**Wymagania edukacyjne z przedmiotu**

 **Przetwórstwo żywności**

**dla zawodu Technik Agrobiznesu**

**w roku szkolnym 2022/2023**

Klasa IV

Efekty kształcenia

Uczeń potrafi:

# Interpretuje schematy technologiczne.

1. Odczytuje rysunki techniczne w dokumentacji
2. Odczytuje wyniki badań laboratoryjnych żywności.
3. Rozróżnia surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze stosowane w procesie przetwórstwa żywności.
4. Charakteryzuje wybrane surowce żywnościowe.
Określa zapotrzebowanie na surowce dla wybranego produktu.
5. Dobiera surowce do planowanych procesów przetwórstwa żywności.
Dobiera z zestawu surowce potrzebne do wytworzenia gotowego produktu.
6. Dobiera dodatki do żywności do planowanych procesów przetwórstwa żywności.
7. Dobiera z zestawu dodatki niezbędne do wytworzenia gotowego produktu.
8. Dobiera materiały pomocnicze do planowanych procesów przetwórstwa żywności
9. Ustala parametry prowadzenia operacji mechanicznych surowców.
10. Opisuje warunki operacji mechanicznych.
11. Ustala parametry prowadzenia operacji termicznych surowców.
12. Opisuje warunki operacji termicznych.
13. Ustala parametry prowadzenia operacji dyfuzyjnych surowców.
14. Charakteryzuje operacje dyfuzyjne

# Rozróżnia elementy składowe poszczególnych procesów technologicznych dla wybranych produktów rolnych.

1. Ustala etapy w poszczególnych technologiach produkcji produktów spożywczych.
2. Rozróżnia metody utrwalania żywności.
3. Ustala parametry poszczególnych metod utrwalania żywności.
4. Charakteryzuje wybrane metody utrwalania żywności i ich wpływ na trwałość produktu.

# Rozróżnia surowce, opakowania, dodatki do żywności.

1. Dobiera opakowania do żywności.
Charakteryzuje opakowania stosowane w produkcji żywności.
2. Dobiera dodatki do żywności.
3. Dobiera z zestawu dodatki niezbędne do wytworzenia gotowego produktu.
4. Oblicza zapotrzebowanie na surowce, opakowania i dodatki do żywności
5. Rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w przetwórstwie spożywczym.
6. Opisuje zasadę działania maszyn i aparatów do wybranych operacji w przemyśle spożywczym.
7. Określa budowę maszyn i urządzeń stosowanych w przemyśle spożywczym.
8. Dobiera maszyny i urządzenia do poszczególnych technologii w przetwórstwie spożywczym.
9. Dobiera parametry pracy maszyn i urządzeń do procesów w przetwórstwie spożywczym.
10. Reguluje parametry pracy maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym.
11. Wykonuje pracę z wykorzystaniem maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym
12. Dobiera technologie przetwarzania określonych produktów rolnych.
13. Ustala kolejność wykonywania poszczególnych prac w technologiach przetwórstwa żywności.
14. Charakteryzuje technologię produkcji wybranych produktów spożywczych.
15. Opisuje elementy technologii wybranych produktów spożywczych za pomocą schematów blokowych.
16. Charakteryzuje bazę surowcową dla przetwórstwa żywności.
17. Opisuje magazynowanie surowców i gotowych produktów poprzez określenie warunków przechowywania przynajmniej dla dwóch wybranych produktów gotowych i dwóch wybranych surowców.
18. Rozróżnia rodzaje odpadów powstających w produkcji żywności.
19. Planuje zagospodarowanie odpadów produkcyjnych.
20. Wskazuje przepisy prawa dotyczące przetwórstwa żywności.
21. Systematyzuje cele prawa żywnościowego zawartego w Zielonej Księdze.
22. Wyszukuje normy stosowane w przetwórstwie żywności.
23. Określa cele normalizacji w produkcji żywności.
24. Posługuje się normą.
25. Dobiera systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
26. Określa punkty krytyczne w produkcji zgodnie z poszczególnymi systemami zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
27. Rozróżnia zasady higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
28. Określa warunki sanitarne produkcji żywności.

 Zalecane warunki i sposób realizacji.

Zajęcia odbywają się teoretycznie z możliwością przeprowadzenia niektórych tematów w pracowni gastronomicznej aby zapewnić osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz umożliwić przygotowanie absolwenta do wykonywania zadań zawodowych.

