

# Ocenianie - „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” 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

### III. Sposoby sprawdzania postępów uczniów

**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).

### IV. Dostosowanie PZO do możliwości uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi

Opis: **Indywidualizacja pracy w zależności od potrzeb i możliwości uczniów – zgodnie z opinią lub orzeczeniem Poradni pedagogiczno – psychologicznej.**

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 Technologii gastronomicznej z towaroznawstwem 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 technologii gastronomicznej i towaroznawstwa**

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

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

Nazwa przedmiotu – Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem 90 godz.

**Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem– kształcenie teoretyczne klasa I w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych**

**Proponowany program „ Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” /jw./**

**Zalecane materiały i Literatura:**

Podręcznik „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” Małgorzata Konarzewska

Podręcznik „ Sporządzanie potraw i napojów cz. 2” Anna Kmiołek Gizara

**Etap realizacji – klasa I**

**Cele kształcenia:**

Uczeń:

- ☒ definiuje pojęcie żywności;
- ☒ identyfikuje i wymienia surowce wykorzystywane do produkcji potraw ;
- ☒ ocenia organoleptycznie surowce;
- ☒ wymienia metody i techniki wykorzystywane w produkcji gastronomicznej;
- ☒ zna podział warzyw, wymienia warzywa i zna ich zastosowanie;
- ☒ wymienia przetwory z mleka, zna skład przetworów mlecznych;
- ☒ zna budowę i skład jaj;
- ☒ wymienia potrawy z jaj;
- ☒ zna właściwości jaj.

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem klasa I w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych (90 godz. – 3 godz. tygodniowo).

V. 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).

Dział programowy: I Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<b>UCZEŃ POTRAFI</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>zdefiniować pojęcie żywność;</li> <li>zidentyfikować surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej</li> <li>zdefiniować „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia” oraz „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić zasady stosowania dodatków do żywności;</li> <li>sklasyfikować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów;</li> <li>omówić rezultaty stosowania żywności funkcjonalnej i wygodnej;</li> <li>sformułować definicje: sortyment, asortyment,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zastosować zasady oceny organoleptycznej;</li> <li>określić przepisy znakowania żywności; sklasyfikować żywność wg oznakowania na opakowaniu;</li> <li>wyodrębnić cechy żywności mające wpływ na jakość;</li> <li>scharakteryzować metody oceny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>uzasadnić sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności</li> <li>skorzystać z zasad oceny sensorycznej;</li> <li>ocenić produkt metodą 5 punktową</li> <li>dobrać warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>posiada wiedzę i umiejętności z zakresu charakterystyki towaroznawczej żywności i sposobu przechowywania określonego programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł informacji</li> <li>biegle posługuje się zdobytymi</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• zdefiniować środek spożywczy zafałszowany;</li> <li>• sformułować definicję:</li> </ul> <p>ocena organoleptyczna;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sformułować zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności</li> <li>• przedstawić warunki przechowywania żywności</li> <li>• wymienić cechy żywności zepsutej</li> </ul>	<p>towar handlowy, jakość towarów, normalizacja;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wymienić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów;</li> <li>• scharakteryzować sposoby przechowywania różnych grup produktów spożywczych</li> <li>• scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas jej przechowywania</li> </ul>	<p>towaroznawczej żywności;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozróżnić żywność ze względu na pochodzenie;</li> <li>• . uzasadnić konieczność przechowywania żywności w określonych warunkach;</li> <li>• zidentyfikować zmiany w przechowywanej żywności;</li> <li>• opisać sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania;</li> <li>• wyjaśnić budowę tłuszczów i ich właściwości</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zinterpretować oznakowania dodatków do żywności</li> <li>• rozróżnić żywność ze względu na trwałość;</li> <li>• ocenić żywność na podstawie jej wartości odżywczej;</li> <li>• dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju;</li> <li>• dobrać sposoby przechowywania do określonego środka żywności</li> </ul>	<p>wiadomościami i umiejętnościami</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• proponuje rozwiązania nietypowe</li> </ul>
--	--	--	---	--

<p>Dział programowy: <b>II Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym.</b></p>				
<p><b>Ocena dopuszczająca</b></p>	<p><b>Ocena dostateczna</b></p>	<p><b>Ocena dobra</b></p>	<p><b>Ocena bardzo dobra</b></p>	<p><b>Ocena celująca</b></p>
<p><b>UCZEŃ POTRAFI</b></p>				

<ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej;</li> <li>opisać sposób gospodarowania odpadami w gastronomii;</li> <li>wymienić wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii;</li> <li>wymienić metody utrwalania żywności</li> <li>zdefiniować receptury gastronomiczne; zdefiniować metody i techniki sporządzania potraw i napojów;</li> <li>wymienić zasady racjonalnego wykorzystania surowców w produkcji gastronomicznej;</li> <li>określić pojęcie i etapy procesu technologicznego</li> <li>wyjaśnić znaczenie obróbka wstępna i jej cel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozdzielić pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności</li> <li>wskazać regulacje prawne dotyczące zasad gospodarowania odpadami w gastronomii;</li> <li>scharakteryzować metody utrwalania żywności,</li> <li>opisać budowę receptury gastronomicznej</li> <li>sklasyfikować metody i techniki sporządzania potraw i napojów</li> <li>zdefiniować zwroty poprodukcyjne;</li> <li>Wskazać możliwość wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych</li> <li>scharakteryzować podstawowe etapy obróbki wstępnej,</li> <li>rozdrabniać surowce różnymi technikami,</li> <li>scharakteryzować pojęcie procesu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>nadzorować przestrzeganie procedur dotyczących postępowania z odpadkami;</li> <li>uzasadnić racjonalny sposób wykorzystywania surowców</li> <li>sformułować procedury dotyczące postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym;</li> <li>zinterpretować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami;</li> <li>opisać znaczenie receptury gastronomicznej jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego;</li> <li>Scharakteryzować metody i techniki sporządzania potraw lub napojów;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>uzasadnić konieczność kontroli gospodarki odpadami</li> <li>wskazać zależność między zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności</li> <li>uzasadnić konieczność właściwej gospodarki odpadami;</li> <li>ocenić różne metody utrwalania żywności;</li> <li>skontrolować sposób gospodarowania odpadami w gastronomii</li> <li>uzasadnić konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie</li> <li>ocenić metody i techniki sporządzania potraw lub napojów;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>posiada wiedzę i umiejętności z zakresu procesu produkcyjnego w zakładzie</li> <li>gastrologicznym objęte programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzysta z różnych źródeł informacji</li> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami</li> <li>proponuje rozwiązania nietypowe</li> </ul>
---	--	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>• zorganizować stanowisko do obróbki wstępnej warzyw</li> <li>• przeprowadzić obróbkę wstępną popularnych warzyw</li> </ul>	<p>produkcyjnego i procesu technologicznego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• znać parametry podstawowych metod obróbki cieplnej</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;</li> <li>• określić cel i znaczenie poszczególnych etapów</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dobrać sposoby rozdrabniania surowca do określonej potrawy</li> <li>• określić wpływ obróbki wstępnej na wartość odżywczą</li> <li>•</li> </ul>	
Dział programowy: <b>Warzywa</b>				
<b>Ocena dopuszczająca</b>	<b>Ocena dostateczna</b>	<b>Ocena dobra</b>	<b>Ocena bardzo dobra</b>	<b>Ocena celująca</b>
<b>UCZEŃ POTRAFI</b>				
<p>zna podział warzyw na podstawowe grupy towaroznawcze oraz ich przedstawicieli</p> <p>znać zasady sporządzania surówek</p> <p>sporządzić oraz przechowywać surówki</p> <p>zabezpieczać warzywa przed ciemnieniem</p> <p>dobierać surowce do podstawowych zakąsek z warzyw</p>	<p>klasyfikować warzywa do grup towaroznawczych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przeprowadzać obróbkę cieplną</li> </ul> <p>warzyw zabarwionych chlorofilem, karotenom, kapustnych, strączkowych.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. znać zasady oraz dobierać warzywa na surówki</li> <li>2. znać wielkość porcji i zasady podawania surówek-- potrafić wskazać</li> </ol>	<p>wskazać warzywa, które są dobrym źródłem witaminy C, prowitaminy A, żelaza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analizować zmiany zachodzące w warzywach w czasie obróbki cieplnej.</li> <li>• przeprowadzać obróbkę cieplną warzyw zabarwionych antocyjanami i betalainami</li> <li>• znać wartość odżywczą poszczególnych grup warzyw</li> <li>• znać asortyment zakąsek z warzyw</li> </ul>	<p>analizować skład chemiczny warzyw, oraz na jego podstawie określać jego wartość odżywczą</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• potrafić uzasadnić warunki przeprowadzania obróbki termicznej poszczególnych grup warzyw</li> <li>• dobierać i planować ilość warzyw na</li> </ul> <p>inne rodzaje i ilości surówek</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• potrafić wykorzystać zjawisko osmozy w</li> </ul>	<p>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania ekspedycji potraw i napojów warzyw w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z warzyw</li> </ul>

