

**DOKUMENTACJA KOMISJI PRZEDMIOTÓW GASTRONOMICZNYCH  
W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH  
W ZESPOLE SZKÓŁ EKONOMICZNYCH  
IM. M.JACKOWSKIEGO W SŁUPCY**

**PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA Z PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH  
GASTRONOMICZNYCH**

**Przedmioty zawodowe: Technik żywienia i usług gastronomicznych**

Poniższy przedmiotowy system oceniania dotyczy przedmiotów w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych

- Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych,
- BHP w gastronomii
- Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem
- Podstawy gastronomii
- Zasady Żywienia człowieka
- Podstawy żywienia dietetycznego
- Pracownia technologii gastronomicznej
- Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii
- Planowanie Żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej
- Pracownia usług i obsługi konsumenta
- Usługi gastronomiczne i cateringowe

**I. Cel przedmiotowego systemu oceniania**

Przedmiotowy system oceniania ma na celu:

1. poinformowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych i postępach w nauce;

2. pomoc uczniowi w samodzielnym planowaniu swojego rozwoju;
3. motywowaniu ucznia do dalszych postępów w nauce;
4. dostarczaniu nauczycielowi, rodzicom (opiekunom prawnym) informacji o postępach, trudnościach, uzdolnieniach ucznia;
5. umożliwienie nauczycielowi doskonalenia organizacji i metod pracy dydaktyczno- - wychowawczej;
6. uświadomienie uczniom braków w zakresie wiedzy oraz wdrażanie do samokontroli.

## **II. Obszary aktywności ucznia podlegające ocenie**

### **1. Wiedza**

- znajomość pojęć, zasad, zagadnień i reguł dotyczących zagadnień zawodowych przewidzianych w programie nauczania na lekcjach teoretycznych przedmiotów zawodowych oraz na zajęciach praktycznych;
- zrozumienie i zapamiętywanie wiadomości zdobytych podczas lekcji i nauki własnej;
- uporządkowanie i streszczenie wiadomości, zilustrowanie i wyjaśnienie na odpowiednich przykładach.

### **2. Umiejętności**

- prawidłowa interpretacja i samodzielne rozwiązywanie problemów związanych z przedmiotem;
- prawidłowa analiza, wnioskowanie i dostrzeganie związków między teorią, a praktyką i stosowanie w rozwiązywaniu zadań;
- formułowanie problemów, planu działania, przewidywanie i prezentowanie ich na własny sposób; ocenianie, wartościowanie, wnioskowanie;
- poprawne korzystanie z pomocy dydaktycznych (podręczniki, plansze, rysunki, schematy)
- wykorzystywanie wiedzy teoretycznej w praktyce;
- określanie cen potraw i napojów;
- obliczanie wartości odżywczej i wartości energetycznej;
- sporządzanie potraw i napojów;
- układanie jadłospisów;

- sporządzanie zapotrzebowania surowcowego;
- stosowanie receptur gastronomicznych;
- obsługa maszyn i urządzeń;
- nakrywanie stołów;
- przygotowanie stanowiska pracy;
- obsługa konsumenta
- odpowiednie zastosowanie zastawy i bielizny stołowej

### **3. Postawy**

- samodzielność i aktywność na lekcji;
- pozytywne nastawienie i zainteresowanie przedmiotem;
- praca w zespole;
- obecność i przygotowanie do lekcji;
- prowadzenie zeszytu i wykonywanie zadań;
- samodzielność, zaangażowanie i dociekliwość poznawcza;
- kształcenie kreatywnej postawy wobec problemu;
- umiejętność samooceny, planowania i organizowania własnej nauki; przyjmowania za nią odpowiedzialności;
- dokładność, rzetelność, systematyczność, wiara we własne siły.

