

## 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, uciążliwych, 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 dobłą 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 instruktżu nauczyciela, jest wystarczająco sprawny

Ocenę **dostateczną** otrzymuje uczeń, który spełnia wymienione kryteria z pewnymi brakami, naprawionymi po instruktżu 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 instruktżu 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.**