

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA W ZAKRESIE PRZEDMIOTÓW GASTRONOMICZNYCH.

Przedmiotowy system oceniania z przedmiotów zawodowych gastronomicznych sporządzono w oparciu o:

- Wewnątrzszkolny System Oceniania;
 - Program nauczania nr 512[03]–T–5,SP /MEN/1999.12.20 i nr 512/05/Sz/MEN/S/ 2002.05.08;
1. Ocenie podlegają umiejętności i wiedza określona programem nauczania.
 2. Minimalna liczba ocen w semestrze powinna być równa tygodniowej ilości godzin „plus” jeden.
 3. Skala ocen zawiera stopnie od 1 do 6.
 4. Ocenianiu podlegają:
 - wypowiedzi ustne (3 ostatnie tematy, a w przypadku lekcji powtórzeniowych cały dział programowy);
 - kartkówki – 3 ostatnie tematy;
 - prace klasowe – co najmniej jeden dział programowy;
 - aktywność na lekcji (trzy + = bdb.)
 - udział w zajęciach praktycznych;
 - prace domowe;
 - zeszyt przedmiotowy;
 - prace dodatkowe;
 - przestrzeganie regulaminu i przepisów bhp w pracowni gastronomicznej i obsługi konsumenta;
 - kultura osobista ucznia.
 2. W przypadku sprawdzianów pisemnych lub kartkówek przyjmuje się skalę punktową przeliczoną na oceny wg kryteriów:
 - 100% - 98% celujący,
 - 97% - 90% bardzo dobry,
 - 89% - 75% dobry,
 - 74% - 51% dostateczny,
 - 50% - 35% dopuszczający,
 - 34% - 0% niedostateczny.
 - nauczyciel oddaje sprawdzone prace pisemne w terminie dwóch tygodni..
 3. Uczeń ma prawo poprawić ocenę niedostateczną z prac pisemnych (w ciągu miesiąca).
 4. Wystawianie oceny semestralnej i końcowo-rocznej wykonuje się na podstawie ocen cząstkowych, przy czym większą uwagę mają oceny z wykonywanych ćwiczeń, prac klasowych, pozostałe oceny są wspomagające: odpowiedzi ustne, kartkówki, przestrzeganie regulaminu i zasad bhp w pracowni.
 5. Oceny wystawione są na podstawie wymagań programowych.
 6. Przedmiotowy System Oceniania jest zgodny z celami kształcenia.

Przedmiotowy System Oceniania do przedmiotu:

wyposażenie techniczne

zawód - Kucharz małej gastronomii

1. Ocena niedostateczna

Luki w wiadomościach ucznia są trudne do uzupełnienia. Notorycznie nie przygotowuje się do lekcji; nie rozumie i nie potrafi wykonać prostych zadań nawet przy pomocy nauczyciela. Charakteryzuje go brak systematyczności i chęci do nauki oraz bierność do nauki.

2. Ocena dopuszczająca

Uczeń ma spore luki w wiadomościach objętych programem, mógłby je uzupełnić przy znacznej pomocy nauczyciela. Jest bierny na lekcji, przy pomocy nauczyciela umie wykonać proste zadanie wymagające zastosowania podstawowych umiejętności.

3. Ocena dostateczna

Uczeń wykazuje średnie opanowanie materiału przewidzianego programem; jego wiedza jest wyrywkowa i fragmentaryczna. Nie łączy zdobytej wiedzy w logiczne ciągi, sporadycznie jest aktywny na lekcji, poprawnie wykonuje zadania przy pomocy nauczyciela.

4. Ocena dobra

Uczeń w zakresie wiedzy ma niewielkie braki; poprawnie rozwiązuje zadania o pewnym stopniu trudności i wymagające opanowania umiejętności przewidzianych programem; wykazuje aktywność na lekcji. Zna nazwy techniczne i pojęcia z zakresu budowy i obsługi urządzeń technicznych w danym przedmiocie.

5. Ocena bardzo dobra

Uczeń w pełni przyswoił wiadomości objęte podstawą programową, wykazuje zainteresowanie przedmiotem, wykorzystuje różne źródła wiedzy, zdobytą wiedzę umie skorelować z wiedzą z innych przedmiotów. Aktywnie uczestniczy w lekcji, czyta schematy techniczne, rozumie zasady działania urządzeń po przeanalizowaniu schematu. Starannie wykonuje dodatkowe zadania.

6. Ocena celująca

Uczeń posiada wiedzę z zakresu urządzeń technicznych gastronomicznych zgodnie z podstawą programową, jego zasób wiedzy i umiejętności świadczą o widocznych uzdolnieniach technicznych, czynnie uczestniczy w lekcjach, wykazuje dociekliwość podczas rozwiązywania problemów z zakresu techniki, wykorzystuje wiedzę z pokrewnych przedmiotów.

