

Ocenianie - „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii” 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 psychologiczno – pedagogicznej.

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 Wyposażenia i zasad bezpieczeństwa w gastronomii według poziomu opanowania przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych

Poziom opanowania przez uczniów wiedzy i umiejętności określonych programem nauczania poszczególnych zajęć edukacyjnych w czasie klasyfikacji śródrocznej i rocznej dla z przedmiotów zawodowych teoretycznych ocenia się na podstawie procentowych wyników cząstkowych w stopniach według poniższej skali ocen z zachowaniem następujących ogólnych kryteriów oceniania>

Ocena %

niedostateczny 0%-29%

dopuszczający 30%-49%

dostateczny 50%-69%

dobry 70%-89%

Bardzo dobry 90%-95%

celujący 96%-100%

Tabela. Opisowe kryteria oceniania w ramach obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu podstaw z wyposażenia i zasad bezpieczeństwa w gastronomii

Ocena	Kryteria
1 (niedostateczna)	<u>Uczeń:</u> <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)	<u>Uczeń:</u> <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)	<u>Uczeń:</u> <ul style="list-style-type: none">• rozumie polecenia i instrukcje;

	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • 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 – Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii 30 godz.

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii – kształcenie teoretyczne klasa I w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

Proponowany program „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii” /jw./

Zalecane materiały i Literatura:

Podręcznik „ Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii” Agnieszka Kasperek, Marzanna Kondratowicz

Etap realizacji – klasa I

Cele kształcenia:

Uczeń:

- ☒ wymienia prawa i obowiązki pracowników i pracodawcy z zakresu BHP;
- ☒ wymienia zagrożenia występujące w zakładzie gastronomicznym ;
- ☒ rozpoznaje źródła i czynniki szkodliwe w zakładzie gastronomicznym podczas wykonywania określonych czynności i zadań ;
- ☒ wymienia sposoby zapobiegania wypadkom w pracy;
- ☒ zna podstawowe zasady obsługi urządzeń gazowych i elektrycznych ;
- ☒ omawia zadania instytucji i służb działających w zakresie ochrony środowiska;
- ☒ zna zastosowanie środków gaśniczych;

Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii klasa I w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych (30 godz. – 1 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).

<p>Wymagania konieczne [ocena dopuszczająca]</p>	<p>Uczeń opanował wybiórczo wiadomości i umiejętności: ▪ wykonuje ćwiczenia o niewielkim stopniu trudności,</p> <ul style="list-style-type: none">▪ na lekcjach jest bierny, pracuje niestarannie, z grupą lub z pomocą nauczyciela,▪ definiuje podstawowe pojęcia związane z bhp,▪ wymienia podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy,▪ wymienia instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy,▪ wymienia podstawowe prawa i obowiązki pracowników w zakresie bhp .▪ zna podstawowe prawa i obowiązki kierownictwa zakładu pracy w zakresie bhp,▪ wymienia środki gaśnicze,▪ wskazuje zagrożenia dla środowiska występujące w zakładzie gastronomicznym.▪ definiuje pojęcie ergonomii,▪ potrafi wymienić konieczne wymagania dla pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym,
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ zna sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w miejscu pracy kucharza, ▪ wymienia źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza na różnych stanowiskach, ▪ wylicza typowe choroby i uciążliwości zawodowe kucharzy, ▪ wymienia możliwości zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kucharza, ▪ zna środki ochrony indywidualnej.
<p>Wymagania podstawowe [ocena dostateczna]</p>	<p>Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia i rozróżnia podstawowe przepisy i akty dotyczące prawnej ochrony pracy, ▪ potrafi wymienić i rozróżnić instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy w Polsce, ▪ wymienia, opisuje prawa i obowiązki pracowników w zakresie bhp. ▪ wymienia, opisuje prawa i obowiązki kierownictwa zakładu pracy w zakresie bhp, ▪ wymienia i rozróżnia środki gaśnicze i ich zastosowanie, ▪ wskazuje zagrożenia dla środowiska występujące w zakładzie gastronomicznym, ▪ wymienia instytucje i służby działające w Polsce w zakresie ochrony środowiska, ▪ wymienia przepisy prawne dotyczące ochrony środowiska, ▪ wskazuje przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i środowiska, ▪ wymienia i rozróżnia wymagania dotyczące pomieszczeń w zakładach gastronomicznych,

