**PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA**

**Procesy technologiczne w gastronomii**

1. **Przedmiotowy system oceniania opracowany został w oparciu o następujące dokumenty:**

* Program nauczania zajęć praktycznych;
* Statut szkoły;
* Wewnątrzszkolny System Oceniania.

1. **Przedmiotowy system oceniania obowiązuje od 01 września 2015 r.**
2. **Przedmiotowy system oceniania dotyczy zawodu: technik żywienia i usług gastronomicznych**
3. **Cele przedmiotowego systemu oceniania:**

* diagnozowanie i monitorowanie postępów ucznia,
* jasny i klarowny system oceniania,
* sprawiedliwe ocenianie każdego ucznia,
* wspieranie rozwoju ucznia przez ewaluację jego osiągnięć,
* informowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć dydaktycznych i postępach w tym zakresie,
* pomoc uczniowi w samodzielnym planowaniu jego rozwoju,
* motywowanie ucznia do dalszej pracy,
* wykorzystanie przez nauczyciela wyników osiągnięć uczniów do planowania pracy dydaktycznej,
* dostarczanie rodzicom (prawnym opiekunom) i nauczycielom informacji o postępach i trudnościach w nauce oraz o specjalnych uzdolnieniach ucznia.

1. **Oceny bieżące, klasyfikacyjne roczne i końcowe ustala się w stopniach, według następującej skali:**

* 6 – celujący (cel.)
* 5 – bardzo dobry (bdb.)
* 4 – dobry (db.)
* 3 – dostateczny (dost.)
* 2 – dopuszczający (dop.)
* 1 – niedostateczny (ndst.)

Za każde zajęcia uczeń otrzymuje ocenę cząstkową wg obowiązującej skali ocen.

1. **Ocena semestralna i roczna.**

Podstawą wystawienia oceny semestralnej będą oceny cząstkowe otrzymane przez ucznia w ciągu całego półrocza. Ocena za drugi semestr jest oceną roczną.

1. **Semestralne kryteria oceniania:**

**Ocenę celującą** - otrzymuje uczeń, który:

* opanował w pełnym zakresie wiadomości i umiejętności przewidziane programem,
* potrafi korzystać z różnych źródeł informacji, nie tylko tych wskazanych przez nauczyciela,
* trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną i samodzielnie rozwiązuje problemy praktyczne związane z zawodem przy zachowaniu wszystkich zasad higieny i bezpieczeństwa pracy,
* jest zainteresowany zawodem,
* proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia,
* umiejętnie i efektownie pracuje w grupie oraz współpracuje z nauczycielem zachowując przy tym wysoką kulturę osobistą,
* współpracuje z nauczycielem w tworzeniu pomocy dydaktycznych,
* osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach przedmiotowych szczebla wyższego niż szkolny,
* bierze aktywny udział w przygotowywaniu i obsłudze gastronomicznej imprez szkolnych i lokalnych.

**Ocenę bardzo dobrą** - otrzymuje uczeń, który:

* opanował w pełnym zakresie wiadomości i umiejętności przewidziane programem,
* potrafi stosować zdobytą wiedzę z różnych dziedzin podczas samodzielnego rozwiązywania zaistniałych problemów w swoim zawodzie,
* opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe warunkujące należyte przygotowania do zawodu,
* ma poczucie wysokich kwalifikacji zawodowych,
* wykazuje dużą samodzielność i potrafi korzystać z różnych źródeł wiedzy,
* potrafi rozplanować i samodzielnie wykonać powierzone zadanie,
* wykazuje się aktywną postawą w czasie zajęć,
* potrafi poprawnie rozumować w kategoriach przyczynowo – skutkowych wykorzystując wiedzę przewidzianą programem również przedmiotów pokrewnych,
* przywiązuje dużą wagę do organizacji pracy, jakości i estetyki podczas wykonywania ćwiczeń,
* prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi, a umiejętnościami praktycznymi,
* bierze udział w przygotowywaniu i obsłudze gastronomicznej imprez szkolnych i lokalnych.

**Ocenę dobrą – otrzymuje uczeń, który:**

* opanował w dużym zakresie wiadomości i umiejętności określonym programem nauczania,
* poprawie stosuje wiadomości i umiejętności do samodzielnego wykonania typowych zadań, natomiast zadania o stopniu trudniejszym wykonuje przy pomocy nauczyciela,
* prawidłowo analizuje sytuacje, postępuje wg zasad i metod stosowanych w zawodzie,
* potrafi współpracować w zespole przy wykonaniu określonego zadania,
* potrafi korzystać ze wszystkich poznanych na lekcji źródeł informacji,
* prawidłowo rozpoznaje i wykorzystuje zdobytą widzę i umiejętności w realizacji ćwiczeń,
* poprawnie rozumuje w kategoriach przyczynowo – skutkowych,
* dostrzega błędy popełnione pry realizowaniu określonych zadań,
* jest aktywny na zajęciach,
* interesuje się przedmiotem.

**Ocenę dostateczną - otrzymuje uczeń, który:**

* opanował w podstawowym zakresie wiadomości i umiejętności określone programem nauczania,
* wykazuje się znajomością i zrozumieniem podstawowych pojęć zawodowych, pozwalających na zrozumienie większości zagadnień z przedmiotu,
* podejmuje współpracę w grupie przy zadaniach zespołowych,
* przejawia zainteresowanie przedmiotem,
* potrafi zgodnie z zasadami bhp wykonać proste ćwiczenia praktyczne,
* w czasie zajęć wykazuje się aktywnością w stopniu zadawalającym,

**Ocenę dopuszczającą - otrzymuje uczeń, który:**

* ma braki w opanowaniu wiadomości określanych programem nauczania, ale braki te nie przekreślają możliwości dalszego kształcenia,
* opanował w stopniu elementarnym przygotowanie do zawodu,
* potrafi nazwać i wymienić przy pomocy nauczyciela podstawowe czynności związane z wykonywanym zawodem,
* przejawia mało aktywny stosunek do przedmiotu,
* z pomocą nauczyciela potrafi wykonać proste ćwiczenia,
* ma pewne uchybienia w zachowaniu higieny osobistej i produkcji oraz przestrzeganiu przepisów bhp.

**Ocenę niedostateczną – otrzymuje uczeń, który:**

* ma duże braki w wiadomościach i umiejętnościach określonych programem nauczania, które uniemożliwiają dalsze zdobywani wiedzy,
* nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności związanych z zawodem,
* wykonuje niechęć do zdobywania wiedzy,
* nie wykazuje zainteresowania zawodem,
* nie wykazuje chęci współpracy w celu uzupełnienia braków,
* często opuszcza zajęcia bez ważnych powodów
* nie dba o higienę osobistą oraz nie przestrzega przepisów BHP(pomalowane paznokcie, mocny makijaż, biżuteria)
* nie zaliczy zajęć praktycznych w odpowiednim terminie.

W przypadku braku fartucha uczeń nie bierze aktywnego udziału w zajęciach a na koniec zajęć uzyskuje ocenę niedostateczną.

Ocenę wypracowaną na zajęciach obniża się o jeden stopień za:

* brak nakrycia głowy,
* brak ściereczki.

1. **Sposób zaliczenia zajęć praktycznych, na których uczeń był nieobecny.**

Uczeń ma obowiązek zaliczenia zajęć praktycznych w terminie do dwóch tygodni, liczonym od pierwszego dnia powrotu ucznia do szkoły. Sposób zaliczenia nieobecności określa nauczyciel i mogą być to prace porządkowe wyznaczone przez prowadzącego zajęcia.

Zajęcia nie zaliczone oceniane są na ocenę niedostateczną.