

WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH OCEN Z PRZEDMIOTU PRACOWNIA GASTRONOMICZNA – ZAJĘCIA PRAKTYCZNE.

Przedmiotowe System Oceniania zostały opracowane zgodnie z obowiązującym prawem oświatowym oraz na podstawie Wewnętrznych Systemu Oceniania, będących integralną częścią Statutu Technikum w Zespole Szkół im. Władysława Szafera w Złotym Potoku.

I. Podstawa prawna.

- Ustawa z 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2004 r., Nr 256, poz. 2572 ze zm.) - [art. 22a ust. 2.](#)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z 30 kwietnia 2007 r. w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych (Dz. U. Nr 83, poz. 562 ze zm.).

1. Ocenianie przedmiotowe ma na celu:

- a) informowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych i postępach w nauce,
- b) pomoc uczniowi w samodzielnym planowaniu swojego rozwoju,
- c) motywowanie ucznia do dalszej pracy,
- d) dostarczenie nauczycielowi, rodzicom (opiekunom) informacji o postępach, trudnościach, uzdolnieniach ucznia,
- e) uświadomienie uczniom braków w zakresie wiedzy i wdrażanie do samokontroli.

2. Ocenianie przedmiotowe pełni funkcję:

- a) diagnostyczną (monitorowanie postępów ucznia i określania jego potrzeb indywidualnych),
- b) klasyfikacyjną

3. Przedmiotem oceny jest:

- a) umiejętność stosowania wiedzy,
- b) umiejętność przekazywania wiedzy,
- c) wykonanie zadania praktycznego,
- d) poziom kompetencji społecznych.

Wymagania szczegółowe na poszczególne oceny:

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:

- jest odpowiednio przygotowany do ćwiczeń (ma odzież ochronną, zna tematykę ćwiczeń),
- wykazuje się umiejętnościami organizacji stanowiska pracy według określonych zasad,
- opanował całkowicie umiejętności praktyczne określone w programie nauczania,
- potrafi zaplanować prawidłową kolejność czynności składających się na cykl produkcyjny,
- bezbłędnie, wzorowo i precyzyjnie wykonuje zadania,
- potrafi skutecznie łączyć wiedzę teoretyczną z umiejętnościami praktycznymi, rozumie zależność między teorią i praktyką, posługuje się biegle fachową terminologią zawodową podczas ćwiczeń,

- współpracuje z grupą podczas wykonywania zadań praktycznych,
- przestrzega dyscypliny pracy, zasad BHP i ochrony przeciwpożarowej,
- pracuje wzorowo, wykazując szczególną aktywność podczas ćwiczeń,
- uczęszcza na ćwiczenia, a nieobecności ma usprawiedliwione i odpracowane w terminie,
- osiąga sukcesy na konkursach i olimpiadach przedmiotowych.

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:

- jest odpowiednio przygotowany do ćwiczeń (ma odzież ochronną, zna tematykę ćwiczeń),
- wykazuje się umiejętnościami organizacji stanowiska pracy według określonych zasad,
- opanował umiejętności praktyczne określone w programie nauczania w stopniu bardzo dobrym,
- potrafi zaplanować prawidłową kolejność czynności składających się na cykl produkcyjny,
- rozumie zależność między teorią i praktyką,
- posługuje się fachową terminologią zawodową podczas ćwiczeń,
- bezbłędnie wykonuje zadania zlecone przez nauczyciela,
- wykazuje się umiejętnościami współpracy w grupie,
- pracuje starannie i sprawnie, jest aktywny podczas ćwiczeń,
- przestrzega dyscypliny pracy, zasad BHP i ochrony przeciwpożarowej,
- uczęszcza na ćwiczenia, a nieobecności ma usprawiedliwione i odpracowane w terminie,

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:

- jest odpowiednio przygotowany do ćwiczeń (ma odzież ochronną, zna tematykę ćwiczeń),
- wykazuje się umiejętnościami organizacji stanowiska pracy według określonych zasad,
- opanował umiejętności praktyczne w stopniu dobrym, niewielkie uchybienia podczas pracy uczeń koryguje samodzielnie po wysłuchaniu instruktora nauczyciela prowadzącego zajęcia,
- sprawnie wykorzystuje zdobyte umiejętności,
- zna fachową terminologię
- wykazuje się umiejętnościami praktycznego działania w zakresie czynności zawodowych,
- potrafi wykorzystać wiedzę teoretyczną w praktyce,
- przestrzega dyscypliny pracy, zasad BHP i ochrony przeciwpożarowej, uczęszcza na ćwiczenia, a nieobecności ma usprawiedliwione i odpracowane w terminie,

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:

