

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA

Pracownia gastronomiczna – zajęcia praktyczne

I. Zasady obowiązujące na zajęciach praktycznych

1. Uczeń ma obowiązek uczęszczać systematycznie na zajęcia
2. Uczeń musi prowadzić zeszyt przedmiotowy, w którym znajdują się zapisy z wszystkich zajęć (temat, notatka - receptura)
3. Posiadać kompletny, czysty, uprasowany strój roboczy (biały bawełniany fartuch, zapaska, nakrycie głowy, obuwie zmienne) oraz dwie ścierki bawełniane do osuszania naczyń.
4. Zakupić i przynieść na zajęcia praktyczne surowce potrzebne do wykonania ćwiczenia.
5. Każdy uczeń musi posiadać dzienniczek w którym są wpisywane oceny z kolejnych zajęć, temat zajęć i cele zajęć.
6. Uczeń ma obowiązek zaliczenia wszystkich zajęć praktycznych.
7. Uczeń ma obowiązek przygotować się z zakresu wiedzy teoretycznej dotyczącej wykonywanego ćwiczenia na zajęciach praktycznych.
8. Nauczyciel ocenione ćwiczenia praktyczne wykonane na zajęciach praktycznych omawia z uczniami.
9. Uczeń nieobecny w szkole na zajęciach z powodów usprawiedliwionych, powinien zaliczyć zajęcia praktyczne w formie wyznaczonej przez nauczyciela w terminie dodatkowym, nie dłuższym niż dwa tygodnie od dnia powrotu do szkoły. Uczniowi, który jest nieobecny na zajęciach praktycznych wpisuje się „nb”. W przypadku nieobecności nieusprawiedliwionej na sprawdzianie, teście, pracy klasowej nauczyciel ma prawo ocenić wiedzę ucznia z tego zakresu materiału na najbliższych lekcjach czy zajęciach, w formie ustalonej przez nauczyciela; może to być forma pisemna lub ustna. Niezaliczenie przez ucznia zajęć bez usprawiedliwionej przyczyny, skutkuje wpisaniem 0% w miejscu wpisanego poprzednio „nb”.
10. Uczeń uchylający się od zapowiadanych sprawdzianów i powtórek może być oceniony przez nauczyciela w dowolnym czasie i dowolnej formie podczas lekcji.
11. Poszczególnym formom działań na lekcji przypisane są wagi 1, 2, 3 opisane Statucie szkoły § 81. ust. 2:
„...W szkole obowiązują następujące wagi dla sprawdzanych umiejętności: waga 3 - konkursy, olimpiady, zawody, sprawdziany, testy, projekty i prace długoterminowe; waga 2 - kartkówki, odpowiedzi ustne, ćwiczenia praktyczne, projekty i prace krótkoterminowe; waga 1 - zadanie domowe, praca na lekcji, aktywność i zaangażowanie, ocena z zeszytu lub ćwiczeń. Dopuszcza się również przypisanie wag 1-3 innym formom sprawdzania wiedzy i umiejętności uczniów z zależności od specyfiki przedmiotu. Wprowadzenie wag na przedmiocie nie jest obowiązkowe. W takiej sytuacji wszystkim sprawdzanym umiejętnościom przyporządkowuje się wagę 1.”
12. Przy wystawianiu ocen śródrocznych i rocznych każdy nauczyciel ma do dyspozycji 5%, które mogą zostać przyznane uczniowi za systematyczną pracę i obowiązkowość lub odjęte za ich brak.
13. Prócz ocen bieżących nauczyciel może stosować plusy i minusy. Po otrzymaniu 5 znaków uczeń otrzymuje ocenę z wagą 1, przyjmując zasadę, że „+” to 20%, a „-” to 0%. Przelicznik wystawiania ocen jest taki sam jak skala ocen.
14. Testy podsumowujące, sprawdziany praktyczne i prace zlecone do domu są obowiązkowe.
15. Uczeń jest zobowiązany znać technikę sporządzania wszystkich potraw wykonywanych na lekcji, a nieobecność nie zwalnia go z tego obowiązku.

16. W czasie lekcji uczeń przestrzega regulaminu BHP i regulaminu pracowni, dba o sprzęt i czystość stanowiska pracy, sumiennie wywiązuje się z czynności wskazanych przez nauczyciela.

17. Oceny bieżące zapisane w procentach.

W szkole obowiązuje jednolita skala oceniania (ocena semestralna i roczna):

Ocena	Uzyskany % - przedmioty zawodowe
celujący	<96%-100%>
bardzo dobry	<85% - 96%>
dobry	<71% - 85%>
dostateczny	<50% - 71%>
dopuszczający	<40% - 50%>
niedostateczny	<0% - 40%>

II. Zestaw narzędzi oceniania.

Sprawdzanie wiedzy i umiejętności ucznia na zajęciach praktycznych odbywa się następującymi metodami:

- wypowiedzi ustne z ostatniego i bieżącego tematu ,
- ćwiczenia praktyczne (praca grupowa),
- wykonanie projektu wykonanej potrawy (opis metod i technik, kalkulacja, obliczenie, wartości energetycznej i odżywczej, schemat blokowy),
- praca i aktywność na lekcji,
- dodatkowe formy: udział w konkursach.

III. Wymagane umiejętności – nabyte podczas zajęć praktycznych

- stosować podczas zajęć regulamin zajęć praktycznych oraz zasady bhp
- stosować receptury gastronomiczne
- dobierać surowce, ocenić ich jakość, sporządzać, dekorować potrawy i oceniać jakość potraw stosując zasady organoleptycznej oceny żywności;
- organizować proces produkcji potraw z uwzględnieniem obowiązujących wymagań ergonomii, przepisów bhp, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
- obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane podczas produkcji potraw
- przechowywać surowce, półprodukty i potrawy w warunkach zapewniających zachowanie ich jakości i wartości odżywczej
- przestrzegać zasad racjonalnego wykorzystania surowców
- przestrzegać zasad racjonalnego żywienia
- zagospodarować odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne
- organizować zmywanie naczyń stołowych i kuchennych
- utrzymywać w czystości zastawę stołową i sprzęt kuchenny
- organizować , wyposażać i utrzymywać w odpowiednim stanie stanowiska pracy z zachowaniem wymagań sanitarno- higienicznych
- skutecznie komunikować się z innymi uczestnikami procesu pracy
- stosować zasady kulturalnego zachowania i etyki
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej , ochrony środowiska i bezpieczeństwa żywności
- obliczyć wartość energetyczną i odżywczą produkowanych potraw
- przeprowadzić obróbkę wstępną i cieplną surowców spożywczych

- sporządzać i wydawać potrawy z warzyw, owoców, ziemniaków, kasz, mąki, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb, i owoców morza, z zastosowaniem różnych technik kulinarnych
- przeprowadzać kalkulację wyprodukowanych potraw
- sporządzić wykaz czynności produkcyjnych formie schematu blokowego od pobrania surowców z magazynu do ekspedycji potrawy
- udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia