

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z TEORETYCZNYCH I PRAKTYCZNYCH PRZEDMIOTÓW EKONOMICZNYCH, GASTRONOMICZNYCH i HOTELARSKICH ORAZ PODSTAW PRZEDSIĘBIORCZOŚCI

System oceniania jest zgodny z *Rozporządzeniem MEN z dnia 30 kwietnia 2007 roku (wraz z późniejszymi zmianami) w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych* oraz Wewnątrzszkolnym Systemem Oceniania Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych im. Jana Pawła II w Radzynie Podlaskim.

W codziennej praktyce obserwujemy ucznia w wielu sytuacjach w związku z procesem uczenia się. Uczeń podejmuje w szkole i poza nią rozmaite działania - wykazuje aktywność w różnych obszarach:

- ze względu na organizację pracy (np. praca samodzielna, praca w grupie),
- ze względu na rodzaj wykonywanej pracy (np. prace pisemne, wypowiedzi ustne),
- ze względu na rodzaj zadań (np. typowe ćwiczenia i zadania, zadania problemowe, ćwiczenia i zadania trudne).

Oceniać ucznia powinniśmy we wszystkich obszarach jego aktywności. Gromadzenie informacji o wszystkich obszarach aktywności pozwala trafniej „wystawić ocenę”, a także odpowiedzieć na indywidualne potrzeby ucznia.

Przedmiotowy system oceniania polega na rozpoznawaniu przez nauczyciela poziomu i postępów w opanowaniu przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych, które wynikają z programów nauczania oraz formułowania oceny.

I. Obszary aktywności ucznia, które będą podlegać ocenie.

1. Wiedza

1. znajomość pojęć, zasad, zagadnień i reguł dotyczących zagadnień zawodowych przewidzianych w programie nauczania
 - na lekcjach teoretycznych przedmiotów zawodowych
 - na zajęciach praktycznych
2. zrozumienie i zapamiętywanie wiadomości zdobytych podczas lekcji i nauki własnej,
3. uporządkowanie i streszczenie wiadomości, zilustrowanie i wyjaśnienie na odpowiednich przykładach.

2. Umiejętności

1. posługiwanie się wiadomościami według podanych wzorów
2. prawidłowa interpretacja i samodzielne rozwiązywanie problemów związanych z przedmiotem
3. prawidłowa analiza, wnioskowanie i dostrzeganie związków między teorią, a praktyką i stosowanie w rozwiązywaniu zadań
4. formułowanie problemów, planu działania, przewidywanie i prezentowanie ich na własny sposób
5. ocenianie, wartościowanie, wnioskowanie
6. poprawne korzystanie z pomocy dydaktycznych (podręczniki, plansze, słowniki, rysunki, schematy)
7. wykorzystywanie wiedzy teoretycznej w praktyce.

3. Postawy

1. samodzielność i aktywność na lekcji
2. pozytywne nastawienie i zainteresowanie przedmiotem
3. praca w zespole
4. obecność i przygotowanie do lekcji
5. prowadzenie zeszytu i wykonywanie zadań
6. samodzielność, zaangażowanie i dociekliwość poznawcza
7. kształcenie kreatywnej postawy wobec problemu

8. umiejętność samooceny, planowania i organizowania własnej nauki, przyjmowania za nią odpowiedzialności
9. dokładności, rzetelności, systematyczności, wiary we własne siły.

