkę; dla dziewcząt zamiast kitla dopuszcza się biały fartuch
  - woreczek czystości – zawierający 2 ściereczki lniane do naczyń, rękawice ochronne
- g) uczeń może na sprawdzianach korzystać z kalkulatora, ale nie w telefonie komórkowym
- h) uczeń zgłasza nieprzygotowanie do lekcji w czasie sprawdzania obecności przez nauczyciela (nie dotyczy zapowiedzianych sprawdzianów, kartkówek) tylko raz w semestrze
- i) uczeń, który się spóźnił na sprawdzian pisemny/projekt/zapowiedzianą kartkówkę po raz pierwszy ma możliwość przystąpienia do niego w ramach zajęć, jeżeli nauczyciel uzna, że czas na to pozwala, jeżeli spóźnienia się powtarzają otrzymuje ocenę niedostateczną i zalicza w drugim terminie (nie dłuższym niż 2 tygodnie od sprawdzianu, forma i czas ustalone przez nauczyciela);

#### 2. Formy sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczniów:

- a) **odpowiedź ustna** – wiadomości z trzech ostatnich i bieżących zajęć lekcyjnych; w przypadku lekcji powtórzeniowych z całego działu
- b) **odpowiedź pisemna – test lub sprawdzian** – obejmuje zakres każdego działu programowego lub zakres podany przez nauczyciela, zapowiadany z tygodniowym wyprzedzeniem
- c) **kartkówka** – obejmuje materiał bieżący lub z ostatnich trzech lekcji, nie wymaga wcześniejszego zapowiadania
- d) **ocena z ćwiczenia praktycznego** – sprawdza znajomość receptur kulinarnych, poziom opanowania umiejętności praktycznych przygotowania wyrobów zgodnie z zasadami sanitarno-higienicznymi oraz bhp (praca w grupach)
- e) **sprawdzian praktyczny** – w formie indywidualnego ćwiczenia praktycznego (obejmuje przygotowanie, organizację pracy, efekt końcowy, czynności porządkowe)
- f) **ocena dyżuru** – obejmuje zakupienie odpowiedniej jakości zaplanowanych surowców oraz utrzymanie czystości i porządku w pracowni technologicznej w trakcie lekcji
- g) **ocena stroju technologicznego** (strój kucharski/woreczek czystości) – sprawdza stopień przygotowania ucznia pod względem bezpieczeństwa i higieny pracy do wykonywania ćwiczeń praktycznych, brak pełnego stroju technologicznego na zajęciach jest

jednoznaczne z nieprzygotowaniem ucznia do zajęć. W przypadku braku stroju ochronnego uczeń otrzymuje uwagę negatywną, wpisaną do dziennika (waga punktów - 10?).

- h) **ocena zadania domowego**
- i) **aktywność na zajęciach**
- j) **udział i osiągnięcia w konkursach i olimpiadach przedmiotowych**
- k) **prace dodatkowe** – wykonanie plansz, schematów technologicznych, prezentacji  
 WAGI OCEN;  
 Sprawdzian pisemny / test / testy powtórzeniowe – waga 10  
 Sprawdzian praktyczny/ próbne egzaminy – waga 10  
 Sprawdzian wiadomości - 8  
 Kartkówka / odpowiedź ustna – waga 5  
 Aktywność/ praca na lekcji/ karty pracy – waga 4  
 Ćwiczenia praktyczne – waga 4  
 Zadanie domowe, praca dodatkowa / prezentacja, dyżur – waga 3

### 3. Wymagania na oceny:

- a) poszczególne oceny ustalane są w zależności od procentowego stopnia opanowania zakresu treści nauczania, które szczegółowo opracowane są w planach nauczania dla każdego oddziału w oparciu o standard wymagań egzaminacyjnych w danym zawodzie
- b) opis wymagań edukacyjnych dla poziomu podstawowego i rozszerzonego z technologii gastronomicznej ujęty w planach pracy nauczyciela dla każdego oddziału znajduje się w bibliotece szkolnej do wglądu dla uczniów i rodziców
- c) w przypadku wystąpienia trudności, wynikających z sytuacji losowych, w opanowaniu przez ucznia podstawowych treści programowych, nauczyciel wspólnie z uczniem wypracowuje sposoby ich pokonania

