

**WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU
PODSTAWY TECHNOLOGI SPORZĄDZANIA POTRAW I NAPOJÓW
KLASA 1**

Technikum nr 5 w zawodzie : TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

Nazwa programu: PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU TECHNIK USŁUG KELNERSKICH (na podbudowie szkoły podstawowej)

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 513102

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

Podręcznik: Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Anna Kmiołek, WSiP;

Niedostateczny	<p>Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> – nawet przy pomocy nauczyciela nie potrafi przedstawić wyników swojej pracy w formie pisemnej i ustnej, – nie opanował elementarnych wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania, – notorycznie nie przygotowuje się do lekcji, nie wykonuje ćwiczeń – odznacza się brakiem systematyczności i chęci do nauki, – nie przestrzega przepisów bhp i ppoż na zajęciach, – opuszcza zajęcia
Dopuszczający	<p>Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ma niepełną wiedzę określoną w podstawie programowej – przestrzega przepisy bhp i ppoż – ma duże luki w wiadomościach i umiejętnościach – wykonuje ćwiczenia o niewielkim stopniu trudności – na lekcjach jest bierny pracuje opieszale, ćwiczenia wykonuje niestarannie i mało estetycznie, pracuje z grupą lub z pomocą nauczyciela, a mimo to popełnia wiele pomyłek – nie umie dokonać oceny poprawności wykonanych ćwiczeń – nie potrafi wyciągnąć wniosków z wykonanych ćwiczeń – prawidłowo przeprowadza ćwiczenia w początkowej fazie
Dostateczny	<p>Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ma niepełną wiedzę określoną w podstawie programowej, opanował wiadomości i umiejętności podstawowe, – wykonuje ćwiczenia z dużymi błędami – przestrzega przepisów bhp i ppoż – samodzielnie przedstawia wyniki swojej pracy w formie ustnej i pisemnej – wykonuje zadania teoretyczne i praktyczne o średnim stopniu trudności, bez opisów – przy wykonywaniu ćwiczeń określonych programem nauczania jest mało samodzielny – pracuje tylko w grupie, jest mało staranny – nie umie określić poprawności wykonanych ćwiczeń
Dobry	<p>Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wykonuje samodzielnie ćwiczenie – przestrzega przepisów bhp i ppoż – opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności

	<ul style="list-style-type: none"> – poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje i wykonuje samodzielnie typowe ćwiczenia – samodzielnie i higienicznie wykonuje ćwiczenia z poszczególnych działów określonych programem nauczania – popełnia drobne pomyłki przy wykonywaniu ćwiczeń, a estetyka – ćwiczeń jest na poziomie dobrym z pełnym opisem i wnioskami
Bardzo dobry	<p>Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> – przestrzega przepisów bhp i ppoż – sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania – potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych i nietypowych – osiąga minimum wymaganej wydajności – prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia, pracuje w pełni samodzielnie – sprawnie omawia poszczególne etapy pracy – wyciąga poprawnie wnioski – wykonuje ćwiczenia bardzo starannie, estetycznie, dokładnie, z pełnym opisem i z zachowaniem zasad bezpieczeństwa pracy – sprawnie przeprowadza analizę poprawności wykonania ćwiczeń – biegle charakteryzuje wnioski z przeprowadzonych ćwiczeń
Celujący	<p>Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ma wiedzę i umiejętności wykraczające poza podstawę programową; zna literaturę zawodową, potrafi zastosować wiedzę w różnych sytuacjach problemowych – przestrzega przepisów bhp i ppoż – samodzielnie rozwija swoje zainteresowanie – startuje z sukcesami w konkursach i olimpiadach – jego wydajność pracy przekracza ustaloną normę minimalną – uczeń doskonale wykonuje zadania – wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru, sporządza i analizuje wnioski

1. Organizacja stanowiska pracy	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia i rozpoznaje pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego • dobierać maszyny, urządzenia, drobny sprzęt i narzędzia do przeprowadzania obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji podczas sporządzania potraw i napojów

