

PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA

Z TEORETYCZNYCH I PRAKTYCZNYCH PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH GASTRONOMICZNYCH, HOTELARSKICH, EKONOMICZNYCH, TURYSTYCZNYCH I ODZIEŻOWYCH W ZESPOLE SZKÓŁ GOSPODARCZYCH W RZESZOWIE

Przedmiotowe zasady ocenienia zostały opracowane zgodnie z obowiązującym prawem oświatowym oraz na podstawie Wewnętrznych Zasad Ocenienia, będących integralną częścią Statutu Zespołu Szkół Gospodarczych w Rzeszowie.

W codziennej praktyce obserwujemy ucznia w wielu sytuacjach w związku z procesem dydaktycznym. Uczeń podejmuje w szkole i poza nią rozmaite działania - wykazuje aktywność w różnych obszarach:

- ze względu na organizację pracy (np. praca samodzielna, praca w grupie),
- ze względu na rodzaj wykonywanej pracy (np. prace pisemne, wypowiedzi ustne),
- ze względu na rodzaj zadań (np. typowe ćwiczenia i zadania, zadania problemowe, ćwiczenia i zadania trudne).

Oceniać ucznia powinniśmy we wszystkich obszarach jego aktywności. Gromadzenie informacji o wszystkich obszarach aktywności pozwala trafniej „wystawić ocenę”, a także odpowiedzieć na indywidualne potrzeby ucznia. Przedmiotowe Zasady Oceniania polegają na rozpoznaniu przez nauczyciela poziomu i postępów w opanowaniu przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych, które wynikają z programów nauczania oraz formułowaniu oceny.

I. Obszary aktywności ucznia, które podlegać będą ocenie.

1. Wiedza

1. znajomość pojęć, zasad, zagadnień i reguł dotyczących zagadnień zawodowych przewidzianych w programie nauczania:
 - na lekcjach teoretycznych przedmiotów zawodowych,
 - na lekcjach praktycznych przedmiotów zawodowych,
 - na zajęciach praktycznych (warsztatowych),
2. zrozumienie i zapamiętywanie wiadomości zdobytych podczas lekcji i nauki własnej,
3. uporządkowanie i streszczenie wiadomości, zilustrowanie i wyjaśnienie na odpowiednich przykładach.

2. Umiejętności

1. posługiwanie się wiadomościami według podanych wzorów,
2. prawidłowa interpretacja i samodzielne rozwiązywanie problemów związanych z przedmiotem,
3. prawidłowa analiza, wnioskowanie i dostrzeganie związków między teorią a praktyką i stosowanie w rozwiązywaniu zadań,
4. formułowanie problemów, planu działania, przewidywanie i prezentowanie ich na własny sposób,
5. ocenianie, wartościowanie, wnioskowanie,
6. poprawne korzystanie z pomocy dydaktycznych (podręczniki, plansze, słowniki, rysunki, schematy),
7. wykorzystywanie wiedzy teoretycznej w praktyce.

3. Postawy i kompetencje społeczne

1. samodzielność i aktywność na lekcji,
2. pozytywne nastawienie i zainteresowanie przedmiotem,
3. współpraca w zespole, komunikacja interpersonalna,
4. obecność i przygotowanie do lekcji, gotowość do podjęcia nauki lub pracy,

5. prowadzenie zeszytu i wykonywanie zadań,
6. samodzielność, zaangażowanie i dociekliwość poznawcza,
7. kształcenie kreatywnej postawy wobec problemu,
8. umiejętność samooceny, planowania i organizowania własnej nauki/pracy, przyjmowania za nią odpowiedzialności,
9. dokładność, rzetelność, systematyczność, wiara we własne siły,
10. asertywność, umiejętność rozwiązywania konfliktów, prowadzenie negocjacji.

II. Założenia ogólne Przedmiotowych Zasad Oceniania

1. Przedmiotowe Zasady Oceniania ma na celu:

- poinformowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych i postępach w nauce,
- pomoc uczniowi w samodzielnym planowaniu swojego rozwoju,
- motywowaniu ucznia do dalszej pracy,
- dostarczaniu nauczycielowi, rodzicom (opiekunom) informacji o postępach, trudnościach, uzdolnieniach ucznia,
- umożliwia nauczycielowi doskonalenie organizacji i metod pracy dydaktyczno- wychowawczej,
- uświadomienie uczniom braków w zakresie wiedzy oraz wdrażania do samokontroli.

2. Ocenianie przedmiotowe obejmuje:

- formułowanie przez nauczyciela wymagań edukacyjnych oraz informowania o nich uczniów i rodziców,
- formułowanie trybu oceniania,
- bieżące, śródroczne, roczne ocenianie i klasyfikowanie według skali i w formie przyjętej w szkole, jak również warunki poprawiania,
- przeprowadzanie egzaminów klasyfikacyjnych.

