

Ocenianie - „Zasady żywienia” 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 Zasad żywienia 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 zasad żywienia

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;• zapamiętuje podstawowe wiadomości i odtwarza je samodzielnie;• rozumie omawiane zagadnienia;• samodzielnie i poprawnie wykonuje proste ćwiczenia i zadania;• umie zastosować zdobyte umiejętności w praktyce;

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 – Zasady żywienia 60 godz.

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

Proponowany program „Zasady żywienia” /jw./

Zalecane materiały i Literatura:

Podręcznik „Zasady żywienia” cz.1, cz.2 Dorota Czerwińska

Podręcznik „ Organizacja żywienia i usług gastronomicznych cz. 1” Beata Przygoda, Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Sińska,
Halina Turlejska

Etap realizacji – klasa I

Cele kształcenia:

Uczeń:

- ☒ wymienia i definiuje podstawowe zasady racjonalnego żywienia;
- ☒ wymienia i definiuje pojęcia składników odżywczych żywności ;
- ☒ podaje źródła składników pokarmowych ;
- ☒ wymienia rolę tłuszczu, węglowodanów i białek w organizmie;
- ☒ wymienia składniki mineralne , ich źródła i rolę jaką pełnią w organizmie;
- ☒ wymienia podział witamin i określa ich rolę jaką pełnią w organizmie;

Zasady żywienia klasa I w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych (60 godz. – 2 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).

Zagadnienia	Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który	Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który	Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który	Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który	Ocenę Bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który	Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który
Zawarte w programie nauczania przedmiotu „Zasady żywienia”	- nie przyswoił minimum wiadomości i umiejętności z programu nauczania przedmiotu, - nie potrafi przekazać nauczycielowi wyników swojej pracy w formie ustnej lub pisemnej, - nie przygotowuje się do lekcji, nie posiada podręcznika, nie prowadzi zeszytu, nie wykonuje ćwiczeń, kart pracy, poleceń	- posiada minimalną wiedzę określoną w podstawie programowej, - posiada duże luki w wiadomościach i umiejętnościach – ćwiczenia wykonuje na poziomie „zbędne minimum” i o niewielkim stopniu trudności, - na zajęciach uczeń pracuje niechętnie, polecenia nauczyciela wykonuje niechętnie, ćwiczenia wykonuje niedbale, nie potrafi znaleźć w	- opanował podstawowe wiadomości i umiejętności , posiada niepełną wiedzę określoną w podstawie programowej, - popełnia błędy w wykonywanych ćwiczeniach , w trakcie pracy przy wykonywaniu ćwiczeń jest mało samodzielny, pracuje w grupie, jest mało staranny, - nie umie określić poprawności wykonanych ćwiczeń, - samodzielnie	- jest skupiony na lekcji, uważa, współpracuje z nauczycielem, jest aktywny na lekcji, - opanował podstawowe wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności, - samodzielnie wykonuje ćwiczenia, poprawnie wykorzystuje swoją wiedzę i umiejętności w trakcie ich realizacji z poszczególnych działów określonych w	-biegle i sprawnie posługuje się zdobytą wiedzą wynikającą z programu nauczania, - posiada umiejętność wykorzystania przyswojonej wiedzy, - pracuje samodzielnie, - sprawnie i poprawnie wykonuje polecenia zadane w ćwiczeniach i poleceniach nauczyciela, - poprawnie i trafnie realizuje	-posiada wiedzę i umiejętności wykraczającą poza podstawę programową którą potrafi zastosować w różnych okolicznościach i sytuacjach, - samodzielnie rozwija swoje umiejętności i zainteresowania, - bierze udział w olimpiadach i konkursach ze swojej dziedziny z sukcesami, - sięga po literaturę nadprogramową,