	<ul style="list-style-type: none"> wymienić programy komputerowe stosowane w gastronomii
Dostateczny	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę dopuszczającą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> wskazać drogi technologiczne w zakładzie gastronomicznym umieszczać surowce, dodatki, przyprawy, elementy dekoracyjne na stanowisku roboczym określić funkcje programów komputerowych służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni wykładać/ustawiać drobny sprzęt kuchenny na stanowisku roboczym do sporządzania potrawy,
Dobry	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę dostateczną oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozpoznać urządzenia występujące w poszczególnych pomieszczeniach w zakładzie gastronomicznym do sporządzania potraw i napojów organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska korzystać z programów komputerowych służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni
Bardzo dobry	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> grupować pomieszczenia zakładu gastronomicznego według spełnianych funkcji wyznaczać na schematach zakładów gastronomicznych drogi technologiczne brudne i czyste wyznaczać główne miejsca robocze na stanowisku pracy użytkować maszyny, urządzenia i drobny sprzęt kuchenny zgodnie z przeznaczeniem
Celujący	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę bardzo dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji
2. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> • wymienić definicję oceny organoleptycznej • wymienić zmysły, za pomocą których można dokonać oceny organoleptycznej (np. węch, smak itd.) • wskazać czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych • wykonać prace porządkowe • analizować receptury gastronomiczne • rozróżnić elementy budowy receptury gastronomicznej • odważać, odmierzać, liczyć surowce, półprodukty do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą • podać definicje obróbki wstępnej brudnej i czystej • podać definicje obróbki termicznej stosowanej w gastronomii (np. gotowanie, smażenie) • wymienić cele utrwalenia żywności
Dostateczny	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę dopuszczającą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • określić warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności • wskazać czynniki wpływające na właściwe przechowywanie produktów spożywczych • dobierać urządzenia do przechowywania żywności • sprawdzać zgodność z recepturą surowców, półproduktów przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów • rozpoznawać potrawy i napoje wizualnie po recepturach • wymieniać czynności składające się na proces technologiczny • wymienić metody stosowane w celu utrwalenia żywności
Dobry	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę dostateczną oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonać ocenę organoleptyczną surowców i produktów gotowych • rozmieszczać żywność w magazynach zgodnie z warunkami zapewniającymi im trwałość • stosować zasadę FIFO • przeliczyć normatywy surowcowe receptur gastronomicznych • określić wielkość porcji potrawy, napoju wg receptury • opisyje/ omawia nowoczesne metody obróbki np. sous vide • opisać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności

Bardzo dobry	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymienić cechy oceny organoleptycznej po zmysłach (np. chrupkość, określenie smaku, nuty zapachowe) • stosować metody przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu • stosować instrukcje i procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia opracowane dla magazynów • stosować racjonalną gospodarkę surowcami podczas sporządzania potraw i napojów • planować proces technologiczny zgodnie z recepturami • odróżnić metody utrwalania żywności fizyczne, chemiczne, biologiczne
Celujący	<p>Uczeń potrafi to, co na ocenę bardzo dobrą oraz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymienić rzetelność oceny organoleptycznej (np. stan zdrowia badającego, wrażliwość zmysłowa) • wybierać żywność spośród grup produktów żywnościowych od trwałości • oceniać skład surowcowy opisany w analizowanych recepturach • stosować nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, np. sous vide • identyfikować stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach gotowych

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się zgodnie z zasadami wewnątrzszkolnego systemu oceniania. Ocena osiągnięć edukacyjnych powinna dotyczyć przede wszystkim poziomu opanowania umiejętności określonych efektami kształcenia opisanymi w podstawie programowej kształcenia zawodowego z uwzględnieniem kryteriów weryfikacji. Wszystkie oceny obligatoryjnie są jawne dla ucznia i jego rodziców (opiekunów prawnych).