3. Ocenianie pełni funkcję:

- diagnostyczną (monitorowanie postępów ucznia i określania jego potrzeb indywidualnych);
- klasyfikacyjną (różnicuje i uporządkowuje uczniów zgodnie z pewną skalą i za pomocą umownego znaku).

4. Przedmiotem oceny jest:

- zakres opanowania wiadomości,
- rozumienie materiału naukowego,
- umiejętność stosowania wiedzy,
- umiejętność przekazywania wiedzy,
- wykonanie zadania praktycznego,
- poziom kompetencji społecznych.

III. Sposoby sprawdzania osiągnięć i postępów ucznia

1. Kryteria oceny ucznia:

a) obowiązująca skala ocen

- | | | | |
|------------------|-----|------|-----|
| • celujący | 6 - | cel | |
| • bardzo dobry | 5 - | bdb | |
| • dobry | 4 - | db | |
| • dostateczny | | 3 - | dst |
| • dopuszczający | 2 - | dop | |
| • niedostateczny | 1 - | ndst | |
- powyższe oceny mogą być wspomagane + i – (plusem i minusem)

b) średnia ważona ocena klasyfikacyjna

Mniejsza od 1,69 niedostateczny

1,70 – 2,69 dopuszczający

2,70 – 3,69 dostateczny

3,70 – 4,69 dobry

4,70 – 5,30 bardzo dobry

5,31 - 6 celujący

c) procentowy zakres oceny prac pisemnych

- a) niedostateczny 0% - 37%
- b) –dopuszczający 38%-39%
- b) dopuszczający 40%-45%
- b) +dopuszczający 46%-47%
- c) -dostateczny 48%-49%
- c) dostateczny 50%-70%
- c) +dostateczny 71%-72%
- d) -dobry 73%-74%
- d) dobry 75%-84%
- d) +dobry 85%-87%
- e) -bardzo dobry 88%-89%
- e) bardzo dobry 90%-96%
- e) +bardzo dobry 97%-98%
- f) -celujący 99%
- f) celujący 100% i punkty za zadania dodatkowe

d) ogólne kryteria oceny wypowiedzi ustnych:

Ocena	Kryteria
Niedostateczny	odpowiedź nie spełnia kryteriów
Dopuszczający	– wymaga wiedzy nieodzwonnej, elementarnej toku nauczania; – podczas odpowiedzi możliwe są liczne błędy zarówno merytorycznych, jak i w sposobie prezentacji, ale uczeń zna podstawowe pojęcia i zasadniczo udziela odpowiedzi
Dostateczny	- uczeń – przy niewielkim ukierunkowaniu ze strony nauczyciela posługuje się wiedzą podstawową i interpretuje ją, - występują nieliczne błędy rzeczowe
Dobry	– odpowiedź zasadniczo samodzielna, zawierająca większość wymaganych treści; – dopuszczalne są jedynie błędy mało istotne; – odpowiedź nie wyczerpuje zagadnienia;
Bardzo dobry	- odpowiedź wyczerpująca, - uczeń swobodnie operuje faktami, dostrzega związki między nimi, umie wyciągać wnioski i uogólniać; - treść nie wykracza poza program
Celujący	- odpowiedź wskazuje na szczególne zainteresowanie przedmiotem, spełniając kryteria oceny bardzo dobrej; - treść wykracza poza program nauczania, zawiera wiedzę zaczerpniętą z publikacji specjalistycznych; - uczeń poprawnie i oryginalnie prezentuje własne wnioski

2. Sposoby i formy oceniania posiadają odpowiednią wagę:

sprawdzian 3	kartkówka 2	odpowiedź ustna 2	ocena zewnętrzna (szpital, sanatorium) 2
aktywność 1-3	zadanie domowe 1 - 2	ćwiczenia 1- 2	postawa ucznia 2 -3
referat 2	konkurs 1-3	ocena śródroczna 4	

Uczniowi, który w wyniku klasyfikacji śródrocznej uzyskał ocenę niedostateczną, a uzupełnił braki w miejsce stopień śródroczny wpisuje się cyfrę 2.

3. Metody i formy oceniania:

- ustne: odpowiedź ustna, dyskusja, rozmowa, zdefiniowanie, wyliczanie,
- pisemne krótkie i długie: sprawdzian zapowiadany z określonego materiału, kartkówka lub test niezapowiadany z ostatnich 3- 4 lekcji lub w ramach działu, praca pisemna lub test sprawdzający z działu programowego,

