

Ocenianie – „Pracownia gastronomiczna” w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych 343404, kl. I

Podstawa prawna

- Ustawa z 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2022 r. poz. 2230 ze zm.)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z 22 lutego 2019 r. w sprawie oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2572 ze zm.).
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz. U. 2017 poz. 59)

I. Cele oceniania osiągnięć

- informowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych i jego zachowaniu oraz o postępach w tym zakresie;
- udzielanie uczniowi pomocy w nauce poprzez przekazanie uczniowi informacji o tym, co zrobił dobrze i jak powinien się dalej uczyć;
- udzielanie wskazówek do samodzielnego planowania własnego rozwoju;
- motywowanie ucznia do dalszych postępów w nauce i zachowaniu;
- dostarczanie rodzicom i nauczycielom informacji o postępach i trudnościach w nauce i zachowaniu ucznia oraz o szczególnych uzdolnieniach ucznia;
- umożliwienie nauczycielom doskonalenia organizacji i metod pracy dydaktyczno-wychowawczej (art. 44b ustawy o systemie oświaty).

II. Ogólne zasady oceniania oraz szczegółowe warunki i sposób oceniania

Przepisy zobowiązują każdego nauczyciela do sformułowania:

- **Wymagania edukacyjne** i nauczyciele obligatoryjnie muszą informować o nich IX;
- **Tryb uzyskiwania wyższej oceny niż przewidywana** – informacja IX;
- **Sposoby sprawdzania wiedzy** (rozmowa, sprawdzian, kartkówka, obserwacja, działanie projektowe – informacja IX

Podstawowym celem systemu oceniania z „Usług gastronomicznych” jest motywowanie ucznia do samodzielnego rozwoju i aktywności pozwalającej poznać mu jego własny potencjał intelektualny i zdolności, pomoc w kształtowaniu pozytywnej samooceny poprzez docenianie jego wysiłku i umiejętności oraz weryfikacja wiedzy przez umiejętność praktycznego stosowania jej w życiu.

Ze względu na specyfikę przedmiotu, system oceniania ma za zadanie: • kształtowanie wśród uczniów praktycznej umiejętności postępowania się zagadnieniami gastronomicznymi w życiu codziennym , motywowanie uczniów do aktywnego udziału w zajęciach oraz zachęcanie do dalszych postępów w nauce.

Dostosowanie PZO do możliwości uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi

Opis: **Indywidualizacja pracy w zależności od potrzeb i możliwości uczniów**

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

Uczeń z dysfunkcją – według zaleceń poradni psychologiczno-pedagogicznej

Kryteria oceniania z Pracowni gastronomicznej według poziomu opanowania przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych

Ocenianie przedmioty zawodowe praktyczne ocenia się na podstawie procentowych wyników cząstkowych w stopniach według powyższych kryteriów, według poniższej skali:

Ocena %

niedostateczny 0%-39%

dopuszczający 40%-55%

dostateczny 56%-74%

dobry 75%-85%

Bardzo dobry 86%-94%

celujący 95%-100%

Tabela. Opisowe kryteria oceniania w ramach obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu podstaw z pracowni gastronomicznej

Ocena	Kryteria
1 (niedostateczna)	<p><u>Uczeń:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • nie rozumie poleceń nauczyciela; • nie zapamiętuje podstawowych pojęć i wiadomości; • odrzuca pomoc nauczyciela i kolegów w trakcie zajęć; • nie wykonuje poleceń, ćwiczeń, prac domowych; • nie uczestniczy w wykonywaniu zadań w zespole; • nie prowadzi zeszytu przedmiotowego i portfolio
2 (dopuszczająca)	<p><u>Uczeń:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • częściowo rozumie polecenia nauczyciela; • zapamiętuje podstawowe wiadomości i potrafi je odtworzyć z pomocą nauczyciela; • rozpoznaje, pojęcia i wyrażenia ekonomiczne, nazywa i charakteryzuje z pomocą nauczyciela poznane pojęcia; • wykonuje z pomocą nauczyciela proste polecenia i ćwiczenia; • uczestniczy w wykonywaniu zadań w zespole; • prowadzi zeszyt przedmiotowy i portfolio
3 (dostateczna)	<p><u>Uczeń:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumie polecenia i instrukcje; • zapamiętuje podstawowe wiadomości i odtwarza je samodzielnie; • rozumie omawiane zagadnienia; • samodzielnie i poprawnie wykonuje proste ćwiczenia i zadania; • umie zastosować zdobyte umiejętności w praktyce; • aktywnie uczestniczy w wykonywaniu zadań w zespole; • systematycznie prowadzi zeszyt przedmiotowy i portfolio
4 (dobra)	<p><u>Uczeń:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumie polecenia i instrukcje;