Przedmiotowy System Oceniania do przedmiotu: technika cukiernicza

1. Ocena niedostateczna

Luki w wiadomościach ucznia są trudne do uzupełnienia. Notorycznie nie przygotowuje się do lekcji; nie rozumie i nie potrafi wykonać prostych zadań nawet przy pomocy nauczyciela. Charakteryzuje go brak systematyczności i chęci do nauki oraz bierność do nauki.

2. Ocena dopuszczająca

Uczeń ma spore luki w wiadomościach objętych programem, mógłby je uzupełnić przy znacznej pomocy nauczyciela. Jest bierny na lekcji, przy pomocy nauczyciela umie wykonać proste zadanie wymagające zastosowania podstawowych umiejętności.

3. Ocena dostateczna

Uczeń wykazuje średnie opanowanie materiału przewidzianego programem; jego wiedza jest wyrywkowa i fragmentaryczna. Nie łączy zdobytej wiedzy w logiczne ciągi, sporadycznie jest aktywny na lekcji, poprawnie wykonuje zadania przy pomocy nauczyciela.

4. Ocena dobra

Uczeń w zakresie wiedzy ma niewielkie braki; poprawnie rozwiązuje zadania o pewnym stopniu trudności i wymagające opanowania umiejętności przewidzianych programem; wykazuje aktywność na lekcji. Zna nazwy techniczne i pojęcia z zakresu budowy i obsługi urządzeń technicznych w danym przedmiocie.

5. Ocena bardzo dobra

Uczeń w pełni przyswoił wiadomości objęte podstawą programową; wykazuje zainteresowanie przedmiotem; wykorzystuje różne źródła wiedzy; zdobytą wiedzę umie skorelować z wiedzą z innych przedmiotów. Aktywnie uczestniczy w lekcji, czyta schematy techniczne, rozumie zasady działania urządzeń po przeanalizowaniu schematu. Starannie wykonuje dodatkowe zadania.

6. Ocena celująca

Uczeń posiada wiedzę z zakresu urządzeń technicznych gastronomicznych zgodnie z podstawą programową, jego zasób wiedzy i umiejętności świadczą o widocznych uzdolnieniach technicznych, czynnie uczestniczy w lekcjach, wykazuje dociekliwość podczas rozwiązywania problemów z zakresu techniki, wykorzystuje wiedzę z pokrewnych przedmiotów.

Przedmiotowy System Oceniania do przedmiotu:
zasady żywienia człowieka
zawód – technik organizacji usług gastronomicznych

1. Ocena niedostateczna

Luki w wiadomościach ucznia są trudne do uzupełnienia; notorycznie nie przygotowuje się do lekcji; nie rozumie zagadnień, pojęć. Charakteryzuje go brak systematyczności i chęci do nauki oraz bierność na lekcji; nie rozumie tekstu czytanego.

2. Ocena dopuszczająca

Uczeń ma spore luki w wiadomościach objętych programem; mógłby je uzupełnić przy znacznej pomocy nauczyciela; jest bierny na lekcji, przy pomocy nauczyciela potrafi tok myślenia ukierunkować prawidłowo.

3. Ocena dostateczna

Uczeń wykazuje średnie opanowanie materiału przewidzianego programem; jego wiedza jest wyrywkowa i fragmentaryczna; nie łączy zdobytej wiedzy w logiczne ciągi; sporadycznie jest aktywny na lekcji, poprawnie wykonuje zadania przy pomocy nauczyciela.

4. Ocena dobra

Uczeń w zakresie wiedzy ma niewielkie braki; poprawnie rozwiązuje zadania o pewnym stopniu trudności i wymagające opanowania wiadomości przewidzianych programem; wykazuje aktywność na lekcji.

5. Ocena bardzo dobra

Uczeń w pełni przyswoił wiadomości objęte podstawą programową, wykazuje zainteresowanie przedmiotem, wykorzystuje różne źródła wiedzy, zdobytą wiedzę potrafi skorelować z wiedzą z pokrewnych przedmiotów, aktywnie uczestniczy w lekcjach, samodzielnie rozwiązuje zadania określone jako trudne, wprowadza nowe rozwiązania do stawianych problemów.

6. Ocena celująca

Uczeń posiada wiedzę z zakresu różnych źródeł informacji naukowej, posiada wiadomości i umiejętności zgodnie z podstawą programową, wynikającą z indywidualnych zainteresowań, starannie wykonuje zadania, czynnie uczestniczy w lekcjach, wykazuje dociekliwość podczas rozwiązywania problemów z zakresu żywienia człowieka, wykorzystuje wiedzę z pokrewnych przedmiotów. Wykazuje zainteresowanie przedmiotem.

