Przedmiotowe zasady oceniania z praktycznej nauki zawodu,
praktyki zawodowej, zajęć praktycznych i pracowni zawodowych
w Zespole Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu

Postanowienia ogólne

§ 1

1. Przedmiotowe Zasady Oceniania zajęć w ramach praktycznej nauki zawodu (PZOpnz) określają sposób oceniania, warunki klasyfikowania i promowania uczniów w Zespole Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu
2. Przedmiotowe Zasady Oceniania zajęć z praktycznej nauki zawodu w ZSSiH zapewniają:
   1) kształtowanie rozwoju umiejętności zawodowych uczniów,
   2) wdrażanie do systematycznej pracy, jej organizacji, samokontroli i samooceny,
   3) nabywanie umiejętności rozróżniania pozytywnych i negatywnych postaw i zachowań,
   4) kształtowanie kompetencji personalnych i społecznych,
   5) dostarczanie rodzicom bieżącej informacji o postępach, trudnościach i specjalnych uzdolnieniach ich dzieci,
   6) ukierunkowanie do dalszej, samodzielnej pracy zawodowej

§ 2

1. Uczniowie na podczas kształcenia praktycznego odbywają zajęcia przewidziane programem nauczania, mają prawo do realizacji zajęć praktycznych w warunkach zapewniających im bezpieczeństwo i optymalne wykorzystanie czasu zajęć.
2. Napoczątkurokuszkolnegowszyscyuczniowiezostajązapoznaniz:
   a) organizacjąpracypodczaskształceniapraktycznegowZespoleSzkółSpożywczych i Hotelarskich w Radomiu,
   b) regulaminem w zakresie przestrzegania porządku i dyscypliny,
   c) ogólnymi przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązującymi w Pracowniach Zespołu Szkół Spożywczych i Hotelarskich.
3. Uczniowie realizujący praktyczną naukę zawodu w ZSSiH przechodzą przez poszczególne stanowiska pracowni ZSSiH.
4. Warunkiem dopuszczenia ucznia do zajęć w pracowniach ZSSiH związanych z wytwarzaniem, oceną serwowaniem żywności jest posiadanie ważnej książeczki pracowniczejdocelówsanitarno–epidemiologicznychorazodbycieprzeszkolenia z zakresu przepisów bhp, obowiązujących w danej pracowni.
3. Nauczyciele zobowiązani są na pierwszych zajęciach przeszkolić wszystkich uczniów z zakresu przepisów bhp obowiązujących w danej pracowni.
4. W przypadku nieobecności ucznia na pierwszych zajęciach, przeszkolenie z zakresu bhp nauczyciel przeprowadzi na najbliższych, na których uczeń będzie obecny.
5. Uczniowie po przeszkoleniu z zakresu bhp, podpisują zobowiązanie Przestrzeganiu bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowiskach w danej pracowni (Załącznik nr 1)
6. Uczeń nie jest dopuszczony do zajęć z praktycznej nauki zawodu w pracowni, jeżeli nie posiada odzieży ochronnej. W przypadku zajęć w pracowni gastronomicznej przez czas trwania zajęć nauczyciel organizuje uczniowi pracę charakterze samokształceniowym, pod koniec zajęć sprawdza stopień opanowania umiejętności i wiadomości.
7. W przypadku wystawienia oceny bieżącej niedostatecznej z zajęć praktycznych uczeń zobowiązanyjestwterminiedo14dni,zgłosićsiędonauczycielaprowadzącegowcelu ustalenia sposobu uzupełnienia wiadomości i umiejętności.

