

Przedmiotowe zasady oceniania
z przedmiotu
WYPOSAŻENIE W GASTRONOMII
dla klasy I technik żywienia
i usług gastronomicznych
oraz wymagania edukacyjne

I. Przedmiotowe zasady oceniania

1. PZO mają na celu wspieranie rozwoju intelektualnego i osobowościowego ucznia.
2. Zakłada się, że każdy uczeń, na miarę swoich możliwości intelektualnych oraz charakterologicznych robi wszystko by osiągnąć sukces szkolny.
3. Ocena ma dostarczyć uczniom, rodzicom i nauczycielowi rzetelnej informacji o specjalnych uzdolnieniach, postępach i trudnościach ucznia.
4. Każda ocena jest jawna i opatrzona ustnym komentarzem nauczyciela.
5. Komentarz zawiera wskazówki dla ucznia, w jaki sposób może on podnieść swoje osiągnięcia edukacyjne.
6. Wymagania ponadpodstawowe zawierają w sobie wymagania podstawowe. Aby zaliczyć poziom ponadpodstawowy należy najpierw zaliczyć poziom podstawowy.
7. Stosuje się następującą skalę ocen:

Celujący	6
Bardzo dobry +	5+
Bardzo dobry	5
Dobry +	4+
Dobry	4

Dostateczny +	3+
Dostateczny	3
Dopuszczający +	2+
Dopuszczający	2
Niedostateczny +	1+
Niedostateczny	1

Skala punktowa w przypadku sprawdzianów pisemnych i kartkówek

100% - celujący
99% - 96% - bardzo dobry +
95% - 90% - bardzo dobry
89% - 83% - dobry +
82% - 75% - dobry
74% - 63% - dostateczny +
62% - 50% - dostateczny
49% - 43% - dopuszczający +
42% - 30% - dopuszczający
29% - 20% - niedostateczny +

8. Dla ocen cząstkowych stosuje się 11 stopniową skalę ocen stosując plusy .
9. Prace klasowe zapowiadane są z tygodniowym wyprzedzeniem, ich termin zaznaczany jest w dzienniku lekcyjnym.
10. Nie planuje się prac klasowych w dniach, w którym jest już zaznaczona praca klasowa z innego przedmiotu.
11. Nie planuje się pracy klasowej w tygodniu, w którym już zaplanowano trzy prace klasowe z innych przedmiotów.

12. W uzasadnionych przypadkach, na prośbę uczniów, istnieje możliwość przesunięcia jej terminu, zgodnie z wolą większości obecnych uczniów.
13. W miarę możliwości unika się planowania prac klasowych w dniach następujących po uroczystościach i imprezach szkolnych lub pozaszkolnych absorbujących młodzież w znacznym stopniu.
14. Uczeń powinien poprawić pracę klasową w ciągu dwóch tygodni. Ocena z poprawy - nie wyższa niż z pracy klasowej – może być na wniosek ucznia pominięta. Ocena z poprawy - wyższa – zostaje wpisana obok oceny z pracy klasowej.
15. Uczeń, który z różnych względów, nie był obecny w szkole w czasie pracy klasowej może, po zapoznaniu się z zakresem materiału, napisać ją w ciągu dwóch tygodni po powrocie, w czasie konsultacji nauczyciela.
16. Ocenione prace klasowe przechowywane są przez jeden rok. Uczeń, oraz rodzice mają prawo wglądu do prac.
17. Uczeń prowadzi zeszyt przedmiotowy.
18. Uczeń do odpowiedzi ustnych przychodzi z zeszytem przedmiotowym. Daje to możliwość sprawdzenia poprawności merytorycznej notatek.
19. Uczeń zobowiązany jest do posiadania podręcznika, oraz przynoszenia go na lekcje.
20. Dwukrotnie, w ciągu semestru uczeń może zgłosić nieprzygotowanie do lekcji bez potrzeby podawania przyczyn oraz ponoszenia jakichkolwiek konsekwencji. Fakty te zostaną odnotowane. Jeśli tygodniowy wymiar godzin wynosi jeden-jedno nieprzygotowanie w semestrze.
21. Wyżej wymienione zasady nie dotyczą nieprzygotowania wywołanego długotrwałą chorobą lub innymi uzasadnionymi przyczynami.
22. Uczeń, który z własnej inicjatywy zgłosił się do odpowiedzi ustnej nie otrzymuje w razie niepowodzenia oceny niedostatecznej. Ocena pozytywna może być, na wniosek ucznia pominięta.
23. Krótkie prace sprawdzające (np. kartkówki) mogą być niezapowiedziane przez nauczyciela.
24. Wszelkie formy aktywności uczniów oceniane są na bieżąco np. aktywność na zajęciach, przygotowanie do zajęć, udział w dyskusji, praca w grupie. (5 plusów – ocena bardzo dobra).
25. Jeżeli uczeń nie zgadza się z oceną końcową ma prawo do egzaminu sprawdzającego.
26. Ocena z przedmiotu jest jawna, dlatego uczeń informowany jest na bieżąco o uzyskanych wynikach.
27. O przewidywanej ocenie semestralnej / rocznej uczeń informowany jest na dwa tygodnie przed wystawieniem.