Przedmiotowy System Oceniania do przedmiotu: mikrobiologia żywności

1. Ocena niedostateczna

Luki w wiadomościach ucznia są trudne do uzupełnienia; notorycznie nie przygotowuje się do lekcji; nie rozumie zagadnień, pojęć. Charakteryzuje go brak systematyczności i chęci do nauki oraz bierność na lekcji; nie rozumie tekstu czytanego.

2. Ocena dopuszczająca

Uczeń ma spore luki w wiadomościach objętych programem; mógłby je uzupełnić przy znacznej pomocy nauczyciela; jest bierny na lekcji, przy pomocy nauczyciela potrafi tok myślenia ukierunkować prawidłowo.

3. Ocena dostateczna

Uczeń wykazuje średnie opanowanie materiału przewidzianego programem; jego wiedza jest wyrywkowa i fragmentaryczna; nie łączy zdobytej wiedzy w logiczne ciągi; sporadycznie jest aktywny na lekcji, poprawnie wykonuje zadania przy pomocy nauczyciela.

4. Ocena dobra

Uczeń w zakresie wiedzy ma niewielkie braki; poprawnie rozwiązuje zadania o pewnym stopniu trudności i wymagające opanowania wiadomości przewidzianych programem; wykazuje aktywność na lekcji.

5. Ocena bardzo dobra

Uczeń w pełni przyswoił wiadomości objęte podstawą programową; wykazuje zainteresowanie przedmiotem; uczestniczy w szkolnych i pozaszkolnych konkursach; wykorzystuje różne źródła wiedzy; zdobytą wiedzę potrafi skorelować z wiedzą z pokrewnych przedmiotów; aktywnie uczestniczy na lekcjach; samodzielnie rozwiązuje zadania określone jako trudne; wprowadza nowe rozwiązania do stawianych problemów; starannie wykonuje dodatkowe zadania wykraczające poza podstawowe wymagania programowe.

6. Ocena celująca

Uczeń posiada wiedzę z zakresu różnych źródeł informacji naukowej; posiada wiadomości i umiejętności zgodnie z podstawą programową, wynikający z indywidualnych zainteresowań; starannie wykonuje zadania; wykorzystuje wiedzę z pokrewnych przedmiotów.

**Przedmiotowy System Oceniania do przedmiotu:
technologia gastronomiczna**

Technikum Organizacji Usług Gastronomicznych

1. Ocena niedostateczna

Luki w wiadomościach ucznia są trudne do uzupełnienia; notorycznie nie przygotowuje się do lekcji; nie bierze udziału w ćwiczeniach praktycznych; nie potrafi wykonywać prostych ćwiczeń. Charakteryzuje go brak systematyczności i chęci do nauki.

2. Ocena dopuszczająca

Uczeń ma luki w wiadomościach objętych programem; zachowuje się biernie na lekcji; na wskazane polecenie nauczyciela wykona proste zadanie z zastosowaniem podstawowych wiadomości. Podobnie współpracuje z grupą. Brak własnej inicjatywy.

3. Ocena dostateczna

Uczeń wykazuje średnie opanowanie materiału przewidzianego programem; zna ją wyrywkowo i fragmentarycznie; nie umie zdobytej wiedzy zastosować przy wykonywaniu ćwiczenia. Przestrzega przepisów BHP; sporadycznie wykazuje większą aktywność.

4. Ocena dobra

Uczeń w zakresie wiedzy ma niewielkie braki; poprawnie wykonuje zadania o pewnym stopniu trudności i wymagające opanowania umiejętności przewidzianych programem; poprawnie wykonuje ćwiczenia praktyczne (czyta ze zrozumieniem opisy ćwiczeń); wykazuje aktywność na lekcji.

5. Ocena bardzo dobra

Uczeń w pełni przyswoił wiadomości objęte podstawą programową, wykazuje zainteresowanie przedmiotem, wykorzystuje różne źródła wiedzy, zdobytą wiedzę potrafi skorelować z wiedzą z pokrewnych przedmiotów, aktywnie uczestniczy w lekcji i zajęciach praktycznych, samodzielnie rozwiązuje problemy powstałe w czasie wykonywania ćwiczenia. Korzysta z fachowej literatury.

6. Ocena celująca

Uczeń w pełni przyswoił wiadomości objęte podstawą programową, wykazuje zainteresowanie przedmiotem. Wykorzystuje różne źródła wiedzy. Zdobytą wiedzę potrafi skorelować z wiedzą z pokrewnych przedmiotów, aktywnie uczestniczy w lekcji i zajęciach praktycznych. Samodzielnie rozwiązuje zadania określone jako trudne. Wprowadza nowe rozwiązania do stawianych problemów. Uczestniczy w szkolnych i poza szkolnych konkursach z zakresu gastronomii.

