Gdynia, dnia 1.09.2017r

**PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA**

Z PRZEDMIOTU: *PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ*

* Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

1. **Powinności ucznia/ postanowienia ogólne:**

1. uczeń powinien posiadać wskazany przez nauczyciela podręcznik, zeszyt przedmiotowy oraz kalkulator prosty (nie może korzystać z kalkulatora w telefonie komórkowym) na każdych zajęciach lekcyjnych
2. uczeń zobowiązany jest systematycznie prowadzić notatki na lekcji (lub uzupełnić w domu)
3. uczeń w czasie lekcji powinien mieć bezwzględnie wyłączony telefon komórkowy
4. uczeń zgłasza nieprzygotowanie do lekcji w czasie sprawdzania obecności przez nauczyciela

( nie dotyczy zapowiedzianych sprawdzianów, kartkówek) tylko raz w semestrze

1. 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 1 tydzień od sprawdzianu, forma i czas ustalone przez nauczyciela);
2. nieobecność nieusprawiedliwiona na sprawdzianach i projektach jest jednoznaczna z otrzymaniem oceny niedostatecznej i możliwość poprawy w ciągu jednego tygodnia od dnia powrotu do szkoły.
3. uczeń ma możliwość poprawy jednej oceny negatywnej/pozytywnej ze sprawdzianu w semestrze w czasie dwóch tygodni od jego przeprowadzenia, formę ustala nauczyciel;
4. **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**;

1. w semestrze uczeń powinien uzyskać nie mniej niż trzy oceny, w tym przynajmniej jedną pozytywną z projektu z ściśle określonych form oceniania

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

**a) odpowiedź ustna** – wiadomości z trzech ostatnich i bieżących zajęć lekcyjnych; w przypadku lekcji powtórzeniowych z całego działu

- prawność merytoryczna

- uzasadnienie wypowiedzi

- stosowanie języka zawodowego, branżowego

- umiejętność formułowania myśli

**b) 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) ćwiczenie praktyczne** obejmujące rozwiązywanie kart pracy ucznia

**f) projekt**

**g) zadanie domowe**

**h) aktywność na zajęciach**

**i) prezentacja** **wybranego zagadnienia**- zgodność z tematem, poprawność merytoryczna, forma prezentacji

**j) udział i osiągnięcia w konkursach i olimpiadach przedmiotowych**

**k) prace dodatkowe** – wykonanie plansz, wykresów, schematów technologicznych,

3**. Wymagania na oceny:**

1. 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
2. opis wymagań edukacyjnych dla poziomu podstawowego i rozszerzonego z pracowni planowania żywienia i produkcji gastronomicznej zostały ujęte w planach pracy nauczyciela dla każdego oddziału i znajdują się w bibliotece szkolnej do wglądu dla uczniów i rodziców
3. podstawa uzyskania pozytywnej oceny śródrocznej i rocznej jest uczestnictwo ucznia w minimum 50% na zajęciach
4. 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:**

1. prace pisemne i ćwiczenia egzaminacyjne i testy powtórzeniowe są oceniane wg zamieszczonych kryteriów:

**Zgodnie z WSO ustalono następujące progi procentowe odpowiadające sześciostopniowej skali oceniania dla poszczególnych form sprawdzania osiągnięć ucznia:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ocena** | **Praca pisemna – sprawdzian, kartkówka, test** | **Projekt** | **Testy powtórzeniowe**  **(przygotowanie do egzaminu)** |
| **Niedostateczny** | **do 39%** | **do 74 %** | **do 49%** |
| **Dopuszczający** | **40 - 55 %** | **75 – 79 %** | **50 – 55%** |
| **Dostateczny** | **56 – 70 %** | **80 – 84 %** | **56 – 70 %** |
| **Dobry** | **71 – 85 %** | **85 – 89 %** | **71 – 85 %** |
| **Bardzo dobry** | **86 – 95 %** | **90 – 94 %** | **86 – 95 %** |
| **Celujący** | **96 – 100 %** | **95 – 100 %** | **96 – 100 %** |

