

# Ocenianie - „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii” 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 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 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"><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></ul>

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

## Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii – kształcenie teoretyczne klasa II 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 II**

**Cele kształcenia:**

Uczeń:

- ☒ wymienia i definiuje pojęcia GMP, GHP, CCP, HACCP;
- ☒ wymienia pomieszczenia w układzie funkcjonalnym zakładu gastronomicznego ;
- ☒ wymienia wyposażenie w poszczególnych pomieszczeniach w zakładzie gastronomicznym;
- ☒ zna działanie i zastosowanie urządzeń chłodniczych;
- ☒ zna działanie i zastosowanie urządzeń grzewczych ;
- ☒ wymienia i zna zastosowanie drobnego sprzętu gastronomicznego w zakładzie gastronomicznym;
- ☒ zna instrukcje i zasady BHP obsługi urządzeń w gastronomii;

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

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).

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<b>UCZEŃ POTRAFI</b>				
<p>Definiuje pojęcia działów, układu funkcjonalnego, jakości, GMP, GHP, CCP, HACCP, SANEPID</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wylicza dział w restauracji</li> <li>- podaje rozwiązania funkcjonalne w restauracji</li> <li>- wymienia pomieszczenia w restauracji,</li> <li>- wylicza wyposażenie pomieszczeń gastronomicznych w sprzęt i narzędzia</li> </ul>	<p>Wyjaśnia znaczenie podziału na dział restauracji, pojęcie układu funkcjonalnego,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- streszcza elementy HACCP w gastronomii</li> <li>- opisuje systemy jakości w gastronomii</li> <li>- podaje podstawowe sprzęty i maszyny w działach gastronomii</li> <li>- planuje maszyny do kuchni i zmywalni</li> <li>- rysuje schematy maszyn na gotowym projekcie kuchni i zmywalni</li> </ul>	<p>Stosuje właściwe nazewnictwo działów w restauracji</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porównuje dział w ich wyposażenie</li> <li>- porównuje wyposażenie działów w restauracji</li> <li>- rysuje proste schematy kuchni i zmywalni</li> <li>- uzasadnia dobór maszyn i urządzeń do produkcji</li> <li>- wyjaśnia wpływ jakości na produkcję gastronomiczną</li> </ul>	<p>Przewiduje rozmieszczenie działów budynku</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rysuje skomplikowane schematy kuchni i zmywalni</li> <li>- planuje maszyny do produkcji gastronomicznej</li> <li>- analizuje wpływ jakości na produkcję gastronomiczną</li> <li>- proponuje zastosowanie systemu HACCP</li> <li>- odczytuje rysunki katalogowe i budowy</li> <li>- Przewiduje zastosowanie materiałów do budowy sprzętu gastronomicznego</li> </ul>	<p>Opracowuje samodzielnie projekt technologiczny pomieszczeń restauracji</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- projektuje restaurację względem technologicznych</li> <li>- analizuje produkcję p względem identyfikacji</li> <li>- ocenia znaczenie rozwiązań funkcjonalnych restauracji</li> <li>- stosuje aksonometrię i rzuty geometryczne ma gastronomicznych</li> <li>- Analizuje recykling materiałów konstrukcyjnych</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia podstawowe materiały konstrukcyjne w gastronomii</li> <li>- podaje zastosowanie materiałow w gastronomi</li> <li>- definiuje instalację, przewodnik, izolator, napięcie, natężenie, opór, gaz, paliwo, reduktor, palnik</li> <li>- wymienia rodzaje instalacji w restauracji i gospodarstwach domowych</li> <li>- rozpoznaje oznakowania instalacji</li> <li>- wskazuje umieszczenie danej instalacji w restauracji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zna skutki niewłaściwego stosowania systemów jakości żywności GMP, GHP, HACCP</li> <li>- odczytuje rysunki techniczne</li> <li>- rozróżnia materiały konstrukcyjne</li> <li>- rozróżnia tworzywa sztuczne</li> <li>- ilustruje symbole tworzyw sztucznych</li> <li>- wskazuje surowce i opakowania z różnych tworzyw sztucznych</li> <li>- charakteryzuje poszczególne instalacje w restauracji</li> <li>- zna podstawowe przepisy bhp w obsłudze instalacji technicznych w gastronomii i domu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumie znaczenie systemu HACCP</li> <li>- odczytuje rysunki techniczne i katalogowe maszyn</li> <li>- Porównuje materiały konstrukcyjne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnia pochodzenie i budowę tworzyw sztucznych</li> <li>- proponuje metody mycia i konserwacji sprzętów w zależności od materiału konstrukcji</li> <li>- analizuje dopuszczalność materiałów do kontaktu z żywnością</li> <li>- Proponuje zastosowanie instalacji w gastronomii</li> <li>- wyjaśnia działanie poszczególnych instalacji w restauracji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnia pochodzenie materiałów konstrukcyjnych</li> <li>- proponuje zastosowanie materiałów do budowy sprzętu gastronomicznego</li> </ul>
--	--	--	---	---