II. Założenia ogólne przedmiotowego systemu oceniania

1. Przedmiotowy system oceniania ma na celu :
 1. poinformowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych i postępach w nauce
 2. pomoc uczniowi w samodzielnym planowaniu swojego rozwoju
 3. motywowaniu ucznia do dalszej pracy
 4. dostarczaniu nauczycielowi, rodzicom (opiekunom) informacji o postępach, trudnościach, uzdolnieniach ucznia
 5. umożliwiania nauczycielowi doskonalenia organizacji i metod pracy dydaktyczno – wychowawczej
 6. uświadomienie uczniom braków w zakresie wiedzy oraz wdrażanie do samokontroli.
2. Ocenianie przedmiotowe obejmuje:
 1. formułowanie przez nauczycieli wymagań edukacyjnych oraz informowanie o nich uczniów i rodziców
 2. formułowanie trybu oceniania
 3. bieżące, śródroczne, końcowe ocenianie i klasyfikowanie według skali i w formie przyjętej w szkole jak również warunki poprawiania
 4. przeprowadzanie egzaminów klasyfikacyjnych.
3. Ocenianie pełni funkcję:
 1. diagnostyczną (monitorowanie postępów ucznia i określanie jego potrzeb indywidualnych)
 2. klasyfikacyjną (różnicuje i uporządkowuje uczniów zgodnie z pewną skalą i za pomocą umownego znaku).
4. Przedmiotem oceny jest:
 1. zakres opanowanych wiadomości

2. rozumienie materiału naukowego
3. umiejętność stosowania wiedzy
4. umiejętność przekazywania wiedzy.

III. Sposoby sprawdzania osiągnięć i postępów ucznia

1. Kryteria oceny ucznia

a) obowiązująca skala ocen:

- celujący – 6 - cel
- bardzo dobry – 5 - bdb
- dobry – 4 – db
- dostateczny – 3 - dst
- dopuszczający – 2 - dop
- niedostateczny – 1 – ndst
- powyższe oceny mogą być wspomagane + i – (plusem i minusem)

b) Prace pisemne z wyłączeniem testów podlegają ocenie wg następujących zasad:

- >40% – niedostateczny
- ≤40% - >50% – dopuszczający
- ≤50% - ≥70% – dostateczny
- <70% - ≥90% – dobry
- <90% - ≥100% – bardzo dobry
- na ocenę celującą uczeń musi rozwiązać zadanie dodatkowe

c) Skala oceniania dla form testowych jest następująca:

	niedostateczny	≤ 50%
50% <	dopuszczający	< 60%
60% ≤	dostateczny	< 75%
75% ≤	dobry	< 90%
90% ≤	bardzo dobry	≤ 100%

d) Ocenie podlegają:

- krótkie prace kontrolne ustne i pisemne (mogą być nie zapowiedziane) z 3 – 4 ostatnich tematów lub w ramach działu programowego
- prace kontrolne (zapowiedziane, ustalone zgodnie z WSO – nie mniej w ciągu roku szkolnego, niż liczba godzin w tygodniu z danego przedmiotu),
- wyznaczone prace domowe,
- samodzielna praca ucznia w czasie lekcji,
- prowadzenie zeszytu przedmiotowego
- przygotowanie ucznia do lekcji - podręcznik, zeszyt, wzory dokumentów, wyposażenie w przybory
- praca ucznia na lekcji (odpowiedź, aktywność i zaangażowanie, stosunek ucznia do przedmiotu),
- bieżące prace domowe
- zapisy lekcyjne w zeszycie przedmiotowym
- zadania dodatkowe
- przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy
- na podstawie ocen częściowych wystawiana jest ocena semestralna.
Hierarchia poszczególnych ocen jest zróżnicowana następująco:
 - prace kontrolne (sprawdzian)
 - krótkie prace kontrolne (kartkówka)
 - odpowiedź ustna
 - samodzielna praca na lekcji, wyznaczone prace domowe, prowadzenie zeszytu przedmiotowego, przygotowanie do lekcji, przestrzeganie zasad BHP, osiągnięcia w konkursach i olimpiadach

e) Metody i formy oceniania:

1. ustne: odpowiedź ustna, dyskusja, rozmowa, zdefiniowanie, wyliczanie

2. pisemne: sprawdzian zapowiedziany z określonego materiału, kartkówka lub test nie zapowiedziany z ostatnich 3 – 4 lekcji lub w ramach działu, praca pisemna lub test sprawdzający z działu programowego, praca domowa
3. ćwiczenia praktyczne
4. prace samodzielne uczniów
5. prace w grupach
6. aktywność i zaangażowanie na lekcjach
7. prace nieobowiązkowe, nadprogramowe.