- prace domowe, projekty edukacyjne złożone i drobne, prasówki, recenzje,
- ćwiczenia praktyczne i testy praktyczne,
- prace samodzielne uczniów, praca w grupach, przestrzeganie zasad bhp,
- obserwacja gotowości do podjęcia nauki i systematyczności pracy, postępów i poziomu nabywania kompetencji społecznych przez ucznia;
- obserwacja aktywności i zaangażowania na lekcjach (odpowiedź, aktywność i zaangażowanie, stosunek ucznia do przedmiotu, współpraca w grupach),
- prace nieobowiązkowe, nadprogramowe (udział w olimpiadach i konkursach),
- **przygotowanie ucznia do lekcji** - podręcznik, zeszyt, wzory dokumentów, wyposażenie w przybory, surowce i produkty, materiały produkcyjne i konstrukcyjne, strój ochronny/służbowy;
- **wymagania do oceny ćwiczeń praktyczno - laboratoryjne (procesy technologiczne w gastronomii, sporządzanie potraw i napojów, procesy produkcji wyrobów cukierniczych) oceniane są wg szczegółowych zasad:**

I. ODZIEŻ I HIGIENA

1. czysta, wyprasowana bluza, spodnie i zapaska
2. bezpieczne obuwie zmienne,
3. czysta, wyprasowana ścierka 1 szt.
4. nakrycie głowy (zabezpieczone włosy)
5. czyste, obcięte, niemalowane paznokcie
6. brak biżuterii (pozostawiamy zegarek)

II. BHP

1. znajomość ćwiczenia/pisemne np. schemat, rodzaj obróbki, sposób podania (zastawa stołowa, garniowanie)
2. poprawność procesów technologicznych
3. zachowanie zasad bezpieczeństwa pracy oraz higieny podczas wykonywania ćwiczeń
4. postawa, zaangażowanie, brak głośnych rozmów, wysoka kultura osobista

III. ORGANIZACJA PRACY

1. punktualne rozpoczęcie ćwiczenia
2. zakup produktów, dobór surowców, poprawne ich wyłożenie oraz zabezpieczenie (tace, GN, lodówka, stanowisko brudne, czyste)
3. prawidłowe dobranie narzędzi i urządzeń, poszanowanie sprzętu
4. właściwa organizacja stanowiska pracy
5. aktywny udział w zajęciach
6. wykonanie czynności zgodnie z harmonogramem, poprawnie, w odpowiednim tempie
7. umiejętność oceny efektów pracy

V. POSTAWA I KOMPETENCJE SPOŁECZNE

1. współpraca w grupie i rozwiązywanie konfliktów
2. komunikacja interpersonalna i asertywność
3. postawa wobec przydzielonych obowiązków
4. stosunek do przełożonego (nauczyciela)
5. gotowość do podjęcia pracy (wykonania zadania).

- ćwiczenia praktyczne warsztatowe - zajęcia praktyczne gastronomiczne, pracownia gastronomiczna, obsługa klientów w gastronomii, zajęcia praktyczne cukiernicze) oceniane są wg określonych zasad organizacji pracy:

Oceny w stopniach	Kryteria oceny z ćwiczeń warsztatowych
niedostateczny	- Odzież ochronna kucharska/kelnerska nie kompletna, brudna, nie wyprasowana lub jej brak. - Paznokcie pomalowane lub zbyt długie (konieczność stosowania rękawic ochronnych), - Obecność biżuterii (pierścionki, bransoletki, zegarki itp.) - Korzysta na stanowisku z telefonów komórkowych itp. - Przybycie na zajęcia po godzinie lub więcej, zwleknięcie z podjęciem pracy. - Nie wykonywanie czynności zgodnie z harmonogramem przejść stanowiskowych. - Nieprzestrzeganie przepisów Bhp oraz higieny produkcji. - Nie potrafi samodzielnie, ani przy pomocy nauczyciela wykazać się wiedzą i umiejętnościami praktycznymi. - Stwarzanie zagrożenia dla siebie, innych uczniów i pracowników kuchni. - Nie wykonywanie zleconych zadań. - Nie stosowanie zasad kultury osobistej.
dopuszczający	- Odzież ochronna kucharska/kelnerska nie kompletna, brudna, nie wyprasowana - Paznokcie pomalowane lub zbyt długie (konieczność stosowania rękawic ochronnych), - Obecność biżuterii (pierścionki, bransoletki, zegarki itp.) - Korzysta na stanowisku z telefonów komórkowych itp. - Niepunktualne przybycie na zajęcia, rozpoczynanie ćwiczenia. - Nie wykonywanie czynności zgodnie z harmonogramem przejść stanowiskowych. (zmiana stanowiska na „brudne” z powodu np. niekompletności stroju) - Zazwyczaj przestrzeganie przepisów Bhp oraz higieny produkcji. - Ciągła pomoc nauczyciela przy wykonywaniu ćwiczenia/ procesu technologicznego /produkcyjnego, bardzo liczne błędy. - Z pomocą nauczyciela i przy jego ciągłym nadzorze wykonanie powierzonych czynności produkcyjnych, ekspedycyjnych, porządkowych oraz obsługi konsumenta. -Z ciągłą pomocą nauczyciela zorganizowanie stanowiska pracy, dobór surowców/półproduktów, zabezpieczenie ich, dobór narzędzi i urządzeń. - Nie przywiązywanie właściwej uwagi do prawidłowej organizacji pracy, estetyki i staranności wykonywanych prac. - Nie zawsze umiejętność pracy w zespole . - Nie zawsze stosowanie się do zasad kultury osobistej.
dostateczny	- Odzież ochronna kucharska/kelnerska kompletna możliwe drobne braki, niezbyt czysta, nie wyprasowana - Paznokcie pomalowane lub zbyt długie (konieczność stosowania rękawic ochronnych), - Obecność biżuterii (pierścionki, bransoletki, zegarki itp.) - Zdarza się korzystać na stanowisku z telefonów komórkowych itp. - Niepunktualne przybycie na zajęcia, rozpoczynanie ćwiczenia. - Nie wykonywanie czynności zgodnie z harmonogramem przejść stanowiskowych. (możliwa zmiana stanowiska na „brudne” z powodu np. niekompletności stroju) - Zazwyczaj przestrzeganie przepisów Bhp oraz higieny produkcji. - Z pomocą nauczyciela wykonywanie ćwiczenia/ procesu technologicznego /produkcyjnego, liczne błędy korygowane przy pomocy nauczyciela - Z pomocą nauczyciela wykonanie wszystkich powierzonych czynności produkcyjnych, ekspedycyjnych, porządkowych oraz obsługi konsumenta. -Z pomocą nauczyciela zorganizowanie stanowiska pracy, dobór surowców/półproduktów, zabezpieczenie ich, dobór narzędzi i urządzeń. - Nie przywiązywanie właściwej uwagi do prawidłowej organizacji pracy, estetyki i staranności wykonywanych prac. - Nie zawsze umiejętność pracy w zespole . - Nie zawsze stosowanie się do zasad kultury osobistej.

