WYMAGANIA NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH

GASTRONOMICZNO – SPOŻYWCZYCH

1. Każdy uczeń jest oceniany zgodnie z wymaganiami nauczyciela i zapisami w WZO - Statutu szkoły.

2. Zobowiązuje się ucznia do sumiennego prowadzenia zeszytu przedmiotowego, zeszytu ćwiczeń, zakupienia
i korzystania z podręcznika przedmiotowego.

3. Do odpowiedzi ustnej i na kartkówkę – obowiązują 3 ostatnie tematy lekcyjne. (Chyba, że nauczyciel zdecyduje inaczej, o czym poinformuje ucznia).

4. Sprawdziany pisemne i praktyczne są obowiązkowe i zapowiadane będą z tygodniowym wyprzedzeniem (jeżeli
z jakiegokolwiek powodu nie odbędzie się w wyznaczonym terminie to – przenosi się on na najbliższe zajęcia, nawet wtedy gdy nauczyciel nie umieści takiej informacji na e-dzienniku. W przypadku nieobecności nauczyciela prowadzącego zajęcia, sprawdzian może być przeprowadzony przez innego nauczyciela.)

5. Ocenie podlegają różne formy aktywności ucznia.

6. Jeżeli z przyczyn losowych uczeń nie może pisać sprawdzianu w terminie ustalonym dla klasy powinien uczynić to w terminie do 2 tygodni od przybycia do szkoły po wcześniejszym uzgodnieniu terminu z nauczycielem danego przedmiotu.

7. Uczeń nieobecny na kartkówce powinien ją napisać w terminie uzgodnionym z nauczycielem, nie później niż
w ciągu 1 tygodnia od dnia powrotu do szkoły.

8. Uczeń ma prawo do poprawy każdej oceny z tym, że dla sprawdzianu do 2 tygodni, pozostałych do 1 tygodnia w terminie ustalonym przez nauczyciela (– tylko jeden raz). W przypadku poprawy uzyskana ocena zajmuje miejsce poprzedniej. Uczeń, który oddaje – pusty sprawdzian / kartkówkę, otrzymuje od razu ocenę ndst i od tego momentu ma jednokrotnie – do 1 tygodnia na poprawę kartkówki, do 2 tygodni na poprawę sprawdzianu.

9. Uczeń, który nie zgłosi się na poprawę ocen lub odmówi poprawy ocen – to na koniec miesiąca podczas sprawdzania przez nauczyciela ocen zostaną wpisane oceny niedostateczne. (Po upływie tego terminu uczeń otrzymuje ocenę niedostateczną, bez możliwości dalszego poprawiania.)

10.W przypadku przyłapania ucznia na ściąganiu otrzymuje on ocenę niedostateczną bez możliwości jej poprawy.

11. Uczeń, który z przyczyn losowych nie może być na lekcji / lekcjach powinien zgłosić się do nauczyciela prowadzącego dane zajęcia w celu uzupełnienia braków. Natomiast uczeń, który dobrowolnie z lekcji uciekł – powinien wszystkie wiadomości i umiejętności uzupełnić samodzielnie i być przygotowanym do zajęć.

12. Obowiązuje ucznia zakaz wnoszenia i spożywania jedzenia, napojów, zażywania i rozprowadzania niedozwolonych środków na zajęciach lekcyjnych.

13. Na zajęciach obowiązuje ucznia zakaz używania wulgaryzmów, hałasowania, prowadzenia głośnych rozmów, ubliżania, korzystania z telefonu i innych nośników komunikacyjnych.

14. Kartkówki nie będą zapowiadane.

15. Uczeń ma prawo w ciągu semestru do 1-krotnego zgłoszenia nie przygotowania do lekcji (w przypadku przedmiotów o liczbie 1 lub 2 godzin / tygodniowo) pozostałych przypadkach do 2-krotnego nie przygotowania do zajęć. O czym decyduje nauczyciel prowadzący zajęcia. Uczeń nie przygotowanie zgłasza nauczycielowi przed rozpoczęciem lekcji / zajęć. Zgłoszenie nie przygotowania nie dotyczy zapowiedzianych sprawdzianów pisemnych
i praktycznych, kartkówek itp.

