

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Przedmiotowy System Oceniania został opracowany w oparciu o:

- podstawę programową kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych 343404, określoną przez Ministerstwo Edukacji Narodowej,
- Szkolny Program Nauczania w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych,
- Wewnątrzszkolny System Oceniania stanowiący integralną część Statutu Szkoły.

Poniższe wymagania edukacyjne dotyczą następujących przedmiotów:

- Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii
- Działalność gospodarcza w gastronomii
- Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem
- Zasady żywienia
- Usługi gastronomiczne
- Procesy technologiczne w gastronomii
- Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej
- Obsługa konsumentów w gastronomii

Opracowany PSO zawiera następujące elementy:

1. Cele PSO,
2. Obszary oceniania,
3. Formy sprawdzenia wiedzy i umiejętności oraz zasady oceniania bieżącego,
4. Wymagania edukacyjne ogólne,
5. Zasady oceniania śródrocznego i rocznego.

1. Cele PSO:

- poinformowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych i postępach w tym zakresie,
- pomoc uczniom w samodzielnym planowaniu swojego rozwoju,
- motywowanie ucznia do dalszej pracy,
- dostarczanie rodzicom (prawnym opiekunom) i nauczycielom informacji o postępach, trudnościach i specjalnych uzdolnieniach ucznia,
- umożliwianie nauczycielom doskonalenia organizacji i metod pracy dydaktyczno-wychowawczej.

2. Oceniane obszary:

Na lekcjach ocenie podlegają następujące wiadomości i umiejętności:

- znajomość i zrozumienie podstawowych pojęć z zakresu zasad żywienia, technologii gastronomicznej, obsługi konsumenta, zasad planowania i prowadzenia działalności gastronomicznej,
- znajomość i zrozumienie procedur występujących w gastronomii,
- umiejętność wyjaśniania przyczyn i przebiegu zjawisk gospodarczych,
- umiejętność rozwiązywania problemów i stawiania hipotez,
- umiejętność wnioskowania i uogólniania,
- wykorzystanie techniki i technologii
- posługiwanie się językiem zawodowym
- współpraca w grupie,
- umiejętność publicznego dyskusowania, formułowania własnych poglądów i opinii.
- przestrzeganie zasad prawidłowego sporządzania potraw,
- przestrzeganie zasad higieny przy sporządzaniu potraw,
- przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
- dobór odpowiednich narzędzi i sprzętu,
- organizowanie stanowiska pracy-przygotowanie i rozmieszczenie sprzętu, przygotowanie surowców i półproduktów,
- wykorzystanie umiejętności teoretycznych potrzebnych do wykonania zadań praktycznych- prawidłowe przeprowadzenie procesów teoretycznych, odczytywanie receptur , przeliczanie receptur, korzystanie z instrukcji obsługi maszyn,
- postawa zawodowa organizacja czasu pracy, przestrzeganie przepisów, racjonalna gospodarka surowcami i sprzętem, porządek na stanowisku pracy.

3. Formy sprawdzenia wiedzy i umiejętności oraz zasady oceniania,

Ocenie podlegają następujące dziedziny aktywności ucznia:

- pisemne prace klasowe – obejmujące większy zakres materiału, zapowiadane z minimum tygodniowym wyprzedzeniem (informacja ta zostaje zapisana w dzienniku), z możliwością poprawy uzyskanej oceny niedostatecznej w ustalonym z nauczycielem terminie,
- pisemne sprawdziany wiadomości i umiejętności (kartkówki) – obejmujące trzy ostatnio zrealizowane tematy, zapowiadane lub niezapowiadane, bez możliwości poprawy uzyskanej oceny,
- odpowiedzi ustne,
- prace domowe,
- samodzielna praca ucznia nad referatami, projektem, pomocami dydaktycznymi, itp.,
- aktywność na lekcji,
- efekty pracy na stanowisku roboczym podczas zajęć w pracowni,
- współpraca w grupie podczas zajęć z wykorzystaniem metody pracy grupowej,

- udział w konkursach o tematyce zawodowej.
- samodzielna praca na lekcji
- próbne egzaminy zawodowe

Zasady oceniania pisemnych prac klasowych

Oceny ustalane są wg systemu punktowego:

- ponad 98% pkt – celujący,
- 98%- 90% pkt – bardzo dobry,
- 89% - 75% pkt – dobry,
- 74% - 60% pkt – dostateczny,
- 59% - 50% pkt – dopuszczający,
- poniżej 50% pkt – niedostateczny

Zasady oceniania kartkówek

Oceny ustalane są wg systemu punktowego:

- 100%- 90% pkt – bardzo dobry,
- 89% - 75% pkt – dobry,
- 74% - 60% pkt – dostateczny,
- 59% - 50% pkt – dopuszczający,
- poniżej 50% pkt – niedostateczny

Zasady oceniania wypowiedzi ustnej

- Poprawność merytoryczna
- Uzasadnienie wypowiedzi
- Stosowanie języka zawodowego, branżowego
- Sposób prezentacji – umiejętność formułowania myśli

Zasady oceniania pracy w grupie

- Organizacja pracy w grupie
- Komunikacja w grupie
- Aktywność, wkład pracy własnej
- Współdziałanie
- Prezentowanie rezultatów pracy grupy
- Czas wykonania
- Terminowość realizacji

Zasady oceniania pracy domowej

- Prawidłowe wykonanie
- Zawartość merytoryczna
- Wykorzystanie źródeł informacji
- Estetyka wykonania
- Wkład pracy

Zasady oceniania samodzielnej pracy na lekcji

- Prawidłowość wykonania
- Czas i terminowość wykonania
- Estetyka wykonania

Zasady oceniania samodzielnej pracy ucznia nad referatami, projektem, pomocami dydaktycznymi, itp.