dobry	- Odzież ochronna kucharska/kelnerska kompletna, czysta, wyprasowana. - Czyste, obcięte niemalowane paznokcie. - Brak biżuterii (pierścionki, bransoletki, zegarki itp.) - Nie korzystanie na stanowisku z telefonów komórkowych itp. - Punktualne przybycie na zajęcia, rozpoczynanie ćwiczenia ewentualna możliwość spóźnienia. - Wykonywanie czynności zgodnie z harmonogramem przejść stanowiskowych. - Przestrzeganie przepisów Bhp oraz higieny produkcji. - Znajomość ćwiczenia/wykonywanego procesu technologicznego/produkcyjnego, nieliczne drobne błędy, umiejętność ich skorygowania przy pomocy nauczyciela. - Samodzielne z niewielką pomocą nauczyciela wykonanie wszystkich powierzonych czynności produkcyjnych, ekspedycyjnych, porządkowych oraz obsługi konsumenta zgodne z zasadami. - Z niewielką pomocą nauczyciela zorganizowanie stanowiska pracy, dobór surowców/półproduktów, zabezpieczenie ich, dobór narzędzi i urządzeń. - Gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego. - Umiejętność pracy w zespole . - Wysoka kultura osobista.
bardzo dobry	- Odzież ochronna kucharska/kelnerska kompletna, czysta, wyprasowana. - Czyste, obcięte niemalowane paznokcie. - Brak biżuterii (pierścionki, bransoletki, zegarki itp.) - Nie korzystanie na stanowisku z telefonów komórkowych itp. - Punktualne przybycie na zajęcia, rozpoczynanie ćwiczenia, - Wykonywanie czynności zgodnie z harmonogramem przejść stanowiskowych. - Przestrzeganie przepisów Bhp oraz higieny produkcji. - Znajomość ćwiczenia/wykonywanego procesu technologicznego/produkcyjnego. - Samodzielne, zgodne z zasadami wykonanie wszystkich powierzonych czynności produkcyjnych, ekspedycyjnych, porządkowych oraz obsługi konsumenta. - Umiejętne i poprawne zorganizowanie stanowiska pracy, dobór surowców/półproduktów, zabezpieczenie ich, poprawny dobór narzędzi i urządzeń. - Gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego. - Umiejętność pracy w zespole i rozwiązywanie konfliktów. - Wysoka kultura osobista, asertywność, umiejętność komunikacji interpersonalnej.
celujący	Kryteria jak na ocenę bardzo dobry, a ponadto: - Proponować rozwiązania organizacyjne i techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy; - Umiejętność planowania pracy zespołu; - Samodzielne rozwiązywanie problemów związanych z wykonywanym ćwiczeniem. - Wykazuje wiedzę i umiejętności ponad program w trakcie produkcji i obsługi przyjęć okolicznościowych. - Udział i osiągnięcia w konkursach branżowych i olimpiadach.

- **RZĄD WAŻNOŚCI POSZCZEGÓLNYCH FORM AKTYWNOŚCI JEST ZRÓŻNICOWANY W NASTĘPUJĄCEJ SKALI:**
I – NAJWAŻNIEJSZE, II – WAŻNE, III – MNIEJ WAŻNE, X – NIE WYSTĘPUJE.

