

PRZEDMIOTOWE OCENIANIE Z PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH

System oceniania jest zgodny z Rozporządzeniem MENiS z dnia 30 kwietnia 2007 roku w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych oraz Wewnątrzszkolnym Ocenianiem Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Grudziądzu.

W codziennej praktyce obserwujemy ucznia w wielu sytuacjach w związku z procesem uczenia się. 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 ocenianie polega na rozpoznawaniu przez nauczyciela poziomu i postępów w opanowaniu przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych, które wynikają z programów nauczania oraz formułowania oceny.

I. Obszary aktywności ucznia, które będą podlegać ocenie.

1. Wiedza

a.. znajomość pojęć, zasad, zagadnień i reguł dotyczących zagadnień zawodowych przewidzianych w programie nauczania

- na lekcjach teoretycznych przedmiotów zawodowych
- na zajęciach praktycznych

b. zrozumienie i zapamiętywanie wiadomości zdobytych podczas lekcji i nauki własnej,

c. uporządkowanie i streszczenie wiadomości, zilustrowanie i wyjaśnienie na odpowiednich przykładach.

2. Umiejętności

a. posługiwanie się wiadomościami według podanych wzorów

b. prawidłowa interpretacja i samodzielne rozwiązywanie problemów związanych z przedmiotem

- c. prawidłowa analiza, wnioskowanie i dostrzeganie związków między teorią, a praktyka i stosowanie w rozwiązywaniu zadań
- d. formułowanie problemów, planu działania, przewidywanie i prezentowanie ich na własny sposób
- e. ocenianie, wartościowanie, wnioskowanie
- f. poprawne korzystanie z pomocy dydaktycznych (podręczniki, plansze, słowniki, rysunki, schematy)
- g . wykorzystywanie wiedzy teoretycznej w praktyce.

3. Postawy

- a . samodzielność i aktywność na lekcji
- b. pozytywne nastawienie i zainteresowanie przedmiotem
- c. praca w zespole
- d. obecność i przygotowanie do lekcji
- e. prowadzenie zeszytu i wykonywanie zadań
- f. samodzielność, zaangażowanie i dociekliwość poznawcza
- g. kształcenie kreatywnej postawy wobec problemu
- h. umiejętność samooceny, planowania i organizowania własnej nauki, przyjmowania za nią odpowiedzialności
- i. dokładności, rzetelności, systematyczności, wiary we własne siły.

II. Założenia ogólne przedmiotowego systemu oceniania

1. Przedmiotowy system oceniania ma na celu :
 - a. poinformowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych i postępach w nauce
 - b. pomoc uczniowi w samodzielnym planowaniu swojego rozwoju
 - c. motywowaniu ucznia do dalszej pracy
 - d. dostarczaniu nauczycielowi, rodzicom (opiekunom) informacji o postępach, trudnościach, uzdolnieniach ucznia
 - f. umożliwia nauczycielowi doskonalenia organizacji i metod pracy dydaktyczno – wychowawczej
 - g. uświadomienie uczniom braków w zakresie wiedzy oraz wdrażanie do samokontroli.
2. Ocenianie przedmiotowe obejmuje:
 - a. formułowanie przez nauczycieli wymagań edukacyjnych oraz informowanie o nich uczniów i rodziców
 - b. formułowanie trybu oceniania
 - c. bieżące, śródroczne, końcowe ocenianie i klasyfikowanie według skali i w formie przyjętej w szkole jak również warunki poprawiania
 - d. przeprowadzanie egzaminów klasyfikacyjnych.
3. Ocenianie pełni funkcje:
 - a . diagnostyczna (monitorowanie postępów ucznia i określanie jego potrzeb indywidualnych)
 - b. klasyfikacyjna (różnicuje i uporządkowuje uczniów zgodnie z pewną skalą i za pomocą umownego znaku).
4. Przedmiotem oceny jest:
 - a. zakres opanowanych wiadomości
 - b. rozumienie materiału naukowego

- c. umiejętność stosowania wiedzy
- d. umiejętność przekazywania wiedzy .

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 – nast.

b. Ocenie podlegają:

- krótkie prace kontrolne ustne i pisemne (mogą być nie zapowiedziane) z 3 ostatnich tematów
- prace klasowe (klasówki)
- sprawdziany
- wyznaczone prace domowe,
- samodzielna praca ucznia w czasie lekcji,
- praca ucznia na lekcji (odpowiedź, aktywność i zaangażowanie, stosunek ucznia do przedmiotu),
- przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy
- na podstawie ocen cząstkowych wystawiana jest ocena semestralna.