Przedmiotowy System Oceniania do przedmiotu:

technologia gastronomiczna

„Kucharz małej gastronomii”

1. Ocena niedostateczna

Luki w wiadomościach ucznia są trudne do uzupełnienia; notorycznie nie przygotowuje się do lekcji; nie bierze udziału w ćwiczeniach praktycznych; nie potrafi wykonywać prostych ćwiczeń. Charakteryzuje go brak systematyczności i chęci do nauki.

2. Ocena dopuszczająca

Uczeń ma luki w wiadomościach objętych programem; zachowuje się biernie na lekcji; na wskazane polecenie nauczyciela wykona proste zadanie z zastosowaniem podstawowych wiadomości. Podobnie współpracuje z grupą. Brak własnej inicjatywy.

3. Ocena dostateczna

Uczeń wykazuje średnie opanowanie materiału przewidzianego programem; zna ją wyrywkowo i fragmentarycznie; nie umie zdobytej wiedzy zastosować przy wykonywaniu ćwiczenia. Przestrzega przepisów BHP; sporadycznie wykazuje większą aktywność.

4. Ocena dobra

Uczeń w zakresie wiedzy ma niewielkie braki; poprawnie wykonuje zadania o pewnym stopniu trudności i wymagające opanowania umiejętności przewidzianych programem; poprawnie wykonuje ćwiczenia praktyczne (czyta ze zrozumieniem opisy ćwiczeń); wykazuje aktywność na lekcji.

5. Ocena bardzo dobra

Uczeń w pełni przyswoił wiadomości objęte podstawą programową; wykazuje zainteresowanie przedmiotem. Zdobytą wiedzę potrafi skorelować z wiedzą z pokrewnych przedmiotów; aktywnie uczestniczy w lekcji i zajęciach praktycznych, starannie wykonuje ćwiczenia praktyczne.

6. Ocena celująca

Uczeń posiada wiedzę z zakresu technologii gastronomicznej zgodnie z podstawą programową. Wykazuje zainteresowanie przedmiotem, zasób wiedzy i umiejętności świadczą o widocznych uzdolnieniach kierunkowych, czynnie uczestniczy w lekcjach i zajęciach praktycznych, dociekliwie rozwiązuje problemy, wykorzystuje wiedzę z pokrewnych przedmiotów, starannie wykonuje ćwiczenia praktyczne. Angażuje się w różne formy aktywności związane ze szkolną gastronomią.

**Przedmiotowy System Oceniania do przedmiotu:
technologia cukiernicza**

Cukiernik

1. Ocena niedostateczna

Luki w wiadomościach ucznia są trudne do uzupełnienia; notorycznie nie przygotowuje się do lekcji; nie bierze udziału w ćwiczeniach praktycznych; nie potrafi wykonywać prostych ćwiczeń. Charakteryzuje go brak systematyczności i chęci do nauki.

2. Ocena dopuszczająca

Uczeń ma luki w wiadomościach objętych programem; zachowuje się biernie na lekcji; na wskazane polecenie nauczyciela wykona proste zadanie z zastosowaniem podstawowych wiadomości. Podobnie współpracuje z grupą. Brak własnej inicjatywy.

3. Ocena dostateczna

Uczeń wykazuje średnie opanowanie materiału przewidzianego programem; zna ją wyrywkowo i fragmentarycznie; nie umie zdobytej wiedzy zastosować przy wykonywaniu ćwiczenia. Przestrzega przepisów BHP; sporadycznie wykazuje większą aktywność.

4. Ocena dobra

Uczeń w zakresie wiedzy ma niewielkie braki; poprawnie wykonuje zadania o pewnym stopniu trudności i wymagające opanowania umiejętności przewidzianych programem; poprawnie wykonuje ćwiczenia praktyczne (czyta ze zrozumieniem opisy ćwiczeń); wykazuje aktywność na lekcji.

5. Ocena bardzo dobra

Uczeń w pełni przyswoił wiadomości objęte podstawą programową, wykazuje zainteresowanie przedmiotem, wykorzystuje różne źródła wiedzy; zdobytą wiedzę potrafi skorelować z wiedzą z pokrewnych przedmiotów; aktywnie uczestniczy w lekcji i zajęciach praktycznych, samodzielnie rozwiązuje problemy powstałe w czasie wykonywania ćwiczenia. Korzysta z fachowej literatury.

6. Ocena celująca

Uczeń posiada wiedzę z zakresu technologii cukierniczej zgodnie z podstawą programową, zasób wiedzy i umiejętności świadczą o widocznych uzdolnieniach kierunkowych, czynnie uczestniczy w lekcjach i zajęciach praktycznych, dociekliwie rozwiązuje problemy, wykorzystuje wiedzę z pokrewnych przedmiotów, starannie wykonuje zadania.