II. Sposoby sprawdzania i oceniania osiągnięć edukacyjnych uczniów

Ocenianie ucznia jest systematyczne, ciągłe, z częstotliwością zależną od ilości godzin nauczania w klasie.

Przyjmuje się zasadę, że przy 1 godz. nauczania w tygodniu w ciągu semestru uczeń powinien

otrzymać co najmniej 3 oceny cząstkowe, w pozostałych przypadkach - nie mniej niż 4 oceny

cząstkowe.

Uczniowi, który niesamodzielnie pisze pracę klasową, sprawdzian, korzysta z niedozwolonych środków, nauczyciel przerywa pisanie i wystawia ocenę niedostateczną.

**Ucznia ocenia się w zakresie**:

a. jego wiadomości przedmiotowych z danego semestru bądź roku, tj.:

znajomości i rozumienia definicji i pojęć związanych z organizacją produkcji gastronomicznej, zastosowania poznanych wiadomości w sytuacjach typowych powiązanych z praktycznym ich wykorzystaniem,

b. jego umiejętności, czyli:

stosowania poznanych pojęć w określonych sytuacjach analizowania i interpretowania wyników badań analizowania i interpretowania obliczeń posługiwania się sprzętem laboratoryjnym porównywania, uogólniania, wnioskowania samodzielnego wyszukiwania nowych źródeł wiedzy

c. posługiwania się językiem technologicznym, tj.:

precyzji formułowania myśli stosowania poznanych definicji i pojęć formułowania wypowiedzi ustnych i pisemnych

d. aktywności na lekcjach

- aktywności w pracy pozaszkolnej, czyli:

wykorzystania różnych źródeł wiedzy np. czasopism, poza programowych podręczników, Internetu w celu przygotowania pracy domowej.

- udziału w konkursach, olimpiadach.

Ocenie bieżącej podlegają:

- wypowiedzi ustne

- prace pisemne

- praca na lekcji

 - aktywność

- praca domowa uczniów

- zeszyt przedmiotowy

- wysiłek wkładany w wywiązywanie się z obowiązków

- udział w olimpiadach, konkursach, zawodach, turniejach, itp.

- wytwory pracy w tym projekty i sprawozdania

**W warunkach pracy zdalnej:**

a) Postępy uczniów są monitorowane na podstawie bieżących osiągnięć w pracy zdalnej (nauczanie w czasie rzeczywistym) lub na podstawie wykonanych m.in.: ćwiczeń, prac, quizów, projektów, zadań w czasie odroczonym (nauczanie w czasie odroczonym).

b) Ocenianie bieżące polega na wystawieniu oceny zgodnie z przyjętą skalą stopni, z uwzględnieniem w szczególności: co uczeń zrobił dobrze, co wymaga poprawy, a także wysiłku wkładanego w wykonanie zadania przez ucznia za:

1) odpowiedzi ustne w czasie zajęć on-line lub w trakcie rozmów telefonicznych;

2) wypowiedzi uczniów na czacie tekstowym, na forum dyskusyjnym;

3) wypowiedzi uczniów w czasie wideokonferencji/webinariów i innych form komunikowania się on-line;

4) wykonanych w domu zadań zleconych przez nauczyciela, przesłanych poprzez Dziennik elektroniczny, platformę Moodle (http://kursy.blich.pl) lub Teams, lub w szczególnych przypadkach inną drogą elektroniczną w uzgodnieniu z nauczycielem

c) Nauczyciel może wymagać od uczniów wykonania określonych poleceń, zadań, prac, projektów umieszczonych w Internecie, np. na zintegrowanych platformach edukacyjnych lub poprosić o samodzielne wykonanie pracy w domu i udokumentowanie jej, np. w postaci zdjęcia przesłanego e- drogą.

d) Nauczyciele w pracy zdalnej wskazują dokładny czas i ostateczny termin wykonania zadania, określając jednocześnie warunki ewentualnej poprawy, jeśli zadanie nie zostało wykonane w sposób prawidłowy lub zawiera błędy.

e) Nauczyciel informuje ucznia o postępach w nauce i ocenach podczas bieżącej pracy z dzieckiem lub po jej zakończeniu przez e-dziennik.

f) Na ocenę osiągnięć ucznia z danego przedmiotu nie mogą mieć wpływu czynniki związane z ograniczonym dostępem do sprzętu komputerowego i do Internetu.

g) Na ocenę osiągnięć ucznia z danego przedmiotu nie może mieć wpływu poziom jego kompetencji cyfrowych. Nauczyciel ma obowiązek wziąć pod uwagę zróżnicowany poziom umiejętności obsługi narzędzi informatycznych i dostosować poziom trudności wybranego zadania oraz czas jego wykonania do możliwości psychofizycznych ucznia.