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia i opisuje zasady organizowania różnych stanowisk pracy dla pracownika gastronomii,
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wskazuje sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w miejscu pracy kucharza, ▪ rozpoznaje źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza, podczas wykonywania określonych zadań, ▪ wylicza i charakteryzuje typowe choroby i uciążliwości zawodowe kucharzy, ▪ wymienia możliwości zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kucharza. ▪ wymienia i charakteryzuje środki ochrony indywidualnej ▪ Wymienia sposoby zapobiegania wypadkom w pracy kucharza ▪ wskazuje system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby ich powiadamiania, ▪ wymienia zabezpieczenia przed porażeniem prądem elektrycznym. ▪ wymienia czynności których nie wolno wykonywać podczas użytkowania urządzeń elektrycznych, ▪ omawia podstawowe zasady obsługi urządzeń gazowych ▪ omawia podstawowe zasady obsługi urządzeń ciśnieniowych.
<p>Wymagania rozszerzające [ocena dobra]</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności: ▪ chętnie uczestniczy w lekcji, stara się być aktywny, ▪ wymienia, rozróżnia, charakteryzuje akty prawne regulujące relacje pracownik - pracodawca ▪ wymienia, rozróżnia i charakteryzuje zadania instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy w Polsce,

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, ▪ zna zastosowanie środków gaśniczych, ▪ charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony środowiska w Polsce, ▪ stosuje pojęcia ergonomii, ▪ wymienia, rozróżnia, charakteryzuje wymagania dotyczące pomieszczeń w zakładach gastronomicznych, ▪ porównuje sposób organizowania różnych stanowisk do pracy w gastronomii, ▪ wskazuje sposoby zabezpieczenia przed czynnikami szkodliwymi i uciążliwymi w miejscu pracy kucharza, ▪ wymienia możliwości wystąpienia zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanego z wykonywaniem zadań zawodowych kucharza na różnych stanowiskach pracy, ▪ wskazuje system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby ich powiadamiania, ▪ potrafi powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenia zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych kucharza, ▪ określa stany zagrożenia zdrowia i życia, ▪ charakteryzuje zasady obsługi urządzeń gazowych, ▪ charakteryzuje zasady obsługi urządzeń ciśnieniowych.
<p>Wymagania dopełniające [ocena bardzo dobra]</p>	<p>Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ wymienia, rozróżnia i charakteryzuje zadania instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy w Polsce,

- biegle analizuje akty prawne regulujące relacje pracownik – pracodawca,
- porównuje obowiązki i prawa pracodawcy oraz pracownika w zakresie bhp, a także wie, co grozi za ich nieprzestrzeganie,
- charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony środowiska w Polsce,
- biegle posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- wyjaśnia i uzasadnia zasady ochrony przeciwpożarowej i środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza,
- uzasadnia konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bhp i ochrony środowiska,
- stosuje pojęcia ergonomii oraz przewiduje jaki ma wpływ na komfort pracy,
- wskazuje sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w miejscu pracy kucharza,
- rozpoznaje źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza, podczas wykonywania określonych zadań na różnych stanowiskach,
- dokonuje analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych kucharza na różnych stanowiskach pracy,
- dobiera środki ochrony indywidualnej w zależności od wykonywanych zadań,
- stosuje i uzasadnia zasady udzielania pierwszej pomocy w danym przypadku,

<p>Wymagania wykraczające [ocena celująca]</p>	<p>Uczeń swobodnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, ▪ stosuje różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z w zakresie realizowanego materiału , ▪ samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe z zakresu praw i obowiązków pracodawcy oraz pracownika w obszarze bhp, ▪ dowodzi skuteczności swoich rozwiązań z wykorzystaniem swojej wiedzy i umiejętności, ▪ samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe z zakresu ochrony środowiska i przeciwpożarowej, ▪ rozwiązuje zadania problemowe z zakresu wypadków przy pracy i udzielania I pomocy przedmedycznej.
---	--

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.