IV. Zasady sprawdzania, oceniania osiągnięć i postępów

- podstawą oceny jest zakres realizacji wymagań edukacyjnych określonych i podanych przez nauczyciela na początku roku, za realizację tych wymagań otrzymuje ocenę
- uczeń oceniany jest za swoje osiągnięcia w nauce (wiedza i umiejętności) oraz postawy (aktywność i kreatywność) – w przypadku stwierdzenia niesamodzielności pracy uczeń otrzymuje ocenę niedostateczną
- zaplanowane przez nauczyciela formy sprawdzające są obowiązkowe. Uczeń nieobecny na sprawdzianie z powodów usprawiedliwionych ma obowiązek przystąpić do sprawdzianu na pierwszej lekcji po powrocie do szkoły. W przypadku nieobecności dłuższej niż 1 tydzień, do sprawdzianu należy przystąpić w ciągu 2 tygodni. Zlekceważenie tego obowiązku lub nieusprawiedliwiona nieobecność na sprawdzianie upoważnia nauczyciela do wpisania oceny niedostatecznej do dziennika
- sprawdzanie osiągnięć i postępów cechuje: obiektywizm, jawność, indywidualizacja, konsekwencja, systematyczność
- każdy dział programowy kończy się pracą pisemną lub testem zapowiedzianym 7 dni przed terminem sprawdzianu
- uczeń ma prawo przystąpić do sprawdzianu powtórnie (pisemnie lub ustnie) tylko raz w ciągu dwóch tygodni od daty zapoznania się z oceną

(w terminie uzgodnionym z nauczycielem). Ocena z poprawy wpisywana jest do dziennika jako kolejna ocena cząstkowa

- krótkie kartkówki i testy nie podlegają poprawie
- termin oddania prac sprawdzonych prac nie może być dłuższy niż 14 dni, w wyjątkowych przypadkach termin może ulec wydłużeniu
- uczeń ma prawo do oceny za dodatkowo i nadprogramowo wykonaną pracę
- prowadzenie zeszytu jest obowiązkowe
- ocena semestralna nie jest średnią arytmetyczną ocen cząstkowych, ale jest wystawiana na podstawie ocen cząstkowych, a końcowa na podstawie ocen z pierwszego i drugiego semestru. W przypadku oceny niedostatecznej na I semestr uczeń ma obowiązek wykazania się opanowaniem wiadomości i umiejętności z zakresu treści programowej I semestru w ciągu 30 dni od dnia zakończenia ferii zimowych, w terminie uzgodnionym z nauczycielem. Uzyskane oceny są wpisywane jako oceny cząstkowe II semestru. Zlekceważenie tego obowiązku upoważnia nauczyciela do wpisania do dziennika oceny niedostatecznej
- jeżeli uczeń opuścił 50% zajęć i brak jest podstaw do wystawienia oceny – nie jest klasyfikowany
- o sposobie (metodach i formach, zasadach) sprawdzania wiadomości i umiejętności uczniowie i rodzice są informowani na początku roku.
- na lekcjach będą uwzględniane „numery niepytane”, nie dotyczy to zwolnień z pisania sprawdzianów i lekcji powtórzeniowych.

V. Zasady opracowywania wymagań edukacyjnych i kryteria oceniania

1. Wymagania edukacyjne są zamierzonymi osiągnięciami i kompetencjami uczniów na poszczególnych etapach kształcenia obejmującymi zakres: wiadomości, umiejętności i postawy oraz określają co uczniowie powinni umieć, rozumieć po zakończeniu nauczania przedmiotu.

2. Wymagania edukacyjne dla przedmiotu opracowano na podstawie podstaw programowych, programu nauczania.

3. Sposób klasyfikacji treści nauczania na poziomy wymagań.

Poziom	Kategoria
I Wiadomości	A. Zapamiętywanie wiadomości
	B. Zrozumienie wiadomości
II Umiejętności	C. Stosowanie wiadomości w sytuacjach typowych
	D. Stosowanie wiadomości w sytuacjach problemowych

4. Kryteria związane z poziomem wymagań.

- A. Zapamiętywanie wiadomości – obejmuje wiadomości umożliwiające kontynuowanie nauki na danym szczeblu nauczania, stosowania wiadomości w sytuacjach typowych tzn. : zna pojęcia, terminy, prawa zasady, reguły, treści naukowe, zasady działania (potrafi je nazwać, wymienić, zdefiniować wyliczyć, wskazać), ma elementarny poziom rozumienia tych wiadomości i nie powinien ich mylić między sobą.
- B. Zrozumienie wiadomości – obejmuje wiadomości, umiejętności stosunkowo łatwych do opanowania, pewne merytorycznie, użyteczne w życiu codziennym tzn.: potrafi przedstawić wiadomości w innej formie niż je zapamiętał, potrafi wytłumaczyć wyjaśnić, streścić, różnicować, zilustrować wiadomości, zinterpretować je i uporządkować, uczynić je podstawą prostego wnioskowania.
- C. Stosowanie wiadomości w sytuacjach typowych - obejmuje wiadomości, umiejętności o średnim stopniu trudności, (pogłębione i rozszerzone w stosunku do wymaga podstawowych), przydane, ale nie niezbędne w pracy zawodowej tzn.: opanowanie przez ucznia umiejętności praktycznego posługiwania się wiadomościami według podanych mu wzorów (potrafi zadanie rozwiązać, zastosować, porównać, sklasyfikować określić, obliczyć, skonstruować, narysować, scharakteryzować, zmierzyć, zaprojektować, wykreślić), umie stosować wiadomości w sytuacjach podobnych do ćwiczeń.

D. Stosowanie wiadomości w sytuacjach problemowych – obejmuje wiadomości i umiejętności rudne do opanowania, twórcze naukowo, specjalistyczne zawodowo, stanowiące rozwinięcie wymagań rozszerzających i mogą wykraczać poza program nauczania, tzn.: opanowanie przez ucznia umiejętności formułowania problemów, dokonywania analizy i syntezy nowych zjawisk (potrafi udowodnić, przewidzieć, oceniać, wykryć, zanalizować, zaproponować, zaplanować), umie formułować plan działania, tworzyć oryginalne rozwiązania.

5. Ustala się następujące kryteria wymagań na poszczególne oceny

Zakres wymagań				Stopień
Zapamiętywanie wiadomości	Zrozumienie wiadomości	Stosowanie wiadomości w sytuacjach typowych	Stosowanie wiadomości w sytuacjach problemowych	
				Niedostateczny 1
X				Dopuszczający 2
X	X			Dostateczny 3
X	X	X		Dobry 4
X	X	X	X	Bardzo dobry 5
Wymagania wykraczające				Celujący 6

VI. Ocena osiągnięć z teoretycznych przedmiotów zawodowych

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności
<p>Ocena – stopień Niedostateczny – 1 ndst</p>	<p>Nie opanował podstawowych wiadomości związanych z zawodem/przedmiotem</p> <p>Nie potrafi samodzielnie ani przy pomocy nauczyciela wykazać się wiedzą i umiejętnościami</p> <p>Nie wykazuje zainteresowania zawodem/przedmiotem</p> <p>Nie jest w stanie wymienić, nazwać, zdefiniować sposobu działania w zawodzie/przedmiocie</p> <p>Często opuszcza lekcje i nie prowadzi systematycznie zeszytu</p> <p>Nie odrabia zadań domowych</p> <p>Nie korzysta z zaproponowanych form pomocy</p> <p>Nie przestrzega zasad BHP</p>
<p>Ocena – stopień Dopuszczający – 2 dop</p>	<p>Opanował w stopniu elementarnym przygotowanie do zawodu/przedmiotu</p> <p>Potrafi nazwać, wymienić podstawowe czynności związane z wykonywanym zawodem z pomocą nauczyciela</p> <p>Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać ćwiczenie</p> <p>Przy pomocy nauczyciela wykonuje podstawowe formy ćwiczeń</p> <p>Wie, jaką ważną rolę odgrywa wiedza i umiejętności w pracy zawodowej</p> <p>Rokuje nadzieję, że zrozumie zdobyte wiadomości</p> <p>Przestrzega zasad BHP</p>
<p>Ocena – stopień Dostateczny – 3 dst</p>	<p>Opanował podstawowe wiadomości i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu teoretycznego lub zajęć praktycznych</p> <p>Nie przywiązuje zbytnej uwagi do organizacji pracy, estetyki i staranności wykonywanych prac</p>