2. Metody i formy oceniania:

- a. ustne: odpowiedź ustna, dyskusja, rozmowa, zdefiniowanie, wyliczanie
- b. pisemne: sprawdzian zapowiedziany z określonego materiału, kartkówka lub test nie zapowiedziany z ostatnich 1-2 lekcji lub w ramach działu, praca pisemna lub test sprawdzający z działu programowego, praca domowa
- c. ćwiczenia praktyczne
- d. prace samodzielne uczniów
- e. prace w grupach
- f. aktywność i zaangażowanie na lekcjach
- g. prace nieobowiązkowe, nadprogramowe.
- h. projekty egzaminacyjne

IV. Zasady sprawdzania, oceniania osiągnięć i postępów

- podstawa oceny jest zakres realizacji wymagań edukacyjnych określonych i podanych przez nauczyciela na początku roku, za realizację tych wymagań otrzymuje ocenę
- uczeń oceniany jest za swoje osiągnięcia w nauce (wiedza i umiejętności) oraz postawy (aktywność i kreatywność)
- zaplanowane przez nauczyciela formy sprawdzające są obowiązkowe.
- sprawdzanie osiągnięć i postępów cechuje: obiektywizm, jawność, indywidualizacja, konsekwencja, systematyczność

- uczeń ma prawo przystąpić do poprawy klasówki(pisemnie lub ustnie) w terminie uzgodnionym z nauczycielem). Ocena z poprawy wpisywana jest do dziennika jako ocena ostateczna
- krótkie kartkówki i testy nie podlegają poprawie
- termin oddania prac sprawdzonych prac nie może być dłuższy niż 14 dni, w wydatkowych przypadkach termin może ulec wydłużeniu
- uczeń ma prawo do oceny za dodatkowo i nadprogramowo wykonaną pracę
- prowadzenie zeszytu jest obowiązkowe
- ocena semestralna śródroczna i roczna nie jest średnią arytmetyczną ocen cząstkowych, tylko średnią ważoną
- jeżeli uczeń opuścił 50% zajęć i brak jest podstaw do wystawienia oceny – nie jest klasyfikowany
- o sposobie (metodach i formach, zasadach) sprawdzania wiadomości umiejętności uczniowie i rodzice są informowani na początku roku.
- Kryteria oceny prac, sprawdzianów, kartkówek i testów:

- stopień **przy łatwiejszych pracach pisemnych** dot. mniejszego zakresu wiadomości

ndst 0 - 40 %
dps 41 - 52 %
dst 53 - 70 %
db 71 - 85 %
bdb 86 – 100 %

- stopień **przy trudniejszych pracach pisemnych** dot. większego zakresu wiadomości

ndst 0 - 30 %
dps 31 - 52 %
dst 53 - 70 %
db 71 - 85 %
bdb 86 – 100 %

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, programu nauczania.

VI. Ocena osiągnięć z teoretycznych przedmiotów zawodowych

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności
Ocena – stopień Niedostateczny – 1 ndst	Nie opanował podstawowych wiadomości związanych z zawodem/przedmiotem Nie potrafi samodzielnie ani przy pomocy nauczyciela wykazać się wiedzą i umiejętnościami Nie wykazuje zainteresowania zawodem/przedmiotem Nie jest w stanie wymienić, nazwać, zdefiniować sposobu

