

Ocenianie - „Zasady żywienia” 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

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 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)	<p><u>Uczeń:</u></p> <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)	<p><u>Uczeń:</u></p> <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)	<p><u>Uczeń:</u></p> <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; • 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;

	<ul style="list-style-type: none"> • 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

Zasady żywienia – kształcenie teoretyczne klasa II 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 II

Cele kształcenia:

Uczeń:

- ☒ wymienia składniki pokarmowe;
- ☒ zna normy żywienia i zasady planowania jadłospisów ;
- ☒ omawia budowę układu pokarmowego;
- ☒ wymienia enzymy trawienne;
- ☒ klasyfikuje produkty spożywcze;
- ☒ wymienia rodzaje diet;
- ☒ zna zasady zamienności produktów;
- ☒ wymienia sposoby oceny żywienia;

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

III. 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”	<ul style="list-style-type: none"> - 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 nauczyciela, - odznacza się brakiem systematyczności i chęci do nauki, - niska frekwencja, opuszcza zajęcia 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 podręczniku konkretnej odpowiedzi na zadane zadanie lub pytanie, popełnia pomyłki, - nie umie dokonać 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 przedstawia wyniki swojej wiedzy w formie ustnej i pisemnej, - wykonuje zadania Praktyczne i teoretyczne o 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 programie nauczania, - popełnia drobne pomyłki przy wykonywaniu ćwiczeń lub poleceń nauczyciela, 	<ul style="list-style-type: none"> -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 poszczególne etapy realizowanego zadania , - pracuje samodzielnie, wyciąga poprawne wnioski, 	<ul style="list-style-type: none"> -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,

		oceny poprawności wykonanych ćwiczeń, - nie wyciąga wniosków z błędów popełnianych w pracy na lekcji, - w początkowej fazie prawidłowo przeprowadza ćwiczenia	średnim stopniu trudności, bez opisów.	- estetyka pracy jest na poziomie dobrym z niepełnym opisem i wnioskami.	- ćwiczenia i zadania wykonuje starannie i dokładnie, - przeprowadza analizę wykonanego ćwiczenia lub zadania, - aktywny na lekcji.	
Składniki pokarmowe w racjonalnym żywieniu c. d – Trawienie składników odżywczych. – Znakowanie żywności – Gospodarka wodna w organizmie		- wyjaśnić pojęcia: trawienie, wchłanianie; -wymienić elementy budowy układu pokarmowego oraz podać ich funkcje; - określić rolę gruczołów trawiennych; - wymienić enzymy trawiennne; -wymienić podstawowe przemiany składników pokarmowych zachodzące podczas trawienia, przemian metabolicznych - określić rolę składników pokarmowych; - wskazać źródła składników pokarmowych; - wyjaśnić pojęcia bilans wodny	-omówić budowę układu pokarmowego -wyjaśnić rolę enzymów i hormonów w trawieniu; - opisać etapy trawienia; - wskazać czynniki wpływające na strawność i przyswajalność; - opisać skutki niedoboru i nadmiaru składników pokarmowych; - omówić podstawowe zasady znakowania żywności	-scharakteryzować trawienie składników pokarmowych; -dokonać analizy bilansu wodnego -sklasyfikować żywność wg oznakowań na opakowaniu; -dobrać warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem;	. -charakteryzować przemiany składników pokarmowych w organizmie - ocenić źródła wody dla organizmu człowieka - zinterpretować oznakowania dodatków do żywności;	- Stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z zakresu materiału objętego programem nauczania - Udział w konkursach i olimpiadach
Zasady układania jadłospisów Materiał nauczania: – Rola posiłków. – Zasady planowania jadłospisów. – Tabele wartości		-wyjaśnić pojęcie: wartość odżywcza produktów spożywczych; - sklasyfikować produkty spożywcze na grupy; - wyjaśnić pojęcie: normy żywienia; - sklasyfikować normy	-przedstawić podstawową charakterystykę grup produktów spożywczych - określić czynniki wpływające na wartość odżywczą żywności; -wskazać	- scharakteryzować grupy produktów spożywczych; - scharakteryzować: krąg i piramidę żywienia; - scharakteryzować rolę posiłków; -zaplanować jadłospisy zgodnie z zasadami ich układania; -	-zastosować normy żywienia; - uzasadnić sposób zamiany produktów w jadłospisie; -ocenić żywienie wybraną metodą wywiadu lub ankietową; - wskazać błędy ocenianego jadłospisu i	

<p>odżywczej. – Wartość odżywcza produktów spożywczych. – Kąg i piramida żywniowa – Zasady zamiany produktów. – Ocena sposobu żywienia. – Ocena jadłospisów.</p>		<p>żywienia; -wskazać czynniki wpływające na normy spożycia witaminy C i żelaza; - wskazać rozłożenie energii na posiłki w ciągu dnia; - określić zasady układania jadłospisów; -wymienić zasady oceny jadłospisów ; - określić zasady zamiany produktów; - zdefiniować pojęcie dieta, dieta lecznicza - wymienić rodzaje diet leczniczych -określić zastosowanie poszczególnych diet leczniczych - wymienić schorzenia przy których można zastosować daną dietę -wymienić dozwolone techniki sporządzania potraw przy poszczególnych dietach - podać podstawowe założenia diet leczniczych - określić zasady zamiany produktów;</p>	<p>możliwość zamiany produktów w określonym jadłospisie; -określić normy spożycia białka, cukrów i tłuszczów, -rozróżnić metody oceny sposobów żywienia; - określić zasady oceny jadłospisów; -omówić założenia diet leczniczych; - scharakteryzować dietę podstawową - rozróżniać rodzaje diet leczniczych</p>	<p>zamienić produkty o podobnej wartości odżywczej w jadłospisie; -zestawić potrawy i napoje w posiłki; - skorzystać z tabel wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów; -scharakteryzować metody oceny żywienia; -uzasadnić sposób zamiany produktów w jadłospisie; -ocenić jadłospis metodą punktową; -wymienić produkty spożywcze zabronione i dozwolone w danej diecie - charakteryzować diety lecznicze;</p>	<p>zaproponować działania naprawcze. - zastosować metody oceny jadłospisów;</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 utrwala zdobytej wiedzy.

