

Kryteria oceniania na kierunku kucharz

Przedmiotem oceniania są:

- wiadomości,
- umiejętności,
- postawa ucznia i jego aktywność.

Cele ogólne oceniania:

- rozpoznanie przez nauczyciela poziomu i postępów w opanowaniu przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań programowych,
- poinformowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych
- pomoc uczniowi w samodzielnym kształceniu
- motywowanie ucznia do dalszej pracy,
- przekazanie rodzicom lub opiekunom informacji o postępach dziecka,
- dostarczenie nauczycielowi informacji zwrotnej na temat efektywności jego nauczania, prawidłowości doboru metod i technik pracy z uczniem.

Formy aktywności podlegające ocenie:

1. wypowiedzi ustne - przynajmniej raz w semestrze, obowiązuje znajomość materiału z trzech ostatnich lekcji, w przypadku lekcji powtórzeniowych z całego działu
2. wypowiedzi pisemne:
 - kartkówki obejmujące materiał z trzech ostatnich lekcji (nie muszą być wcześniej zapowiedziane, ale mogą).
 - sprawdziany podsumowujące poszczególne działy (sprawdzian oraz jego forma jest zapowiedziany co najmniej tydzień wcześniej).
 - sprawdziany okresowe (semestralne lub całoroczne).
3. praca na lekcji bieżącej (krótkie wypowiedzi na lekcji, praca w grupie, prowadzenie obserwacji, wykonywanie doświadczeń).
4. umiejętności doskonalone w domu (praca domowa).
5. prace dodatkowe (samodzielne opracowania oparte na innych źródłach niż podręcznik) - oceny dodatkowe

W przypadku zajęć praktycznych dodatkowo oceniana jest forma i jakość wykonanego zadania.

Oceny bieżące oraz klasyfikacyjne śródroczne ustala się w stopniach wg następującej skali:

1. stopień celujący 6
2. stopień bardzo dobry 5
3. stopień dobry 4
4. stopień dostateczny 3
5. stopień dopuszczający 2
6. stopień niedostateczny 1

Sposób oceniania:

W przypadku wypowiedzi pisemnych przyjmuje się skalę punktową przeliczaną na oceny cyfrowe wg kryteriów:

100% - 90% - ocena bardzo dobra

89% - 70% - ocena dobra

69% - 50% - ocena dostateczna

49% - 30% - ocena dopuszczająca

29% - 0% - ocena niedostateczna

Ocenę celującą uczeń uzyskuje w przypadku, gdy osiągnie 100% punktów i rozwiąże zadanie dodatkowe.

1. Nauczyciel oddaje sprawdzone prace pisemne w terminie jednego tygodnia
2. Sprawdziany, z których uczeń uzyskał cenę niedostateczną lub dopuszczającą ma prawo poprawić w ciągu dwóch tygodni od ich zwrotu. Do dziennika obok oceny uzyskanej poprzednio wpisuje się ocenę poprawioną. Uczeń nieobecny na sprawdzianie ma obowiązek napisania sprawdzianu lub w ciągu dwóch tygodni od daty powrotu do szkoły.
3. W przypadku, gdy uczeń zgłosi chęć uzupełnienia braków z przedmiotu, nauczyciel chętnie udzieli pomocy.

Wymagania ogólne na poszczególne stopnie szkolne:

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:

- opanował w pełnym zakresie wiadomości i umiejętności określone programem nauczania,
- zna zagadnienia dodatkowe zagadnienia z zakresu gastronomii,
- prezentuje swoje wiadomości posługując się terminologią fachową,
- potrafi stosować zdobyte wiadomości w sytuacjach nietypowych,
- formułuje problemy i rozwiązuje je w sposób twórczy,
- dokonuje analizy procesów gastronomicznych
- wykorzystuje wiedzę zdobytą na innych przedmiotach,
- potrafi samodzielnie korzystać z różnych źródeł informacji,
- bardzo aktywnie uczestniczy w procesie lekcyjnym,
- wykonuje twórcze prace, pomoce naukowe i potrafi je prezentować na terenie szkoły i poza nią,
- w pracach pisemnych lub praktycznych osiąga 100% punktów możliwych do zdobycia i w pełni odpowiada na dodatkowe pytania,
- bierze udział w konkursach gastronomicznych na terenie szkoły i poza nią.

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:

- opanował w pełnym zakresie wiadomości i umiejętności określone programem nauczania,
- wykazuje szczególne zainteresowania przedmiotem,
- potrafi stosować zdobytą wiedzę do samodzielnego rozwiązywania problemów w nowych sytuacjach,
- bez pomocy nauczyciela korzysta z różnych źródeł informacji,
- potrafi planować i z zachowaniem zasad BHP przeprowadzać prace praktyczne,

- prezentuje swoją wiedzę posługując się poprawną terminologią fachową,
- aktywnie uczestniczy w procesie lekcyjnym,
- w pisemnych lub praktycznych sprawdzianach wiedzy i umiejętności osiąga od 100% - 90% punktów możliwych do zdobycia.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:

- opanował wiadomości i umiejętności bardziej złożone i mniej przystępne, przydatne i użyteczne w szkolnej i pozaszkolnej działalności,
- potrafi stosować zdobytą wiedzę do samodzielnego rozwiązywania problemów typowych, w przypadku trudniejszych korzysta z pomocy nauczyciela,
- udziela poprawnych odpowiedzi na typowe pytania,
- jest aktywny na lekcji,
- poprawnie używa terminologii gastronomicznej,
- w pracach pisemnych lub praktycznych osiąga od 89% - 70% punktów.

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:

- opanował wiadomości i umiejętności przystępne, niezbyt złożone, najważniejsze w nauczaniu przedmiotu, oraz takie które można wykorzystać w sytuacjach szkolnych i pozaszkolnych,
- z pomocą nauczyciela rozwiązuje typowe problemy o małym stopniu trudności,
- z pomocą nauczyciela korzysta z takich źródeł wiedzy jak: słowniki, encyklopedie, tablice, wykresy, itp.,
- wykazuje się aktywnością na lekcji w stopniu zadowalającym,
- w przypadku prac pisemnych lub praktycznych osiąga od 69% - 50% punktów.

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:

- ma braki w opanowaniu wiadomości i umiejętności określonych programem, ale nie przekreślają one możliwości dalszego kształcenia,
- wykonuje proste zadania i polecenia o bardzo małym stopniu trudności, pod kierunkiem nauczyciela,
- wiadomości przekazuje w sposób nieporadny, nie używając terminologii fachowej,
- jest mało aktywny na lekcji,
- w pisemnych lub praktycznych sprawdzianach wiedzy i umiejętności osiąga od 49% - 30% punktów.

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:

- nie opanował wiadomości i umiejętności określanych podstawami programowymi, koniecznymi do dalszego kształcenia,
- nie potrafi posługiwać się materiałami do prac praktycznych,
- wykazuje się brakiem systematyczności w przyswajaniu wiedzy i wykonywaniu prac domowych,
- nie podejmuje próby rozwiązania zadań o elementarnym stopniu trudności nawet przy pomocy nauczyciela,
- wykazuje się bierną postawą na lekcji,
- w przypadku prac pisemnych lub praktycznych osiąga od 0% - 29% punktów.

Wagi ocen

- Testy semestralne (teoria/praktyka) - 5
- Sprawdziany pisemne, Sprawdziany umiejętności praktycznych - 3
- Kartkówki, odpowiedź ustna, ćwiczenia praktyczne podlegające ocenie - 2
- Zadania domowe, aktywność, praca na lekcji, dodatkowe zadania zlecone przez nauczyciela - 1