

# Ocenianie - „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych 343404, kl. II

## 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 Technologii gastronomicznej z towaroznawstwem 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 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></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• samodzielnie i poprawnie wykonuje proste ćwiczenia i zadania;</li> <li>• umie zastosować zdobyte umiejętności w praktyce;</li> <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 60 godz.

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem– kształcenie teoretyczne klasa II 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 II**

**Cele kształcenia:**

Uczeń:

- ☒ zna budowę jaj i ich skład ;
- ☒ wymienia potrawy z jaj ;
- ☒ zna właściwości jaj i ich zastosowanie;
- ☒ wymienia podziały zup i sosów;
- ☒ wymienia dodatki do zup i zna ich wartość odżywczą;
- ☒ wymienia gatunki drobiu i ptactwa dzikiego;.
- ☒ wymienia potrawy z drobiu gotowane, pieczone, duszone;
- ☒ zna wartość odżywczą drobiu.

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem klasa II 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).

Dział programowy: <b>Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów. Jaja i przetwory z jaj</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>				
Nazwać zasadnicze części jaja Ocenić świeżość jaj Przygotować potrawy z jaj gotowanych i smażonych Wymienić sposoby przechowywania jaj Wymienić asortyment potraw z jaj gotowanych wymienić asortyment potraw z jaj smażonych • wymienić potrawy, w których wykorzystano właściwości	- wymienić zasady i sposoby przechowywania jaj - przedstawić asortyment potraw z jaj  - przeprowadzić obróbkę wstępną jaj  przygotować podstawowe zakąski jaj oraz sosy zimne • ocenić świeżość jaj	Określić skład chemiczny i wartość odżywczą jaj Sporządzić potrawy gotowane z jaj Sporządzić potrawy smażone z jaj Wykorzystać właściwości wiążące i zagęszczające jaj w produkcji potraw Wykorzystać właściwości spulchniające jaj w produkcji potraw	Określić zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas obróbki wstępnej i cieplnej w jajach Ocenić organoleptycznie potrawy z jaj Wyjaśnić właściwości wiążące i zagęszczające jaj Wyjaśnić właściwości spulchniające jaj	Biegłe posługuje się zdobytymi umiejętnościami i wiadomościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji dań i potraw z jaj Wykonuje zadania wykraczające poza zakres materiału i program nauczania danej klasy

<p>wiążące, zagęszczające, spulchniające i emulgujące jaj</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• opisać budowę jaja</li> <li>• dobrać tłuszcze do smażenia jaj</li> <li>• podać zastosowanie właściwości wiążących, zagęszczających, spulchniających i emulgujących jaj</li> </ul>	<p>przedstawić skład chemiczny jaj</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objaśnić zmiany zachodzące w jajach w czasie przechowywania</li> <li>• wskazać przyczyny zatruc potrawami z jaj i sposoby zapobiegania im</li> <li>• wyjaśnić dlaczego i w jakich warunkach jaja wykazują właściwości wiążące, zagęszczające, spulchniające, emulgujące</li> <li>• analizować skład poszczególnych sosów zimnych oraz sposoby ich wykorzystywania</li> </ul>	<p>wyjaśnić właściwości emulgujące jaj</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sporządzać majonez</li> <li>• porównać poszczególne części jaj pod względem wartości odżywczej</li> <li>• objaśnić procesy fizykochemiczne zachodzące w jajach podczas przechowywania</li> <li>• omówić sposób produkcji przetworów z jaj i ich przydatność kulinarna</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 analizować procesy powstawania piany</li> <li>2 weryfikować błędy powstałe podczas produkcji potraw z jaj</li> <li>3 zastosować w żywieniu</li> </ol> <p>potrawy z jaj</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 analizować wartość odżywczą</li> </ol>	
---	--	--	--	--

<p>Dział programowy: <b>Zupy i sosy gorące</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>

<b>UCZEŃ POTRAFI</b>				
dokonać podziału zup dokonać podziału sosów gorących • znać zasady sanitarno- higieniczne obowiązujące przy produkcji i przechowywaniu	przedstawić etapy produkcji zup i sosów • wymienić rodzaje wywarów • wymienić dodatki do zup • podać normy ilościowe dla wszystkich rodzajów zup	scharakteryzować zupy i sosy gorące • sporządzać zupy i sosy gorące • podać zupy na wszystkie sposoby	przeanalizować wartość odżywczą zup i sosów • wykorzystać sposoby zagęszczania do produkcji zup i sosów • dobrać odpowiednie dodatki węglowodanowe do wszystkich rodzajów zup	posiada wiedzę i umiejętność z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji sosów gorących objęte programem nauczania, kt biegle wykorzystuje w rozwiązywaniu problemo zadań teoretycznych i praktycznych • proponuje rozwiązania nietypowe

Dział programowy: <b>Drób i ptactwo dzikie</b>		
<b>Ocena dopuszczająca</b>	<b>Ocena dostateczna</b>	<b>Ocena dobra</b>
wymienić gatunki drobiu i dzikiego ptactwa • wymienić składniki odżywcze mięsa drobiu i dzikiego ptactwa • wymienić metody	określać wartość odżywczą m. drobiu i dzikiego ptactwa • wymienić etapy uboju • scharakteryzować metody obróbki wstępnej i cieplnej drobiu i dzikiego ptactwa • omówić formowanie drobiu	porównać wartość odżywczą m. drobiu i zw. Rzeźnych • omówić zmiany zachodzące w mięsie drobiowym podczas obróbki cieplnej scharakteryzować składniki nadzień do drobiu 1 określić warunki przechowywania surowców, półproduktów i

<p>obróbki cieplnej stosowane do przygotowania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 wymienić sposoby formowania drobiu do pieczenia</li> <li>2 wymienić potrawy z drobiu</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wymienić składniki nadzień do drobiu</li> <li>• klasyfikować potrawy z drobiu ze względu na sposób obróbki termicznej</li> </ul> <p><b>1.</b></p>	<p>wyrobów gotowych z m. drobiu</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 scharakteryzować asortyment potraw z drobiu</li> <li>2 przedstawić obróbkę wstępną dzikiego ptactwa</li> </ol>
--	--	---

**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.