**Wymagania edukacyjne z przedmiotu Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem dla zawodu Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych roku szkolnym 2022/2023**

Efekty kształcenia

Uczeń potrafi:

1) rozróżnić żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej oraz przydatności kulinarnej,

2) rozróżnić surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej,

3) wyjaśnić zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności,

4) wyjaśnić rolę składników pokarmowych,

5) wymienić i scharakteryzować metody utrwalania żywności,

6) wyjaśnić zmiany fizyczne i jakościowe, powstające podczas utrwalania żywności,

7) aktualizować wiedzę z zakresu programów komputerowych, wspomagających wykonywanie zadań w gastronomii,

8) rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.

9) charakteryzować podstawowe pojęcia związane z technologią gastronomiczną,

10) wymienić surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,

11) ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów,

12) określić zagrożenia obniżające jakość żywności,

13) stosować receptury gastronomiczne,

14) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe,

15) planować produkcję potraw i napojów,

16) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,

17) dobierać metody i techniki do sporządzania potraw i napojów,

18) charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw i napojów,

19) dobierać sprzęt do ekspedycji potraw i napojów.

I. 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 technologii 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, pozaprogramowych 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, warto również stosować