

## OGÓLNE KRYTERIA OCENIANIA NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH GASTRONOMICZNO – SPOŻYWCZYCH DLA UCZNIÓW BSIS I TECHNIKUM NR3.

Branżowa Szkoła I Stopnia dla zawodów:

Kucharz – przedmioty: technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, wyposażenie zakładów gastronomicznych, wytwarzanie wyrobów kulinarnych,

Cukiernik – przedmioty: technologie produkcji cukierniczej, technika w produkcji cukierniczej, wytwarzanie wyrobów cukierniczych,

Piekarz – przedmioty: technologie produkcji piekarskiej, technika w produkcji piekarskiej, wytwarzanie wyrobów piekarskich,

Technikum nr 3 dla zawodu:

Technik żywienia i usług gastronomicznych – przedmioty:

wyposażenie zakładów gastronomicznych, technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, zasady żywienia, procesy technologiczne w gastronomii, usługi gastronomiczne, obsługa gości, organizacja produkcji gastronomicznej, planowanie żywienia, zajęcia specjalizacyjne: sztuka kulinarna.

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 lecyjne.
  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 między innymi:  
waga 3 to: sprawdzian, test, sprawdzian praktyczny,  
waga 2 to: odpowiedź, kartkówka, praca na lekcji, projekt obejmujący większy zakres materiału, praca z tekstem,  
waga 1 to: pełnienie funkcji na pracowni, aktywność, zadanie domowe, ćwiczenia (rysunki, schematy itp.), referaty, udział w konkursie lub zwycięstwo w konkursie co najmniej międzyszkolnym;
  6. W przypadku przyłapania ucznia na ściąganiu otrzymuje on ocenę niedostateczną bez możliwości jej poprawy.
  7. Kartkówki nie będą zapowiadane.
  8. Uczeń ma prawo do poprawienia każdej oceny w ciągu 2 tygodni od oddania pracy.
  9. Uczeń ma prawo w ciągu semestru do 1-krotnego zgłoszenia nieprzygotowania do lekcji (w przypadku przedmiotów o liczbie 1 lub 2 godzin / tygodniowo) pozostałych przypadkach do 2-krotnego nieprzygotowania do zajęć. O czym decyduje nauczyciel prowadzący zajęcia. Uczeń nieprzygotowanie zgłasza nauczycielowi przed rozpoczęciem lekcji / zajęć. Zgłoszenie nieprzygotowania nie dotyczy zapowiedzianych sprawdzianów pisemnych i praktycznych, kartkówek itp.
  10. Oceny są jawne dla ucznia i rodzica / prawnego opiekuna. Uczeń zobowiązany jest na bieżąco do informowania o ocenach rodziców / prawnych opiekunów.
- Ogólne kryteria oceniania są zgodne z aktualną podstawą programową nauczanych przedmiotów w poszczególnych zawodach.

## 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, biegłe 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 biegłe 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 niedostateczną 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 itd.

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)** sprawdzian praktyczny, schematy produkcyjne / blokowe, dobór metod i technik, dobór sprzętu i urządzeń, kolejność czynności, projekt / referat 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

- Dodatkowe informacje:

Tryb i warunki uzyskania wyższej niż przewidywana rocznej oceny z zajęć edukacyjnych.

Uczeń może ubiegać się o podwyższenie przewidywanej oceny tylko o jeden stopień. Warunkiem ubiegania się o ocenę wyższą niż przewidywana jest otrzymanie z wszystkich sprawdzianów i kartkówek pisemnych/sprawdzianów praktycznych, ocen pozytywnych (wykorzystanie możliwości poprawy wszystkich ocen niedostatecznych).

W przypadku spełnienia przez ucznia wyżej wymienionego warunku nauczyciel przeprowadza test sprawdzający z zakresu materiału obejmującego cały rok szkolny.