Forma aktywności ucnie	Przedmioty teoretyczne zawodowe		Przedmioty praktyczne zawodowe	Przedmioty praktyczne (warsztatowe)
	Pozostałe	Ekonomiczne		
prace kontrolne pisemne	I	I	X	X
prace kontrolne projektowane lub przy użyciu komputera	II	II	I	X

Forma aktywności ucznia	Przedmioty teoretyczne zawodowe		Przedmioty praktyczne zawodowe	Przedmioty praktyczne (warsztatowe)
	X	X		
testy praktyczne z wykonaniem				
krótkie prace kontrolne ustne i pisemne	I	II	II	X
samodzielna praca na lekcji (wypowiedź ustna, praca przy tablicy lub na karcie pracy)	II	II	I	II
samodzielna praca w domu (referat, zadanie, projekt)	III	II	III	X
Praca grupowa (projekt, ćwiczenie praktyczne, gry dydaktyczne)	III	II	II	II
ćwiczenia praktyczne, laboratoryjne z wykorzystaniem przyrządów, sprzętu i miejsca pracy	X	X	I	X
ćwiczenia warsztatowe	X	X	X	I
przestrzeganie zasad bhp i organizacji pracy	III	III	I	I
postawa i aktywność na zajęciach, kompetencje społeczne	III	I	II	I
frekwencja (gotowość podjęcia nauki lub pracy i systematyczność)	II	II	I	I
prowadzenie zeszytu przedmiotowego lub ćwiczeń	III	III	III	X
Projekt edukacyjny złożony	II	I	I	X
Udział różnych formach rozwoju indywidualnego (konkursy, olimpiady, konsultacje, koła zainteresowań)	Premiowane po ocenie stopnia realizacji postawy programowej	Premiowane po ocenie stopnia realizacji postawy programowej	Premiowane po ocenie stopnia realizacji postawy programowej	Premiowane po ocenie stopnia realizacji postawy programowej

IV. Zasady sprawdzania, oceniania osiągnięć i postępów uczniów:

- podstawą oceny jest zakres realizacji wymagań edukacyjnych określonych i podanych przez nauczyciela na początku roku;
- o sposobie (metodach i formach, zasadach) sprawdzania wiadomości i umiejętności uczniowie i rodzice są informowani na początku roku.
- sprawdzanie osiągnięć i postępów odbywa się z zachowaniem zasad: obiektywizm, jawność, indywidualizacja, konsekwencja, systematyczność;
- uczeń oceniany jest za swoje osiągnięcia w nauce (wiedza i umiejętności) – w przypadku stwierdzenia niesamodzielności pracy uczeń otrzymuje ocenę niedostateczną,
- uczeń ma obowiązek czynnie uczestniczyć w lekcjach. Obecność ucznia na lekcji świadczy o gotowości do podjęcia nauki i spełnienia wymagań edukacyjnych. W razie nieobecności, ma obowiązek uzupełnienia wiedzy i umiejętności realizowanych na lekcji. Nauczyciel takiemu uczniowi może przydzielić wykonanie ćwiczeń na zasadzie zadania domowego.
- w przypadku ćwiczeń wykonywanych na lekcji na ocenę, uczeń nieobecny ma bezwzględnie przedstawić nauczycielowi uzupełnienie braków. Nie uzupełnienie braków skutkuje oceną niedostateczną za daną formę aktywności;