Wprowadza się następujący sposób oceniania

- poniżej 50% maksymalnej liczby punktów – ocena niedostateczny

- od 51%-59% maksymalnej liczby punktów - ocena dopuszczający

- od 60% - 74% maksymalnej liczby punktów - ocena dostateczny

- od 75% - 89% maksymalnej liczby punktów - ocena dobry

- od 90%- 98% maksymalnej liczby punktów - ocena bardzo dobry

- od 99% - 100% maksymalnej liczby punktów – ocena celujący

**III. Wymagania na poszczególne oceny**

Ocena niedostateczna.

Uczeń:

- nie opanował w stopniu minimalnym materiału objętego programem nauczania,

- nie jest aktywny na lekcjach,

- nie wyciąga wniosków z realizowanych zajęć teoretycznych,

- nie posługuje się fachową terminologią gastronomiczną,

- często jest nieprzygotowany do zajęć,

- nie wykazuje chęci uzupełniania braków z teorii;

- opuszcza zajęcia.

-braki, jakie wykazuje nie pozwalają na dalsze kształcenie zawodowe

Ocena dopuszczająca.

Uczeń:

- ma trudności z całościowym opanowaniem podstawy programowej, potrafi sobie przyswoić materiał jedynie działami programu w pewnych okresach czasowych tzn.:

zna podstawowe pojęcia, intuicyjnie rozumie ich treść,

- ma braki w opanowaniu wiadomości określanych programem nauczania, ale braki te nie przekreślają możliwości dalszego kształcenia,

- potrafi nazwać i wymienić przy pomocy nauczyciela podstawowe czynności związane z wykonywanym zawodem,

 - braki, jakie wykazuje pozwalają na kontynuowanie kształcenia zawodowego.

- nie podejmuje współpracy w grupie przy zadaniach zespołowych,

- w minimalnych stopniu opanował materiał objęty programem nauczania,

- uczeń ma trudności w posługiwaniu się fachową terminologią gastronomiczną,

- z pomocą nauczyciela potrafi rozwiązać proste zadania problemowe,

- ma duża trudność w uogólnianiu i wnioskowaniu,

- nie stosuje terminologii lub stosuje ją rzadko, bądź niepoprawnie,

- rzadko bierze aktywny udział w zajęciach,

Ocena dostateczna

Uczeń:

- opanował w podstawowym zakresie wiadomości i umiejętności określone programem nauczania,

-wykazuje się znajomością i zrozumieniem podstawowych pojęć zawodowych, pozwalających na zrozumienie większości zagadnień z przedmiotu,

- podejmuje współpracę w grupie przy zadaniach zespołowych,

- przejawia zainteresowanie przedmiotem,

- zna podstawowe pojęcia, zasady i prawa, terminologię właściwą dla danego zawodu,

- potrafi zgodnie z zasadami bhp wykonać proste ćwiczenia praktyczne,

- w czasie zajęć wykazuje się aktywnością w stopniu zadawalającym,

- w stopniu podstawowym potrafi zorganizować pracę.

- samodzielnie interpretuje fakty, ale ma problemy w uogólnianiu i wnioskowaniu materiał nie bierze aktywnego udziału na lekcjach,

- sporadycznie wyciąga właściwe wnioski z realizowanych zajęć teoretycznych,

- zna i rozumie podstawowe pojęcia i stosuje je do rozwiązywania typowych zadań problemowych,

- z pomocą nauczyciela poprawnie stosuje wiadomości do rozwiązania zadań problemowych,

- zwykle jest przygotowany do zajęć i aktywnie w nich uczestniczy,

Ocena dobra

Uczeń:

- opanował w dużym zakresie wiadomości i umiejętności określonym programem nauczania,

- poprawie stosuje wiadomości i umiejętności do samodzielnego wykonania typowych zadań, natomiast zadania o stopniu trudniejszym wykonuje przy pomocy nauczyciela,

- prawidłowo rozumuje sytuację, zasady i metody stosowane w zawodzie,

- potrafi współpracować w zespole przy wykonaniu określonego zadania,

- potrafi korzystać ze wszystkich poznanych na lekcji źródeł informacji,

- prawidłowo rozpoznaje i wykorzystuje zdobytą widzę i umiejętności w realizacji ćwiczeń,