### **III. Metody i formy sprawdzania osiągnięć i postępów ucznia**

Uczeń na lekcji oceniany będzie za pomocą następujących narzędzi:

a) prace pisemne sprawdzające wiadomości i umiejętności:

sprawdziany - zapowiadane z tygodniowym wyprzedzeniem obejmujące daną partię materiału, z odpowiednią adnotacją w dzienniku;

kartkówki – obejmujące materiał z trzech ostatnich tematów realizowanych na

maksymalnie trzech ostatnich lekcjach, nie muszą być zapowiedziane;

b) odpowiedzi ustne - polegających na sprawdzeniu umiejętności ucznia w zakresie rozumienia problemu, związków przyczynowo-skutkowych, postaw i przekonań, obejmujące materiał z trzech ostatnich lekcji;

c) projekty - prezentacje multimedialne, filmy, prace graficzne;

d) ćwiczenia praktyczne (na stanowisku pracy),

e) aktywność ucznia na lekcji; zaangażowanie ucznia, wiedza merytoryczna, sprawność operowania językiem stosownym do zawodu,

f) forma pracy twórczej na lekcji - prace grupowe, projekty, miniprojekty,

g) formy pracy twórczej w domu – prace dodatkowe, referaty, prezentacje przygotowane w domu i przedstawiane na lekcji - (jeśli zostały wykonane)

i) udział w konkursach i olimpiadach przedmiotowych,

#### **IV. Kryteria oceny wiedzy, umiejętności i aktywności ucznia:**

Oceny ustalane są w stopniach szkolnych w skali od 1 do 6, zgodnie z opisem wymagań edukacyjnych wynikających z podstawy programowej i realizowanego programu nauczania.

Stosowana skala ocen:

- celujący (6)

- bardzo dobry (5)

- dobry (4)

- dostateczny (3)

- dopuszczający (2)

- niedostateczny (1)

Oceny cząstkowe mogą być wystawiane z (+) lub (-), oceny półroczne i roczne bez znaków dodatkowych.

Oceny są jawne dla ucznia i rodziców (opiekunów prawnych).

W przypadku prac pisemnych stosuje się następującą skalę :

100% - ocena celująca

90%-99% - ocena bardzo dobry

75% - 89% - ocena dobry

50%-74% - ocena dostateczny

35%-49% - ocena dopuszczający

0% - 34% - ocena niedostateczny

### **Egzaminy zawodowe próbne:**

W szkole przeprowadza się egzaminy zawodowe próbne na ok. 2 miesiące przed egzaminami organizowanymi przez OKE. Egzaminy pisemne i praktyczne są przygotowywane, przeprowadzane i sprawdzane przez nauczycieli ZSE. Nauczyciele wpisują do dziennika wyniki egzaminów w formie procentowej.

### **V. Zasady oceniania i poprawy ocen:**

- sprawdzian obejmuje dany dział materiału i jest zapowiadany na 1 tydzień przed jego przeprowadzeniem, jest też wpisany do dziennika elektronicznego w zakładce „sprawdziany”. uczniowie są zobowiązani do uczestniczenia w sprawdzianie w określonym dniu
- uczeń, który z przyczyn losowych nie może pisać sprawdzianu z całą klasą, powinien uczynić to w ciągu 10 dni roboczych od daty sprawdzianu, jeśli jego nieobecność była usprawiedliwiona i trwała powyżej 3 dni roboczych. W innym przypadku nauczyciel może zobowiązać ucznia do napisania sprawdzianu na pierwszej lekcji po sprawdzianie, na której uczeń jest obecny.
- poprawa oceny ze sprawdzianu jest dobrowolna, może odbywać się na lekcji lub poza lekcją, w czasie wyznaczonym przez nauczyciela w ramach konsultacji.
- nie wpisuje się ocen niedostatecznych z poprawy sprawdzianu.
- jeśli uczeń nie pisał sprawdzianu, wpisuje się „-”, w rubrykę, kiedy uczeń napisze sprawdzian w drugim terminie, ocenę wpisuje się w kolejnej rubryce. Ocenę z poprawy także wpisuje się w rubryce obok pierwszej oceny.
- ocenione prace są przechowywane przez nauczyciela do 31 sierpnia danego roku szkolnego z możliwością wglądu przez rodziców i uczniów na zasadach zapisanych w Statucie szkoły.
- uczeń, któremu udowodniono pisanie pracy w sposób niesamodzielny otrzymuje ocenę niedostateczną. Ocena podlega procedurze poprawy.