Formy kontroli wiadomości i umiejętności:

- **ustne:** odpowiedzi. Przez odpowiedzi ustne należy rozumieć formę kontroli wiadomości i umiejętności obejmującej materiał z trzech ostatnich jednostek lekcyjnych. Podczas odpowiedzi ustnych ocenie podlega:
 - poprawność merytoryczna,
 - samodzielność odpowiedzi,
 - umiejętność poprawnego wnioskowania,
 - sposób, a przede wszystkim jakość, jasność i precyzja formułowania myśli,
- **pisemne:** praca klasowa, test, sprawdzian, kartkówka, projekt (indywidualny, grupowy). Praca klasowa, test, sprawdzian, projekt powinny być poprzedzone powiadomieniem uczniów, co najmniej tydzień wcześniej (obowiązuje wpis do dziennika). Prace pisemne powinny być sprawdzone i

ocenione w terminie do dwóch tygodni i przekazane uczniom do wglądu. **Kartkówka** - może być niezapowiedziana i obejmować materiał z **trzech ostatnich lekcji**. Kartkówki traktowane są zamiennie z odpowiedziami ustnymi. Nauczyciel może nie zapowiadać kartkówki z trzech ostatnich tematów. **Wszystkie zaplanowane i zapowiedziane pisemne formy sprawdzania wiadomości i umiejętności uczniów są obowiązkowe**. Uczeń, który był nieobecny w szkole, podczas określonej formy sprawdzania i oceniania musi wykonać zadanie w innym czasie określonym przez nauczyciela.

- **wykonanie zadań zleconych**, praca z ćwiczeniami, praca w grupie, prezentacja, referat, aktywność na lekcjach również jest poddana ocenie bieżącej, w tym przygotowanie plakatu odnoszącego się do treści realizowanej na zajęciach, systematyczność prowadzenia notatek

Indywidualizacja pracy z uczniem:

Należy każdorazowo dostosować warunki, środki, metody i formy nauczania do indywidualnych potrzeb i możliwości ucznia.

Nauczyciel realizujący program działu powinien:

- motywować uczniów do pracy,
- dostosowywać stopień trudności planowanych ćwiczeń do możliwości i potrzeb uczniów,
- planować zadania do wykonania przez uczniów z uwzględnieniem ich zainteresowań,
- przygotowywać zadania o różnym stopniu trudności i złożoności,
- zachęcać uczniów do korzystania z różnych źródeł informacji zawodowej.

Uczeń zdolny otrzymuje:

• dodatkowe zadania dostosowane do jego potrzeb i możliwości,
• adresy stron WWW, które zawierają informacje poszerzające tematykę zajęć.

Ponadto:

Uczniowi zdolnemu można przydzielić rolę asystenta nauczyciela, umożliwić prowadzenie wybranego fragmentu lub całej lekcji oraz motywować do brania udziału w konkursach i olimpiadach.

Uczeń z dysfunkcją – według zaleceń poradni psychologiczno-pedagogicznej

TRYB UZYSKIWANIA OCENY WYŻSZEJ NIŻ PRZEWIDYWANA

Uzyskanie wyższych niż przewidywane rocznych ocen klasyfikacyjnych jest możliwe dla każdego ucznia, który wyrazi taką chęć i odbywa się w drodze rozmowy ucznia z nauczycielem nad poziomem spełnienia przez ucznia kryteriów na ocenę przewidywaną i wyższą, która może być uzupełniona wykonaniem przez ucznia wskazanych przez nauczyciela zadań. Ustalamy ocenę przewidywaną (nie tylko niedostateczną) dla każdego ucznia.

Kryteria oceniania z organizacji imprez i usług turystycznych według poziomu opanowania przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych

Ocena	Poziom opanowania przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych
1 (niedostateczna)	poniżej 30% wymagań
2 (dopuszczająca)	30 – 49% wymagań
3 (dostateczna)	50 – 69% wymagań
4 (dobra)	70 – 89% wymagań
5 (bardzo dobra)	90 – 95% wymagań
6 (celująca)	96 – 100 % wymagań

*Wymagania edukacyjne zostały przygotowane w oparciu o Statut ZSE w Kielcach.