	działania w zawodzie/przedmiocie Często opuszcza lekcje i nie prowadzi systematycznie zeszytu Nie odrabia zadań domowych Nie korzysta z zaproponowanych form pomocy Nie przestrzega zasad BHP
Ocena –stopień Dopuszczający – 2 dps	Opanował w stopniu elementarnym przygotowanie do zawodu/przedmiotu Potrafi nazwać, wymienić podstawowe czynności związane z wykonywanym zawodem z pomocą nauczyciela Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać ćwiczenie Przy pomocy nauczyciela wykonuje podstawowe formy ćwiczeń Wie, jaka ważna role odgrywa wiedza i umiejętności w pracy zawodowej Rokuje nadzieje, że zrozumie zdobyte wiadomości Przestrzega zasad BHP
Ocena –stopień Dostateczny – 3 dst	Opanował podstawowe wiadomości i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu teoretycznego lub zajęć praktycznych Nie przywiązuje zbytnej uwagi do organizacji pracy, estetyki i staranności wykonywanych prac Wypowiada się ogólnikowo, popełnia drobne błędy Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości Potrafi omówić zagadnienie z pomocą nauczyciela Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami Wykazuje podstawowe wiadomości w wykonywaniu zawodu/przedmiotu
Ocena – stopień dobry – 4 db	Opanował podstawowa wiedze z zakresu treści zawodu/przedmiotu oraz umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy Prawidłowo rozumie sytuacje, zasady i metody stosowane w zawodzie/przedmiocie Potrafi prawidłowo przenieść procedury ćwiczeniowe na rzeczywiste podczas działań praktycznych Trafnie wyjaśnia poznawane wiadomości Opanował podstawowe wiadomości i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego zawodu/przedmiotu Trafnie wykorzystuje wiedze i umiejętności w realizacji zadania praktycznego Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobyta wiedze i umiejętności Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym. Jest aktywny na zajęciach

Ocena –stopień Bardzo dobry – 5 bdb	Opanował wiedze, umiejętności i nawyki zawodowe warunkujące należyte przygotowanie do zawodu/przedmiotu Ma poczucie wysokich kwalifikacji zawodowych Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne związane z zawodem/przedmiotem Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi, a umiejętnościami praktycznymi Trafnie wykorzystuje wiedze teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązywania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w swoim zawodzie/przedmiocie Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasady BHP
Ocena –stopień Celujący – 6 cel	Posiada wiedze i umiejętności znacznie wykraczające, poza program nauczania Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem Analizuje i ocenia podane rozwiązanie Trafnie wykorzystuje wiedze teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości, planując rozwiązanie praktyczne Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne Współpracuje z nauczycielem w tworzeniu pomocy dydaktycznych Jest zainteresowany zawodem/przedmiotem

VI. Ocenianie semestralne i końcoworoczne

- Ocena klasyfikacyjna śródroczna i końcoworoczna wynika ze stopni częściowych. Ocena jest „średnia ważoną”.
- W przypadku „średniej ważonej” nauczyciel informuje uczniów o „wagach” dla poszczególnych dziedzin pomiaru osiągnięć ucznia, przy czym jest on jednorodny w następujących obszarach.
- Średnia ważona- stopień

do 1,79 - niedostateczny	WAGI
1,80 - 2,49 – dopuszczający	semestr x 4
2,50 – 3,49 – dostateczny	praca klasowa x 4
3,50 – 4,49 – dobry	sprawdzian x 3
4,50 – 5,49 – bardzo dobry	kartkówka, odpowiedź x 2
5,50 – 6,0 – celujący	zadanie domowe, aktywność, ćwiczenia x 1

Dodatkowo w zależności od specyfiki mogą występować inne obszary oceniania.

Przedmiotowe ocenianie dotyczy następujących przedmiotów:

Obsługa konsumenta
Pracownia technologii gastronomicznej
Technologia gastronomiczna
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem
Podstawy żywienia
Zasady żywienia
Technologia żywności
Maszyny i urządzenia przetwórstwa spożywczego
Towaroznawstwo
Technologie produkcji cukierniczej
Technika w produkcji cukierniczej
Przedmiot specjalizacyjny - przetwórstwo mleka
Podstawy hotelarstwa
Działalność recepcji
Pracownia usług hotelarskich

VII. Udział uczniów w konkursach wewnętrznych i zewnętrznych.

1. Konkursy wewnętrzne

- zwycięscy konkursów wewnętrznych otrzymują częściową ocenę z przedmiotu (lub przedmiotów) objętych regulaminem konkursu(może być stosowana gradacja ocen dla miejsc I-III np. celujący, bardzo dobry +uwaga pozytywna, bardzo dobry)
- pozostali uczestnicy konkursu wewnętrznego, ale nie mający osiągnąć otrzymują pochwałę za udział (lub inną formę motywacyjną np.:+” z danego przedmiotu objętego regulaminem).

2. Konkursy zewnętrzne

- Laureaci – ocenę celującą z przedmiotu wiodącego
- pozostali uczestnicy – podniesienie o jeden poziom oceny z przedmiotu wiodącego

Opracowała
Joanna Brzezicka-Bal