**PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW GASTRONOMICZNYCH**

**Przedmiotowe zasady oceniania** został opracowany w oparciu o następujące dokumenty:

1. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 20 sierpnia 2010 roku w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych.
2. Szczegółowe zasady Wewnątrzszkolnych Zasad Oceniania uczniów, w: Statut Zespołu Szkół Niepublicznych w Gąsawie
3. Podstawa programowa kształcenia w zawodzie:

 - technik żywienia i usług gastronomicznych – 343404

 - technik hotelarstwa – 422402

1. Program nauczania dla zawodu:

 - technik żywienia i usług gastronomicznych – 343404

 - technik hotelarstwa – 422402

**I. Cel przedmiotowych zasad oceniania**

Przedmiotowe zasady oceniania mają na celu:

1. Poinformowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych i postępach w nauce;

2. Pomoc uczniowi w samodzielnym planowaniu swojego rozwoju;

3. Motywowaniu ucznia do dalszych postępów w nauce;

4. Dostarczaniu nauczycielowi, rodzicom (opiekunom) informacji o postępach, trudnościach, uzdolnieniach ucznia;

5. Umożliwienie nauczycielowi doskonalenia organizacji i metod pracy dydaktyczno –wychowawczej;

6. Uświadomienie uczniom braków w zakresie wiedzy oraz wdrażanie do samokontroli.

**Poniższe przedmiotowe zasady oceniania dotyczą przedmiotów:**

**•** w zawodzie: **technik żywienia i usług gastronomicznych:**

**Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii**

**Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem**

**Organizacja produkcji gastronomicznej**

**Pracownia obsługi klienta**

**Pracownia gastronomiczna**

**Usługi gastronomiczne**

• w zawodzie: **technik hotelarstwa:**

**Obsługa konsumenta**

**Pracownia obsługi konsumenta**

**II. Obszary aktywności ucznia podlegające ocenie**

1.Wiedza

a. znajomość pojęć, zasad, zagadnień i reguł dotyczących zagadnień zawodowych

przewidzianych w programie nauczania na lekcjach teoretycznych przedmiotów

zawodowych oraz na zajęciach praktycznych;

b. zrozumienie i zapamiętywanie wiadomości zdobytych podczas lekcji i nauki własnej;

c. uporządkowanie i streszczenie wiadomości, zilustrowanie i wyjaśnienie na odpowiednich przykładach.

2. Umiejętności

a. posługiwanie się wiadomościami według podanych wzorów;

b. prawidłowa interpretacja i samodzielne rozwiązywanie problemów związanych z przedmiotem;

c. prawidłowa analiza, wnioskowanie i dostrzeganie związków między teorią, a praktyką i stosowanie w rozwiązywaniu zadań;

d. formułowanie problemów, planu działania, przewidywanie i prezentowanie ich na własny sposób;

e. ocenianie, wartościowanie, wnioskowanie;

f. poprawne korzystanie z pomocy dydaktycznych (podręczniki, plansze, rysunki, schematy);

g. wykorzystywanie wiedzy teoretycznej w praktyce.

3.Postawy

a. samodzielność i aktywność na lekcji;

b. pozytywne nastawienie i zainteresowanie przedmiotem;

c. praca w zespole;

d. obecność i przygotowanie do lekcji;

e. prowadzenie zeszytu i wykonywanie zadań;

f. samodzielność, zaangażowanie i dociekliwość poznawcza;

g. kształcenie kreatywnej postawy wobec problemu;

h. umiejętność samooceny, planowania i organizowania własnej nauki; przyjmowania za nią odpowiedzialności;

i. dokładności, rzetelności, systematyczności, wiary we własne siły.

**III. Metody i formy oceniania**

a. odpowiedzi ustne dotyczą materiału z trzech ostatnich lekcji,

b. pisemne sprawdziany, testy – przeprowadzane po zakończeniu każdego działu lub kilku działów, zapowiadane z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem (adnotacja w dzienniku lekcyjnym),

c. kartkówki – dotyczą materiału z trzech ostatnich lekcji i nie muszą być wcześniej zapowiadane,

d. aktywność ucznia – zaangażowanie ucznia, wiedza merytoryczna, sprawność operowania językiem stosownym do zawodu,

e. prace domowe,

f. ćwiczenia praktyczne,

g. forma pracy twórczej na lekcji – prace grupowe,

h. formy pracy twórczej w domu – prace dodatkowe, referaty, prezentacje przygotowane w domu i przedstawiane na lekcji lub sprawdzane przez nauczyciela,

i. udział w konkursach i olimpiadach przedmiotowych,

j. prace nieobowiązkowe, nadprogramowe,

k. przygotowanie ucznia do lekcji - podręcznik, zeszyt, wyposażenie w pomoce dydaktyczne.