## **VI. Dodatkowe ustalenia:**

- uczeń może zgłosić nieprzygotowanie do lekcji 1 raz w semestrze bez konsekwencji otrzymania oceny niedostatecznej;
- za aktywność na lekcjach uczeń otrzymuje plusy, których ilość decyduje o ocenie cząstkowej; za wyjątkową aktywność może też dostać ocenę;
- ocenę śródroczną i roczną ustala się na podstawie ocen cząstkowych,
- 10 dni roboczych przed ostatecznym terminem wystawienia ocen śródrocznych lub końcoworocznych wystawia się oceny proponowane. Oceny semestralne mogą się różnić od ocen proponowanych;
- prace dodatkowe, częste zgłaszanie się na lekcji i udzielanie prawidłowych odpowiedzi, praca w grupie, udział w dyskusji, prezentacja rezultatów, stopień wykonania zadania, wkład pracy i zaangażowanie ucznia, udział w konkursach i olimpiadach mogą mieć tylko korzystny wpływ na ocenę końcową ucznia;
- nauczyciel oddaje uczniom ocenione prace pisemne w ciągu 10 dni roboczych od ich napisania; nie można przeprowadzać kolejnych prac pisemnych, jeśli poprzednia praca nie została oddana;
- nauczyciel uzasadnia ocenę z pracy pisemnej na wniosek ucznia lub jego rodziców; ocenianie jest jawne, systematyczne i wszechstronne;
- wszystkie zapowiedziane prace pisemne są dla ucznia obowiązkowe;

W przypadku zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod porozumiewania się na odległość obowiązują regulacje ze Statutu szkoły.

Liczba ocen w danym semestrze jest uregulowana w Statucie szkoły: min. 2 oceny przy 1h przedmiotu tygodniowo, min. 3 oceny przy 2 i więcej h przedmiotu tygodniowo.

## **VII. Wymagania na poszczególne oceny z przedmiotów teoretycznych:**

a) **Ocenę celującą** otrzymuje uczeń, który:

- biegle posługuje się fachową terminologią
- umiejętnie stosuje wiedzę z innych przedmiotów
- samodzielnie rozwija własne uzdolnienia
- opanował w 100% wiedzę i umiejętności objęte programem nauczania
- opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania samodzielnie i

bezbłędnie redaguje i sporządza dokumenty

- samodzielnie wykonuje czynności gastronomiczne
- wykazuje szczególną aktywność na zajęciach
- samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe
- terminowo realizuje zadania

**b) Ocenę bardzo dobrą** otrzymuje uczeń, który:

- całkowicie opanował materiał nauczania w stopniu bardzo dobrym (wiadomości i umiejętności)
- sprawnie operuje fachową terminologią
- samodzielnie redaguje dokumenty i sporządza potrawy na podstawie otrzymanych dyspozycji - jest aktywny na zajęciach
- potrafi samodzielnie formułować wnioski
- terminowo realizuje zadania

**c) Ocenę dobrą** otrzymuje uczeń, który:

opanował wiadomości i umiejętności objęte programem nauczania w stopniu dobrym

- stosuje podstawowe pojęcia zawodowe
- poprawnie stosuje wiadomości i samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne lub praktyczne - sporządza typowe dokumenty- (bez pomocy nauczyciela)
- raczej aktywnie uczestniczy w zajęciach

**d) Ocenę dostateczną** otrzymuje uczeń, który:

- opanował podstawowe wiadomości i umiejętności przewidziane programem nauczania w stopniu dostatecznym
- zna niektóre pojęcia zawodowe
- rozwiązuje tylko typowe zadania teoretyczne i praktyczne (zazwyczaj przy pomocy nauczyciela) o niewielkim stopniu trudności
- nie potrafi interpretować wyników (wyciągać wniosków)

- redaguje dokumenty tylko przy pomocy nauczyciela

- niezbyt aktywnie uczestniczy w zajęciach

e) **Ocenę dopuszczającą** otrzymuje uczeń, który

- opanował wiadomości i umiejętności zawarte w minimum programowym

- nie potrafi samodzielnie wykonywać zadań teoretycznych i praktycznych (tylko przy znacznej pomocy nauczyciela)

- sporządza dokumenty tylko przy znacznej pomocy nauczyciela

- nie potrafi samodzielnie wyciągać wniosków nie jest aktywny na zajęciach

f) **Ocenę niedostateczną** otrzymuje uczeń, który:

- nie opanował wiadomości i umiejętności przewidzianych minimum programowym, co uniemożliwia mu zdobywanie dalszej wiedzy

- nie przestrzega regulaminu pracowni

- nie umie wiązać wiadomości teoretycznych i praktycznych

- nie potrafi wykonywać zadań nawet o niewielkim stopniu trudności (nawet przy znacznej pomocy nauczyciela)

- nie potrafi sporządzać dokumentów, nawet przy znacznej pomocy nauczyciela - nieterminowo realizuje zadania

