

# **Wymagania edukacyjne na poszczególne stopnie oceny szkolnej z przedmiotu "żywnie w gastronomii" dla klasy I, II, III technik żywienia i usług gastronomicznych**

Przedmiotowy System Oceniania jest zgodny ze statutem szkoły i rozporządzeniami w tym zakresie MEN z 30 kwietnia 2007, a uczniowie zostają poinformowani o jego zasadach na początku roku szkolnego.

## **I. OGÓLNE ZASADY OCENIANIA**

1. Obowiązuje sześciostopniowa skala ocen:

- 1 niedostateczny,
- 2 dopuszczający,
- 3 dostateczny,
- 4 dobry,
- 5 bardzo dobry,
- 6 celujący.

2. Oceniane są:

- Wiadomości
- umiejętności
- wkład pracy
- aktywność.

3. Uczeń jest klasyfikowany dwa razy w roku:

- ocena śródroczna,
- ocena roczna.

4. Uczeń nieobecny na zajęciach jest zobowiązany do samodzielnego uzupełnienia zaległości.

5. Uczeń ma prawo zgłoszenia nieprzygotowania 2 razy w półroczu. Nauczyciel respektuje nieprzygotowanie zgłoszone przed rozpoczęciem lekcji.

6. Uczeń, który opuścił więcej niż 50% lekcji, a brakuje innych podstaw do wystawienia oceny może nie być klasyfikowany.

7. Uczeń, który uchyli się od oceniania może być nieklasyfikowany.

8. Uczeń ma możliwość uzyskania dodatkowych ocen za wykonane prace nadobowiązkowe zlecone przez nauczyciela.

9. Jeżeli uczeń nie zgadza się z oceną śródroczną lub roczną, może odwołać się podając motywację.

10. Posiadanie podręcznika jest obowiązkowe.

11. Uczeń ma prawo do jednokrotnego poprawiania ocen niedostatecznych w terminie do 2 tygodni

13. Na terminy ferii nauczyciel nie zadaje prac domowych.

## **II. FORMY PRACY NA LEKCJACH**

- prezentacja, praca z podręcznikiem
- Ćwiczenia samodzielne, praca w grupach,

## **III. OBSZARY AKTYWNOŚCI UCZNIA OCENIANE NA LEKCJI.**

- Posługiwanie się językiem przedmiotu.
- Rozwiązywanie problemów.
- Aktywność na lekcjach, zarówno intelektualna jak i praktyczna.
- Stosowanie wiedzy przedmiotowej w sytuacjach typowych i problemowych
- Praca w grupach.
- Aktywność dodatkowa (poza zajęciami).
- Samodzielna praca na lekcjach.
- Poszukiwanie, porządkowanie i wykorzystywanie informacji z różnych źródeł (uczeń umie korzystać z różnych przekazów).
- Wkład pracy własnej: pilność, sumienność, pracowitość, staranność, systematyczność.

## **IV. SPOSOBY DOKUMENTOWANIA INFORMACJI O UCZNIU**

Oceny cząstkowe i półroczne/ końcowo roczne zapisywane są w dzienniku lekcyjnym elektronicznym. Uczeń na bieżąco jest informowany o ocenach.

## **V. NARZĘDZIA OCENIANIA**

- **Ocenianie ćwiczeń na pracowni technologii gastronomicznej** obejmuje poniższe zakresy:

<b>Wiadomości</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zakres wiadomości</li> <li>- jakość / stopień rozumienia</li> <li>- samodzielność w odtwarzaniu i stosowaniu wiadomości / operatywność</li> </ul>
<b>Umiejętności</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- poprawność danego działania</li> <li>- biegłość w jego wykonaniu</li> <li>- wybór optymalnej metody pracy</li> <li>- usprawnianie procesu pracy</li> <li>- wykorzystanie wiedzy teoretycznej w praktyce</li> <li>- samodzielność w stosowaniu danej umiejętności</li> </ul>
<b>Postawa wobec pracy</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- punktualność</li> <li>- przygotowanie do zajęć/odzież ochronna, zmienne obuwie</li> <li>- uczciwość</li> <li>- kultura słowa</li> <li>- wykonywanie poleceń nauczyciela</li> <li>- cierpliwość</li> <li>- gospodarność</li> <li>- czystość</li> <li>- zdyscyplinowanie</li> <li>- aktywność</li> <li>- systematyczność</li> <li>- chęć do pracy</li> <li>- odpowiedzialność</li> <li>- przestrzeganie wymagań sanitarnych i przepisów bhp</li> <li>- grzeczność i uprzejmość</li> <li>- współpraca z grupą w celu wypracowania pozytywnego wizerunku ucznia, szkoły</li> <li>- dbałość o dobrą atmosferę podczas zajęć</li> <li>- obecności na zajęciach z pracowni gastronomicznej</li> </ul>
<b>Jakość wykonanej pracy</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zgodność z wymaganiami technologicznymi i bhp pracy</li> <li>- estetyka wykonania</li> <li>- oryginalność i pomysłowość wykonania</li> <li>- dokładność wykonania</li> <li>- samodzielność</li> <li>- wykonanie normy czasowej</li> </ul>
<b>Zachowanie wymagań technicznych, organizacyjnych i technologicznych</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- znajomość zakresu czynności na danym stanowisku pracy</li> <li>- przygotowanie do pracy/ czystość osobista i odzieży ochronnej, posiadanie zmiennego obuwia</li> <li>- wykonywanie pracy zgodnie z obowiązującym harmonogramem czynności uczniów na zajęciach praktycznych</li> <li>- organizacja stanowiska zgodnie z wymaganiami technologicznymi</li> <li>- czystość stanowiska pracy</li> <li>- racjonalne wykorzystanie powierzonego sprzętu i urządzeń</li> <li>- przestrzeganie bhp pracy i ppoż.</li> <li>- planowanie pracy</li> <li>- systematyczność</li> <li>- wykorzystanie czasu zajęć na pracę, zdobywanie wiedzy i doskonalenie swoich umiejętności</li> <li>- zachowanie odpowiedniego tempa pracy</li> <li>- oszczędność w gospodarowaniu mediami / prąd, gaz, woda, środki czystości</li> </ul>

