

Wymagania edukacyjne 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. Na początku roku szkolnego wszyscy uczniowie zostają zapoznani z:
  - a) organizacją pracy podczas kształcenia praktycznego w Zespole Szkół Spożywczych 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 pracowniczej do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz odbycie przeszkolenia 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 o 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 o charakterze samokształceniowym, pod koniec zajęć sprawdza stopień opanowania umiejętności i wiadomości.

7. W przypadku wystawienia oceny bieżącej niedostatecznej z zajęć praktycznych uczeń zobowiązany jest w terminie do 14 dni, zgłosić się do nauczyciela prowadzącego w celu ustalenia sposobu uzupełnienia wiadomości i umiejętności.

## Ocenianie uczniów odbywających zajęcia z praktycznej nauki zawodu

### § 3

1. Celem zajęć z praktycznej nauki zawodu jest nabycie przez ucznia wiadomości i umiejętności, a także przyswojenie postaw i zachowań niezbędnych w późniejszym wykonywaniu zawodu.
2. Cykl kształcenia w ZSSiH ma spowodować, że uczeń potrafi:
  - a) czytać instrukcje, interpretować schematy,
  - b) zaplanować przebieg i sposób wykonania swojej pracy,
  - c) posługiwać się instrukcjami użytkownika, tablicami, obliczać i dobierać parametry,
  - d) posługiwać się podstawowymi narzędziami gastronomicznymi,
  - e) dobierać odpowiednie narzędzia i je nazywać,
  - f) wykonywać podstawowe operacje,
  - g) dobierać środki ochrony osobistej do rodzaju i zakresu wykonywanych zadań,
  - 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 savoir vivre,
  - l) przestrzegać tajemnicy zawodowej,
  - m) utrwalić potrzebę samokształcenia i rozwoju zawodowego,
  - n) opanować stres,
  - o) podać zasady udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach (oparzenia, omdlenia, skaleczenia).
3. Zajęcia realizowane w ZSSiH mają formę:
  - a) ćwiczeń praktycznych,
  - b) zadań produkcyjnych,

### § 4

1. Ocenie podlegają wiadomości i umiejętności ucznia - efekty kształcenia zawarte w programie przedmiotu
2. Wykaz wiadomości i umiejętności z uwzględnieniem poziomów wymagań programowych jest przedstawiany uczniom na pierwszych zajęciach odbywanych w danej pracowni.
3. Ocenie podlegają także działania i postawy ucznia zaprezentowane przez:
  - a) punktualne przybycie na zajęcia,
  - b) posiadanie kompletnego i czystego stroju roboczego,
  - c) prowadzenie zeszytu zajęć praktycznych/ dzienniczka praktyk,
  - d) umiejętność organizacji stanowiska pracy,
  - e) zachowanie ładu i porządku na stanowisku pracy,
  - f) jakość wykonania zadania praktycznego,
  - g) wycucie estetyki,
  - h) umiejętność łączenia teorii z praktyką
  - i) umiejętność współdziałania ucznia w zespole,
  - j) poszanowanie mienia ZSSiH,

- 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 z praktycznej nauki zawodu**

#### § 7

### 1. Uczeń w trakcie każdego zajęcia praktycznych w pracowni może zdobyć maksymalnie 100%.

### 2. Uzyskane %, każdorazowo przeliczane są na ocenę podsumowującą zajęcia.

### 3. Ocena za poszczególne zajęcia jest określana na podstawie sumy % 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%),
- niekorzystania z urządzeń telekomunikacyjnych w czasie zajęć (można uzyskać 5%)
- organizacji pracy - samodzielnej lub z pomocą nauczyciela (można uzyskać od 10-20 %),
- realizacji zadania: wydajność, jakość produkcji potrawy i usług (można uzyskać 10-20-30%)

### 4. Ustala się następujące oceny za uzyskanie na zajęciach ilość punktów procentowych:

- 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 z praktycznej nauki zawodu powinna ocenić znajomość zagadnień poznanych na teoretycznych przedmiotach zawodowych, a stanowiących podbudowę teoretyczną do realizacji zadania praktycznego, jak też sprawdzać przyswojenie wiadomości i umiejętności poznanych przez ucznia na poprzednich zajęciach z praktycznej nauki 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. Ocena końcowa z zajęć praktycznej nauki zawodu odbytych w danej pracowni określana jest na podstawie średniej z ilości punktów procentowych uzyskanych za oceny na poszczególnych zajęciach. Uczeń nieobecny na zajęciach otrzymuje 0%.
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 dodatkowej poza zajęciami jak również uczestnictwo w turniejach i olimpiadach, prace na rzecz szkoły.
5. Na co najmniej dwa tygodnie przed klasyfikacją śródroczną lub roczną(semestralną) nauczyciel klasy informuje uczniów o przewidywanych ocenach czyniąc stosowny zapis w dzienniku lekcyjnym.

### **Warunki klasyfikowania i promowania uczniów z zajęć praktycznej nauki zawodu**

#### § 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. Uczeń nie jest klasyfikowany, jeżeli brak jest podstaw do ustalenia oceny klasyfikacyjnej z powodu nieobecności na zajęciach z praktycznej nauki zawodu przekraczającej połowę czasu przeznaczanego na te zajęcia.
3. Dla ucznia nie klasyfikowanego z zajęć praktycznej nauki zawodu, szkoła organizuje zajęcia umożliwiające uzupełnienie braków umiejętności i wiadomości.