W przypadku grożącej oceny niedostatecznej rodzice zostaną pisemnie powiadomieni na miesiąc przed jej wystawieniem.

II. Obszary aktywności podlegające ocenie

1. Wypowiedzi ustne:

- kilkudzaniowe wypowiedzi z bieżących lekcji;
- pełna wypowiedź z poznanego zakresu materiału;
- dłuższe wypowiedzi powtórzeniowe;
- referaty.

2. Wypowiedzi pisemne

- odpowiedź na pytania; - rozwiązanie zadań;
- wykonanie ćwiczeń. 3. Zadania praktyczne
- niewerbalne wytwory pracy.

III. Metody sprawdzania osiągnięć

1. Sprawdziany bieżące, obejmujące zakres tematyczny 1 – 3 kolejnych lekcji (10 – 15 min.).
2. Sprawdziany umiejętności z poszczególnych działów (35 – 40 min.)
3. Ocena pisemnych prac domowych.
4. Ocena odpowiedzi ustnych, przygotowanych i spontanicznych.
5. Ocena prac praktycznych.

IV. Sposoby dokumentowania i analizy osiągnięć uczniów

Osiągnięcia ucznia odnotowywane są w formie ocen w dziennikach lekcyjnych, z zaznaczeniem jakiej metody sprawdzenia osiągnięć dana ocena dotyczy.

V. Kryteria oceniania

Ocena celująca:

1. Uczeń aktywnie uczestniczy w procesie dydaktyczno – wychowawczym.
2. Przejawia szczególne zainteresowania zagadnieniami z zakresu wyposażenia w gastronomii.
3. Swobodnie wykorzystuje zdobyte wiadomości w rozwiązywaniu zadań i problemów.
4. Uczestniczy w olimpiadach przedmiotowych.
5. Nabywa umiejętności, korzystając z różnorodnych źródeł wiedzy.
6. Opanował wymagania edukacyjne na ocenę bardzo dobrą.
7. Z prac pisemnych uzyskał 100% punktów możliwych do uzyskania.

Ocena bardzo dobra:

1. Samodzielnie rozwiązuje problemy i zadania postawione przez nauczyciela, sprawnie posługując się nabytymi umiejętnościami.
2. Wykazuje się dużą aktywnością na lekcjach.
3. Sprawnie korzysta z różnych źródeł informacji, umiejętnie analizuje i selekcionuje zebrane informacje.
4. Biegle posługuje się terminologią z zakresu wyposażenia w gastronomii.
5. Potrafi poprawnie rozumować w kategoriach przyczynowo – skutkowych wykorzystując wiedzę przewidzianą programem nie tylko z wyposażenia ale również pokrewnych przedmiotów.
6. Formułuje i samodzielnie przedstawia na forum klasy własne wnioski i przemyślenia.
7. Rozwiązuje dodatkowe problemy o średnim stopniu trudności.
8. Zapoznaje się z artykułami, zaproponowanymi przez nauczyciela w prasie specjalistycznej.
9. Potrafi samodzielnie korzystać z różnych źródeł informacji.
10. Z prac pisemnych uzyskał min.90% punktów możliwych do uzyskania.