### 4. Kryteria oceny:

- a) ćwiczenia egzaminacyjne, testy powtórzeniowe są oceniane wg zamieszczonych kryteriów (bez plusów i minusów) i II terminu

Ocena	Ćwiczenia egzaminacyjne (próbny egzamin)	Testy powtórzeniowe (przygotowanie do egzaminu)
Niedostateczny	do 74 %	do 49%
Dopuszczający	75 – 79 %	50 – 55%
Dostateczny	80 – 84 %	56 – 70 %
Dobry	85 – 89 %	71 – 85 %
Bardzo dobry	90 – 94 %	86 – 95 %
Celujący	95 – 100 %	96 – 100 %

- b) w pozostałych formach **sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczniów** obowiązują oceny z plusami i minusami według zamieszczonych kryteriów:

Ocena	Progi %	Uszczegółowienie oceny	
		Ocena	Progi
Niedostateczny	0 - 39%	Niedostateczny	0 - 36%
		Niedostateczny +	37 - 39%
Dopuszczający	40 - 55%	Dopuszczający -	40 - 43%
		Dopuszczający	44 - 51%
		Dopuszczający +	52 - 55%
Dostateczny	56 - 70%	Dostateczny -	56 - 59%
		Dostateczny	60 - 66%
		Dostateczny +	67 - 70%
Dobry	71 - 85%	Dobry -	71 - 74 %
		Dobry	75 - 81%

		Dobry +	82 - 85%
Bardzo dobry	86 - 95 %	Bardzo dobry -	86 - 88%
		Bardzo dobry	89 - 92%
		Bardzo dobry +	93 - 95%
Celujący	96 - 100 %	Celujący	Celujący

## 5. Wystawienie oceny śródrocznej i rocznej oraz warunki i formy poprawy oceny:

### Nauczyciel zobowiązany jest:

- na bieżąco informować o wystawianych ocenach
- oddawać sprawdzone prace pisemne w terminie dwóch tygodni
- wystawić ocenę śródroczną i roczną na podstawie wszystkich ocen cząstkowych
- uczeń może otrzymać ocenę niedostateczną lub może nie być klasyfikowany z zajęć, jeżeli:
  - opuścił więcej niż połowę czasu przeznaczanego na dane zajęcia edukacyjne,
  - nie uzyskał przynajmniej połowy ocen, wynikających z form oceniania (§ 46 pkt 5) danego przedmiotu
- przy ustalaniu oceny rocznej z przedmiotu uwzględnia się oceny bieżące uzyskane w czasie edukacji stacjonarnej, jak i przy zdalnym nauczaniu

### Uczeń jest zobowiązany:

- nieobecności na sprawdzianach i projektach usprawiedliwiać zwolnieniem lekarskim (nieobecność nieusprawiedliwiona jest jednoznaczna z otrzymaniem oceny niedostatecznej bez możliwości poprawy)
- poprawić ocenę niedostateczną ze sprawdzianu (możliwość poprawy tylko jednego sprawdzianu) w terminie i formie wyznaczonej przez nauczyciela, (za posługiwanie się niedozwolonymi „pomocami” podczas prac pisemnych uczeń otrzymuje ocenę niedostateczną bez możliwości poprawy)
- uczeń ma możliwość poprawy jednej oceny negatywnej/pozytywnej ze sprawdzianu w semestrze w czasie dwóch tygodni od jego przeprowadzenia, formę ustala nauczyciel;
- termin napisania sprawdzianu (i zapowiedzianej kartkówki), w przypadku: nieobecności usprawiedliwionej (choroba, reprezentowanie szkoły, wymiana i in.) – w terminie dwóch tygodni od dnia powrotu ucznia do szkoły;
- dla wszystkich chętnych ustala się jeden termin poprawy sprawdzianu
- uczeń ma możliwość uzyskania oceny wyższej o jedną niż przewidywana roczna spełniając następujące warunki:
  - zdać na tę ocenę sprawdzian z wiadomości i umiejętności z całego zakresu materiału w terminie i formie ustalonej przez nauczyciela
  - być obecny na wszystkich sprawdzianach
  - mieć na zajęciach frekwencję co najmniej 90 % (wszystkie nieobecności usprawiedliwione)
- uczeń, który na zajęciach z pracowni gastronomicznej nie ma wymaganego stroju nie przystępuje do wykonywania ćwiczeń praktycznych i otrzymuje nieprzygotowanie. Jeżeli uczeń z przyczyn losowych nie spełni wymagań w podpunkcie drugim lub trzecim, nauczyciel może wyrazić zgodę na poprawę oceny rocznej.
- uczeń zagrożony oceną niedostateczną, który z kolejnych sprawdzianów otrzymał cząstkowe oceny niedostateczne, nie czeka z ich zaliczeniem do końca semestru, lecz po konsultacji z nauczycielem zalicza materiał wcześniej