- zaplanowane przez nauczyciela formy sprawdzające są obowiązkowe. Uczeń nieobecny na sprawdzianie/ kartkówce z powodów usprawiedliwionych ma obowiązek przystąpić do sprawdzianu na pierwszej lekcji po powrocie do szkoły. W przypadku nieobecności dłuższej niż 1 tydzień do sprawdzianu/kartkówki należy przystąpić w ciągu 2 tygodni. Uczeń nieobecny wyłącznie w dniu sprawdzianu/kartkówki, zalicza na najbliższej lekcji z danego przedmiotu. Zlekceważenie tego obowiązku lub nieusprawiedliwiona nieobecność to nieodpowiednia postawa ucznia.
- każdy dział programowy może kończyć się pracą pisemną lub testem zapowiedzianym 7 dni przed terminem sprawdzianu;
- uczeń ma prawo przystąpić do sprawdzianu powtórnie (pisemnie lub ustnie) 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 częściowa;
- odpowiedź ustna, krótkie kartkówki i testy nie podlegają poprawie;
- termin oddania sprawdzonych prac nie może być dłuższy niż 14 dni, w wyjątkowych przypadkach termin może ulec wydłużeniu. Termin ten nie obowiązuje w przypadku innych prac niż sprawdziany i testy;
- uczeń ma prawo do oceny za dodatkowo i nadprogramowo wykonaną pracę (chęć wykonania takiej pracy należy uzgodnić z nauczycielem);
- prowadzenie zeszytu jest obowiązkowe chyba, że nauczyciel wskaże inną formę;
- na lekcjach będą uwzględniane „szczęśliwe numerki”, nie dotyczy to zwolnień z pisania sprawdzianów, lekcji powtórzeniowych oraz form, w których bierze udział cała grupa/klasa.
- ocena śródroczna i roczna jest wystawiana przez nauczyciela w oparciu o średnią ważoną ocen częściowych. W przypadku oceny niedostatecznej na I semestr uczeń może wykazać się opanowaniem wiadomości i umiejętności z zakresu I semestru w ciągu 30 dni od dnia rozpoczęcia II semestru (odliczając okres ferii zimowych), w terminie uzgodnionym z nauczycielem. Uzyskane oceny są wpisywane jako oceny częściowe II półrocza.
- jeżeli uczeń opuścił 50% zajęć i brak jest podstaw do wystawienia oceny śródrocznej/rocznej nie jest klasyfikowany. Nauczyciel decyduje o nieklasyfikowaniu ucznia.
- uczeń za udział w ćwiczeniach praktycznych z wykonaniem otrzymuje ocenę częściową z wagą 2. Na ocenę częściową z ćwiczeń składają się wiedza ucznia, jego umiejętności, przestrzeganie przepisów BHP i ppoż, posiadanie odzieży ochronnej/stroju służbowego oraz jego kompetencje i postawa społeczna.
- uczeń ma obowiązek posiadać odzież ochronną/stroj służbowy odpowiednio do zawodu (kucharz, cukiernik, hotelarz, kelner) i zgodnie z wymaganiami edukacyjnymi. Nauczyciele poszczególnych przedmiotów określają elementy odzieży wg zasad bhp.
- uczeń za drastyczne naruszenie zasad bhp, niewłaściwe zachowanie oraz opuszczenie pracowni technologicznej i warsztatowej podczas trwania ćwiczeń, bez zgody nauczyciela, otrzymuje ocenę niedostateczną (porzucenie stanowiska pracy).
- w przypadku nie spełnienia przez ucznia wymagań do oceny zajęć o charakterze ćwiczeniowym, laboratoryjnym i warsztatowym, nauczyciel może wpisać ocenę niedostateczną z poszczególnych wymagań, przesunąć ucznia na inne stanowisko pracy oraz nie zezwolić na wykonanie ćwiczeń. Nauczyciel decyduje o zasadach udziału ucznia w zajęciach w zależności od zaistniałych warunków.
- w przypadku przedmiotów zawodowych praktycznych, o charakterze ćwiczeniowym, laboratoryjnym i warsztatowym konieczne jest uwzględnienie w ocenie, udział ucznia w ćwiczeniach, czyli jego gotowość do podjęcia systematycznej i aktywnej nauki lub pracy. W związku z powyższym ćwiczenia praktyczne wymagają obecności ucznia. Nauczyciel dokonuje oceny aktywności ucznia miesięcznie i na koniec semestru. Raz w miesiącu uczeń otrzymuje ocenę za aktywny udział w zajęciach z przedmiotów zawodowych praktycznych. W dzienniku ocena z aktywności opisywana jest jako gotowość do pracy danego miesiąca, przypisywana jest jej waga 3 oraz zapisywana jest kolorem zielonym. O ocenie informujemy ucznia na kolejnych lekcjach.

Oceny	Procent prób podjęcia pracy na zajęciach
celujący	100% oraz dodatkowy udział w konkursach i imprezach środowiskowych.
bardzo dobry	100 % - 93 %

dobry	92% - 85 %
dostateczny	84% - 75 %
dopuszczający	74 % - 61 %
niedostateczny	60 % i mniej

- w sytuacjach wyjątkowych, np. nieobecność spowodowana chorobą, o możliwości przystąpienia do ćwiczeń w innym terminie decyduje nauczyciel uczący, w miarę możliwości czasowych i warsztatowych;
- nauczyciel przedmiotów zawodowych praktycznych o charakterze ćwiczeniowym, laboratoryjnym i warsztatowym ma prawo i obowiązek weryfikować, a także oceniać postawę i przygotowanie ucznia do zajęć na podstawie obserwacji oraz kontroli wstępnej i bieżącej podczas zajęć;

V. Zasady opracowywania wymagań edukacyjnych i kryteria oceniania

1. Wymagania edukacyjne są zamierzonymi osiągnięciami i kompetencjami uczniów na poszczególnych etapach kształcenia obejmującymi zakres: wiadomości, umiejętności i postawy oraz określają, co uczniowie powinni umieć, rozumieć po zakończeniu nauczania przedmiotu.
2. Wymagania edukacyjne dla przedmiotu opracowano na podstawie podstaw programowych i programów nauczania.
3. Sposób klasyfikacji treści nauczania na poziomy wymagań.