- poprawnie rozumuje w kategoriach przyczynowo-skutkowych,

- dostrzega błędy popełnione przy realizowaniu określonych zadań,

- jest aktywny na zajęciach,

- interesuje się przedmiotem,

- posługuje się fachową terminologią gastronomiczną,

- czasami wyciąga właściwe wnioski z realizowanych zajęć teoretycznych,

- jest przygotowany do ćwiczeń adekwatnie do tematu zajęć,

- wykazuje się znajomością i rozumieniem wielu pojęć z zakresu realizowanego programu,

- stosuje wiadomości do rozwiązywania typowych zadań problemowych,

- przy rozwiązywaniu problemu nie uwzględnia wszystkich aspektów,

- sporadycznie zdarza mu się nieprzygotowanie do zajęć,

Ocena bardzo dobra

Uczeń:

- opanował w pełnym zakresie wiadomości i umiejętności przewidziane programem,

- potrafi stosować zdobytą wiedzę z różnych dziedzin podczas samodzielnego rozwiązywania zaistniałych problemów w swoim zawodzie,

- opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe warunkujące należyte przygotowania do zawodu,

- wykazuje dużą samodzielność i potrafi korzystać z różnych źródeł wiedzy,

- potrafi rozplanować i samodzielnie wykonać powierzone zadanie,

- wykazuje się aktywną postawą w czasie zajęć,

- potrafi poprawnie rozmawiać w kategoriach przyczynowo - skutkowych wykorzystując wiedzę przewidzianą programem również przedmiotów pokrewnych,

- przywiązuje dużą wagę do organizacji pracy, jakości i estetyki podczas wykonywania ćwiczeń,

- prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi, a umiejętnościami praktycznymi,

- wykonuje prace w sposób estetyczny,

- pracuje systematycznie,

- stosuje się do zasad bhp właściwych w zawodzie

- jest bardzo aktywny na lekcjach,

- posługuje się fachową terminologią gastronomiczną,

- potrafi logicznie myśleć i wyciągać wnioski z realizowanych zajęć teoretycznych,

- wykorzystuje wiadomości teoretyczne w trakcie wykonywania ćwiczeń praktycznych,

- jest zawsze przygotowany do ćwiczeń adekwatnie do tematu zajęć,

- potrafi prawidłowo analizować schematy , wykresy, tabele itp.

- na zajęciach potrafi pracować w grupie oraz kierować grupą,

- biegle posługuje się zdobytą wiedzą,

Ocena celująca:

- Uczeń spełnia wszystkie kryteria na ocenę bardzo dobrą, a ponadto:

- bierze udział w olimpiadach na szczeblu regionalnym i ogólnopolskim,

- posiada wiadomości wybiegające poza program nauczania,

- potrafi logicznie myśleć i zawsze wyciąga wnioski z realizowanych zajęć teoretycznych,

Znak ‘+’ dodawany jest do oceny podstawowej w ocenianiu bieżącym (oprócz oceny celującej) gdy uczeń nie spełnił wymaganych kryteriów na daną ocenę, a poziom jego wiedzy i umiejętności przekracza według nauczyciela wymagania na ocenę niższą – do 50% wymagań.

Znak ‘-‘ dodawany jest do oceny podstawowej w ocenianiu bieżącym (oprócz oceny niedostatecznej) gdy uczeń według nauczyciela nie spełnił wymaganych kryteriów na daną ocenę- brak 25% wymaganych kryteriów.

IV. Oceny semestralne i roczne:

1. Ocenę śródroczną(roczną) nauczyciel wystawia najpóźniej na dzień przed terminem klasyfikacji śródrocznej(rocznej).

2. O zagrożeniu oceną niedostateczną nauczyciel informuje ucznia, jego rodziców oraz wychowawcę na miesiąc przed klasyfikacją.

3. Ocena śródroczną (roczna) nie jest średnią arytmetyczną uzyskanych ocen cząstkowych.

4. Oceny z ćwiczeń wykonywanych na lekcji i odpowiedzi, form pisemnych mają decydujący wpływ na ocenę śródroczną (roczną), a oceny z prac dodatkowych i innych form aktywności ucznia wpływają na podwyższenie oceny.