### 6. Sposoby informowania uczniów:

- na pierwszych lub drugich zajęciach uczniowie są zapoznawani z PSO, wymaganiami edukacyjnymi na poziom podstawowy i rozszerzony oraz zakresem materiału z pracowni gastronomicznej
- na miesiąc przed klasyfikacją w czasie zajęć edukacyjnych, nauczyciel informuje uczniów o zagrożeniach oceną niedostateczną z przedmiotu oraz o przewidywanych pozostałych ocenach

- c) wgląd do swoich prac pisemnych mają uczniowie wyłącznie na zajęciach; a rodzice podczas zebrań lub konsultacji. Prace pisemne przechowywane są do końca danego roku szkolnego.

#### **7. Sposoby informowania rodziców:**

- a) w trakcie zebrań z rodzicami lub indywidualnych spotkań wyznaczonych w harmonogramie konsultacji z rodzicami
- b) za pośrednictwem e-dziennika, dzienniczka ucznia lub zeszytu przedmiotowego ucznia

#### **8. Formy, metody i sposoby dostosowania wymagań edukacyjnych dla uczniów z dysfunkcjami:**

- a) ćwiczenia praktyczne – praca w grupie z uczniem lub uczniami (w zależności od trudności i zaawansowania ćwiczeń praktycznych), którzy na dobrym poziomie opanowali umiejętności praktyczne w zakresie sporządzania potraw (mobilizowanie, zachęcanie ucznia do samodzielnego wykonywania prostych czynności wpływających na wykonanie całej potrawy)
- b) zróżnicować formy sprawdzania wiadomości i umiejętności, tak aby ograniczyć ocenianie na podstawie ustnych odpowiedzi ucznia lub prac pisemnych (w zależności od dysfunkcji)
- c) zapisywać na tablicy trudne, nowe terminy i pojęcia
- d) podczas uczenia stosować techniki skojarzeniowe ułatwiające zapamiętywanie
- e) wykład omawianych na lekcji zagadnień wspomagać tekstem pisanym (foliogramy, kserokopie poruszanego zagadnienia),
- f) wskazywać w podręczniku zakres materiału, który omawiany był na zajęciach, częściej powtarzać, utrwalać materiał
- g) podawać nazwy potraw, które sporządzane będą na następnych zajęciach, w celu zapoznania się w domu z techniką sporządzania (z wykorzystaniem podręcznika) lub zapisywanie technik w zeszycie (ćwiczenie nie ujęte w podręczniku) – rozwijanie umiejętności czytania ze zrozumieniem.
- h) w czasie wypowiedzi ustnych dyskretnie wspomagać ucznia, dawać więcej czasu na przypomnienie
- i) w miarę potrzeb ucznia umożliwić pisanie prac pisemnych z małych partii materiału np. z 1 lub 2 zajęć
- j) możliwość poprawiania każdego sprawdzianu, testu, z którego uczeń otrzymał ocenę niedostateczną
- k) wydłużenie czasu pisania prac pisemnych
- l) udział ucznia w zajęciach dodatkowych
- m) „zalecenia” otrzymane przez nauczyciela od pedagoga, psychologa szkolnego

#### Podpisy nauczycieli

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....
6. ....
7. ....