Ocenianie uczniów odbywających zajęcia z praktycznej nauki zawodu

§ 3

1. Celem zajęć praktycznej nauki zawodu jest nabycie przez ucznia wiadomości i umiejętności, a także przyswojenie postaw i zachowań niezbędnych w późniejszym wykonywaniu zawodu.
2. Cykl kształcenia ZSSiH ma spowodować, że uczeń potrafi:
   a) Czytać instrukcje, interpretować schematy,
   b) Zaplanować przebieg i sposób wykonania swojej pracy,
   c) posługiwaćsięinstrukcjamiużytkowania,tablicami,obliczaćidobieraćparametry,
   d) posługiwać się podstawowymi narzędziami gastronomicznymi,
   e) dobierać odpowiednie narzędzia i je nazywać,
   f) wykonywać podstawowe operacje,
   g) dobierać środki ochrony osobistej do rodzaju izakresuwykonywanychzadań,
   h) stosować zasady bezpiecznej i higienicznej pracy, ochrony przeciwpożarowej i środowiska naturalnego,
   i) zaprezentować wykonaną przez siebie pracę i ocenić jej jakość,
   j) współpracować w grupie,
   k) stosować zasady/savoirvivre,
   l) przestrzegać tajemnicy zawodowej,
   m) utrwalić potrzebę samokształcenia i rozwojuzawodowego,
   n) opanować stres,
   o) podać zasady udzielania pierwszej pomocy nagłych wypadkach(oparzenia, omdlenia, skaleczenia).
3. ZajęciarealizowanewZSSiHmająformę:
   a) ćwiczeńpraktycznych,
   b) zadańprodukcyjnych,

§ 4

1. Oceniepodlegająwiadomościiumiejętnościucznia -efektykształceniazawarte w programie przedmiotu
2. Wykazwiadomościiumiejętnościzuwzględnieniempoziomówwymagań programowychjestprzedstawianyuczniomnapierwszychzajęciachodbywanych w danej pracowni.
3. Oceniepodlegajątakżedziałaniaipostawyuczniazaprezentowaneprzez:
   a) punktualneprzybycienazajęcia,
   b) posiadaniekompletnegoiczystegostrojuroboczego,
   c) prowadzeniezeszytuzajęćpraktycznych/dzienniczkapraktyk,
   d) umiejętnośćorganizacjistanowiskapracy,
   e) zachowanieładuiporządkunastanowiskupracy,
   f) jakośćwykonaniazadaniapraktycznego,
   g) wyczucieestetyki,
   h) umiejętnośćłączeniateoriizpraktyką
   i) umiejętnośćwspółdziałaniauczniawzespole,
   j) poszanowaniemieniaZSSiH,

k) przestrzeganie regulaminów ZSSiH,
l) przestrzeganie przepisów bhp i dyscypliny pracy
m) zaangażowanie ucznia podczas wszystkich form zajęć praktycznych.

§ 5

1. Obowiązują następujące formy sprawdzania wiedzy i umiejętności:
   1) Formy ustne:
      a) odpowiedź
      b) aktywność podczas instruktażu wstępnego, bieżącego i końcowego,
      c) prezentacja wykonanego zadania praktycznego.
   2) Formy pisemne:
      a) Zadanie domowe, zadanie projektowe, egzamin próbny pisemny oraz egzamin praktyczny - dokumentacja
   3) Formy praktyczne:
      a) ćwiczenia,
      b) wykonanie zadania produkcyjnego,
      c) sprawdzian praktyczny na stanowisku.

§ 6

1. Przyjęto następującą skalę ocen:
   - niedostateczny
   - dopuszczający
   - dostateczny
   - dobry
   - bardzo dobry
   - celujący