Ocena dobra:

1. Korzysta ze źródeł informacji podanych na lekcjach.
2. Posługuje się terminologią z zakresu wyposażenia w gastronomii.
3. Rozumie różnice występujące między poszczególnymi pojęciami.
4. Aktywnie uczestniczy w lekcji.
5. Samodzielnie rozwiązuje zadania na lekcjach i odrabia prace domowe.
6. Systematycznie i estetycznie prowadzi zeszyt przedmiotowy.
7. Z prac pisemnych uzyskał min.75% punktów możliwych do uzyskania.

Ocena dostateczna:

1. Zna i rozumie podstawowe pojęcia i stosuje je do typowych zadań teoretycznych i praktycznych o średnim poziomie trudności..
2. Dysponuje wiedzą i umiejętnościami umożliwiającymi mu uzupełnienia braków niezbędnych do dalszego kształcenia.
3. Przy rozwiązywaniu zadań nie zawsze sprawnie posługuje się odpowiednią terminologią.
4. Nie potrafi samodzielnie poprawnie zinterpretować wyliczone wielkości oraz właściwie wnioskować.
5. Potrafi zastosować podane rozwiązania w analogicznej sytuacji.
6. Potrafi pod kierunkiem nauczyciela korzystać z podstawowych źródeł informacji.
7. Wypowiedzi ucznia są krótkie i ogólnikowe.
8. Opanował wiadomości na poziomie podstawowym zawarte w podstawie programowej.
9. Aktywność na lekcji sporadyczna.
10. Prowadzi zeszyt przedmiotowy.
11. Z prac pisemnych uzyskał min.50% punktów możliwych do uzyskania.

Ocena dopuszczająca:

1. Uczeń dysponuje niepełną wiedzą z zakresu podstawy programowej, ale przy pomocy nauczyciela jest w stanie wykonać proste polecenia i zadania.
2. Zna podstawowe pojęcia z zakresu wyposażenia w gastronomii.
3. Analizuje i rozwiązuje podstawowe zadania i problemy przy pomocy nauczyciela.
4. Często popełnia błędy.
5. Zadania rozwiązuje długo i niestarannie.
6. Na lekcji wykazuje postawę bierną.
7. Prowadzi zeszyt przedmiotowy, ale notatki są bardzo lakoniczne, często z błędami merytorycznymi.
8. Przy pomocy nauczyciela korzysta ze źródeł informacji.
9. Z prac pisemnych uzyskał min.30% punktów możliwych do uzyskania.

Ocena niedostateczna:

1. Ma poważne braki wiedzy i umiejętności.
2. Nie opanował wymagań edukacyjnych na ocenę dopuszczającą.

Wymagania edukacyjne na poszczególne oceny z przedmiotu WYPOSAŻENIE W GASTRONOMII

Oczekiwane osiągnięcia uczniów	dop	dst	db	bdb	celujący
Uczeń wie, potrafi:					
– Definiuje pojęcia związane z wyposażeniem technicznym gastronomii	+	+	+	+	+
– Wyjaśnia znaczenie skrótów GHP, GMP, HACCP, CCP		+	+	+	+
– Wskazuje podstawowe akty prawne, dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia, z uwzględnieniem systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	+	+	+	+	+
– Określa rolę i znaczenie wyposażenia technicznego w gastronomii.			+	+	+
– Definiuje System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli –zastosowanie w całym łańcuchu produkcji żywności (od pola do stołu)			+	+	+
– Klasyfikuje urządzenia do mycia naczyń	+	+	+	+	+
- Opisuje budowę i zasadę eksploatacji urządzeń do mycia naczyń		+	+	+	+
– Określa zastosowanie urządzeń działania okresowego i ciągłego do mycia naczyń			+	+	+
– Identyfikuje urządzenia w zmywalni naczyń.			+	+	+
obsługiwać urządzenia do mycia naczyń zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska					
– Objaśnia podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców	+	+	+	+	+
– Wymienia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej i określić ich zastosowanie	+	+	+	+	+
– Opisuje budowę i zastosowanie blenderów i mikserów, krajalnic, młynków do mielenia produktów suchych, maszyn wieloczynnościowych, urządzeń do obróbki wstępnej jaj		+	+	+	+