	<p>nauzcyciela, - odznacza się brakiem systematyczności i chęci do nauki, - niska frekwencja, opuszcza zajęcia</p>	<p>podręczniku konkretnej odpowiedzi na zadane zadanie lub pytanie, popełnia pomyłki, - nie umie dokonać oceny poprawności wykonanych ćwiczeń, - nie wyciąga wniosków z błędów popełnianych w pracy na lekcji, - w początkowej fazie prawidłowo przeprowadza ćwiczenia</p>	<p>przedstawia wyniki swojej wiedzy w formie ustnej i pisemnej, - wykonuje zadania Praktyczne i teoretyczne o średnim stopniu trudności, bez opisów.</p>	<p>programie nauczania, - popełnia drobne pomyłki przy wykonywaniu ćwiczeń lub poleceń nauczyciela, - estetyka pracy jest na poziomie dobrym z niepełnym opisem i wnioskami.</p>	<p>poszczególne etapy realizowanego zadania , - pracuje samodzielnie, wyciąga poprawne wnioski, - ćwiczenia i zadania wykonuje starannie i dokładnie, - przeprowadza analizę wykonanego ćwiczenia lub zadania, - aktywny na lekcji.</p>	
<p>I. Nauka o żywieniu człowieka – wiadomości wstępne (1. Podział żywności ze względu na pochodzenie, trwałość i wartość odżywczą)</p>		<p>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi: – zdefiniować pojęcie żywności – wyjaśnić pojęcie racjonalne żywienie – wymieniać podstawowe zasady racjonalnego żywienia – klasyfikować żywność w zależności od różnych kryteriów – dokonać podziału składników pokarmowych – zdefiniować pojęcie składniki odżywcze – wymienić składniki odżywcze żywności – grupować żywność w zależności od zawartości składników odżywczych – zdefiniować pojęcie wartości odżywczej i energetycznej</p>	<p>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi: – wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej i energetycznej – wymieniać zasady racjonalnego żywienia – rozpoznać żywność w zależności od pochodzenia</p>	<p>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi: – dokonać podziału składników odżywczych żywności</p>	<p>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi: – ocenić dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów – wyjaśnić zasady stosowania piramidy żywieniowej.</p>	<p>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi: - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z w zakresie realizowanego materiału - bierze udział w konkursach i olimpiadach</p>

<p>II. Składniki pokarmowe i ich rola (2. Charakterystyka i właściwości białek tłuszczów i węglowodanów) (3. Charakterystyka kwasów tłuszczowych Rola i źródła NNKT. Rola i źródła cholesterolu). (4. Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w wodzie i tłuszczach.) (5. Wiadomości ogólne o składnikach mineralnych.)</p>		<ul style="list-style-type: none"> - podać źródła składników pokarmowych z zakresu realizowanego materiału – dokonać podziału białek – wymienić funkcje białek w organizmie – dokonać podziału tłuszczów – podać rolę tłuszczów w organizmie – wymienić właściwości tłuszczów – wymienić zapotrzebowanie organizmu na węglowodany – wymienić węglowodany przyswajalne – wymienić kwasy tłuszczowe – wymienić rolę NNKT w organizmie – podać rolę cholesterolu w żywieniu – wymienić źródła cholesterolu -omówić zasady podziału witamin - określić zapotrzebowanie organizmu na witaminy -opisać rolę składników mineralnych - wymienić źródła składników mineralnych 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować wybrane białka – wyjaśnić rolę tłuszczów w organizmie – scharakteryzować węglowodany przyswajalne – scharakteryzować tłuszcze – scharakteryzować kwasy tłuszczowe – opisać rolę cholesterolu w żywieniu -scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach - opisać zapotrzebowanie organizmu na makroelementy - wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać skutki niedoboru białka – wskazać skutki niedoboru tłuszczów – wymienić skutki nadmiaru i niedoboru węglowodanów -omówić rolę tłuszczu, białek, węglowodanów w technologii sporządzania potraw – sklasyfikować źródła NNKT -scharakteryzować źródła witamin - scharakteryzować źródła składników mineralnych 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej białek – scharakteryzować rolę i źródła węglowodanów przyswajalnych – porównać wartość odżywczą białek, tłuszczów, węglowodanów – opisać rolę cholesterolu w żywieniu człowieka – omówić wartość odżywczą olejów i oliwy -wymienić skutki niedoboru nadmiaru witamin rozpuszczalnych w wodzie i tłuszczach -scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na makro i mikroelementy. 	
--	--	--	---	--	--	--

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.