Szczegółowe kryteria oceny zajęć praktycznej nauki zawodu

§ 7

1. Uczeń w trakcie każdych zajęć praktycznych w pracowni może zdobyć maksymalnie100%.
2. Uzyskane %, każdorazowo przeliczane są na ocenę podsumowującą zajęcia.
3. Ocenazaposzczególnezajęciajestokreślananapodstawiesumy%uzyskanych z następujących kryteriów:
   - posiadania kompletnego stroju roboczego (można uzyskać 5-10%),
   - posiadania uzupełnionego zeszytu przedmiotowego (można uzyskać 10%),
   - przestrzegania przepisów BHP (można uzyskać 10%),
   - punktualnego zgłaszania się na zajęcia (można uzyskać 5%),
   - pracy na stanowisku wyznaczonym przez nauczyciela (można uzyskać 10%),
   - niekorzystaniazurządzeńtelekomunikacyjnychwczasiezajęć(możnauzyskać5%)
   - organizacji pracy – samodzielnej lub z pomocą nauczyciela (można uzyskaćod10-20%),
   - realizacji zadania: wydajność, jakość produkcji potrawy i usług (można uzyskać 10-20-30%)
4. Ustalasięnastępującеocenyzauzyskanienazajęciachilośćpunktówprocentowych:

0-50% ocena niedostateczna
55-60% ocena dopuszczająca
65-70% ocena dostateczna
75-85% ocena dobra
90-95% ocena bardzo dobra
100% ocena celująca

5. Część teoretyczna (ustne lub pisemne sprawdzenie wiedzy i umiejętności) zajęć zpraktycznejnaukizawodupowinnaocenićznajomośćzagadnieńpoznanychna teoretycznychprzedmiotachzawodowych,astanowiącychpodbudowęteoretycznądo realizacji zadania praktycznego, jak też sprawdzać przyswojenie wiadomości iumiejętnościpoznanychprzezucznianapoprzednichzajęciachzpraktycznejnauki zawodu.
6. Oceny są jawne, zarówno dla ucznia jak i rodziców (prawnych opiekunów).
7. Informacje o ocenach i postępach uczniów na zajęciach z praktycznej nauki zawodu rodzice (prawni opiekunowie) mogą zasięgnąć na co miesięcznych spotkaniach nauczycieli z rodzicami, lub w terminie uzgodnionym z nauczycielem.

§ 8

1. Ocenakońcowazzajęćpraktycznejnaukizawoduodbytychwdanejpracowniokreślana jest na podstawie średniej z ilości punktów procentowych uzyskanych za oceny na Poszczególnych zajęciach. Uczeń %.
2. W przypadku nieobecności ucznia na zajęciach z praktycznej nauki zawodu lub nie Zrealizowania określonego ćwiczenia praktycznego, uczeń ma prawo zajęcia odrobić lub uzgodnić z nauczycielem prowadzącym sposób uzupełnienia wiadomości i umiejętności wynikających z tematu.
3. Termin i sposób odrabiania nieobecności na zajęciach uczeń uzgadnia z nauczycielem prowadzącym. Odrabianie nie może kolidować z innymi planowanymi zajęciami ucznia w szkole.
4. Istnieje możliwość podwyższenia oceny końcowej z zajęć praktycznej nauki zawodu odbytych w danej pracowni. Warunkiem jest wykonanie na potrzeby pracowni pracy dodatkowejpozazajęciamijakrównieżuczestnictwowturniejachiolimpiadach,prace na rzecz szkoły.
5. Na co najmniej dwa tygodnie przed klasyfikacją śródroczną lub roczną(semestralną) nauczyciel klasy informuje uczniów oprzewidywanych ocenach czyniąc stosowny zapis w dzienniku lekcyjnym.

Warunkiklasyfikowaniaipromowaniauczniówzzajęćpraktycznejnaukizawodu

§ 9

1. Na ostatnich zajęciach przed posiedzeniem klasyfikacyjnym rady nauczyciel ustala, informuje uczniów i wpisuje w dzienniku lekcyjnym ocenę końcową z zajęć w ramach kształcenia praktycznego.
2. Uczeńniejestklasyfikowany,jeżelibrakjestpodstawdoustaleniaocenyklasyfikacyjnej z powodu nieobecności na zajęciach z praktycznej nauki zawodu przekraczającej połowę czasu przeznaczonego na te zajęcia.
3. Dla ucznia nie klasyfikowanego z zajęć praktycznej nauki zawodu, szkoła organizuje zajęcia umożliwiające uzupełnienie braków umiejętności i wiadomości.