	przykłady występowania zjawiska osmozy 3. znać i stosować zasady sanitarno- higieniczne przy produkcji zakąsek 4. przechowywać zakąski z warzyw 5. sporządzać wybrane potrawy jarskie	<ul style="list-style-type: none"> <li>określać wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą potraw</li> <li>znać znaczenie i potrafić zastosować potrawy z warzyw duszonych,</li> </ul>	technologii gastronomicznej <ul style="list-style-type: none"> <li>uzupełniać wartość odżywczą (białkową, witaminową) warzyw</li> <li>dobrać i podać dodatki do potraw smażonych, duszonych i zapiekanych</li> </ul>	wykraczające poza program nauczania danej klasy
--	--	--	--	---

Dział programowy: <b>Ziemniaki</b>				
<b>Ocena dopuszczająca</b>	<b>Ocena dostateczna</b>	<b>Ocena dobra</b>	<b>Ocena bardzo dobra</b>	<b>Ocena celująca</b>
<b>UCZEŃ POTRAFI</b>				
przeprowadzać obróbkę wstępną ziemniaków <ul style="list-style-type: none"> <li>znać zasady gotowania ziemniaków</li> <li>wymienić alkaloid występujący w ziemniakach</li> </ul>	znać wartość odżywczą ziemniaków <ul style="list-style-type: none"> <li>potrafić podać przykłady zastosowania ziemniaków w produkcji potraw</li> <li>wyjaśnić co to jest solanina i w której części</li> </ul> 6. ziemniaków się znajduje	określać rozmieszczenie poszczególnych składników w bulwie ziemniaka <ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnić zjawisko ciemnienia i wymienić sposoby zapobiegania</li> <li></li> </ul>	wymienić choroby i szkodniki ziemniaków <ul style="list-style-type: none"> <li>scharakteryzować przetwory ziemniaczane</li> <li>wyjaśnić na czym polegają metody zabezpieczania surowców przed ciemnieniem</li> </ul>	posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z ziemniaków objęte programem nauczania, kt biegłe wykorzystuje w rozwiązywaniu problemów zadań teoretycznych i praktycznych <ol style="list-style-type: none"> <li>proponuje rozwiązania nietypowe</li> </ol>

--	--	--	--	--

Dział programowy: <b>Mleko i jego przetwory</b>				
<b>Ocena dopuszczająca</b>	<b>Ocena dostateczna</b>	<b>Ocena dobra</b>	<b>Ocena bardzo dobra</b>	<b>Ocena celująca</b>
<b>UCZEŃ POTRAFI</b>				
Potrafi: 1 sporządzać napoje z mleka słodkiego i fermentowanego 2 przechowywać mleko i przetwory mleczne 3 sporządzać proste potrawy z serów	Potrafi: 1 znać skład chemiczny i wartość odżywczą mleka 2 znać asortyment potraw z mleka i przetworów mlecznych 3 odróżnić śmietanę od śmietanki 4 znać metody utrwalania mleka znać gatunki handlowe mleka, śmietanki i serów	Potrafi: 1 znać wartość odżywczą przetworów mlecznych 2 scharakteryzować metody utrwalania mleka i przetworów mlecznych 3 wyjaśnić znaczenie mleka i przetworów w żywieniu 4 wykorzystać mleko i jego przetwory do sporządzania potraw porównać wartość odżywczą serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych	Potrafi: 1 znać mikroflorę mleka pożyteczną i szkodliwą oraz jej wpływ na procesy zachodzące w mleku i przetworach 2 analizować powstawanie wad serów 3 analizować zmiany zachodzące w czasie przechowywania serów	biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania ekspedycji potraw i napojów mleka i jego przetworów  wykonuje i rozwiązuje zadania wykraczające poza zakres materiału z programu nauczania danej klasy

### **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 utrwała zdobytej wiedzy.