	<p>Wypowiada się ogólnikowo, popełnia drobne błędy</p> <p>Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości</p> <p>Potrafi omówić zagadnienie z pomocą nauczyciela</p> <p>Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami</p> <p>Wykazuje podstawowe wiadomości w wykonywaniu zawodu/przedmiotu</p>
<p>Ocena – stopień Dobry – 4 db</p>	<p>Opanował podstawową wiedzę z zakresu treści zawodu/przedmiotu oraz umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy</p> <p>Prawidłowo rozumie sytuacje, zasady i metody stosowane w zawodzie/przedmiocie</p> <p>Potrafi prawidłowo przenieść procedury ćwiczeniowe na rzeczywiste podczas działań praktycznych</p> <p>Trafnie wyjaśnia poznawane wiadomości</p> <p>Opanował podstawowe wiadomości i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego zawodu/przedmiotu</p> <p>Trafnie wykorzystuje wiedzę i umiejętności w realizacji zadania praktycznego</p> <p>Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzę i umiejętności</p> <p>Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań</p> <p>Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym.</p> <p>Jest aktywny na zajęciach</p>
<p>Ocena – stopień Bardzo dobry – 5 bdb</p>	<p>Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe warunkujące należyte przygotowanie do zawodu/przedmiotu</p> <p>Ma poczucie wysokich kwalifikacji zawodowych</p> <p>Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne związane z zawodem/przedmiotem</p>

	<p>Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji</p> <p>Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi, a umiejętnościami praktycznymi</p> <p>Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych</p> <p>Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązywania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w swoim zawodzie/przedmiocie</p> <p>Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasady BHP</p>
<p>Ocena – stopień Celujący 6 cel</p>	<p>Posiada wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające, poza program nauczania</p> <p>Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem</p> <p>Analizuje i ocenia podane rozwiązanie</p> <p>Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych</p> <p>Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia</p> <p>Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości, planując rozwiązanie praktyczne</p> <p>Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne</p> <p>Współpracuje z nauczycielem w tworzeniu pomocy dydaktycznych</p> <p>Jest zainteresowany zawodem/przedmiotem</p>

VII. Ocena osiągnięć z przedmiotów zawodowych gastronomicznych praktycznych

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności
<p>Ocena – stopień Niedostateczny – 1 ndst</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nie opanował podstawowych czynności praktycznych związanych z zawodem • Nie potrafi samodzielnie, ani przy pomocy nauczyciela wykazać się wiedzą i umiejętnościami praktycznymi. • Nie przestrzega przepisów bhp i p. poż. oraz zasad higieny produkcji oraz systemów HACCP, GMP, GHP, GCP • Nie wykonuje powierzonych czynności • Często opuszcza zajęcia praktyczne, nie prowadzi dokumentacji na zajęciach • Stanowi zagrożenie dla uczniów, dla siebie i pracowników kuchni
<p>Ocena – stopień Dopuszczający – 2 dop</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzega przepisy bhp, higieny pracy oraz regulaminu pracowni zajęć praktycznych, a także systemów HACCP, GMP, GHP, GCP • Potrafi nazwać, wymienić, wykonać podstawowe czynności związane z wykonywanym zawodem z pomocą nauczyciela • Wymaga ciągłej pomocy i nadzoru nauczyciela w przebiegu zajęć praktycznych • Zna podstawowe metody sporządzania potraw • Przy pomocy nauczyciela wykonuje czynności praktyczne związane z obróbką wstępną i cieplną • Rokuje nadzieję, że zrozumie zdobyte wiadomości • Wie, jaką ważną rolę odgrywa wiedza i umiejętności praktyczne w pracy zawodowej
<p>Ocena – stopień</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzega zasad bhp i p. poż. i właściwej organizacji pracy oraz systemów HACCP, GMP, GHP, GCP