Przedmiotowy System Oceniania do przedmiotu:

Podstawy żywienia

Kucharz małej gastronomii

1. Ocena niedostateczna

Luki w wiadomościach ucznia są trudne do uzupełnienia; notorycznie nie przygotowuje się do lekcji; nie bierze udziału w lekcji nie rozumie tekstu czytanego. Charakteryzuje go brak systematyczności i chęci do nauki.

2. Ocena dopuszczająca

Uczeń ma luki w wiadomościach objętych programem; zachowuje się biernie na lekcji; na wskazane polecenie nauczyciela wykona proste zadanie z zastosowaniem podstawowych wiadomości. Podobnie współpracuje z grupą. Brak własnej inicjatywy.

3. Ocena dostateczna

Uczeń wykazuje średnie opanowanie materiału przewidzianego programem; zna go wyrywkowo i fragmentarycznie, nie łączy zdobytej wiedzy w logiczne ciągi. Poprawnie wykonuje zadania przy pomocy nauczyciela.

4. Ocena dobra

Uczeń w zakresie wiedzy ma niewielkie braki, poprawnie wykonuje zadania o pewnym stopniu trudności. Wykazuje aktywność na lekcji.

5. Ocena bardzo dobra

Uczeń w pełni przyswoił wiadomości objęte podstawą programową; wykazuje zainteresowanie przedmiotem, zdobytą wiedzę potrafi skorelować z wiedzą z pokrewnych przedmiotów, aktywnie uczestniczy w lekcji. Korzysta z fachowej literatury.

6. Ocena celująca

Uczeń posiada wiedzę z zakresu podstaw żywienia zgodnie z podstawą programową. Zasób wiedzy i umiejętności świadczą o widocznych uzdolnieniach kierunkowych, czynnie uczestniczy w lekcjach, dociekliwie rozwiązuje problemy, wykorzystuje wiedzę z pokrewnych przedmiotów, starannie wykonuje zadania.

**Przedmiotowy System Oceniania do przedmiotu:
obsługa konsumenta**

Technik Organizacji Usług Gastronomicznych

1. Ocena niedostateczna

Luki w wiadomościach ucznia są trudne do uzupełnienia; notorycznie nie przygotowuje się do lekcji; nie bierze udziału w ćwiczeniach praktycznych; nie potrafi wykonywać prostych ćwiczeń. Charakteryzuje go brak systematyczności i chęci do nauki.

2. Ocena dopuszczająca

Uczeń ma luki w wiadomościach objętych programem; zachowuje się biernie na lekcji; na wskazane polecenie nauczyciela wykona proste zadanie z zastosowaniem podstawowych wiadomości. Podobnie współpracuje z grupą. Brak własnej inicjatywy.

3. Ocena dostateczna

Uczeń wykazuje średnie opanowanie materiału przewidzianego programem; zna ją wrywkowo i fragmentarycznie; nie umie zdobytej wiedzy zastosować przy wykonywaniu ćwiczenia. Przestrzega przepisów BHP; sporadycznie wykazuje większą aktywność.

4. Ocena dobra

Uczeń w zakresie wiedzy ma niewielkie braki; poprawnie wykonuje zadania o pewnym stopniu trudności i wymagające opanowania umiejętności przewidzianych programem; poprawnie wykonuje ćwiczenia praktyczne (czyta ze zrozumieniem opisy ćwiczeń); wykazuje aktywność na lekcji.

5. Ocena bardzo dobra

Uczeń w pełni przyswoił wiadomości objęte podstawą programową; wykazuje zainteresowanie przedmiotem, wykorzystuje różne źródła wiedzy, zdobytą wiedzę potrafi skorelować z wiedzą z pokrewnych przedmiotów, samodzielnie rozwiązuje problemy powstałe w czasie wykonywania ćwiczenia. Korzysta z fachowej literatury.

6. Ocena celująca

Uczeń posiada wiedzę z obsługi konsumenta zgodnie z podstawą programową, zasób wiedzy i umiejętności świadczą o widocznych uzdolnieniach kierunkowych; czynnie uczestniczy w lekcjach i zajęciach praktycznych; dociekliwie rozwiązuje problemy; wykorzystuje wiedzę z pokrewnych przedmiotów, starannie wykonuje zadania. Angażuje się w różne formy aktywności związane ze szkolną gastronomią.

Przedmiotowy System Oceniania do przedmiotu:

towaroznawstwo

zawód - sprzedawca

1. Ocena niedostateczna

Luki w wiadomościach ucznia są trudne do uzupełnienia. Notorycznie nie przygotowuje się do lekcji; nie rozumie i nie potrafi wykonać prostych zadań nawet przy pomocy nauczyciela. Charakteryzuje go brak systematyczności i chęci do nauki oraz bierność do nauki.