**Z pracowni żywienia w gastronomii na ocenę końcowo-roczną ma wpływ frekwencja na zajęciach.**

- Procentowa skala oceny za udział w zajęciach z pracowni "żywnie w gastronomii" stosowana do przeliczenia ilości punktów na stopień za udział w zajęciach z gotowania:

Ocena	Procentowy udział w zajęciach
niedostateczny	Poniżej 50%
dopuszczający	50% - 60%
dostateczny	60% - 70%
dobry	71 % - 80%
bardzo dobry	81% - 90%
celujący	91 % - 100%

## VI. USTALANIE OCEN ZA I PÓŁROCZE I OCENY ROCZNEJ

Ocena śródroczna/roczna ustalona jest na podstawie ocen oraz ocenianych w danym czasie form aktywności ucznia. Wystawiając ocenę na koniec stosuje się zróżnicowaną skalę obszarów oceniania.

Największy wpływ na ocenę końcową mają w kolejności: sprawdziany – testy, projekty, odpowiedzi ustne i ćwiczenia, udział w konkursach, olimpiadach i turniejach na szczeblach pozaszkolnych. Oceny są jawne i na prośbę ucznia lub rodziców/opiekunów nauczyciel ma obowiązek uzasadnić swoją decyzję.

Średnia ocen równa i wyższa niż wskazano poniżej jest tylko propozycją, sugestią nie oceną końcową.

1,75 – dopuszczający (2)

2,75 - dostateczny (3)

3,75 - dobry (4)

4,75 - bardzo dobry (5)

5,75 - celujący (6)

Ocenę końcową wystawia nauczyciel na podstawie osiągnięć i zaangażowania ucznia uwzględniając średnią ocen.

## VII. WARUNKI I TRYB UZYSKIWANIA WYŻSZEJ NIŻ PRZEWDYWANA OCENA

Uczeń może ubiegać się o podwyższenie przewidywanej oceny rocznej zgodnie z zapisem w **Statucie Technikum**

## VIII. SPOSÓB INFORMOWANIA RODZICÓW

Zgodnie z zapisem w **Statucie Technikum**

a) o wymaganiach edukacyjnych – na wywiadówkach, strona internetowa szkoły

B) o warunkach i trybie uzyskiwania wyższej niż przewidywana roczna ocena klasyfikacyjna - na wywiadówkach, strona internetowa szkoły

Zakres tematyczny	Poziom wymagań- oceny				
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.				
Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym					
<i>Receptury gastronomiczne.</i>	– potrafi powiedzieć swoimi słowami jak rozumie	– podaje właściwą definicję	– przedstawia znaczenie receptury gastronomicznej	– przedstawia ze zrozumieniem konieczność posługiwania się recepturami	

	pojęcie receptury gastronomicznej	receptury gastronomicznej	jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego	gastronomicznymi w procesie produkcyjnym
<i>Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym</i>	– wymienia elementy produkcji gastronomicznej	– wymienia etapy procesu produkcyjnego	– charakteryzuje etapy produkcji gastronomicznej	– doskonale charakteryzuje etapy, ich rolę dla procesu produkcyjnego – charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw lub napojów
<i>Metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej.</i>	– wymienia metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	– rozróżnia metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	– charakteryzuje metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	– potrafi zastosować metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej
<i>Gospodarowanie surowcem.</i>	– wymienia surowce w gastronomii	– ocenia przykłady surowca ze względu na możliwość jego zastosowania w produkcji gastronomicznej	– potrafi dobrać surowce do sporządzenia wybranych potraw	– potrafi dobrać surowce do sporządzenia określonej / wskazanej potrawy lub napoju
<i>Monitorowanie procesu produkcyjnego.</i>	– wymienia elementy procesu produkcyjnego, które można monitorować	– zna elementy procesu produkcyjnego, które należy monitorować	– analizuje procedury dotyczące monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych	– analizuje procedury dotyczące monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych; – potrafi zastosować procedury do danego procesu produkcyjnego
<b>Przygotowanie półproduktów</b>				
<i>Procedury obowiązujące w gastronomii.</i>	– potrafi zadbać o swój ubiór i wygląd w pracowni/ miejscu pracy – zna regulamin pracowni	– zna przepisy BHP obowiązujące w pracowni gastronomicznej – potrafi udzielić pierwszej pomocy w nagłych wypadkach	– działa zgodnie z zasadami ochrony środowiska i ochrony przeciwpożarowej w pracowni gastronomicznej – potrafi dobrze zorganizować stanowisko pracy (mise en place) – właściwie próbuje potrawy – właściwie stosuje zasady pomiaru masy i objętości	– potrafi bardzo dobrze zorganizować stanowisko pracy (mise en place). – w sposób doskonały stosuje zasady pomiaru masy i objętości
<i>Naczynia kuchenne oraz zastawa stołowa do ekspedycji</i>	– potrafi użyć odpowiedniej zastawy stołowej	– należy używać podstawowej zastawy oraz prawidłowo dokonuje	– rozróżnia wszystkie elementy zastawy stołowej i potrafi dobrać je do różnych form	– planuje wykorzystanie naczyń kuchennych, zastawy stołowej z przeznaczeniem do przygotowania odpowiednich potraw na odpowiednią okoliczność