### **VIII. Wymagania na poszczególne oceny z przedmiotów praktycznych:**

**Ocenę celującą** otrzymuje uczeń, który:

- posiadał kompletną i spójną wiedzę w zakresie określonym wymaganiami programowymi,

- samodzielnie poszerza własną wiedzę i doskonali umiejętności,

- potrafi w sposób twórczy rozwiązywać różnorodne problemy z zakresu treści programowych,

- w pracy wykorzystuje wiedzę z różnych dziedzin nauki,

- osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach przedmiotowych kwalifikując się do finałów na szczeblu wojewódzkim/regionalnym albo krajowym lub posiada inne porównywalne osiągnięcia;



- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP;
- samodzielnie, prawidłowo i zgodnie z zasadami i przepisami wykonuje wszystkie czynności i obowiązki;
- samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem;
- proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zawodu;
- we wzorowym porządku utrzymuje stanowisko pracy;
- kształtuje postawę otwartości, koleżeństwa, współpracy w grupie.

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

- opanował pełny zakres wiadomości i umiejętności w zakresie określonym wymaganiami programowymi,
- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami,
- rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne i praktyczne ujęte treściami programowymi,
- potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w nowych sytuacjach;
- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP;
- samodzielnie, prawidłowo, zgodnie z zasadami obowiązującymi z gastronomii potrafi bardzo dobrze wykonać wszystkie czynności związane z przebiegiem procesu produkcji potraw;
- umie samodzielnie korzystać z receptur i zaplanować posiłki dla wybranej grupy żywieniowej;
- potrafi integrować grupę w pracy;
- umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin;
- przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki potraw wykonywanych na zajęciach praktycznych;
- prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi;

**Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:**

- nie w pełni opanował wiadomości i umiejętności określonych treściami programowymi danej

klasy, ale opanował je na poziomie przekraczającym wymagania zawarte w podstawie programowej,

- poprawnie stosuje wiadomości w praktyce, - rozwiązuje samodzielnie typowe zadania praktyczne;
- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP;
- sprawnie posługuje się recepturami gastronomicznymi ;
- prawidłowo rozumie sytuacje, zasady i metody stosowane;
- samodzielnie wykonuje przydzielone czynności popełniając przy tym drobne błędy w sztuce kulinarnej, które z pomocą nauczyciela potrafi skorygować;
- dobrze opanował technikę sporządzania potraw;
- przeprowadza ocenę organoleptyczną surowców, półproduktów i produktów;
- dostrzega błędy popełnione na każdym stanowisku przy rozwiązywaniu określonych zadań;
- jest aktywny na zajęciach praktycznych;
- prawidłowo potrafi serwować potrawy.

**Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- opanował wiadomości i umiejętności określone treściami programowymi na poziomie nie przekraczającym wymagań zawartych w podstawie programowej,
- rozwiązuje typowe praktyczne o średnim stopniu trudności;
- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP;
- opanował technikę sporządzania podstawowych potraw i napojów;
- potrafi z pomocą nauczyciela korzystać z receptur gastronomicznych;
- umie przeprowadzić ocenę organoleptyczną surowców, półproduktów i potraw;
- nie przywiązuje zbytnej uwagi do organizacji pracy, estetyki i staranności wykonywanych prac;
- wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości;

- potrafi wykonać podstawowe ćwiczenia praktyczne z pomocą nauczyciela.

**Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:**

- nie opanował części wiadomości i umiejętności określonych podstawą programową,
- ma możliwość opanowania treści określonych w podstawie programowej w ciągu dalszej nauki,
- rozwiązuje typowe zadania praktyczne o niewielkim stopniu trudności;
- przestrzega przepisy bhp, higieny pracy oraz regulaminu pracowni, a także systemów HACCP, GMP, GHP;
- potrafi nazwać, wymienić, wykonać podstawowe czynności związane z produkcją gastronomiczną z pomocą nauczyciela;
- wymaga ciągłej pomocy i nadzoru nauczyciela w przebiegu zajęć;
- przy pomocy nauczyciela wykonuje czynności praktyczne związane z obróbką wstępną i cieplną.

**Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- nie opanował wiadomości i umiejętności w zakresie określonym wymaganiami podstawy programowej,
- braki w wiadomościach i umiejętnościach uniemożliwiają dalsze zdobywanie wiedzy,
- nie jest w stanie rozwiązać zadań o niewielkim stopniu trudności.
- nie przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP;

nie opanował podstawowych czynności praktycznych związanych ze sporządzaniem potraw;

- nie potrafi samodzielnie, ani przy pomocy nauczyciela wykazać się wiedzą i umiejętnościami praktycznymi;
- nie wykonuje powierzonych czynności; - nie prowadzi dokumentacji na zajęciach.

**Sposoby sprawdzania osiągnięć edukacyjnych.**

Przy ocenianiu umiejętności praktycznych uczniów są brane pod uwagę następujące kryteria:

- czystość i kompletność stroju,

- organizacja stanowiska, - umiejętność obsługi urządzeń i sprzętu gastronomicznego,
- zachowanie podczas ćwiczeń,
- zaangażowanie, - sprawność wykonywania prac technologicznych,
- czystość produkcji, - umiejętność wdrażania zasad dobrej praktyki kulinarnej,
- przestrzeganie zasad bhp,
- współpraca w grupie,
- estetyka i dekoracja potraw i stołu,
- ekspedycja potraw,
- zasady serwowania potraw,
- zasady prawidłowego nakrycia stołu,
- znajomość podstawowych zasad obsługi

Nauczyciel ma obowiązek uzasadnić każdą ustaloną przez siebie ocenę bieżącą.

Uzasadnienie oceny zawiera w szczególności informacje:

- 1) co uczeń zrobił dobrze;
- 2) co i jak wymaga poprawy;
- 3) w jaki sposób powinien dalej pracować.

#### **IX. Prawa i obowiązki ucznia:**

Każdy uczeń ma prawo do poszanowania jego godności.

Przy ocenianiu nauczyciel uwzględnia możliwości intelektualne ucznia i jego zaangażowanie; uczniowie z orzeczeniami i opiniami z Poradni Psych.-Ped. są oceniani zgodnie z zawartymi w dokumencie zaleceniami; Uczeń ma obowiązek zachowywać się kulturalnie na lekcji;

Uczeń ma obowiązek punktualnego i systematycznego przychodzenia na lekcje, podczas lekcji nie je, nie rozmawia, nie przeszkadza w prowadzeniu zajęć, przestrzega przepisów bhp;

Uczeń prowadzi zeszyt do przedmiotu i rzetelnie przygotowuje się do lekcji;

Jeśli uczeń był nieobecny na lekcji, ma obowiązek uzupełnić wiadomości i notatki;

Uczeń ma obowiązek podczas lekcji wyłączyć telefon komórkowy, chyba że za zgodą nauczyciela jest wykorzystywany do celów edukacyjnych.

**Nauczyciele przedmiotów gastronomicznych respektują elementarne prawa dzieci:**

- prawo do informacji,
- prawo do prywatności,
- prawo do wyrażania opinii,
- prawo do wolności od poniżającego traktowania,
- prawo do przebywania w bezpiecznym otoczeniu.

**Nauczyciele przedmiotów gastronomicznych respektują prawa ucznia tj. prawo do:**

- zapoznania się z programem nauczania z przedmiotu edukacja dla bezpieczeństwa
- zapoznania się z wewnątrzszkolnymi zasadami oceniania, w tym z PZO z przedmiotu edukacja dla bezpieczeństwa
- właściwie zorganizowanego procesu kształcenia;
- opieki wychowawczej i zapewnienia warunków bezpieczeństwa;
- życzliwego podmiotowego traktowania w procesie kształcenia i wychowania;
- rozwijania swoich zainteresowań, zdolności i talentów na zajęciach lekcyjnych, pozalekcyjnych;
- powiadamiania ucznia o terminie i zakresie pisemnych sprawdzianów wiadomości;
- do odpoczynku w czasie przerw świątecznych i ferii;
- do uzyskania pomocy w przypadku trudności w nauce;
- do korzystania z pomieszczeń szkolnych, sprzętu środków dydaktycznych podczas zajęć lekcyjnych jak i pozalekcyjnych;

**Pozostałe kwestie nieujęte w PZO reguluje Statut Szkoły Zespołu Szkół Ekonomicznych w Słupcy.**

Katarzyna Antkowska  
Rejzner Anna

DYREKTOR SZKOŁY  
Katarzyna Antkowska  
mgr Karolina Rakowicz  
Akceptuję: 05.09.2023r.