2. Ocena dopuszczająca

Uczeń ma spore luki w wiadomościach objętych programem, mógłby je uzupełnić przy znacznej pomocy nauczyciela. Jest bierny na lekcji, przy pomocy nauczyciela umie wykonać proste zadanie wymagające zastosowania podstawowych umiejętności.

3. Ocena dostateczna

Uczeń wykazuje średnie opanowanie materiału przewidzianego programem; jego wiedza jest wyrywkowa i fragmentaryczna. Nie łączy zdobytej wiedzy w logiczne ciągi, sporadycznie jest aktywny na lekcji, poprawnie wykonuje zadania przy pomocy nauczyciela.

4. Ocena dobra

Uczeń w zakresie wiedzy ma niewielkie braki; poprawnie rozwiązuje zadania o pewnym stopniu trudności i wymagające opanowania umiejętności przewidzianych programem; wykazuje aktywność na lekcji. Czyta ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów.

5. Ocena bardzo dobra

Uczeń w pełni przyswoił wiadomości objęte podstawą programową; wykazuje zainteresowanie przedmiotem; uczestniczy w szkolnych konkursach; wykorzystuje różne źródła wiedzy; zdobytą wiedzę umie skorelować z wiedzą z innych przedmiotów. Aktywnie uczestniczy w lekcji: czyta schematy techniczne, rozumie zasady działania urządzeń po przeanalizowaniu schematu. Starannie wykonuje dodatkowe zadania.

6. Ocena celująca

Uczeń posiada wiedzę z zakresu urządzeń technicznych zgodnie z podstawą programową, wynikający z indywidualnych zainteresowań; jego zasób wiedzy i umiejętności świadczą o widocznych uzdolnieniach technicznych; czynnie uczestniczy w lekcjach; wykazuje dociekliwość podczas rozwiązywania problemów z zakresu techniki; wykorzystuje wiedzę z pokrewnych przedmiotów. Starannie wykonuje zadania.

Przedmiotowy System Oceniania do przedmiotu:

CHEMIA

1. Ocena niedostateczna

Luki w wiadomościach ucznia są trudne do uzupełnienia. Notorycznie nie przygotowuje się do lekcji; nie rozumie i nie potrafi wykonać prostych zadań nawet przy pomocy nauczyciela. Charakteryzuje go brak systematyczności i chęci do nauki oraz bierność do nauki.

2. Ocena dopuszczająca

Uczeń ma spore luki w wiadomościach objętych programem, mógłby je uzupełnić przy znacznej pomocy nauczyciela. Jest bierny na lekcji, przy pomocy nauczyciela umie wykonać proste zadanie wymagające zastosowania podstawowych umiejętności.

3. Ocena dostateczna

Uczeń wykazuje średnie opanowanie materiału przewidzianego programem; jego wiedza jest wyrywkowa i fragmentaryczna. Nie łączy zdobytej wiedzy w logiczne ciągi, sporadycznie jest aktywny na lekcji, poprawnie wykonuje zadania przy pomocy nauczyciela.

4. Ocena dobra

Uczeń w zakresie wiedzy ma niewielkie braki; poprawnie rozwiązuje zadania o pewnym stopniu trudności i wymagające opanowania umiejętności przewidzianych programem; wykazuje aktywność na lekcji. Czyta ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów.

5. Ocena bardzo dobra

Uczeń w pełni przyswoił wiadomości objęte podstawą programową; wykazuje zainteresowanie przedmiotem; uczestniczy w szkolnych konkursach; wykorzystuje różne źródła wiedzy; zdobytą wiedzę umie skorelować z wiedzą z innych przedmiotów. Aktywnie uczestniczy w lekcji: rozwiązuje zadania tekstowe, równania chemiczne. Starannie wykonuje dodatkowe zadania.

6. Ocena celująca

Uczeń posiada wiedzę z zakresu chemii zgodnie z podstawą programową, wynikający z indywidualnych zainteresowań; jego zasób wiedzy i umiejętności świadczą o widocznych uzdolnieniach; czynnie uczestniczy w lekcjach; wykazuje dociekliwość podczas rozwiązywania zadań, równań, doświadczeń; wykorzystuje wiedzę z pokrewnych przedmiotów. Starannie wykonuje zadania.

SZKOLNY PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA

z przedmiotów zawodowych gastronomicznych

Celem przedmiotowego systemu oceniania jest:

- 1) Wspieranie rozwoju ucznia przez diagnozowanie jego osiągnięć w odniesieniu do wymagań edukacyjnych przewidzianych w programach nauczania.
- 2) Dostarczenie uczniom, rodzicom i nauczycielom informacji o postępach, osiągnięciach oraz trudnościach ucznia.