16. W przypadku braku ćwiczeń uczeń otrzymuje minus „ - ”. Przy trzech minusach „ - ” uczeń otrzymuje ocenę niedostateczną z wpisem do e – dziennika. Z wagą 1.

17. Oceny są jawne dla ucznia i rodzica / prawnego opiekuna. Uczeń zobowiązany jest na bieżąco do informowania
o ocenach rodziców / prawnych opiekunów.

18. Zapisy nie regulowane w Wymaganiach będą rozstrzygane zgodnie z Statutem Szkoły lub rozporządzeniem MEN dotyczącym oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów.

\* nauczyciel prowadzący zajęcia może wprowadzić dodatkowy punkt zgodnie ze specyfiką nauczanego przedmiotu – o czym uczniowie zostają poinformowani na początku roku szkolnego i mają przypomnienie obowiązujących zasad zaraz na początku II semestru,

Dodatkowo:

1. Uczeń na zajęciach (praktycznych) w pracowniach: gastronomicznej i obsługi gości, będzie oceniany wg kryteriów punktowo / procentowych w przeliczeniu na oceny szkolne umieszczonych w tabeli A i B.

2. Warunkiem uzyskania oceny dopuszczającej na koniec semestru / roku szkolnego jest przygotowanie ucznia
do zajęć praktycznych tj.: kompletny strój kucharski, aktualna książeczka zdrowia – z badaniami, regularne płacenie składki na zajęcia (na zakup surowców), zaangażowanie i wypełnianie poleceń nauczyciela, wypełnienie dodatkowych funkcji zgodnie z harmonogramem klasy itd.

3. Uczniowie otrzymują ocenę za wypełnienie poszczególnych funkcji na zajęciach praktycznych
w pracowni gastronomicznej.

4. Uczeń nie posiadający kompletnego stroju i aktualnej książeczki zdrowia – z badaniami, nie może przebywać
na zajęciach w pracowni gastronomicznej i zostanie odesłany do Pedagoga szkolnego.

5. Uczeń nie mający uregulowanych składek na zajęcia na pracownię nie wykonuje ćwiczeń, otrzymuje ocenę niedostateczną, w tym czasie przebywa u Pedagoga szkolnego.

6. W przypadku ucznia nie przestrzegającego regulaminu pracowni, BHP, zasad ochrony przeciwpożarowej; zasad pracowni, nie wypełniającego poleceń nauczyciela itd. - może być wstrzymany jego udział na zajęciach, aż do chwili przybycia rodzica / prawnego opiekuna.

**I. Część teoretyczna \*:**

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:

- zdobył wiedzę i umiejętności wykraczające poza program nauczania przyjęty przez nauczyciela w danej klasie,

- samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami w rozwiązywaniu problemów teoretycznych lub praktycznych uwzględnionych w programie przyjętym przez nauczyciela w danej klasie,

- proponuje rozwiązania nie typowe, rozwiązuje także zadania wykraczające poza program opracowany przez nauczyciela,

- umiejętnie posługuje się zdobytymi wiadomościami w rozwiązywaniu zadań teoretycznych lub praktycznych,

- osiąga sukcesy w olimpiadach przedmiotowych,

- bezbłędnie stosuje terminologię,

- precyzyjnie i biegle formułuje swoje wypowiedzi,

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:

- opanował wiedzę i umiejętności przewidziane do realizacji w danej klasie,

- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, bezbłędnie posługuje się terminologią,

- samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne lub praktyczne, występujące w danym przedmiocie,

- analizuje, opisuje, omawia, charakteryzuje, porównuje, dobiera, wyjaśnia,

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:

- opanował podstawowe treści nauczania, poprawnie stosuje terminologię,

- samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne,

- opanował materiał nauczania bez poważnych błędów,

- charakteryzuje, dopasowuje, przedstawia, rozróżnia, uzasadnia, objaśnia,

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:

