

**Przedmiotowe zasady oceniania z przedmiotu przetwórstwo żywności dla uczniów technikum agrobiznesu
w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Żarnowcu**

1. Przedmiotowy system oceniania opracowany został w oparciu o następujące dokumenty:

- Program nauczania przedmiotu
- Statut szkoły

2. Przedmiotowe zasady oceniania dotyczą zawodu technik agrobiznesu, technik rolnik.

3. Cele przedmiotowych zasad oceniania:

- diagnozowanie i monitorowanie postępów ucznia,
- jasny i klarowny system oceniania,
- sprawiedliwe ocenianie każdego ucznia,
- wspieranie rozwoju ucznia przez ewaluację jego osiągnięć,
- informowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć dydaktycznych i postępach w tym zakresie,
- pomoc uczniowi w samodzielnym planowaniu jego rozwoju,
- motywowanie ucznia do dalszej pracy,
- wykorzystanie przez nauczyciela wyników osiągnięć uczniów do planowania pracy dydaktycznej,
- dostarczanie rodzicom (prawnym opiekunom) i nauczycielom informacji o postępach i trudnościach w nauce oraz o specjalnych uzdolnieniach ucznia.

4. Ocenę bieżącą, klasyfikacyjną roczną i końcową ustala się w stopniach, według następującej skali:

- 6 - celujący (cel.)
- 5 – bardzo dobry (bdb.)
- 4 – dobry (db.)
- 3 – dostateczny (dost.)
- 2 – dopuszczający (dop.)
- 1 – niedostateczny (ndst..)

W przypadku ocen częściowych oraz śródrocznych można stosować plusy

5. Metody sprawdzania i oceniania

- obserwacja pracy ucznia na lekcji – dostarcza informacji o ogólnych predyspozycjach ucznia: zdolnościach, zainteresowaniach, umiejętności współpracy w grupie, korzystania z pomocy dydaktycznych, aktywności

kontrola umiejętności praktycznych w trakcie ćwiczeń, np., ocena dobrostanu zwierząt na podstawie przedstawionych norm, preliminarz pasz

- kontrola ustna – od ucznia wymaga się umiejętności udzielania adekwatnych odpowiedzi na pytania nauczyciela. Odpowiedź może dotyczyć wiedzy z 3 ostatnich lekcji oraz wiadomości bieżących połączona z analizą wykresów, schematów, obliczeń.

- praca na lekcji indywidualna i w grupach,
- kontrola pisemna - kartkówki, testy, projekty, sprawdziany z określonej partii materiału sprawdzające jednocześnie osiągnięcia wszystkich uczniów w klasie.

- praca domowa,
- praca dodatkowa (prezentacja, referat).
- wykonywanie pomocy dydaktycznych,

6. Ocenianie jest jawne, obiektywne, systematyczne,

7. Dostosowania dla uczniów posiadających orzeczenie według zapisów w IPET, między innymi:

- dokładne tłumaczenie poleceń – możliwością korzystania z wyjaśnień nauczyciela,
- mniejsza ilość pytań na pisemnych sprawdzianach,
- ograniczanie spontanicznego pytania podczas lekcji,
- dzielenie materiału na mniejsze partie,

- możliwość upewniania się co do poprawności rozumienia,
- uczeń słucha, ogląda (zamiast: czyta),
- możliwość wykonywania niektórych poleceń z wykorzystaniem notatek.

8. Zakres i stopień umiejętności ucznia pozwalające na uzyskanie poszczególnych ocen przy stosowaniu oceniania opisowego:

Ocenę celującą – otrzymuje uczeń, który:

- wykazuje głębokie zainteresowanie zawodem, posiada zasób wiedzy i umiejętności zawodowych określonych w podstawie programowej; dzięki licznym lekturom, pracy własnej oraz dzięki udziałowi w szkolnych lub pozaszkolnych konkursach i olimpiadach przedmiotowych, angażuje się w życie społeczne na terenie szkoły i w środowisku, pogłębiając wiedzę zawodową;
- aktywnie uczestniczy w lekcjach, potrafi szybko i samodzielnie rozwiązywać postawione przed nim zadania, jasno i precyzyjnie formułować swoje myśli, biegle posługuje się językiem zawodowym,
- bezbłędnie posługuje się fachową terminologią zawodową,
- wzorowo współpracuje w grupie,
- posiada umiejętności zastosowania zdobytej wiedzy w nowych sytuacjach poznawczych, potrafi odnajdywać związki przyczynowo-skutkowe oraz dokonać syntezy i analizy materiału rzeczowego,
- jest systematyczny i twórczy, chętny do wykonywania dodatkowych zadań.

