

Przedmiotowe zasady oceniania z przedmiotu:
Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii
w nauce zawodu: Technik żywienia i usług gastronomicznym
klasa II

1. Przedmiotowe zasady oceniania, zwany dalej PZO, został opracowany w oparciu o:
 - 1.1. wewnętrzny system oceniania, umieszczony w Statucie Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Oławie,
 - 1.2. program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych 343404.
2. Nauczyciel zapoznaje uczniów z zasadami oceniania na początku roku szkolnego.
3. **Wymagania edukacyjne**

W wyniku procesu kształcenia uczeń potrafi:

- uzasadnić konieczność zapoznania się z instrukcją obsługi przed rozpoczęciem użytkowania sprzętu;
- dokonać analizy instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii;
- zinterpretować dane zawarte w instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
- rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów;
- zidentyfikować poszczególne podzespoły urządzeń gastronomicznych;
- dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego technika żywienia i usług gastronomicznych;
- dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego technika żywienia i usług gastronomicznych;
- opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń gastronomicznych;
- zaplanować urządzenia gastronomiczne do części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego, uzależniając dobór od wielkości, asortymentu produkcji i rodzaju zakładu gastronomicznego;
- uzasadnić dobór urządzenia (sprzętu, maszyny) do wykonania określonych zadań zawodowych oraz do poszczególnych pomieszczeń części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego;
- wymienić instalacje techniczne występujące w zakładach gastronomicznych;
- rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym;
- określić wymogi dotyczące stosowania poszczególnych instalacji technicznych w różnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego;
- sklasyfikować urządzenia do przechowywania żywności;
- wskazać zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego;
- uzasadnić konieczność oceny stanu technicznego urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;
- wyjaśnić pojęcie układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego;

- scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego;
- ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego;
- zastosować zasady kultury osobistej;
- zastosować zasady etyki zawodowej;
- zaproponować sposoby rozwiązywania problemów;
- dążyć wytrwale do celu;
- zrealizować działania zgodnie z własnymi pomysłami;
- zainicjować zmiany mające pozytywny wpływ na środowisko pracy;
- dokonać analizy rezultatów działań;
- przyjąć odpowiedzialność za podejmowane działania;
- dokonać analizy zmian zachodzących w branży,
- podjąć nowe wyzwania;
- wykazać się otwartością na zmiany w zakresie stosowanych metod i technik pracy;
- przewidzieć sytuacje wywołujące stres;
- zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem;
- określić skutki stresu;
- wykazać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego;
- wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych;
- przyjąć odpowiedzialność za powierzone informacje zawodowe;
- respektować zasady dotyczące przestrzegania tajemnicy zawodowej;
- określić konsekwencje nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej;
- ocenić ryzyko podejmowanych działań;
- przyjąć na siebie odpowiedzialność za podejmowane działania;
- wyciągnąć wnioski z podejmowanych działań;
- zastosować techniki negocjacyjne;
- zachować się asertywnie;
- zaproponować konstruktywne rozwiązania;
- doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne;
- zastosować opinie i pomysły innych członków zespołu;
- zmodyfikować działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko;
- rozwiązać konflikty w zespole.

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.

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:

- ocena z pracy klasowej - **waga 3**,
- ocena z kartkówki, ocena z prezentacji projektu, odpowiedzi ustnej – **waga 2**,
- 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.