Zakres wymagań		Stopień trudności wymagań
Wiadomości	Zapamiętywanie wiadomości	Kategoria A
	Zrozumienie wiadomości	Kategoria B
Umiejętności	Stosowanie wiadomości w sytuacjach typowych	Kategoria C
	Stosowanie wiadomości w sytuacjach problemowych	Kategoria D
Treści programowe wykraczające poza wymagania edukacyjne wynikające z programu nauczania		Kategoria W

4. Kryteria związane z określeniem stopnia trudności wymagań edukacyjnych:

- **kategoria A** – obejmuje wiadomości umożliwiające kontynuowanie nauki na danym szczeblu nauczania, stosowania wiadomości w sytuacjach typowych tzn.: zna pojęcia, terminy, prawa, zasady, reguły, treści naukowe, zasady działania (potrafi je nazwać, wymienić, zdefiniować, wyliczyć, wskazać), ma elementarny poziom rozumienia tych wiadomości i nie powinien ich mylić ze sobą;
- **kategoria B** – obejmuje wiadomości, umiejętności stosunkowo łatwe do opanowania, pewne merytorycznie, użyteczne w życiu codziennym tzn.: potrafi przedstawić wiadomości w innej formie, niż je zapamiętał, potrafi wytłumaczyć, wyjaśnić, streścić, zróżnicować, zilustrować wiadomości, zinterpretować je i uporządkować, uczynić je podstawą prostego wnioskowania;
- **kategoria C** – obejmuje wiadomości, umiejętności o średnim stopniu trudności (pogłębione i rozszerzone w stosunku do wymagań podstawowych), przydatne, ale nie niezbędne w pracy zawodowej, tzn.: opanowanie przez ucznia umiejętności praktycznego posługiwania się wiadomościami według podanych mu wzorów (potrafi zadanie rozwiązać, zastosować, porównać, sklasyfikować, określić, obliczyć, skonstruować, narysować, scharakteryzować, zmierzyć, zaprojektować, wykreślić), umie stosować wiadomości w sytuacjach podobnych do ćwiczeń;
- **kategoria D** – obejmuje wiadomości i umiejętności trudne do opanowania, twórcze naukowo, specjalistyczne zawodowo, stanowiące rozwinięcie wymagań rozszerzających i mogą wykraczać poza program nauczania, tzn.: opanowanie przez ucznia umiejętności formułowania problemów, dokonywania analizy syntezy nowych zjawisk (potrafi udowodnić, przewidzieć, ocenić, wykryć, zanalizować, zaproponować, zaplanować), umie formułować plan działania, tworzyć oryginalne rozwiązania.

5. Ustala się następujące kryteria wymagań na poszczególne oceny

Zakres wymagań				Ocena
Kategoria A	Kategoria B	Kategoria C	Kategoria D	
				Niedostateczny 1
X				Dopuszczający 2
X	X			Dostateczny 3
X	X	X		Dobry 4
X	X	X	X	Bardzo dobry 5
Wymagania wykraczające (W)				Celujący 6

VI. Ogólne kryteria oceniania na poszczególne stopnie:

Stopień celujący – otrzymuje uczeń, który posiada wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania. Jego wiedza jest pełna z poziomów P i PP określonych w wymaganiach edukacyjnych. Biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami, samodzielnie rozwiązuje zadania o bardzo wysokim stopniu trudności oraz swobodnie analizuje i wyciąga wnioski. Na bieżąco interesuje się specjalistyczną problematyką z przedmiotu, poruszaną w różnych źródłach popularnonaukowych. Osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach interdyscyplinarnych. Uczeń powinien uzyskać średnią ważoną ocen częściowych > 5,30.

Stopień bardzo dobry – otrzymuje uczeń, który w pełni opanował zakres wiedzy i umiejętności określony programem nauczania z poziomów P i PP określonych w wymaganiach edukacyjnych. Zasób jego wiedzy pozwala mu na wykorzystanie jej do rozwiązywania zadań i problemów zaistniałych przypadkowo, wynikających często ze swobodnego rozważania i analizy. Samodzielnie stosuje wiadomości i interpretuje zdobytą wiedzę w praktyce. Systematyczny, aktywny na lekcji i bardzo dobry organizator. Poprawnie prezentuje utrwaloną wiedzę i umiejętności. Uczeń powinien uzyskać średnią ważoną ocen częściowych 4,75 – 5,30.

Stopień dobry – otrzymuje uczeń, który opanował wiadomości określone programem nauczania, jego wiedza jest z poziomu P i ma niewielkie braki z poziomu PP określonych w wymaganiach edukacyjnych. Potrafi właściwie interpretować problemy poruszane na zajęciach przez nauczyciela, samodzielnie lub przy niewielkiej pomocy nauczyciela rozwiązuje i wykonuje zadania teoretyczne, jak i praktyczne. Umie poprawnie wykorzystać wiedzę teoretyczną w praktyce. Uczeń samodzielnie rozwiązuje zadania o średnim stopniu trudności, umie zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w nowych sytuacjach. Cechuje go pozytywny stosunek do przedmiotu, aktywna postawa na lekcji oraz dobra współpraca w grupie. Podczas prezentacji wiedzy i umiejętności pojawiają się drobne usterki. Zauważalne są odstępstwa od systematycznej pracy. Uczeń powinien uzyskać średnią ważoną ocen częściowych 3,65 – 4,74.