**Ocena celująca nie musi odnosić się do materiału wykraczającego poza treści objęte podstawą programową.**

1. **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 | 96-100% |

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

**Nauczyciel zobowiązany jest:**

1. na bieżąco informować o wystawianych ocenach
2. oddawać sprawdzone prace pisemne w terminie dwóch tygodni
3. wystawić ocenę śródroczną i roczną na podstawie wszystkich ocen cząstkowych z ustalonymi w WSO wagami poszczególnych form sprawdzania
4. Uczeń może otrzymać ocenę niedostateczną lub może nie być klasyfikowany z zajęć, jeżeli:

1) Opuścił więcej niż połowę czasu przeznaczonego na dane zajęcia edukacyjne,

2) Nie uzyskał przynajmniej połowy ocen, wynikających z form oceniania (§ 46 pkt 5) danego przedmiotu

e) Przy ustalaniu oceny rocznej z przedmiotu uwzględnia się oceny bieżące uzyskane w czasie edukacji stacjonarnej , jak i przy zdalnym nauczaniu

**WAGI OCEN zgodnie z WSO**

**Sprawdzian pisemny / test / test powtórzeniowy/projekt – 1**

**Sprawdzian praktyczny/ próbny egzamin – 1**

**Kartkówka / odpowiedź ustna – 0,5**

**Aktywność/ ćwiczenie praktyczne / – waga 0,4**

**Zadanie domowe, praca dodatkowa – 0,3**

**6.** **Sposoby informowania uczniów:**

1. na pierwszych lub drugich zajęciach uczniowie są zapoznawani z PSO, wymaganiami edukacyjnymi na poziom podstawowy i rozszerzony oraz programem nauczania z pracowni planowania żywienia i usług gastronomicznych
2. na miesiąc przed klasyfikacją w czasie zajęć edukacyjnych, nauczyciel informuje uczniów o zagrożeniach oceną niedostateczną z przedmiotu oraz o przewidywanych pozostałych ocenach
3. wgląd do swoich prac pisemnych maja uczniowie wyłącznie na zajęciach; a rodzice podczas zebrań lub konsultacji. Prace pisemne przechowywane są do końca danego roku szkolnego.

**7. Sposoby informowania rodziców:**

1. w trakcie zebrań z rodzicami lub indywidualnych spotkań wyznaczonych w harmonogramie konsultacji z rodzicami
2. za pośrednictwem dzienniczka elektronicznego lub zeszytu przedmiotowego ucznia

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

Działania powinny doprowadzić do zrealizowania podstawy programowej, a zakres wiedzy i umiejętności powinien dać szansę uczniowi na sprostanie wymaganiom kolejnego etapu edukacji.

1. ćwiczenia/ projekty – pracować w grupie z uczniem lub z uczniami (w zależności od trudności i zaawansowania ćwiczeń praktycznych), którzy przynajmniej na dobrym poziomi opanowali umiejętności praktyczne w danym zakresie (mobilizować, zachęcać ucznia do samodzielnego wykonywania prostych czynności wpływających na wykonanie całej potrawy)
2. zróżnicować formy sprawdzania wiadomości i umiejętności, tak aby ograniczyć ocenianie na podstawie ustnych odpowiedzi ucznia lub prac pisemnych (w zależności od dysfunkcji)
3. zapisywać na tablicy trudne, nowe terminy i pojęcia
4. podczas uczenia stosować techniki skojarzeniowe ułatwiające zapamiętywanie
5. wykład omawianych na lekcji zagadnień wspomagać tekstem pisanym

( prezentacje, kserokopie )

1. wskazywać w podręczniku zakres materiału, który omawiany był na zajęciach, częściej powtarzać, utrwalać materiał
2. rozwijać umiejętności czytania ze zrozumieniem - dotyczy przede wszystkim treści projektów
3. w czasie wypowiedzi ustnych dyskretnie wspomagać ucznia, dawać więcej czasu na przypomnienie
4. w miarę potrzeb ucznia umożliwić pisanie prac pisemnych z małych partii materiału np. z 1 lub 2 zajęć
5. umożliwić poprawiania każdego sprawdzianu/testu, z którego uczeń otrzymał ocenę niedostateczną
6. wydłużyć czas pisania prac pisemnych
7. zachęcić ucznia do korzystania z zajęć dodatkowych
8. uwzględnić „zalecenia” otrzymane od pedagoga, psychologa szkolnego

*Podpisy nauczycieli*

1. Beata Chwyć

2. Renata Bargieł