- jest odpowiednio przygotowany do ćwiczeń (ma odzież ochronną, zna tematykę ćwiczeń),
- nie opanował umiejętności organizacji stanowiska pracy,
- opanował jedynie w podstawowym stopniu umiejętności praktyczne, w związku z czym może mieć kłopoty w zdobywaniu nowych, trudniejszych umiejętności praktycznych,
- wykazuje średnie zainteresowanie zdobywaniem nowych umiejętności zawodowych,

- nie potrafi łączyć teorii z praktyką,
- nie potrafi współpracować z grupą,
- pracuje niesystematycznie w sposób nieuporządkowany,
- podczas wykonywania zadań potrzebuje pomocy nauczyciela,
- potrzebuje ciągłej kontroli,
- zna tylko podstawowe przepisy BHP,
- ma nieobecności na zajęciach, ale odpracowane,

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:

- częściowo opanował umiejętności zawarte w programie nauczania, jednak jego braki nie przekreślają możliwości wykonania danego ćwiczenia,
- wykonuje typowe zadania praktyczne o nieznacznym stopniu trudności z pomocą nauczyciela,
- wykazuje brak samodzielności podczas wykonywanej pracy,
- nie zna terminologii zawodowej,
- nie jest aktywny na zajęciach,
- nie potrafi współpracować w grupie,
- zna przepisy BHP, higieny produkcji i higieny osobistej, ale nie stosuje ich w praktyce,
- nie przestrzega dyscypliny pracy, ale zachowuje się poprawnie,
- wymaga ciągłej systematycznej kontroli na każdym etapie realizacji zadań,
- ma pojedyncze nieusprawiedliwione nieobecności

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:

- nie spełnia oczekiwań określonych w realizowanym programie nauczania, co uniemożliwia mu opanowanie kolejnych umiejętności,
- nie opanował podstawowych umiejętności zawartych w programie nauczania,
- nie potrafi rozwiązywać zadań nawet o niewielkim stopniu trudności, nawet przy dużej pomocy nauczyciela,
- cechuje go brak predyspozycji zawodowych,
- nie przestrzega dyscypliny pracy, przepisów BHP, higieny produkcji i higieny osobistej,
- nie interesuje się zawodem,
- nie zna podstawowych pojęć zawodowych,
- nie jest aktywny na zajęciach,
- nie wykazuje chęci uzupełniania braków,
- opuszcza zajęcia, ma nieusprawiedliwione nieobecności,
- ma liczne uwagi dotyczące nieodpowiedniego zachowania i braku dyscypliny pracy.

Ocenianie ucznia o specjalnych potrzebach edukacyjnych dostosowane jest do jego indywidualnych możliwości. Uwzględnia ono zalecenia opinii lub orzeczenia PPP, jego zaangażowanie w proces dydaktyczny oraz postępy w nauce.

Szczegółowe zasady oceniania przedmiotowego.

1. Każdy nauczyciel określa wymagania edukacyjne na poszczególne oceny.
2. Oceny wystawione przez nauczyciela przedmiotu są jawne.
3. Ocenę roczną wystawia się w oparciu o wszystkie oceny częściowe uzyskane przez ucznia w ciągu całego roku.

4. Śródroczne i roczne oceny klasyfikacyjne nie są średnią arytmetyczną ocen cząstkowych.

5. Udział i osiągnięcia w konkursach i olimpiadach przedmiotowych z przedmiotów gastronomicznych mogą spowodować podwyższenie oceny rocznej. Za udział w etapie szkolnym i zakwalifikowanie się do etapu międzyszkolnego uczeń otrzymuje ocenę cząstkową „5” z przedmiotu. Za udział w etapie międzyszkolnym uczeń otrzymuje ocenę cząstkową „6”. Za udział w etapie centralnym uczeń otrzymuje ocenę końcową celujący.

6. Ocenę końcową wystawia się w oparciu o wszystkie oceny cząstkowe uzyskane przez ucznia w ciągu roku oraz brana pod uwagę jest frekwencja na zajęciach. W klasie programowo najwyższej, ocena końcowa jest oceną ostateczną (nie jest średnią z kilku lat).

7. Oceny bieżące i oceny klasyfikacyjne ustala się według następującej skali ocen:

Zapis literowy	Zapis cyfrowy
Celujący	6
bardzo dobry	5
Dobry	4
dostateczny	3
dopuszczający	2
niedostateczny	1

Dopuszcza się stosowanie zapisów np. „+ 4” lub „- 4” do ocen cząstkowych (5, 4, 3, 2).

Frekwencja ucznia:

Sprawdzana jest częstotliwość opuszczania lekcji: czy są to nieobecności jednodniowe, zwolnienia z lekcji w poprzedzających zajęcia w danym dniu, czy powodem absencji ucznia jest jego dłuższa choroba. W przypadku gdy frekwencja ucznia z lekcji na dwa tygodnie przed klasyfikacją semestralną lub roczną wynosi poniżej 50% uczeń otrzymuje ocenę: nieklasyfikowany.