

PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA

z przedmiotu pracownia przetwórstwa spożywczego

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

- Rozporządzenie MENiS z dnia 7.09.2004 r. w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzenia egzaminów i sprawdzianów w szkołach publicznych
- Program nauczania przedmiotu
- Statut szkoły
- Wewnątrzszkolny System Oceniania

2. 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.

3. Oceny bieżące, klasyfikacyjne roczne i końcowe 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 cząstkowych można stosować plusy

4. 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,
- 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.
- kontrola pisemna - kartkówki, sprawdziany z określonej partii materiału sprawdzające jednocześnie osiągnięcia wszystkich uczniów w klasie.

5. Zasady oceniania

- ocenianie jest jawne, obiektywne, systematyczne,
- przy ocenianiu nauczyciel może uwzględnić opinię kolegów lub samoocenę ucznia,
- uczeń zna wymagania programowe na poszczególne oceny oraz poziomy wymagań,
- oceny cząstkowe uczeń uzyskuje za:
 - prace pisemne,
 - odpowiedzi ustne,
 - aktywność na lekcji,
 - wykonywanie pomocy dydaktycznych,
 - prace domowe
 - referaty na określony temat
- oceny cząstkowe z prac pisemnych wystawia się według skali:

a) 100% celujący

b) 96% - 99% + bardzo dobry

c) 90% - 95% bardzo dobry

d) 83% - 89% + dobry

e) 75% - 82% dobry

f) 63% - 74% + dostateczny

g) 50% - 62% dostateczny

h) 43% - 49% + dopuszczający

i) 30% - 42% dopuszczający

j) 20% - 29% + niedostateczny

k) poniżej 20% niedostateczny

6. Kryteria oceniania z pracowni przetwórstwa spożywczego.

Ocenę celującą – otrzymuje uczeń, który:

- posiada wiedzę i umiejętności na ocenę bardzo dobrą,
- osiąga sukcesy w olimpiadach, konkursach,
- prace pisemne pisze wyczerpująco i samodzielnie

Ocenę bardzo dobrą – otrzymuje uczeń, który:

- wykazuje się dużą aktywnością i samodzielnością,

- wyciąga trafne wnioski,
- wykazuje bardzo dobrą znajomość wymaganego zakresu wiedzy,
- rozumie procesy i potrafi je wyjaśnić, zilustrować,
- umie wskazać praktyczne zastosowanie zdobytej wiedzy i umiejętności,
- potrafi wykorzystać wiedzę z innych przedmiotów,
- potrafi korzystać z różnych źródeł informacji, nie tylko wskazanych przez nauczyciela.

Ocenę dobrą – otrzymuje uczeń, który:

- opanował w stopniu dobrym wymagany materiał programowy,
- poprawnie rozumie zjawiska przyrodnicze związane z produkcją rolniczą,
- samodzielnie pracuje z podręcznikiem i literaturą pomocniczą,
- posługuje się właściwą terminologią,
- wykazuje zainteresowanie przedmiotem,
- samodzielnie sporządza notatki,
- samodzielnie i poprawnie rozwiązuje zadania o średnim stopniu trudności.

Ocenę dostateczną – otrzymuje uczeń, który:

- dysponuje wiedzą i umiejętnościami umożliwiającymi mu uzupełnienie braków niezbędnych do dalszego kształcenia,
- wypowiada się ogólnikowo, popełnia drobne błędy w treści i języku,
- posiada podstawową wiedzę,
- wykazuje zrozumienie większości opanowanego materiału,
- przy pomocy nauczyciela analizuje rysunki, schematy, wykresy.
- przejawia niewielkie zainteresowanie przedmiotem.

Ocenę dopuszczającą – otrzymuje uczeń, który:

- przy pomocy pytań naprowadzających potrafi odpowiedzieć na proste pytania,
- potrafi zdefiniować podstawowe pojęcia,
- wykazuje braki w rozumieniu wiedzy,
- przejawia obojętny stosunek do przedmiotu i obowiązków
- w wypowiedziach popełnia liczne błędy

Ocenę niedostateczną – otrzymuje uczeń, który:

- nie opanował wiadomości i umiejętności na ocenę dopuszczającą

7. Dokumentowanie osiągnięć i postępów ucznia

Osiągnięcia i postępy ucznia są dokumentowane w postaci ocen częściowych, a następnie za semestr i wpisywane w dzienniku lekcyjnym.

8. Informowanie rodziców o osiągnięciach uczniów.

- na spotkaniach klasowych,
- w czasie rozmów indywidualnych,
- pisemne prace ucznia są do wglądu rodzica,
- na miesiąc przed końcoworocznym posiedzeniem Rady Pedagogicznej wychowawca klasy informuje o grożących ocenach niedostatecznych

9. Metody i formy sprawdzania osiągnięć uczniów.

1. o sprawdzianach uczniowie są informowani z tygodniowym wyprzedzeniem i są one obowiązkowe,
2. jeżeli uczeń nie przystąpił do sprawdzianu w terminie ustalonym przez nauczyciela to musi napisać go na najbliższej lekcji.