	<ul style="list-style-type: none"> • zna omawiane na lekcjach zagadnienia i prezentuje je w sposób logiczny i spójny; • rozumie omawiane na lekcjach zagadnienia i wyjaśnia innym osobom; • potrafi formułować wnioski; • uczestniczy w dyskusjach, przedstawia własną opinię, używa argumentów; • aktywnie uczestniczy w lekcjach; • poprawnie i sprawnie wykonuje ćwiczenia i zadania; • próbuje zastosować zdobyte umiejętności w praktyce; • systematycznie i starannie prowadzi zeszyt przedmiotowy i portfolio
5 (bardzo dobra)	<p><u>Na ocenę bardzo dobrą uczeń powinien spełnić kryteria jak na ocenę dobrą oraz dodatkowo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • posiada bogate wiadomości z zakresu wszystkich treści nauczania; • wykazuje zainteresowanie dodatkowymi źródłami informacji dotyczącymi omawianych treści nauczania; • samodzielnie poszukuje informacji w różnych źródłach oraz je selekcjonuje; • w sposób twórczy próbuje rozwiązywać problemy; • koordynuje pracę zespołu
6 (celująca)	<p><u>Na ocenę celującą uczeń powinien spełnić kryteria jak na ocenę bardzo dobrą oraz dodatkowo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • zdobywa dodatkową wiedzę z zakresu omawianych zagadnień i przekazuje ją innym uczniom; • podejmuje się (indywidualnie lub w zespole) wykonania dodatkowych zadań rozszerzających program nauczania

Nazwa przedmiotu – Pracownia gastronomiczna 200 godz.

Pracownia gastronomiczna – kształcenie teoretyczne klasa I w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

Proponowany program „Pracownia gastronomiczna /jw./

Zalecane materiały i Literatura:

Podręcznik „ Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” Małgorzata Konarzewska

Etap realizacji – klasa I

Cele kształcenia:

Uczeń:

- potrafi samodzielnie wykonywać zadania poszczególnych potraw zgodnych z rozkładem materiału;
- zna rodzaje obróbki termicznej i poprawnie je wykonuje;
- potrafi przeprowadzić ocenę organoleptyczną produktów;
- wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą zgodnie z Dobrą Praktyką Produkcyjną;
- wykonuje poprawnie procesy technologiczne podczas produkcji ;
- zachowuje higienę pracy w trakcie produkcji;
- poprawnie wykonuje ekspedycję dań;
- dobrać odpowiednią zastawę do przygotowanej potrawy;

Pracownia gastronomiczna klasa I w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych (200 godz. – 5 godz. tygodniowo).

III. Wymagania edukacyjne z uwzględnieniem efektów kształcenia i kryteriów weryfikacji ujętych w podstawie programowej niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z obowiązkowych zajęć edukacyjnych (kształcenie zawodowe).