**IV. Zasady sprawdzania, oceniania osiągnięć i postępów**

1. Podstawą oceny jest zakres realizacji wymagań edukacyjnych określonych i podanych przez nauczyciela z danego przedmiotu na początku roku szkolnego, za realizację tych wymagań uczeń otrzymuje ocenę.
2. Uczeń oceniany jest za swoje osiągnięcia w nauce (wiedza i umiejętności) oraz postawy (aktywność i kreatywność).
3. Zaplanowane przez nauczyciela formy sprawdzające są obowiązkowe. Uczeń, który otrzymał ocenę niedostateczną lub był nieobecny na sprawdzianie ma obowiązek przystąpić do sprawdzianu w ciągu dwóch tygodni od jego oddania.
4. W wyjątkowych przypadkach losowych uczeń może być zwolniony ze sprawdzianu, kartkówki lub odpowiedzi ustnej.
5. Jeżeli uczeń z własnej winy nie stawi się na umówiony termin zaliczenia sprawdzianu nauczyciel może przeprowadzić sprawdzian w innym terminie, bez pytania o zgodę ucznia.
6. Nauczyciel ma prawo przerwać pisanie pracy uczniowi lub całej klasie, może wystawić ocenę niedostateczną, jeżeli w trakcie pracy klasowej, sprawdzianu lub testu ma miejsce złamanie regulaminu (np. korzystanie z niedozwolonych źródeł).
7. Uczeń ma prawo przystąpić do sprawdzianu powtórnie tylko raz w ciągu dwóch tygodni od daty zapoznania się z oceną (w terminie uzgodnionym z nauczycielem). Ocena z poprawy wpisywana jest do dziennika jako kolejna ocena cząstkowa.
8. Uczeń ma prawo do oceny za dodatkowo i nadprogramowo wykonaną pracę.
9. Jeżeli uczeń opuścił 50% zajęć i brak jest podstaw do wystawienia oceny – nie jest klasyfikowany. Dla ucznia, o którym mowa w powyższym punkcie może być przeprowadzony egzamin klasyfikacyjny. Sprawę dopuszczenia do egzaminu regulują odrębne przepisy.
10. Uczeń ma prawo zgłosić jedno nieprzygotowanie przed lekcją w semestrze.
11. Nieprzygotowania nie można zgłosić przed zapowiedzianym sprawdzianem, kartkówką zapowiedzianą, w przypadku przekrojowych prac domowych, referatów.
12. Prowadzenie zeszytu jest obowiązkowe do zaliczenia przedmiotu – ocenie podlega kompletność notatek z lekcji.
13. Brak pracy domowej, brak zeszytu przedmiotowego może być podstawą do ustalenia bieżącej oceny niedostatecznej.

**V. Kryteria oceny ucznia**

**1.** obowiązująca skala ocen

• celujący 6 cel
• bardzo dobry 5 bdb
• dobry 4 db
• dostateczny 3 dst
• dopuszczający 2 dop
• niedostateczny 1 ndst

**2**. Prace pisemne z włączeniem testów, z przedmiotów zawodowych teoretycznych podlegają ocenie wg następujących zasad:

* < 50 %niedostateczny
* 50 – 60 % dopuszczający
* 61 – 75 % dostateczny
* 76 – 85 % dobry
* 86 – 95 % bardzo dobry
* 96 – 100 % celujący

**3.** Podczas zajęć praktycznych, pracowni ustala się następujące progi zaliczeniowe:

* < 75 % niedostateczny
* 75 – 80 % dopuszczający
* 81 – 85 % dostateczny
* 86 – 90 % dobry
* 91 – 95 % bardzo dobry
* 96 – 100 % celujący

**VI. Sposoby informowania ucznia i rodziców o osiągnięciach, postępach i zagrożeniach**

1. Na pierwszej lekcji w roku szkolnym nauczyciel zapoznaje uczniów

z Przedmiotowymi Zasadami Oceniania (adnotacja w dzienniku lekcyjnym).