– Opisuje budowę i zastosowanie urządzeń do wyrabiania ciasta i ubijania masy – Definiuje wymagania dotyczące nowoczesnych urządzeń do produkcji kulinarnej	+	+	+	+	+
– Rozróżnia poszczególne urządzenia wg wykonywanych czynności w procesie produkcji – Wymienia zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska			+	+	+
– Wymienia rodzaje obróbki cieplnej – Określa źródła energii stosowane w gastronomii	+	+	+	+	+
– Rozpoznaje rodzaje i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej – Opisuje budowę urządzeń do obróbki cieplnej			+	+	+
– Klasyfikuje urządzenia do obróbki termicznej w zależności od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła: – urządzenia do gotowania – urządzenia do smażenia – urządzenia do pieczenia i opiekania – urządzenia podgrzewcze – Klasyfikuje naczynia do obróbki cieplnej – Rozpoznaje rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej – Wymienia zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki cieplnej surowców, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	+	+	+	+	+
– Wymienia zalety poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej – Określa zakresy temperatur panujących w różnych urządzeniach do obróbki cieplnej			+	+	+
– Określa zakresy temperatur panujących w różnych urządzeniach do obróbki cieplnej – Rozróżniać urządzenia do obróbki cieplnej w zależności od stosowanego procesu technologicznego			+	+	+

– Klasyfikuje urządzenia chłodnicze w zależności od ich przeznaczenia: magazynowe technologiczne ekspozycyjne – Wymienia zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych – Charakteryzuje budowę i zasadę działania poszczególnych urządzeń chłodniczych – Przestrzega przepisów bezpiecznej i higienicznej pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska – Identyfikuje procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami)	+	+	+	+	+
– Różnicuje proces chłodzenia i mrożenia produktów żywnościowych – Rozpoznaje rodzaje urządzeń chłodniczych – formułuje zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych – Wskazuje zakres temperatur stosowany przy chłodzeniu i zamrażaniu żywności – Wyjaśnia pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego – Określa sposoby rozmrażania produktów żywnościowych. – Planuje warunki techniczne, niezbędne do podłączenia danego urządzenia – Wymienia i stosuje zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – Analizuje wymagane dokumenty wynikające z normy ISO, w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania)	+	+	+	+	+
– Rozpoznaje rodzaje i zastosowanie akcesoriów kuchennych, stosowanych w gastronomii – Określa kolorystykę sprzętu pomocniczego, stosowanego w gastronomii zgodnie z systemami zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia – Klasyfikuje naczynia do podawania potraw i napojów – Rozpoznaje rodzaje naczyń do podawania potraw i napojów – Podaje zasady prawidłowej konserwacji naczyń stołowych	+	+	+	+	+

– Opisuje zastawę stołową do serwowania dań zastosować zasady prawidłowej konserwacji naczyń do podawania potraw			+	+	+
– Stosuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych			+	+	+
– Dobiera poszczególne akcesoria do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów			+	+	+
– Omawia konsekwencje nieprzestrzegania instrukcji konserwacji naczyń do podawania potraw i napojów			+	+	+
- Dobiera naczynia kuchenne do podawania potraw i napojów			+	+	+
– Klasyfikuje naczynia i urządzenia podtrzymujące temperaturę potraw i napojów		+	+	+	+
– Rozpoznaje rodzaje i stosuje akcesoria cateringowych		+	+	+	+

– Formułuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń i urządzeń cateringowych				+	+
- Dobiera poszczególne akcesoria cateringowe do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów				+	+
– Wymienia rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym		+	+	+	+
– Klasyfikuje urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia.		+	+	+	+
– Stosuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi urządzeń do transportu wewnętrznego			+	+	+
– Wymienia rodzaje transportu poziomego i pionowego	+	+	+	+	+
– Stosuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych	+	+	+	+	+
– Omawia zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w gastronomii i cateringu				+	+
- Omawia zastosowanie w gastronomii wind i wózków				+	+