- Prawidłowość wykonania
- Czas i terminowość wykonania
- Zawartość merytoryczna
- Wykorzystanie źródeł informacji
- Estetyka wykonania
- Wkład pracy

Zasady oceniania efektów pracy na stanowisku komputerowym (zadania praktyczne)

100%- 95% pkt – bardzo dobry,
94% - 89% pkt – dobry,
88% - 82% pkt – dostateczny,
81% - 75% pkt – dopuszczający,
poniżej 75%pkt – niedostateczny

Zasady oceniania próbnych egzaminów zawodowych

- Próbne egzaminy zawodowe teoretyczne oceniane są tak samo jak pisemne prace klasowe
- Próbne egzaminy zawodowe praktyczne oceniane są wg systemu punktowego:
 - 100% pkt – 98%pkt – celujący,
 - 97%- 92% pkt – bardzo dobry,
 - 91% - 86% pkt – dobry,
 - 85% - 80% pkt – dostateczny,
 - 79% - 75% pkt – dopuszczający,

4. Wymagania edukacyjne ogólne

Ocena celująca:

Uczeń spełnia wszystkie kryteria na ocenę bardzo dobrą, a ponadto:

- wykazuje szczególne zainteresowanie przedmiotami zawodowymi nauczonymi w technikum żywienia i usług gastronomicznych,
- biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami, w zakresie zasad żywienia, technologii gastronomicznej, obsługi konsumenta, zasad planowania i prowadzenia działalności gastronomicznej,
- samodzielnie rozwija własne zdolności, formułuje problemy, jest dociekliwy i konsekwentnie dąży do rozwiązania problemu,
- wzbogaca swoją wiedzę korzystając z różnych źródeł informacji
- korzysta z literatury fachowej,
- posiada wiedzę i umiejętności wykraczające poza obowiązujący program nauczania,
- bierze udział i osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach przedmiotowych,
- samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne niezależnie od ich stopnia trudności i bierze aktywny udział w procesie lekcyjnym,
- wykazuje wzorową organizację pracy i wzorowy przebieg poszczególnych czynności,
- wzorowo i przykładowo wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do prawidłowego wykonywania prac,
- uczeń przykładowo przestrzega norm i przepisów obowiązujących podczas pracy na terenie pracowni, przy stanowisku pracy,
- jest zawsze przygotowany do lekcji i aktywnie uczestniczy w zajęciach,
- uczeń bezbłędnie wykonuje potrawy, przestrzega wszystkie procedury obróbki i sporządzania potraw w pełnym zakresie wykorzystuje technikę, technologię, sprzęt służący do obsługi gastronomicznej i biurowej w celu wykonania ćwiczeń praktycznych
- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.
- otrzymuje bardzo dobre i celujące stopnie z prac pisemnych

2) Ocena bardzo dobra:

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności wyznaczone zakresem treści nauczania, tzn.:

- wykazuje się znajomością i rozumieniem pojęć z zakresu realizowanego programu,
- stosuje pojęcia i terminy stosowane w zakresie zasad żywienia, technologii gastronomicznej, obsługi konsumenta, zasad planowania i prowadzenia działalności gastronomicznej,
- sprawnie i precyzyjnie posługuje się odpowiednią terminologią w wymiarze teoretycznym i praktycznym,

- jasno i logicznie rozumuje, czyta ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, szkiców, wykresów, map, dokumentacji technicznych i technologicznych,
- uczeń bezbłędnie wykonuje potrawy które odpowiadają w pełni warunkom odbioru,
- prawidłowo przebiega u niego organizacja stanowiska pracy i samej pracy,
- bezbłędnie wykorzystuje maszyny i narzędzia oraz urządzenia niezbędne podczas sporządzania potraw,
- prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, w pełni przestrzega poszczególnych etapów pracy przy sporządzaniu produktów z różnych składników,
- pracuje w pełni samodzielnie, samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne i bierze aktywny udział w procesie lekcyjnym,
- jest przygotowany do lekcji i aktywnie uczestniczy w zajęciach,
- rzadko popełnia błędy,
- udziela wyczerpujących wypowiedzi ustnych i pisemnych, szybko i sprawnie wykonuje ćwiczenia praktyczne,
- korzysta ze wszystkich dostępnych i wskazanych przez nauczyciela źródeł informacji,
- bardzo dobrze wykorzystuje technikę, technologię, sprzęt służący do obsługi gastronomicznej i biurowej w celu wykonania ćwiczeń praktycznych
- bierze udział w konkursach przedmiotowych
- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