2. Uzyskana ocena jest jawna i uzasadniona, ustalona w oparciu o opracowane kryteria.

3. Prace pisemne są przechowywane przez nauczyciela do końca danego roku szkolnego, dostępne do wglądu dla rodziców (opiekunów) i uczniów.

4. Rodzice (opiekunowie) są informowani o postępach i ocenach swojego dziecka na zebraniach, bądź podczas indywidualnych rozmów z wychowawcą lub uczącym nauczycielem.

5. Rodzice mają wgląd do dziennika, gdzie mogą sprawdzić bieżące oceny swego dziecka.

6. Informacja o grożącej śródrocznej i końcoworocznej ocenie niedostatecznej jest przekazywana rodzicom zgodnie z procedurą Wewnątrzszkolnych Zasad Oceniania.

**VII. Sposoby gromadzenia informacji o osiągnięciach i postępach uczniów**

1. Nauczyciel na bieżąco wpisuje oceny uzyskane przez uczniów do dziennika.

2. Oceny ze sprawdzianów wpisywane są do dziennika kolorem czerwonym.

3. W dzienniku lekcyjnym określa się za co uczeń otrzymał daną ocenę.

**VIII. Sposób ustalania oceny śródrocznej i końcoworocznej**

1. Oceny klasyfikacyjne śródroczne i końcoworoczne ustala nauczyciel biorąc pod uwagę wszystkie oceny cząstkowe ze szczególnym uwzględnieniem ocen ze sprawdzianów, testów, kartkówek, odpowiedzi ustnych, a w przypadku oceny rocznej również oceny śródrocznej uzyskanej przez ucznia oraz jego osiągnięcia w olimpiadach, konkursach. Pozostałe oceny z różnych form aktywności brane są pod uwagę w dalszej kolejności.
2. Ocena śródroczna i końcoworoczna nie jest średnią arytmetyczną ocen cząstkowych lecz średnią ważoną..
3. Jeżeli w wyniku klasyfikacji uczeń otrzyma śródroczną ocenę niedostateczną, ma obowiązek zaliczenia treści obowiązujących w I semestrze w terminie ustalonym przez nauczyciela.
4. Jeżeli w wyniku klasyfikacji końcoworocznej uczeń otrzyma ocenę niedostateczną, to ocena ta może być zmieniona jedynie w wyniku egzaminu poprawkowego (zasady przeprowadzania egzaminów poprawkowych regulują w Wewnątrzszkolne Zasady Oceniania).

**IX. Wymagania na poszczególne oceny**

A. Ocena osiągnięć z teoretycznych przedmiotów zawodowych

**1. Stopień „celujący”** – otrzymuje uczeń, który:

 - opanował pełny zakres wiedzy i umiejętności określony programem nauczania przedmiotu w danej klasie

- samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem;

- analizuje i ocenia podane rozwiązanie;

- trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych;

- proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia;

- prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości, planując rozwiązanie praktyczne;

angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne;

- jest zainteresowany zawodem/przedmiotem;

**2. Stopień „bardzo dobry”** – otrzymuje uczeń, który:

- opanował pełny zakres wiedzy i umiejętności określony programem nauczania przedmiotu w danej klasie,

- samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne związane

z zawodem/przedmiotem;

- potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji;

- prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi, a umiejętnościami praktycznymi;

- trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych;

- umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązywania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w swoim zawodzie/przedmiocie;

**3. Stopień „dobry”** – otrzymuje uczeń, który:

- opanował podstawową wiedzę z zakresu treści zawodu/przedmiotu oraz umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy;

- prawidłowo rozumie sytuacje, zasady i metody stosowane w zawodzie/przedmiocie;

- potrafi prawidłowo przenieść procedury ćwiczeniowe na rzeczywiste podczas działań praktycznych;

- trafnie wyjaśnia poznawane wiadomości;

- trafnie wykorzystuje wiedzę i umiejętności w realizacji zadania praktycznego;

- prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzę i umiejętności;

- dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań;

- prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym;

- jest aktywny na zajęciach;

**4. Stopień „dostateczny”** – otrzymuje uczeń, który:

- opanował podstawowe wiadomości i umiejętności pozwalające na zrozumienie

większości zagadnień z danego przedmiotu;

- nie przywiązuje zbytniej uwagi do organizacji pracy, estetyki i staranności wykonywanych prac;

- wypowiada się ogólnikowo, popełnia drobne błędy;

- wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości;

- potrafi omówić zagadnienie z pomocą nauczyciela;

- prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami;

- wykazuje podstawowe wiadomości w wykonywaniu zawodu/przedmiotu;

**5. Stopień „dopuszczający”** – otrzymuje uczeń, który:

- opanował w stopniu elementarnym przygotowanie do zawodu/przedmiotu;

- potrafi nazwać, wymienić podstawowe czynności związane z wykonywanym zawodem z pomocą nauczyciela;

- umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać ćwiczenie;

- przy pomocy nauczyciela wykonuje podstawowe formy ćwiczeń;

- wie, jaką ważną rolę odgrywa wiedza i umiejętności w pracy zawodowej;

- rokuje nadzieję, że zrozumie zdobyte wiadomości;

**6. Stopień „niedostateczny”** – otrzymuje uczeń, który:

- nie opanował podstawowych wiadomości związanych z zawodem/ przedmiotem;

- nie potrafi samodzielnie ani przy pomocy nauczyciela wykazać się wiedzą i umiejętnościami;

- nie wykazuje zainteresowania zawodem/przedmiotem;

- nie jest w stanie wymienić, nazwać, zdefiniować sposobu działania

w zawodzie/przedmiocie;

- często opuszcza lekcje i nie prowadzi systematycznie zeszytu;

- nie odrabia zadań domowych;

- nie korzysta z zaproponowanych form pomocy;

**B. Ocena osiągnięć z praktycznych przedmiotów zawodowych**

**1. Stopień „celujący”** – otrzymuje uczeń, który:

- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP;

- samodzielnie, prawidłowo i zgodnie z zasadami i przepisami wykonuje wszystkie czynności i obowiązki;

- posiada wiedzę i umiejętności wykraczające poza program nauczania;

- samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem;

- bierze czynny udział w przyjęciach okolicznościowych,

konkursach, olimpiadach;

- proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zawodu;

- we wzorowym porządku utrzymuje stanowisko pracy;

- kształtuje postawę otwartości, koleżeństwa, współpracy w grupie;

**2. Stopień „bardzo dobry”** – otrzymuje uczeń, który:

- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP;

- samodzielnie, prawidłowo, zgodnie z zasadami obowiązującymi z gastronomii potrafi bardzo dobrze wykonać wszystkie czynności związane z przebiegiem procesu produkcji potraw i obsługą konsumenta;

- umie samodzielnie korzystać z receptur i zaplanować posiłki dla wybranej grupy żywieniowej, zaplanować przyjęcie okolicznościowe, przygotować salę konsumencką do funkcji śniadaniowej

- potrafi integrować grupę w pracy;

- umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin;

- przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki potraw wykonywanych na zajęciach praktycznych;

- prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi;

**3. Stopień „dobry”** – otrzymuje uczeń, który:

- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP;

- sprawnie posługuje się recepturami gastronomicznymi i kalkulacją cenową potraw;

- opanował podstawową wiedzę z zakresu treści zawodu oraz umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy;

- prawidłowo rozumie sytuacje, zasady i metody stosowane w zawodzie;

- samodzielnie wykonuje przydzielone czynności popełniając przy tym drobne błędy w sztuce kulinarnej i kelnerskiej, które z pomocą nauczyciela potrafi skorygować;

- dobrze opanował technikę sporządzania i ekspedycji potraw oraz obsługi konsumenta;

- przeprowadza ocenę organoleptyczną surowców, półproduktów i produktów;

- dostrzega błędy popełnione przy rozwiązywaniu określonych zadań;

- jest aktywny na zajęciach praktycznych;

-prawidłowo potrafi serwować potrawy;

**4. Stopień „dostateczny”** – otrzymuje uczeń, który:

- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony

przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP;