<p>Dostateczny – 3 dst</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Potrafi z pomocą nauczyciela korzystać z receptur gastronomicznych • Opanował technikę sporządzania podstawowych potraw i napojów • Umie przeprowadzić ocenę organoleptyczną surowców, półproduktów i potraw • Nie przywiązuje zbytnej uwagi do organizacji pracy, estetyki i staranności wykonywanych prac • Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości • Potrafi wykonać podstawowe ćwiczenia praktyczne z pomocą nauczyciela • Wykazuje podstawowe wiadomości w wykonywaniu zawodu
<p>Ocena – stopień Dobry – 4 db</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP, GCP • Sprawnie posługuje się recepturami gastronomicznymi i kalkulacją cenową potraw • Opanował podstawową wiedzę z zakresu treści zawodu oraz umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy • Prawidłowo rozumie sytuacje, zasady i metody stosowane w zawodzie • Samodzielnie wykonuje przydzielone czynności popełniając przy tym drobne błędy w sztuce kulinarnej, które z pomocą nauczyciela potrafi skorygować • Dobrze opanował technikę sporządzania potraw • Przeprowadza ocenę organoleptyczną surowców, półproduktów i produktów • Dostrzega błędy popełnione przy rozwiązywaniu określonych zadań

	<ul style="list-style-type: none"> • Jest aktywny na zajęciach praktycznych • Prawidłowo potrafi serwować potrawy
<p>Ocena stopień Bardzo dobry – 5 bdb</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP, GCP • Samodzielnie, prawidłowo, zgodnie z zasadami obowiązującymi z gastronomii potrafi bardzo dobrze wykonać wszystkie czynności związane z przebiegiem procesu produkcji potraw • Potrafi samodzielnie przygotować nakrycie stołu i wykonać obsługę konsumenta na ważne przyjęcia okolicznościowe • Umie samodzielnie korzystać z receptur i zaplanować posiłki dla wybranej grupy żywieniowej • Potrafi integrować grupę w pracy • Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin • Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki potraw wykonywanych na zajęciach praktycznych • Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi • Bierze udział w obsłudze przyjęć okolicznościowych, w konkursach • Posługuje się technologią informacyjną w pracy zawodowej
<p>Ocena stopień Celujący 6 cel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Przestrzega zasad bhp i p. poż. • Samodzielnie, prawidłowo i zgodnie z zasadami i przepisami wykonuje wszystkie czynności i obowiązki • Posiada wiedzę i umiejętności wykraczające poza program nauczania • Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem • Bierze czynny udział w przyjęciach okolicznościowych,

	<p>konkursach, olimpiadach</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zawodu • Współpracuje z nauczycielami w tworzeniu pomocy dydaktycznych • We wzorowym porządku utrzymuje stanowisko pracy • Kształtuje postawę otwartości, koleżeństwa, współpracy w grupie • Doskonali umiejętności posługiwania się technologią informacyjną w pracy zawodowej.
--	--

VIII. Ewaluacja Przedmiotowego Systemu Oceniania

Ewaluacja odbywać się będzie na podstawie informacji zwrotnych uzyskiwanych od uczniów, zbieranych na podstawie opracowanych przez nauczycieli ankiet.

IX. Postanowienia końcowe

1. W przypadkach nie objętych przedmiotowym systemem oceniania obowiązują regulacje zawarte w wewnątrzszkolnym systemie oceniania.
2. Przedmiotowy system oceniania podlega nowelizacjom wynikającym ze zmian wewnątrzszkolnego systemu oceniania.

Opracowali:

Zaniewicz Barbara	Stasiowska Elżbieta
Gryta Anna	Jakubiuk Małgorzata
Dołbeń Artur	Tokarska Małgorzata
Fijałek Edyta	Kowalczyk Anna
Pawlik Grzegorz	Komoń Anna
Litwiniec Grzegorz	Śledź Agnieszka
Osipiuk Ewa	Fuga Andrzej