Ocenę bardzo dobrą – otrzymuje uczeń, który:

- ma dokładnie opanowaną wiedzę określoną podstawą programową kształcenia w zawodach oraz uzyskaną w wyniku rozwijania zainteresowań zawodem poprzez pracę własną i uczestnictwo w szkolnych konkursach,
- posiada umiejętności zastosowania zdobytej wiedzy w nowych sytuacjach poznawczych, potrafi odnajdywać związki przyczynowo-skutkowe oraz dokonać syntezy i analizy materiału rzeczowego,
- sprawnie posługuje się terminologią zawodową,
- jest systematyczny i aktywny na zajęciach,
- bardzo dobrze współpracuje w grupie,
- precyzyjnie wyraża myśli i uzasadnia swoje decyzje,
- dobrowolnie wykonuje różne prace wykorzystując przy tym nabytą wiedzę.

Ocenę dobrą – otrzymuje uczeń, który:

- opanował podstawową wiedzę z zakresu treści przedmiotu oraz umiejętności przydatne na stanowisku pracy;
- prawidłowo rozumie sytuacje, zasady i metody stosowane w zawodzie oraz przedmiocie;
- prawidłowo stosuje procedury ćwiczeniowe podczas wykonywania rzeczywistych działań praktycznych;
- wyjaśnia poznawane wiadomości;
- prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzę i umiejętności;
- dostrzega popełnione błędy;
- prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym;
- jest aktywny na zajęciach;

Ocenę dostateczną – otrzymuje uczeń, który:

- opanował podstawowe wiadomości i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu;
- organizacja pracy, estetyka i staranności wykonywanych prac są na niskim poziomie;
- wypowiada się ogólnikowo, popełnia drobne błędy;

- wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości;
- omawia zagadnienie z pomocą nauczyciela;

Ocenę dopuszczającą – otrzymuje uczeń, który:

- opanował w stopniu elementarnym przygotowanie do przedmiotu;
- potrafi wymienić podstawowe czynności związane z wykonywanym zawodem z pomocą nauczyciela;
- przy pomocy nauczyciela wykonuje podstawowe formy ćwiczeń;
- posiada podstawowe umiejętności umożliwiające mu dalsze kształcenie i rokuje osiągnięcie wymaganego minimum.

Ocenę niedostateczną – otrzymuje uczeń, który:

- nie opanował podstawowych wiadomości związanych z przedmiotem;
- nie potrafi samodzielnie ani przy pomocy nauczyciela wykazać się wiedzą i umiejętnościami;
- nie wykazuje zainteresowania ani zawodem ani przedmiotem;
- często opuszcza lekcje;
- nie korzysta z zaproponowanych form pomocy.

9. Procedury poprawiania ocen oraz uzyskiwania oceny wyższej od proponowanej (śródrocznej i rocznej)

- Uczeń ma prawo jednorazowej poprawy oceny ze sprawdzianu w formie i terminie ustalonym przez nauczyciela. Uczeń ma obowiązek usprawiedliwić swoją ewentualną nieobecność na sprawdzianie. Uczeń ma obowiązek napisać, poprawić sprawdzian w czasie 2 tygodni od ustania przyczyny nieobecności, oddania sprawdzianu przez nauczyciela. Wystawienie oceny śródrocznej, końcowo rocznej obejmuje min 4 oceny bieżące.

10. Warunki uzyskania promocji z jedną oceną niedostateczną oraz warunki zaliczenia oceny niedostatecznej z pierwszego semestru:

- Uczeń, który uzyskał promocję z oceną niedostateczną jest zobowiązany do uzupełnienia braków z klasy programowo niższej oraz uzyskania pozytywnych ocen z poprawy wyznaczonych partii materiału (w formie pisemnej). Termin zaliczenia ustala nauczyciel w porozumieniu z uczniem jednak nie później niż do końca listopada danego roku szkolnego. Uczeń, który otrzymał ocenę niedostateczną za I semestr ma obowiązek uzyskać pozytywne oceny w II semestrze z poprawy wyznaczonych partii materiału (w formie pisemnej) w terminie nie późniejszym niż koniec marca danego roku szkolnego.