3) Ocena dobra:

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności wyznaczone zakresem treści nauczania, tzn.:

- wykazuje się znajomością i rozumieniem wielu pojęć z zakresu realizowanego programu,
- stosuje podstawowe pojęcia stosowane w zakresie zasad żywienia, technologii gastronomicznej, obsługi konsumenta, zasad planowania i prowadzenia działalności gastronomicznej,
- sprawnie, ale nie zawsze precyzyjnie posługuje się odpowiednią terminologią w wymiarze teoretycznym i praktycznym,
- prawidłowo i sprawnie wykonuje czynności, w pełni przestrzega poszczególnych etapów pracy przy sporządzaniu produktów z różnych składników,
- potrafi przewidzieć skutki niewłaściwego zastosowania składników do produkcji potraw,
- potrafi stosować wiedzę i umiejętności do rozwiązywania zadań typowych
- sporadycznie zdarza mu się nieprzygotowanie do zajęć,
- potrafi skorzystać ze wszystkich poznanych w czasie lekcji źródeł informacji
- sprawnie wykonuje zadane ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem nowoczesnego sprzętu i urządzeń, służących do produkcji gastronomicznej i obsługi klienta,
- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

4) Ocena dostateczna:

Uczeń opanował wiadomości i umiejętności istotne tzn.:

- zna i rozumie podstawowe pojęcia i stosuje je do rozwiązywania typowych zadań,
- przy rozwiązywaniu zadań nie zawsze sprawnie posługuje się odpowiednią terminologią,
- potrafi samodzielnie rozwiązać proste zadania o średnim stopniu trudności,
- trudniejsze zadania najczęściej rozwiązuje przy niewielkiej pomocy nauczyciela,
- zwykle jest przygotowany do zajęć,
- sprawnie wykonuje czynności, przestrzega poszczególnych etapów pracy przy sporządzaniu produktów z różnych składników,
- ma niewielkie trudności z wykonywaniem ćwiczeń praktycznych,
- potrafi pod kierunkiem nauczyciela korzystać z podstawowych źródeł informacji
- popełnia błędy rzeczowe w zakresie podstawowych pojęć z zakresu hotelarstwa,
- jego aktywność na lekcji jest sporadyczna,
- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

5) Ocena dopuszczająca:

Uczeń:

- zna podstawowe pojęcia, intuicyjnie rozumie ich treść, podaje przykłady dla tych pojęć,
- analizuje i rozwiązuje łatwiejsze zadania przy pomocy nauczyciela, czasami samodzielnie potrafi rozwiązać zadania proste w sytuacjach typowych,
- wykonuje czynności, przestrzega poszczególnych etapów pracy przy sporządzaniu produktów z różnych składników,
- zadania rozwiązuje długo, niestarannie,
- bardzo często popełnia błędy,
- nie stosuje terminologii lub stosuje ją rzadko, bądź niepoprawnie,
- jest mało aktywny na zajęciach,
- wiedza w zakresie podstawowych pojęć z zakresu hotelarstwa, gastronomii i turystyki jest niepełna i powierzchowna,
- przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

6) Ocena niedostateczna

Uczeń nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności niezbędnych do dalszej nauki danego przedmiotu, ponadto:

- nie bierze aktywnego udziału w zajęciach,
- nie rozumie podstawowych pojęć i terminów stosowanych w hotelarstwie, gastronomii i turystyce,
- nie potrafi samodzielnie rozwiązać zadań i problemów o niewielkim stopniu trudności,

- nie uczestniczy w dyskusjach i nie bierze udziału w zajęciach lekcyjnych,
- nie potrafi samodzielnie wykonywać podstawowych ćwiczeń praktycznych w zakresie świadczonych usług przez gastronomię,
- nie skorzystał z szans uzupełnienia wiedzy i umiejętności
- nie przestrzega przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

5. Zasady oceniania śródrocznego i rocznego.

Ocenę wyjściową do wystawienia oceny śródrocznej i rocznej stanowi średnia ważona liczona według zasady:

- prace klasowe oraz prace wymagające wiedzy wykraczającej poza program nauczania – z wagą 3,
- kartkówki i odpowiedzi – z wagą 2,
- pozostałe aktywności – z wagą 1.

Ponadto obowiązuje następująca skala:

<u>średnia ważona</u>	<u>ocena</u>
1,00 – 1,74	niedostateczny
1,75 – 2,74	dopuszczający
2,75 – 3,74	dostateczny
3,75 – 4,74	dobry
4,75 – 5,24	bardzo dobry
5,25 – 6,00	celujący

Oceny śródroczne i roczne wystawia się przy użyciu wyżej wymienionej skali, jednak z uwzględnieniem takich aspektów, jak stosunek danego ucznia do nauczanego przedmiotu, jego systematyczność, pracowitość, chęć zdobywania wiedzy i nadrabiania braków, udział w oferowanych przez szkołę przedmiotowych zajęciach pozalekcyjnych, udział w konkursach i olimpiadach.