5. Ocenę roczną wystawia się na podstawie ocen uzyskanych w ciągu całego roku.

V. Informacja zwrotna:

1. Nauczyciel informuje uczniów o wymaganiach i kryteriach oceniania, pomaga w samodzielnym planowaniu rozwoju (wskazuje sukcesy lub braki oraz sposoby rozwoju lub pokonania trudności), motywuje do dalszej pracy.

2. Nauczyciel informuje rodziców o wymaganiach i kryteriach oceniania, o aktualnym stanie rozwoju i postępów w nauce, dostarcza informacji o trudnościach ucznia w nauce, o uzdolnieniach ucznia, daje wskazówki do pracy z uczniem.

3. Nauczyciel ustnie uzasadnia uczniom każdą ocenę, a rodzicom- na ich prośbę uzasadnia oceny z prac pisemnych. Ocenione prace pisemne są udostępniane uczniom i zainteresowanym rodzicom na zasadach określonych przez nauczyciela.

4. Nauczyciel informuje wychowawcę klasy o aktualnych osiągnięciach ucznia, nauczyciel lub wychowawca informuje dyrekcję o sytuacjach wymagających jego zdaniem interwencji.

VII. Zasady uzupełniania braków i poprawiania ocen

1. Sprawdziany teoretyczne lub sprawdziany praktycznych umiejętności są obowiązkowe. Oceny z tych sprawdzianów uczniowie mogą poprawiać, po uprzednim ustaleniu terminu z nauczycielem.

2. Ocen z odpowiedzi ustnych i ćwiczeń laboratoryjnych, kartkówek nie można poprawić.

3. Poprawie podlegają oceny ze sprawdzianów zgodnie z zasadami zawartymi w Statucie Szkoły

3. Nauczyciel informuje ucznia o otrzymanej ocenie z bieżącej pracy bezpośrednio po jej wystawieniu.

4. Rodzice/opiekunowie prawni mogą uzyskać szczegółowe informacje o wynikach i postępach w pracy ucznia podczas indywidualnych kontaktów z nauczycielem (według harmonogramu spotkań przyjętego przez szkołę).

6. Uczeń ma obowiązek uzupełnić braki w wiedzy i umiejętnościach (wynikające np. z nieobecności), biorąc udział w indywidualnych konsultacjach z nauczycielem.

VIII. Ocena uczniów ze SPE

Ocena postępów uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi wymaga dużego stopnia zindywidualizowania. Jak to już było wspomniane, dostosowania wymogów i sposobu oceny osiągnięć dla każdego ucznia ze SPE dokonuje powołany do tego celu zespół nauczycieli, który działa w oparciu o zalecenia poradni psychologiczno-pedagogicznej. Niniejszy program w bardzo ogólny sposób dotyka tego bardzo złożonego problemu. Należy:

· w przypadku wszystkich dysfunkcji dostrzegać u uczniów częściowy sukces, progresję w przełamywaniu trudności;

· brać pod uwagę włożony wysiłek i chęć pokonania trudności, a nie tylko uzyskane efekty;

• nagradzać za aktywność podczas lekcji, nawet jeżeli nie owocuje zawsze dobrymi odpowiedziami, a także punktować za chęć uczestniczenia w zajęciach i zadaniach dodatkowych;

• uczniom z różnego typu dysfunkcjami (dysleksją, afazją, zespołem Aspergera, zaburzeniami zachowania) udzielać pochwał za prawidłowe wypowiedzi, natomiast unikać stawiania ocen za wypowiedzi słabe i nie na temat;

• w przypadku uczniów z dysleksją, dysortografią, dysgrafią oceniać wiadomości teoretyczne głównie na podstawie ustnych wypowiedzi, nie dyskwalifikować prac pisemnych napisanych nieczytelnie;

• brać głównie pod uwag ę merytoryczną stronę wykonanej pracy, a nie jej walory estetyczne;

• w przypadku uczniów z dysortografią nie obniżać oceny za dużą ilość popełnionych błędów;

• w przypadku uczniów z afazją oceniać raczej na podstawie prac pisemnych, a z kolei dzieci z zespołem Aspergera najlepiej na podstawie pisemnych testów wyboru; w przypadku ucznia bardzo zdolnego próbować włączać go w proces oceniania wykonanej przez niego pracy, wyciągać wspólnie z nim wnioski stymulujące dalszy jego rozwój;

• ucznia zdolnego oceniać w stosunku do podstawy programowej, ale też w stosunku do założonych, ambitnych celów.