11. Inne ważne zapisy:

- Prac pisemnych uczeń nie otrzymuje do domu, na lekcji analizuje je w czasie wyznaczonym przez nauczyciela i oddaje. Prace są przechowywane przez nauczyciela przedmiotu i udostępniane uczniowi i jego rodzicom/opiekunom do wglądu na terenie szkoły w obecności nauczyciela.
- Za dobre wyniki w olimpiadach, konkursach uczeń otrzymuje oceny jak za sprawdzian.
- Jeżeli nauczyciel stwierdzi, że praca ucznia na sprawdzianie(kartkówce) jest niesamodzielna lub uczeń korzysta z niedozwolonych materiałów, wówczas uczeń otrzymuje 0 punktów za tę pracę.
- Jeżeli nieobecność na sprawdzianie jest nieusprawiedliwiona, nauczyciel ma prawo w dowolnej formie i terminie sprawdzić umiejętności ucznia z wymaganego na sprawdzianie materiału.
- Uczeń ma prawo być nieprzygotowanym do lekcji bieżących, kartkówek i odpowiedzi ustnych dwa razy w semestrze. Fakt ten zgłasza nauczycielowi przed rozpoczęciem zajęć.
- Uczniowie z dysfunkcjami są oceniani według odrębnych zasad zgodnych z zaleceniami z opinii i orzeczeń Powiatowej Poradni Psychologiczno – Pedagogicznej.

Wymagania edukacyjne

OCENA DOPUSZCZAJĄCA (2)

Uczeń:

- zna podstawowe pojęcia związane z przetwórstwem żywności,
- z pomocą nauczyciela odczytuje dokumentację techniczną lub wyniki badań,
- potrafi wymienić podstawowe surowce i dodatki do żywności,
- zna podstawowe przepisy prawa dotyczące przetwórstwa żywności,
- rozpoznaje podstawowe maszyny i urządzenia,
- wykazuje zaangażowanie w pracę, mimo ograniczonych umiejętności praktycznych.

OCENA DOSTATECZNA (3)

Uczeń:

- samodzielnie odczytuje proste rysunki techniczne i wyniki badań laboratoryjnych,
- rozróżnia surowce, opakowania i dodatki do żywności,
- potrafi wskazać wybrane normy i przepisy prawne,
- zna podstawowe systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności (np. HACCP),
- wymienia podstawowe etapy technologiczne w przetwórstwie,
- poprawnie identyfikuje maszyny i urządzenia w przetwórstwie,
- potrafi zorganizować proste działania w zakresie prac produkcyjnych i gospodarki odpadami.

OCENA Dобра (4)

Uczeń:

- samodzielnie korzysta z dokumentacji technicznej i wyników badań,
- potrafi dobrać odpowiednie surowce, opakowania i dodatki do planowanego procesu przetwórczego,
- prawidłowo interpretuje normy i przepisy prawa żywnościowego,
- stosuje podstawowe systemy jakości i bezpieczeństwa żywności,
- planuje technologię produkcji wybranych produktów spożywczych,
- dobiera i obsługuje maszyny stosowane w procesach technologicznych,

- ustala warunki operacji technologicznych (mechaniczne, termiczne, dyfuzyjne),
- proponuje sposób zagospodarowania odpadów zgodnie z zasadami ochrony środowiska.

OCENA BARDZO DOBRA (5)

Uczeń:

- swobodnie posługuje się dokumentacją techniczną i wynikami badań, dokonując ich interpretacji,
- dobiera surowce, dodatki i materiały pomocnicze do złożonych procesów przetwórczych,
- stosuje przepisy prawa oraz systemy jakości i bezpieczeństwa w praktycznych sytuacjach,
- planuje i uzasadnia wybór technologii i maszyn do określonych produktów,
- ustala parametry operacji technologicznych i kontroluje ich przebieg,
- wykazuje samodzielność w organizowaniu prac przetwórczych i zarządzaniu zespołem,
- planuje i wdraża działania w zakresie gospodarki odpadami,
- potrafi dokonać samooceny swojej pracy i proponuje ulepszenia.

OCENA CELUJĄCA (6)

Uczeń:

- wykazuje się ponadprogramową wiedzą i umiejętnościami,
- wykonuje samodzielne analizy technologiczne i organizacyjne,
- proponuje innowacyjne rozwiązania technologiczne lub organizacyjne,
- rozwiązuje złożone problemy z wykorzystaniem zdobytej wiedzy,
- prezentuje własne projekty technologiczne lub organizacyjne,
- aktywnie uczestniczy w pracy zespołowej, wykazując inicjatywę i kreatywność,
- podejmuje działania wykraczające poza program nauczania, np. udział w konkursach, projektach, stażach.

Uwagi organizacyjne:

- Ocenianie może obejmować zarówno **formy ustne (odpowiedzi), pisemne (testy, sprawdziany)**, jak i **praktyczne zadania** (obsługa urządzeń, organizacja procesu, analiza przypadków).
- W procesie oceniania należy brać pod uwagę także **zaangażowanie, samodzielność, współpracę w grupie** oraz **zdolność do rozwiązywania problemów**.