Przedmiotowy system oceniania jest zgodny z Rozporządzeniem MEN z dnia 19.04.1999r. w sprawie oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów oraz przeprowadzania egzaminów i sprawdzianów w szkołach publicznych. Przedmiotowy system oceniania jest również zgodny ze Statutem Szkoły i Wewnątrzszkolnym Systemem Oceniania.

Nauczyciel na bieżąco stosuje ocenę ustną, której celem jest uwidocznienie poprawnych działań i nawyków uczniów oraz wskazanie luk i braków w wiadomościach i umiejętnościach uczniów.

Nauczyciel sprawdza wiadomości teoretyczne i praktyczne uczniów (często w formie kilkunastominutowych sprawdzianów). Po zakończeniu każdego działu obowiązuje uczniów sprawdzian. Uczniowie często dokonują samooceny, a także oceniają pracę kolegów i koleżanek.

I. KONTRAKT Z UCZNIAMI.

1. Każdy uczeń jest oceniany za swoje osiągnięcia- wiedzę, umiejętności oraz postawę np. aktywność czy kreatywność.
2. Ocenie podlegają wszystkie wymienione niżej formy aktywności ucznia.
3. Każdy uczeń powinien otrzymać w ciągu semestru minimum 3 oceny.
4. Prowadzenie zeszytu jest obowiązkowe
5. Sprawdziany i odpowiedzi ustne są obowiązkowe.
6. Jeżeli uczeń opuści test sprawdzający z przyczyn losowych, to powinien go odbyć w ciągu 2 tygodni od dnia powrotu do szkoły.
7. Uczeń może poprawić sprawdzian w ciągu dwóch tygodni od dnia oddania sprawdzonych prac.
8. Przy poprawieniu sprawdzianu i odbywaniu go w drugim terminie kryteria pozostają takie same.
9. Krótkie sprawdziany teoretyczne mogą obejmować materiał z 2 ostatnich lekcji.
10. Uczniowie nieobecni na krótkich sprawdzianach mogą być odpytani w ciągu tygodnia od momentu powrotu do szkoły.
11. Uczniowie nieobecni na ostatnich zajęciach lekcyjnych np. jednej, dwóch lekcjach mają tydzień czasu na zaliczenie materiału z tych lekcji; w przypadku

dłuższej nieobecności, nauczyciel uzgadnia indywidualnie z uczniem termin zaliczenia.

12. Krótkie sprawdziany teoretyczne nie podlegają poprawie.
13. Nie ma możliwości poprawienia ocen na tydzień przed klasyfikacją.
14. Uczeń, który opuścił więcej niż 50% lekcji nie może być klasyfikowany.
15. Dla ucznia, o którym mowa w punkcie 14 może być przeprowadzony egzamin klasyfikacyjny. Sprawę dopuszczenia do egzaminu regulują odrębne przepisy.
16. Każdy uczeń ma prawo do uwag pozytywnych za zadania dodatkowe, wykraczające poza program.
17. Uczeń ma prawo raz w semestrze zgłosić nie przygotowanie do lekcji (nie dotyczy to zapowiedzianych sprawdzianów i lekcji powtórzeniowych, nieprzygotowanie zgłasza się na początku lekcji).
18. Stopień na koniec roku szkolnego ustala się na podstawie ocen uzyskanych z I i II semestru.
19. Ustalona przez nauczyciela końcowa (roczna) ocena niedostateczna może być zmieniona w wyniku egzaminu poprawkowego.
20. Nauczyciel przekazuje informacje o ocenie:
 - Uczniowi - jako komentarz do każdej oceny, wyjaśnienie, uzasadnienie, wskazówki do dalszej pracy,
 - Rodzicom - na ich prośbę, jako informację o aktualnym rozwoju dziecka, jego uzdolnieniach i trudnościach.
21. Nie później niż 3 tygodnie przed końcowym (semestralnym) klasyfikacyjnym posiedzeniem rady pedagogicznej nauczyciel informuje ucznia i jego rodziców o przewidywanej dla niego ocenie.

II. OBSZARY AKTYWNOŚCI UCZNIĄ.

1. Posługiwanie się w opisie pojęć, środków, narzędzi i metod prawidłową terminologią.
2. Organizacja pracy.
3. Stosowanie odpowiednich metod, sposobów wykonania i osiągania przewidzianych rezultatów.
4. Rozwiązywanie problemów
5. Stosowanie wiedzy przedmiotowej w sytuacjach praktycznych.
6. Aktywność na lekcjach.
7. Współpraca w grupie.
8. Wkład pracy ucznia i zaangażowanie w podejmowane działania.

III. SPOSOBY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ UCZNIÓW.

1. Bieżąca kontrola wykonywania zadań, odpowiedź ustna (aktywność na lekcji, prezentacja, referat).
2. Kartkówki (15 min.) z 2 ostatnich lekcji.
3. Praca domowa (teoretyczna bądź praktyczna).
4. Zadania praktyczne na lekcji.
5. Sprawdziany pisemne po zakończeniu każdego działu.

IV. CZĘSTOTLIWOŚĆ SPRAWDZANIA.

1. Sprawdziany praktyczne są zaplanowane w planie pracy nauczyciela.
2. Sprawdziany zapowiedziane są uczniom z tygodniowym wyprzedzeniem. Nauczyciel podaje uczniom cele, zakres materiału i kryteria ocen pracy.
3. Prace domowe mogą być zadawane na każdej lekcji.
4. Śródroczne i końcowo roczne prace są zapowiedziane z 2-tygodniowym wyprzedzeniem.
5. Nauczyciel może żądać na każdej lekcji ustnej i praktycznej odpowiedzi ucznia.
6. Sprawdziany ustalone są według zasad "jeden w ciągu dnia", "dwa w ciągu tygodnia".

V. ZASADY PRZEPROWADZANIA SPRAWDZIANÓW

Sprawdziany muszą być:

- poprzedzone syntezą materiału,
- muszą sprawdzać ćwiczone umiejętności,
- muszą być ocenione w ciągu dwóch tygodni,
- mieć dostosowane i podane uczniom kryteria ocen.

VI. SPOSÓB WYSTAWIANIA OCENY ŚRÓDROCZNEJ KOŃCÓWOROCZNEJ.

1. Ocena śródroczna.

Ocena śródroczna jest ustalana na podstawie ocen uzyskanych z powyższych form aktywności:

- odpowiedzi ustne, krótkie sprawdziany teoretyczne, krótkie sprawdziany praktyczne
 - sprawdziany pisemne,
 - prace domowe,
 - praca w grupach i aktywność na lekcjach,
 - wkład pracy ucznia i przygotowanie do lekcji.

2. Ocena końcowo-roczna:

- Ocena jest wystawiana ze wszystkich ocen z całego roku według zasady wystawiania oceny śródrocznej,
- Zakwalifikowanie się do etapu wojewódzkiego konkursu przedmiotowego powoduje podwyższenie oceny ze sprawowania.

VII. SPOSOBY INFORMOWANIA UCZNIÓW O POSTĘPACH

I NIEDOCIĄGNIĘCIACH.

1. Ustne uzasadnienie każdej oceny ze wskazaniem drogi i sposobu poprawy wyników.
2. Prezentacja prac ucznia na jego życzenie.

VIII. SPOSOBY INFORMOWANIA RODZICÓW.

1. Kontakty indywidualne z rodzicami.
2. Podpisywanie ocen w zeszytach uczniów – na żądanie ucznia.
3. Wywiadówka — informacje o zbiorowych i indywidualnych osiągnięciach ucznia.
4. Udostępnienie testów i prac wykonanych przez uczniów, do wglądu w ciągu całego roku szkolnego.

IX. ZASADY I FORMY WSPÓLDZIAŁANIA Z RODZICAMI I UCZNIAM W CELU POPRAWY NIEZADAWAJĄCYCH WYNIKÓW NA UCZANIA

Zasady: partnerstwo i otwartość

- *Formy;*
- pisemna informacja nauczyciela do rodziców o niepowodzeniach ucznia i drogach poprawy,
- pomoc koleżeńska,
- indywidualna pomoc nauczyciela.
- pomoc psychologa lub pedagoga.

X. PRAWA I OBOWIĄZKI OCENIANYCH W PRZYPADKU USTALENIA STOPNIA Z NARUSZENIEM PRAWA.

Uczeń ma prawo:

- do znajomości kryteriów oceniania,
- egzaminu sprawdzającego.
- otrzymania uzasadnienia oceny

Uczeń ma obowiązek:

- uzupełniania braków wiadomości i umiejętności wskazanych przez nauczyciela,
- przestrzegać ustalonych reguł

Prawa rodziców:

- do znajomości kryteriów i wymagań,
- do jawności oceny i jej umotywowania,
- do wglądu w prace swego dziecka.
- do znajomości form i częstotliwości sprawdzianów,
- oczekiwać od nauczyciela wskazówek, co do sposobów pomocy dziecku,

Prawa nauczyciela:

- oczekiwać od ucznia respektowania ustalonych reguł,
- współdziałania z rodzicami,
- oczekiwać pomocy od dyrektora, psychologa, pedagoga, rodziców.

Opracowała:

*Komisja Przedmiotów Gastronomicznych
Zespołu Szkół Zawodowych w Mrągowie.*