- opanował wiadomości i umiejętności w zakresie umożliwiającym dalsze postępy w uczeniu się przedmiotu,

- samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne o średnim stopniu trudności,

- w sposób poprawny przedstawia większość wiadomości,

- rozróżnia, wskazuje, podaje, określa, przedstawia,

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:

- częściowo opanował wiadomości i umiejętności zawarte w podstawie programowej, jednak braki nie przekreślają możliwości dalszej nauki,

- z pomocą nauczyciela rozwiązuje zadania o niewielkim stopniu trudności,

- przedstawia wiadomości w sposób nieuporządkowany,

- wykazuje minimalną aktywność na zajęciach lekcyjnych,

- wymienia, definiuje, wskazuje, dzieli,

Ocenę niedostateczna otrzymuje uczeń, który:

- nie opanował wiadomości i umiejętności ujętych w podstawie programowej, a braki w wiadomościach i umiejętnościach uniemożliwiają dalsze zdobywanie wiedzy z danego przedmiotu, a nie jest w stanie rozwiązać (wykonać) zadania o niewielkim stopniu trudności,

- nie potrafi rozwiązywać prostych problemów teoretycznych lub praktycznych nawet z pomocą nauczyciela,

- popełnia rażące błędy rzeczowe i językowe, wypowiedzi są niekomunikatywne,

- nie jest aktywny na zajęciach, opuszcza zajęcia,

- nie wykazuje chęci uzupełnienia braków z teorii i praktyki,

(\*Modyfikacja – przedmiotowego systemu sprawdzania i oceniania osiągnięć ucznia, który pochodzi z poradnika metodycznego dla nauczyciela autorek:

B. Zielonka, i A. Przesmycka – Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem – część teoretyczna)

**II. Część praktyczna\*:**

Ogólne kryteria oceniania:

a. zachowanie higieny osobistej oraz posiadanie kompletnego i czystego stroju ochronnego;

b. umiejętności w zakresie:

- właściwego doboru surowców i półproduktów,

- dokonywania ich oceny towaroznawczej,

- określania przydatności technologicznej surowców i półproduktów

- określania zmian zachodzących podczas obróbki technologicznej surowców i półproduktów,

- posługiwania się recepturami,

- zaplanowania kolejności czynności, wchodzących w skład cyklu produkcyjnego,

- doboru sprzętu i urządzeń,

- obsługi urządzeń mechanicznych,

- utrzymywania higieny na stanowisku pracy podczas jej trwania i po jej zakończeniu,

- właściwej organizacji pracy,

- stosowania w praktyce systemu HACCP, GHP , GMP i GCP,

c. przestrzeganie przepisów bhp, ochrony środowiska, ppoż i zasad ergonomii,

d. prawidłowość wykonania potraw i napojów, w tym:

- estetyka ich podania,

- odpowiedni dobór dekoracji,

- odpowiedni dobór dodatków do potraw,

- prawidłowe komponowanie zestawów posiłków,

\* stosowania zasad higieny produkcji (w tym kosztowania potraw),

e. przeprowadzenie oceny organoleptycznej wyprodukowanych potraw i napojów,

f. wskazanie warunków przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów,

g. umiejętność prezentacji sporządzonych potraw i napojów,

h. umiejętność współpracy w zespole,

i. organizowanie i przeprowadzanie czynności porządkowych w pracowni gastronomicznej,

Ocenę **celującą** otrzymuje uczeń, który spełnia wszystkie kryteria w stopniu doskonałym, pracuje wzorowo, sprawnie, proponuje rozwiązania nietypowe, jest aktywny, bierze udział w konkursach;

Ocenę **bardzo dobrą** otrzymuje uczeń, który bezbłędnie wykonuje wszystkie zadania, pracuje samodzielnie, starannie, sprawnie, rozwiązuje problemy nietypowe

Ocenę **dobrą** otrzymuje uczeń z niewielkimi uchybieniami podczas pracy, które koryguje po instruktażu nauczyciela, jest wystarczająco sprawny