Stopień dostateczny – otrzymuje uczeń, który opanował wiadomości i umiejętności określone programem nauczania na poziomie podstawowym. Zna najważniejsze zagadnienia (posiada wiedzę z poziomu P określonego w wymaganiach edukacyjnych). Potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązać zadania zarówno teoretyczne, jak i praktyczne o średnim stopniu trudności. Uczeń posiada podstawową wiedzę i potrafi ją wykorzystać w rozwiązywaniu tylko typowych zadań. Potrafi przygotować stanowisko pracy i stosuje zasady wykonania zadania. Jest aktywny sporadycznie. Uczeń posiada pewne braki w materiale bieżącym. Uczeń prezentuje wiedzę i umiejętności z usterkami i wykazuje częste odstępstwa od systematycznej pracy. Uczeń powinien uzyskać średnią ważoną ocen częściowych 2,75 – 3,64.

Stopień dopuszczający – otrzymuje uczeń, który posiada wiedzę niezbędną do realizacji celów przedmiotu i koniecznej do dalszego kształcenia (zakres wiedzy z poziomu P określonego w wymaganiach edukacyjnych), ma problemy z opanowaniem wymagań edukacyjnych, które nie przekreślają jednak możliwości uzyskania przez ucznia podstawowej wiedzy i umiejętności. Uczeń radzi sobie z zadaniami o bardzo małym stopniu trudności przy pomocy nauczyciela. Zna podstawowe pojęcia, najważniejsze zagadnienia i umiejętności przedmiotowe. Potrafi

pracować bezpiecznie i higienicznie. Uczeń jest niesystematyczny i bardzo mało aktywny. Uczeń powinien uzyskać średnią ważoną ocen cząstkowych 1,75 – 2,74.

Stopień niedostateczny – otrzymuje uczeń, który nie spełnia kryteriów określonych na ocenę dopuszczającą (zakres wiedzy z poziomu P określonego w wymaganiach edukacyjnych), ma duże braki w wiadomościach i umiejętnościach, które uniemożliwiają dalsze zdobywanie kompetencji z tego przedmiotu, kontynuację nauki lub ukończenie szkoły. Uczeń nie zna podstawowych pojęć, zasad i nie potrafi wykonać zadań o elementarnym stopniu trudności. Bierna postawa ucznia na lekcjach. Brak systematyczności i bardzo poważne usterki przy prezentacji wiedzy i umiejętności. Uczeń nie rozumie treści i nie potrafi stosować wiedzy w praktyce. Bardzo duże braki w trwałości wiedzy i umiejętności. Nie rozumie i nie potrafi wykonać prostych zadań, nawet przy pomocy nauczyciela.

VII. Wymagania edukacyjne z określeniem poziomu i trudności z poszczególnych przedmiotów zawodowych z przyporządkowaniem do zawodu.

Załącznik nr 1. WYMAGANIA EDUKACYJNE - TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Załącznik nr 2: WYMAGANIA EDUKACYJNE - KELNER

Załącznik nr 3: WYMAGANIA EDUKACYJNE - TECHNIK OBSŁUGI TURYSTYCZNEJ

Załącznik nr 4: WYMAGANIA EDUKACYJNE - TECHNIK TECHNOLOGII ODZIEŻY

Załącznik nr 5: WYMAGANIA EDUKACYJNE - TECHNIK PRZEMYSŁU MODY

Załącznik nr 6: WYMAGANIA EDUKACYJNE - TECHNIK HOTELARSTWA

Załącznik nr 7: WYMAGANIA EDUKACYJNE - KUCHARZ

Załącznik nr 8: WYMAGANIA EDUKACYJNE - CUKIERNIK

IX. Ewaluacja Przedmiotowego Systemu Oceniania

Ewaluacja odbywać się będzie na podstawie informacji zwrotnych uzyskiwanych od uczniów, zbieranych na podstawie np. opracowanych przez nauczycieli ankiet. Ostatnia aktualizacja 1.09. 2017 r.

X. Postanowienia końcowe

1. W przypadkach nie objętych przedmiotowymi zasadami oceniania obowiązują regulacje zawarte w WZO.
2. Przedmiotowe Zasady Oceniania podlegają nowelizacjom wynikającym ze zmian w WZO i reformą szkolnictwa zawodowego.
3. Przedmiotowe Zasady Oceniania wchodzi w życie z początkiem roku szkolnego 2017/2018.

Opracował zespół nauczycieli przedmiotów zawodowych Ho-Ga-Tur.

Koordynator prac: Leokadia Drobnica, Marta Lewek

Przewodniczący zespołu: Marcin Purgacz