3. przy długotrwałej usprawiedliwionej nieobecności ucznia termin ten zostanie ustalony z nauczycielem i sprawdzian odbędzie się później
4. uczeń może tylko raz poprawiać ocenę ze sprawdzianu w ciągu 2 tygodni od rozdania prac, a ocena z poprawy jest wpisywana obok oceny pierwotnej
5. kartkówki z 3 ostatnich lekcji są niezapowiadane i nie podlegają poprawie,
6. odpowiedzi ustne uczniów będą dotyczyły 3 ostatnich lekcji,
7. uczeń ma prawo zgłosić nieprzygotowanie do lekcji (brak zeszytu, pracy domowej ..) dwa razy w semestrze, co zostanie odnotowane w dzienniku,
8. uczeń ma obowiązek prowadzić zeszyt i odrabiać pracę domową,
9. uczeń ma prawo do wykonywania prac dodatkowych, a dzięki temu uzyskiwać dodatkowe oceny.
10. zachowanie ucznia nie ma wpływu na oceny z przedmiotu.

Wymagania edukacyjne z przedmiotu pracownia przetwórstwa spożywczego

klasa III technikum agrobiznesu

L.p.	Wymagania edukacyjne
1	Wymagania edukacyjne na ocenę dopuszczającą. Uczeń: • wymienia grupy surowców dla przemysłu spożywczego • charakteryzuje niektóre surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego • wymienia gałęzie gospodarki wytwarzające żywność • rozróżnia podstawowe rodzaje zbóż • zdefiniuje kasze i dokona ich podziału • klasyfikuje makaron i pieczywo • klasyfikuje i charakteryzuje przetwory ziemniaczane • określa warunki prawidłowego przechowywania, pakowania i transportu owoców • dokona podziału przetworów owocowych • klasyfikuje warzywa • określa warunki przechowywania, pakowania i transportu warzyw • zna rośliny oleiste • przedstawi podział przetworów mlecznych • wymienia główne składniki odżywcze mięsa • klasyfikuje wędliny •
2	Wymagania edukacyjne na ocenę dostateczną. Uczeń: • spełnia wymagania na ocenę dopuszczającą • umie dokonać oceny jakościowej towarów • odczytuje kod kreskowy • umie odczytać dokumenty normalizacyjne • zna czynniki wpływające na wartość odżywczą artykułów żywnościowych • wyróżni wymagania sanitarno-higieniczne obowiązujące w obrocie żywnością • wymienia dodatki do żywności • zna budowę ziarniaka zbóż • określa wartość odżywczą mąki, kasz, makaronów, cukru, ziemniaków, owoców i warzyw • zna etapy produkcji mąki • wyjaśni pojęcia homogenizacja, normalizacja tłuszczu, pasteryzacji • zna etapy uboju zwierząt • opisuje podstawowe urządzenia i maszyny stosowane w przetwórstwie spożywczym • charakteryzuje mięso i przetwory mięsne drobiowe • charakteryzuje przemysł jajacarski, cukrowniczy i ziemniaczany
3	Wymagania edukacyjne na ocenę dobrą. Uczeń: • spełnia wymagania na ocenę dostateczną • zna technologię otrzymywania i charakteryzuje produkty np. mleko, mięso, zboża, owoce, warzywa, • charakteryzuje proces przemiału zbóż • charakteryzuje różne grupy wyrobów cukierniczych • zna części zasadnicze tuszy wołowej i potrafi wskazać je na schemacie • charakteryzuje wędliny • zna wyposażenie techniczne zakładów przetwórstwa spożywczego • rysuje schematy blokowe wytwarzania wybranych produktów • zna wady i zalety materiałów opakowaniowych • klasyfikuje dodatki do żywności

	• określa funkcje i znaczenie dodatków do żywności • zna produkty uboczne otrzymywane w przemyśle spożywczym i sposoby ich wykorzystania
4	Wymagania edukacyjne na ocenę bardzo dobrą. Uczeń: • spełnia wymagania na ocenę dobrą • analizuje czynniki wpływające na wartość odżywczą produktów • potrafi analizować napisy i oznaczenia na opakowaniach • zna wady i zalety różnych opakowań • ocenia wpływ stosowanych metod obróbki owoców i warzyw na ich wartość odżywczą • charakteryzuje operacje technologiczne występujące w procesie produkcyjnym różnych produktów • porównuje wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i drobiowego • charakteryzuje technologię otrzymywania olejów i tłuszczów • zna sposoby zagospodarowywania odpadów przemysłu spożywczego • opisuje wpływ przetwórstwa spożywczego na środowisko przyrodnicze
5	Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania na ocenę bardzo dobrą oraz biegle charakteryzuje branżę przetwórstwa spożywczego i technologię wytwarzania różnych produktów.