Ocenę **dostateczną** otrzymuje uczeń, który spełnia wymienione kryteria z pewnymi brakami, naprawionymi po instruktażu nauczyciela, pracuje mało sprawnie, nie jest samodzielny, wymaga częstych kontroli,

Ocenę **dopuszczającą** otrzymuje uczeń, który potrafi spełnić wymagania tylko pod kierunkiem nauczyciela, ale podczas wykonywania prac nawet o niewielkim stopniu trudności popełnia błędy, pracuje niedokładnie i niehigienicznie, niechętnie uczestniczy w zajęciach,

Ocenę **niedostateczną** otrzymuje uczeń, który nie opanował wiadomości i umiejętności i nie spełnia wymienionych kryteriów, pracuje niechętnie, popełnia rażące błędy nie stosuje się do instruktażu nauczyciela. Opuszcza zajęcia, nie wykazuje chęci do uzupełnienia zaległości.

**III. Przy ocenianiu stosuje się kryterium punktowe / procentowe przeliczając na ocenę szkolną według poniższych tabeli:**

**A. Część teoretyczna (WIEDZA):** odpowiedź ustna, kartkówka, sprawdzian pisemny, test, zadanie domowe itp.

|  |  |
| --- | --- |
| PROCENT %/ MAKSYMALNA ILOŚĆ PUNKTÓW | OCENA |
| 0 ÷49  | NIEDOSTATECZNA |
| 50 ÷ 62  | DOPUSZCZAJĄCY |
| 63 ÷ 75  | DOSTATECZNA |
| 76 ÷ 88 | DOBRA |
| 89 ÷ 99 | BARDZO DOBRA |
| 100 % i /lub zadanie dodatkowe | CELUJĄCA |

**B. Część praktyczna (UMIEJĘTNOŚCI)** schematy produkcyjne, blokowe, dobór metod i technik, dobór sprzętu i urządzeń, kolejność czynności, projekt itd.

|  |  |
| --- | --- |
| PROCENT %/ MAKSYMALNA ILOŚĆ PUNKTÓW | OCENA |
| 0 ÷ 74 | NIEDOSTATECZNA |
| 75 ÷ 81 | DOPUSZCZAJĄCA |
| 82 ÷ 88  | DOSTATECZNA |
| 89 ÷ 95  | DOBRA |
| 96 ÷ 99  | BARDZO DOBRA |
| 100 % i / lub zadanie dodatkowe | CELUJĄCA |

**IV. Prace długoterminowe np.: :projekty, prace dodatkowe**

1. Przez prace długoterminowe rozumie się prace wykonywane po zajęciach lekcyjnych, które mogą wykraczać poza zakres treści programowych.

2. Wspólnie z uczniami ustalane są: obszar zagadnień, terminy realizacji ewentualnie kryteria oceniania.

3. Ocenie podlegają:

- współpraca w grupie i wkład pracy poszczególnych członków grupy (w przypadku prac grupowych),

- wykorzystanie źródeł informacji - trafność doboru treści - estetyka wykonania

- sposób prezentacji - wywiązanie się z ustalonych terminów - inne zgodne z zadaniem, zagadnieniami

**V. Semestralne i roczne oceny klasyfikacyjne ustala się zgodnie z systemem wag uwzględniając wszystkie oceny cząstkowe:**

Waga 3: sprawdziany, testy, sprawdzian praktyczny. Zwycięstwo w konkursie co najmniej międzyszkolnym

Waga 2: odpowiedź, kartkówka, praca na lekcji, projekt obejmujący większy zakres materiału, praca z tekstem, pełnienie funkcji na pracowni,

Waga 1: aktywność, zadanie domowe, ćwiczenia (rysunki, schematy itp.), przygotowanie do lekcji (notatka w zeszycie, kompletny strój itp.), referaty, udział w konkursie,

**VI. Odnośnie trybu i warunków uzyskania wyższej niż przewidywana rocznej oceny zgodnie z zapisami w Statucie Szkoły.**