	- podaje zastosowanie instalacji w restauracji			
--	--	--	--	--

Dział programowy: <b>Urządzenia w zakładzie gastronomicznym</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>				
Definiuje pojęcia urządzeń, chłodniczych i ciepłych, obróbki wstępnej brudnej i czystej, - wylicza grupy urządzeń w działach gastronomii, - klasyfikuje urządzenia w restauracji,	Rozróżnia maszyny gastronomiczne Wymienia podstawowe sprzęty z wyposażenia zakładu gastronomicznego Planuje maszyny do kuchni, zmywalni, magazynu, obieralni, chłodni,	Stosuje właściwe nazewnictwo urządzeń i sprzętu w restauracji Stosuje zasady BHP w obsłudze sprzętu i urządzeń Porównuje wyposażenie działów w restauracji Uzasadnia dobór maszyn i urządzeń do produkcji	Analizuje budowę maszyn w restauracji Planuje rozmieszczenie sprzętu i urządzeń w kuchni Rysuje rozmieszczenie maszyn w kuchni i zmywalni Planuje maszyny do produkcji gastronomicznej Analizuje jakość urządzeń do produkcji gastronomicznej	Przewiduje rozmieszczenie sprzętu i urządzeń w restauracji Opracowuje samodzielnie projekt technologiczny pomieszczeń restauracji. Rysuje schematy urządzeń kuchni i zmywalni Projektuje restauracje pod względem technologicznym

- zna zasady bp obsługi sprzętu i urządzeń w gastronomii	Rysuje schematy prostego sprzętu i przystawek gastronomicznych Podaje przykładowe marki sprzętów i maszyn gastronomicznych Odczytuje instrukcje obsługi sprzętu i urządzeń gastronomicznych	Podaje rodzaje środków do dezynfekcji i prania bielizny stołowej	Wyjaśnia konieczność stosowania zasad HACCP w obsłudze urządzeń chłodniczych i ciepłych Odczytuje rysunki katalogowe i budowy maszyn gastronomicznych Zna środki dezynfekujące ekologiczne	Ocenia znaczenie rozwiązań funkcjonalnych w restauracji Planuje rodzaje przeglądów konserwacji maszynowej Wyjaśnia działanie ekologicznych środków, nidezyniefekujących i piorących.
--	---	--	--	--

Dział programowy: **Urządzenia gastronomiczne**

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<b>UCZEŃ POTRAFI</b>				
Definiuje pojęcia urządzeń chłodniczych i ciepłych, do obróbki brudnej i czystej, Wylicza grupy urządzeń w działach gastronomii, Klasyfikuje urządzenia w restauracji,	Rozróżnia maszyny gastronomiczne, Wymienia podstawowe sprzęty i maszyny w działach gastronomii,	Stosuje właściwe nazewnictwo urządzeń i sprzętu w restauracji Stosuje zasady BHP w obsłudze sprzętu i urządzeń Porównuje wyposażenie działów w restauracji	Analizuje budowę maszyn w restauracji Planuje rozmieszczenie sprzętu i urządzeń w kuchni Rysuje rozmieszczenie maszyn w kuchni i zmywalni	Przewiduje rozmieszczenie sprzętu i urządzeń w restauracji Opracowuje samodzielnie projekt technologiczny pomieszczeń restauracji.

