

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH W BYDGOSZCZY

PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA

ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH

Rozporządzenie MEN z dnia 30 kwietnia 2007 roku w sprawie warunków i zasad oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów sprawdzianów w szkołach publicznych (Dz. U. Z 2007 nr 83, poz. 562 z późniejszymi zmianami)

Szkolne zasady oceniania, klasyfikowania uczniów w Zespole Szkół Gastronomicznych im. Jarosława Iwaszkiewicza w Bydgoszczy.

1. Cele oceniania:

- informowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych,
- pomoc uczniom w samodzielnym planowaniu swojego rozwoju,
- motywowanie ucznia do dalszych postępów w nauce,
- dostarczania rodzicom informacji o postępach, trudnościach w nauce oraz o specjalnych uzdolnieniach ucznia.

2. Wymagania programowe.

- o wymaganiach programowych oraz o kryteriach oceniania informuje ustnie nauczyciel na początku każdego roku szkolnego, a rodziców informuje wychowawca na pierwszym zebraniu,
- szczegółowe kryteria oceniania są dostępne u nauczyciela przedmiotu oraz w bibliotece szkolnej.

3. Obszary aktywności ucznia podlegające ocenianiu:

- pytania do realizowanego tematu,
- przygotowanie teoretyczne do zajęć (opis ćwiczenia praktycznego, przydzielonego wg harmonogramu),
- higiena osobista ucznia (kompletny strój roboczy) oraz higiena stanowiska pracy, przestrzeganie zasad BHP, Ppoż, obsługa maszyn i urządzeń,
- prawidłowy przebieg procesów technologicznych w trakcie wykonywanego ćwiczenia,
- samodzielne wykonanie ćwiczenia przydzielonego przez nauczyciela wg harmonogramu.

Za każde zajęcia uczeń otrzymuje ocenę lub zaliczenie do zeszytu zajęć praktycznych. W trakcie semestru nauczyciel zobowiązany jest wystawić uczniowi minimum 4 oceny w dzienniku lekcyjnym. Jeżeli uczeń opuścił więcej niż 50% zajęć w semestrze otrzymuje nieklasyfikowany. Podstawą wystawienia oceny semestralnej są oceny cząstkowe otrzymane w semestrze. Ocenę roczną wystawiamy w oparciu o wyniki całoroczne.

4. W przypadku łamania regulaminu zajęć praktycznych Warsztatów Szkolnych uczeń otrzymuje:

- wstęp na zajęcia dozwolony jedynie w odzieży ochronnej (czysty wyprasowany strój kelnerski lub kucharski, spodnie, bluza kucharska lub fartuch , czapka kucharska oraz zapaska-strój uszyty z elanobawełny ; zabrania się stroju ze stylonu i płótna, w zmiennym obuwii na gumowej podeszwie np. trampki, tenisówki, bez biżuterii, bez zarostu na twarzy, włosy spięte schowane pod czapką , w przypadku płci męskiej włosy muszą być krótkie) pod opieką nauczyciela. Za niedostosowanie się do powyższych zaleceń uczeń **otrzymuje uwagę i jest przydzielony tylko do czynności porządkowych.**
- nieusprawiedliwiona nieobecność na zajęciach będzie przez uczniów odpracowywana. Uczeń w zależności od ilości zajęć praktycznych tygodniowo nie musi odpracowywać 1 lub 2 zajęć w semestrze.

Opuszczenie 2 [1] , 3 [2] zajęć powoduje obniżenie oceny o jedną od oceny wyjściowej na semestr. Uczeń, który opuścił 5 i więcej zajęć otrzymuje na koniec semestru najniższą ocenę pozytywną. Uczeń jest zobowiązany do odpracowania zajęć przed wystawieniem ocen. Możliwość odpracowania zajęć należy uzgodnić z nauczycielem wcześniej. Uczeń, który opuścił 50% zajęć praktycznych jest nieklasyfikowany (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej).

5. Sposób ustalania ocen bieżących, śródrocznych i rocznych:

- oceny śródroczna i roczna **nie jest** średnią arytmetyczną,

6. Inne postanowienia:

- oceny cząstkowe są jawne – uczeń na każdym zajęciach otrzymuje wpis do zeszytu zajęć praktycznych
- o proponowanej ocenie semestralnej i rocznej – uczeń jest informowany podczas zajęć edukacyjnych na miesiąc przed klasyfikacyjnym posiedzeniem Rady Pedagogicznej – wpis do dziennika
- rodzice lub opiekunowie ucznia informowani są o ocenach cząstkowych oraz semestralnych za pośrednictwem wychowawcy lub nauczyciela prowadzącego zajęcia
- nauczyciel prowadzący zajęcia na prośbę rodziców lub opiekunów ma obowiązek ustnie uzasadnić wystawioną ocenę.

Opracowała 04.09.2017
mgr Justyna Ormanowska