Wymagania na poszczególne oceny				
Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo Dobry	Celujący
<ul style="list-style-type: none"> ▪ nie zna składu chemicznego surowców, ▪ nie umie dokonać oceny organoleptycznej surowców i potraw, ▪ nie potrafi wyciągnąć wniosków z wykonanych ćwiczeń, ▪ prawidłowo przeprowadza obróbkę wstępną surowców. ▪ potrafi zastosować informacje zawarte na etykietach żywności do oceny organoleptycznej ▪ prawidłowo użytkuje urządzenia do przechowywania żywności. ▪ przeprowadza proces 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ przy wykonywaniu ćwiczeń określonych rozkładem materiału jest mało samodzielny, pracuje tylko w grupie, jest mało staranny, ale pracuje zgodnie z przepisami bhp, ▪ słabo określa skład chemiczny i wartość odżywczą surowców, ▪ nie umie określić zmian fizyczno-chemicznych zachodzących podczas obróbki termicznej. ▪ klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej ▪ przestrzega zasad <ul style="list-style-type: none"> ▪ oceny jakościowej 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ samodzielnie i higienicznie wykonuje ćwiczenia z poszczególnych działów określonych rozkładem materiału ▪ zna rodzaje obróbki termicznej i poprawnie je stosuje, ▪ umie przeprowadzić ocenę organoleptyczną, ▪ popełnia drobne pomyłki przy ocenie towaroznawczej. ▪ rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności; ▪ stosuje systemy zapewniania bezp. zdrowotnego żywności; 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi rozkładem nauczanego materiału ▪ samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne, ▪ potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych i nietypowych, ▪ osiąga minimum wymaganej wydajności, ▪ przestrzega przepisy bhp, ▪ prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań wykraczających poza rozkład materiału, ▪ proponuje rozwiązania nietypowe, ▪ jego wydajność pracy przekracza ustaloną normę minimalną, ▪ wzorowo wykonuje <ul style="list-style-type: none"> ▪ ćwiczenia pracy praktycznej, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, ▪ wzorowo organizuje pracę i wzorowy jest przebieg tej pracy, uczeń wykorzystuje narzędzia, maszyny oraz inne urządzenia,

<ul style="list-style-type: none">▪ produkcji zgodnie z			objętych rozkładem materiału pracuje w	<ul style="list-style-type: none">▪ przykładowo ▪ przestrzega norm i
---	--	--	---	--