Zna zasady BHP obsługi sprzętu i urządzeń w gastronomii	Planuje maszyny do kuchni i zmywalni, magazynu, obieralni, chłodni, Rysuje schematy prostego sprzętu i przystawek gastronomicznych Podaje przykładowe marki sprzętów i maszyn gastronomicznych Odczytuje instrukcje obsługi sprzętu i urządzeń gastronomicznych	Zna zasady BHP w kontakcie z chemią gospodarczą Uzasadnia dobór maszyn i urządzeń do produkcji gastronomicznej, Podaje rodzaje środków do dezynfekcji i prania bielizny stołowej	Planuje maszyny do produkcji gastronomicznej Analizuje jakość urządzeń do produkcji gastronomicznej Wyjaśnia konieczność stosowania zasad HACCP w obsłudze urządzeń chłodniczych i ciepłych Odczytuje rysunki katalogowe i budowy maszyn gastronomicznych Zna środki dezynfekujące ekologiczne	Rysuje schematy urządzeń kuchni i zmywalni Projektuje restauracje pod względem technologicznym Ocenia znaczenie rozwiązań funkcjonalnych w restauracji Planuje rodzaje przeglądów konserwacji maszynowej Wyjaśnia działanie ekologicznych środków, nidezynfekujących i piorących.
---	--	--	--	---

Dział programowy: **Drobny sprzęt gastronomiczny.**  
**Transport w zakładach gastronomicznych. Właściwe przygotowanie stanowiska pracy.**

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<b>UCZEŃ POTRAFI</b>				
Definiuje pojęcia transportu wewnętrznego i zewnętrznego, stanowiska pracy, „mise place”, catering,	- Podaje przykładowe marki sprzętów i maszyn gastronomicznych,	- Stosuje właściwe nazewnictwo urządzeń i sprzętu w restauracji, Stosuje zasady BHP w obsłudze sprzętu i urządzeń	Analizuje budowę maszyn w restauracji Planuje rozmieszczenie sprzętu i urządzeń w kuchni	Przewiduje rozmieszczenie sprzętu i urządzeń w restauracji

<p>Wylicza grupy drobnego sprzętu w działach gastronomii, Klasyfikuje sprzęty w restauracji, Wylicza sprzęt gastronomiczny, Zna zasady BHP obsługi sprzętu i urządzeń w gastronomii</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Podaje przykłady drobnych sprzętów gastronomicznych,</li> <li>➤ Podaje przykłady środków transportu w gastronomii,</li> <li>➤ Przelicza jednostki miar w gastronomii,</li> <li>➤ Odczytuje proste instrukcje obsługi urządzeń gastronomicznych,</li> <li>➤ Rozróżnia przyrządy kontrolno-pomiarowe w kuchni</li> </ul>	<p>Porównuje wyposażenie działów w restauracji, Interpretuje i odczytuje instrukcje złożonych sprzętów, Obsługuje wszystkie przyrządy kontrolno-pomiarowe w gastronomii, Przekształca jednostki pomiarowe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	<p>Rysuje rozmieszczenie maszyn w kuchni i zmywalni Planuje maszyny do produkcji gastronomicznej Analizuje jakość urządzeń na produkcję gastronomiczną, Odczytuje rysunki katalogowe i budowy maszyn gastronomicznych, Uzasadnia konieczność zapoznania się z instrukcją, Tworzy złożone instrukcje obsługi i konserwacji sprzętu, Analizuje zasadę działania przyrządów pomiarowych, Posługuje się złożonymi aparatami kontrolno-pomiarowymi</p>	<p>Opracowuje samodzielnie projekt technologiczny pomieszczeń restauracji. Rysuje schematy urządzeń kuchni i zmywalni Projektuje restauracje pod względem technologicznym Ocenia znaczenie rozwiązań funkcjonalnych w restauracji Planuje rodzaje przeglądów konserwacji maszynowej Interpretuje błędy w pomiarach, Opracowuje działania korygujące w błędnych wynikach pomiarów</p>
---	---	---	---	--

**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.