- opanował technikę sporządzania podstawowych potraw i napojów, doboru naczyń do potraw

- potrafi z pomocą nauczyciela korzystać z receptur gastronomicznych, przygotować salę konsumencką

- umie przeprowadzić ocenę organoleptyczną surowców, półproduktów i potraw;

- nie przywiązuje zbytniej uwagi do organizacji pracy, estetyki i staranności wykonywanych prac;

- wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości;

- potrafi wykonać podstawowe ćwiczenia praktyczne z pomocą nauczyciela;

- wykazuje podstawowe wiadomości w wykonywaniu zawodu;

**5. Stopień „dopuszczający”** – otrzymuje uczeń, który:

- przestrzega przepisy bhp, higieny pracy oraz regulaminu pracowni zajęć

praktycznych, a także systemów HACCP, GMP, GHP;

- potrafi nazwać, wymienić, wykonać podstawowe czynności związane

z wykonywanym zawodem z pomocą nauczyciela;

- wymaga ciągłej pomocy i nadzoru nauczyciela w przebiegu zajęć praktycznych;

- zna podstawowe metody sporządzania potraw;

- przy pomocy nauczyciela wykonuje czynności praktyczne związane z obróbką wstępną i cieplną;

- rokuje nadzieję, ze zrozumie zdobyte wiadomości;

- wie, jaką ważną rolę odgrywa wiedza i umiejętności praktyczne w pracy zawodowej;

**6. Stopień „niedostateczny”** – otrzymuje uczeń, który:

- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP;

- nie opanował podstawowych czynności praktycznych związanych z zawodem;

- nie potrafi samodzielnie, ani przy pomocy nauczyciela wykazać się wiedzą i umiejętnościami praktycznymi;

- nie wykonuje powierzonych czynności;

- często opuszcza zajęcia praktyczne, nie prowadzi dokumentacji na zajęciach;

- stanowi zagrożenie dla uczniów, dla siebie i pracowników kuchni;

- nie dokonuje regularnych wpłat na ćwiczenia, co uniemożliwia realizację ustalonego programu nauczania.

Na zajęciach praktycznych obowiązuje odzież ochronna

Nieobecności na zajęcia praktycznych muszą być przez uczniów odrobione a ich realizacja potwierdzona podpisem pracodawcy

**C. Dostosowanie wymagań edukacyjnych dla uczniów o obniżonych możliwościach intelektualnych i uczniów z dysleksją w nauczaniu przedmiotów zawodowych branży gastronomicznej i hotelarskiej**

1. W części teoretycznej:

- kilkakrotne wyjaśnianie podanej treści z indywidualnym podejściem do ucznia,

- zwiększenie czasu przepisywania treści z tablicy i plansz,

- sprawdzanie wiedzy ucznia poprzez testy wyboru lub pytanie ustne,

- kontrola i bieżąca poprawa notatki z lekcji w zapisach ucznia,

- wydłużenie czasu sprawdzianów pisemnych.

2. W części praktycznej:

- zwiększenie czasu zaznajamiania się z treścią zadania (np. receptury gastronomiczne),

- indywidualne wytłumaczenie ustne sposobu wykonania zadania,

- umożliwienie korzystania z gotowych pomocy typu instrukcje, receptury, plansze w czasie wykonywania zadania praktycznego,

- umożliwienie ustnej odpowiedzi potwierdzającej wiedzę ucznia obok pisemnego lub rysunkowego prezentowania efektu wykonywanego zadania,

- obniżenie wymagań o stopień w ocenie pracy pisemnej związanej

z wykonywanym zadaniem praktycznym.

Zarówno w części teoretycznej jak i praktycznej w ocenie pracy pisemnej nie będą brane pod uwagę błędy ortograficzne oraz grafika pisma.

**X. Postanowienia końcowe**

1. W przypadkach nie objętych przedmiotowymi zasadami oceniania obowiązują regulacje zawarte w wewnątrzszkolnych zasadach oceniania.

2. W Przedmiotowych Zasadach Oceniania mogą być dokonywane zmiany i uzupełnienia.

3. Przedmiotowe zasady oceniania podlega nowelizacjom wynikającym ze zmian wewnątrzszkolnych zasad oceniania oraz ze zmianami rozporządzeń MEN.

Opracowała

Joanna Mazana