

Przedmiotowe zasady oceniania z przedmiotu:
Analiza żywności
w nauce zawodu: Technik żywienia i usług gastronomicznym
klasa I

1. Przedmiotowe zasady oceniania, zwany dalej PZO, został opracowany w oparciu o:
 - 1.1. innowację pedagogiczną: Dietetyka z elementami oceny żywności
2. Nauczyciel zapoznaje uczniów z zasadami oceniania na roku szkolnego.
3. **Wymagania edukacyjne**

W wyniku procesu kształcenia uczeń potrafi:

- posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno – pomiarową wykorzystywaną w analizie i produkcji żywności;
- zinterpretować zjawiska fizyko–chemiczne zachodzące w procesach wytwarzania i przechowywania żywności;
- wykonać wybrane fizykochemiczne, mikrobiologiczne i sensoryczne analizy surowców i produktów spożywczych;

4. **Formy sprawdzania postępów uczniów i ich oceniania:**

- 4.1. Odpowiedź ustna - szczegółowo z nie więcej niż 5 ostatnich lekcji,
- 4.2. Kartkówka - bez zapowiedzi, czas trwania do 15 minut, z 3 ostatnich lekcji, niepodległa poprawie,
- 4.3. Praca klasowa - zapowiedziana z tygodniowym wyprzedzeniem, poprzedzona wpisem w dzienniku z podaniem daty wpisu, oraz lekcją powtórzeniową; czas trwania 1 godzina lekcyjna,
- 4.4. Prace domowe - ćwiczenia, zadania, notatki, projekty. Pracę domową nauczyciel ma prawo sprawdzić przez cały semestr.
- 4.5. Aktywność na lekcji - praca w grupie (organizacja pracy grupy, zaangażowanie, komunikacja w grupie, sposób prezentacji, efekty pracy) oraz praca indywidualna,
- 4.6. Prace ćwiczeniowe - zadania praktyczne, zadania ćwiczeniowe - wykonywane w czasie zajęć.

5. Częstotliwość oceniania:

- 5.1. Odpowiedź ustna – może zostać przeprowadzona na każdych zajęciach, każdy uczeń przynajmniej raz w semestrze,
 - 5.2. Kartkówka – może zostać przeprowadzona na każdych zajęciach,
 - 5.3. Praca klasowa - przeprowadzana po zrealizowaniu każdego działu programowego,
 - 5.4. Prace domowe – mogą być zadawane na każdych zajęciach,
 - 5.5. Aktywność na lekcji – oceniana plusami i minusami, trzy plusy – bardzo dobry, trzy minusy - niedostateczny,
 - 5.6. Prace ćwiczeniowe – mogą być wykonywane na każdych zajęciach.
-
6. Dwa razy w ciągu semestru uczeń może przed rozpoczęciem zajęć zgłosić nieprzygotowanie do lekcji bez podawania przyczyn.
 - 6.1. Nieprzygotowania nie można zgłosić przed wcześniej zapowiedzianą pracą klasową, kartkówką lub lekcją powtórzeniową.
-
7. Pisemne prace ucznia muszą być poprawione i oddane uczniom do wglądu w ciągu 14 dni roboczych od momentu napisania.
-
8. Uczeń ma prawo do jednokrotnej poprawy oceny niedostatecznej z pracy klasowej w ciągu dwóch tygodni od terminu oddania sprawdzonych prac. Ocena z poprawy pracy jest traktowana tak samo jak ocena z pracy klasowej.
 - 8.1. Udział ucznia w pracy klasowej jest obowiązkowy. W przypadku dłuższej usprawiedliwionej nieobecności uczeń ma obowiązek napisać pracę w drugim tygodniu po powrocie do szkoły. W pozostałych przypadkach uczeń pisze pracę na pierwszej lekcji po powrocie.
-
9. Dolna granica punktowa na ocenę dopuszczającą wynosi 50% za wszystkie formy sprawdzania wiedzy i umiejętności.
-
10. Przy ustalaniu oceny semestralnej każdej ocenie przypisuje się określoną wagę:
 - 10.1. ocena z pracy klasowej - **waga 3**,
 - 10.2. ocena z kartkówki, ocena z prezentacji projektu, odpowiedzi ustnej – **waga 2**,
 - 10.3. pozostałe oceny: z aktywności, pracy domowej i ćwiczeniowej – **waga 1**.

11. Stopień na koniec roku szkolnego ustala się na podstawie ocen uzyskanych z I i II semestru. Średnia ocen wyliczana przez dziennik elektroniczny dla każdego ucznia z danego przedmiotu nie jest wiążąca dla nauczyciela.

12. Sposób informowania o osiągnięciach edukacyjnych.

12.1. Uczeń o ocenie informowany jest ustnie. Ocena jest jawna, potwierdzona wpisem do dokumentów.

12.2. Rodzice o ocenach informowani są na wywiadówkach oraz podczas kontaktów indywidualnych. Terminy informowania uczniów i rodziców o przewidywanych ocenach śródrocznych i końcoworocznych zapisane są w Statucie Centrum.