<p>funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego potrafi dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; umie zorganizować</p> <ul style="list-style-type: none"> • stanowisko pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów; • zna pojęcie żywności wygodnej i funkcjonalnej i ich rodzaje, Zna pojęcie receptury i jej strukturę, wymienia rodzaje metod utrwalania • żywności, określa pojęcia HACCP, GHP i GMP, • zna definicję przypraw, • potrafi zdefiniować • obróbkę wstępną i jej cel, • umie wymienić metody obróbki • cieplnej, • • 	<p>żywności; dobiera warunki do</p> <ul style="list-style-type: none"> • przechowywania żywności; • dokonać analizy treści • receptur gastronomicznych i sporządzić potrawę lub napój na podstawie tej receptury zastosować odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania • potrawy lub napoju; zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów; • zastosować zasady doprawiania potraw i napojów • dobiera sprzęt i urządzenia • do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów dobrać zastawę stołową do określonej • potrawy lub napoju określić wielkość porcji różnych potraw i napojów; określić temperaturę podawania różnych • 	<ul style="list-style-type: none"> • • dobiera metody utrwalania żywności; wskazać możliwość wykorzystania • tzw. zwrotów poprodukcyjnych scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej • sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji • podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing 	<ul style="list-style-type: none"> • pełni samodzielnie, określa zmiany fizyczno-chemiczne zachodzące podczas obróbki termicznej, • sprawnie omawia poszczególne etapy pracy – od surowców do uzyskania gotowej potrawy, • wykonuje ćwiczenia • starannie i z zachowaniem higieny oraz zasad bezpieczeństwa pracy, sprawnie przeprowadza ocenę organoleptyczną • produktów i potraw, biegłe charakteryzuje produkty pod względem towaroznawczym. • liczy wydajność potrawy i charakteryzuje jej wynik • podejmuje działania • korygujące zgodnie z Zasadami GHP ,GMP HACCP • dobiera półprodukty lub • wyroby żywności wygodnej do komponowania • 	<ul style="list-style-type: none"> • przepisów, uczeń doskonale wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru. • omawia jakimi metodami i technikami można przygotować dania z produktów utrwalonych różnymi metodami, sporządza własne • mieszanki przyprawowe wskazuje na zmiany składników odżywczych w zależności od rodzaju • obróbki termicznej, zapobiega niekorzystnym zmianom wartości odżywczej oraz ciemnieniu enzymatycznemu, omawia • zmiany zachodzące w wartości odżywczej potraw z warzyw i owoców podczas ich przechowywania, omawia czynniki mające wpływ na • zmianę barwników •
--	--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> • umie wymienić rodzaje tłuszczów stosowanych w gastronomii, opanował techniki rozdrabniania • warzyw i owoców na poziomie podstawowym, dobiera warzywa i owoce do sporządzania surówek, • umie wymienić warzywa i owoce zabarwione różnymi barwnikami, • umie wymienić sposoby zagęszczania potraw, • 	<p>potraw i napojów; zważyć</p> <ul style="list-style-type: none"> • lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji; zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji • (aranżacji) potraw lub napojów; określa poziom przetworzenia żywności • wygodnej, charakteryzuje żywność wygodną i funkcjonalną, posługuje się • recepturą podczas wykonywania potraw, umie scharakteryzować różne • metody utrwalania żywności, zna rolę przypraw w produkcji i ich • podział, umie wymienić etapy obróbki wstępnej, umie wymienić metody obróbki cieplnej, • określa zastosowanie tłuszczów i ich role w • procesie produkcji, zna zasady • • • 	<p>Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).</p> <ul style="list-style-type: none"> • omawia korzyści i zagrożenia ze strony żywności wygodnej i funkcjonalnej, określa • właściwości żywności funkcjonalnej, wskazuje • możliwości wykorzystania zwrotów poprodukcyjnych, dokonuje doboru procesów technologicznych do • produktów utrwalanych różnymi metodami, określa • wpływ substancji zawartych w przyprawach na człowieka, charakteryzuje podstawowe • przyprawy i umie je • zastosować w przyprawianiu potraw, charakteryzuje etapy • obróbki wstępnej i • metody obróbki cieplnej, charakteryzuje rodzaje • • 	<ul style="list-style-type: none"> • posiłków, • potrafi obliczać normatyw surowcowy na wskazaną • ilość porcji, • umie określać metody utrwalania żywności w • przygotowywaniu potraw, • posiada umiejętność • doboru stosowania przypraw w produkcji • potraw, • prawidłowo dobiera etapy • obróbki wstępnej i metody obróbki cieplnej w • procesie produkcji, zna • zasady doboru tłuszczów • do sporządzania potraw zwłaszcza smażonych, • opanował techniki rozdrabniania warzyw i • owoców na poziomie • bardzo dobrym wg standardów kulinarnych, • zna parametry • przechowywania surówek, • przygotowuje potrawy • zgodnie z zasadami gotowania warzyw różnie • zabarwionych, 	<ul style="list-style-type: none"> • roślinnych , omawia efekt • zagęszczenia potraw w • zależności od • zagęszczanego środowiska (stosunek maki i wody, • stopnia kleikowania itp.)
--	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • sporządzania surówek, zna zasady gotowania warzyw i owoców różnie zabarwionych, opanował • techniki rozdrabniania warzyw i owoców na poziomie zadowalającym, umie sporządzać zawiesiny, • zasmażki i podprawę zacieraną, 	<p>tłuszczów, opanował techniki rozdrabniania warzyw i owoców na poziomie dobrym, umie wymienić rodzaje zapraw i przypraw do surówek, stosuje zasady gotowania warzyw różnie zabarwionych, potrafi prawidłowo zagęścić potrawy różnymi sposobami,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • dokonuje prawidłowego doboru sposobu zagęszczania do poszczególnych potraw, 	
--	--	---	---	--

Wymagania na ocenę wyższą obejmują również wymagania na oceny niższe.

Ocenę **niedostateczną** otrzymuje uczeń, który:

- nie przyswoił podstawowych wiadomości i umiejętności z zakresu podstawowego podstawy programowej, co nie pozwala na kontynuację nauki w klasie wyższej;
- nie rozumie większości wiadomości z zakresu programu nauczania;
- nie umie stosować nabytej wiedzy;
- nie potrafi zaprezentować zdobytej wiedzy;
- nie utrwala zdobytej wiedzy.