<i>potraw i napojów.</i>		ekspedycji potraw	ekspedycji potraw i napojów	
<i>Porcjowanie, dekorowanie oraz wydawanie potraw i napojów.</i>	– potrafi porcjować potrawy	– potrafi porcjować i dekorować potrawy	– porcuje, dekoruje oraz wydaje większość potraw i napojów	– porcuje, dekoruje oraz wydaje każdą potrawę i napój
<i>Ocena jakości surowców i półproduktów.</i>	– właściwie ocenia jakość surowca	– rozróżnia metody oceny jakości surowców i półproduktów	– ocenia surowce i dobiera je do wykonania danych potraw	– planuje dobór surowców i półproduktów
<i>Ocena organoleptyczna.</i>	– potrafi powiedzieć czym jest ocena organoleptyczna	– charakteryzuje pojęcie oceny organoleptycznej – określa charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów	– zna zasady/procedury oceny organoleptycznej żywności – uzasadnia sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności	– przeprowadza ocenę organoleptyczną w oparciu o jej zasady – potrafi wyciągać wnioski
<i>Zabezpieczenie surowców i półproduktów.</i>	– właściwie zabezpiecza surowce	– rozróżnia sposoby zabezpieczeń surowców i półproduktów	– stosuje prawidłowo metody zabezpieczania	– doskonale dobiera zabezpieczenia surowców i półproduktów
<i>Proces technologiczny.</i>	– zna pojęcia związane z procesem technologicznym	– zna cel i metody obróbki technologicznej surowców	– potrafi wskazać zmiany w surowcach podczas obróbki wstępnej oraz termicznej	– potrafi wykorzystywać w praktyce nowoczesne techniki kulinarne
<i>Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej.</i>	– potrafi zorganizować stanowisko	– potrafi wykorzystać urządzenia i surowce	– poprawnie dokonuje obróbki wstępnej oraz termicznej	– planuje stanowisko, kontroluje jego wyposażenie – doskonale dokonuje obróbki wstępnej oraz termicznej
<i>Stosowanie receptur gastronomicznych.</i>	– potrafi czytać receptury	– potrafi stosować receptury	– potrafi tworzyć receptury	– potrafi tworzyć i wykorzystywać skomplikowane receptury
<b>Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów</b>				
<i>Potrawy z różnych surowców i półproduktów.</i>	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
<i>Zupy i sosy (zimne i gorące).</i>	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy

<i>Napoje zimne i gorące.</i>	– potrafi przygotować niektóre napoje	– potrafi przygotować właściwie kilka napojów	– dobrze przygotowuje większość napojów	– doskonale przygotowuje wszystkie napoje
<i>Ciasta.</i>	– potrafi przygotować niektóre ciasta	– potrafi przygotować właściwie kilka ciast	– dobrze przygotowuje większość ciast	– doskonale przygotowuje wszystkie ciasta
<i>Desery zimne i gorące.</i>	– potrafi przygotować niektóre desery	– potrafi przygotować właściwie kilka deserów	– dobrze przygotowuje większość deserów	– doskonale przygotowuje wszystkie desery
<i>Zakąski zimne i gorące.</i>	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
<i>Potrawy dietetyczne i wegetariańskie.</i>	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
<i>Koncentraty spożywcze.</i>	– potrafi wskazać koncentraty spożywcze	– potrafi właściwie użyć koncentraty	– wykorzystuje w produkcji gastronomicznej koncentraty	– zna różne koncentraty i wykorzystuje w produkcji gastronomicznej koncentraty
<i>Ekspedycja potraw i napojów.</i>	– potrafi wybiórczo dokonać ekspedycji	– dokonuje ekspedycji	– dobrze dokonuje ekspedycji	– doskonale dokonuje ekspedycji
<i>Potrawy regionalne.</i>	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
<i>Potrawy z kuchni obcych narodów.</i>	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy