WYMAGANIA EDUKACYJNE

Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych
przedmioty zawodowe

Celem systemu oceniania jest:

1. Wspieranie rozwoju ucznia przez diagnozowanie jego osiągnięć w odniesieniu do wymagań edukacyjnych przewidzianych w programach nauczania.
2. Wdrażanie ucznia do systematycznej pracy, samokontroli i samooceny.
3. Dostarczenie uczniom, rodzicom i nauczycielom informacji o postępach, osiągnięciach oraz trudnościach ucznia
4. Wykorzystanie osiągnięć uczniów do planowania pracy dydaktycznej nauczyciela.

I. Obszary aktywności ucznia, które będą podlegać ocenie

1. Wiedza –

- ✔ Znajomość pojęć, zasad zagadnień i reguł dotyczących zagadnień zawodowych przewidzianych w programie nauczenia.
- ✔ Zrozumienie i zapamiętywanie umiejętności praktycznych i wiadomości zdobytych podczas lekcji i nauki własnej.
- ✔ Uporządkowanie i streszczenie wiadomości, zilustrowanie i wyjaśnienie na odpowiednich przykładach.

2. Umiejętności –

- ✔ Posługiwanie się wiadomościami według podanych wzorów.
- ✔ Prawidłowa interpretacja i samodzielne rozwiązywanie problemów związanych z przedmiotem.
- ✔ Prawidłowa analiza, wnioskowanie i dostrzeganie związków między teorią a praktyką i stosowanie w sporządzaniu potraw i napojów.
- ✔ Formułowanie problemów, planu działania, przewidywania i prezentowanie ich na własny sposób.
- ✔ Ocenianie, wartościowanie, wnioskowanie.
- ✔ Poprawne korzystanie z pomocy dydaktycznych.

3. Postawy –

- ✔ Samodzielność i aktywność na lekcji.
- ✔ Pozytywna nastawienie i zainteresowanie przedmiotem.
- ✔ Praca w zespole.
- ✔ Obecność i przygotowanie na lekcji.
- ✔ Wykonywanie zadań.
- ✔ Samodzielność, zaangażowanie i dociekliwość poznawcza.
- ✔ Kształcenie kreatywnej postawy wobec problemu.
- ✔ Umiejętność samooceny, planowania i organizowania własnej pracy.
- ✔ Dokładności, rzetelności, systematyczności, wiary we własne siły.

II. Sposoby sprawdzania osiągnięć uczniów

Formy aktywności i elementy podlegające ocenie:
a)Przestrzeganie zasad prawidłowego sporządzania potraw,
b)Przestrzeganie zasad higieny przy sporządzaniu potraw,
c)Przestrzeganie higieny osobistej,
d)Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
e)Dobieranie odpowiednich narzędzi i sprzętu,
f)Organizowanie stanowiska pracy - przygotowanie i rozmieszczenie sprzętu, przygotowanie surowców i półproduktów,
g)Umiejętność pracy w zespole,
h)Przygotowanie do zajęć,
i)Wykonywanie poleceń nauczyciela,
j)Wypełnianie obowiązków wynikających z ustalonego grafiku zajęć
k)Wykorzystanie umiejętności teoretycznych potrzebnych do wykonania zadań praktycznych -prawidłowe przeprowadzenie procesów teoretycznych, odczytywanie receptur , przeliczanie receptur, korzystanie z instrukcji obsługi maszyn,
l)Wykonywania ćwiczeń i zadań - prawidłowa jakość estetyka wykonanego zadania,
m)Postawa zawodowa - organizacja czasu pracy, przestrzeganie przepisów, racjonalna gospodarka surowcami i sprzętem, porządek na stanowisku pracy.

III. Kryteria oceniania

<u>Ocenę „celującą" otrzymuje uczeń, który spełnia kryteria na ocenę „bardzo dobry", a ponadto:</u>
–uczeń wykonuje doskonale czynności w zakresie:
-obróbki wstępnej i termicznej: warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków,
-sporządzania surówek,
-obróbki termicznej mleka i jego przetworów,
-sporządzania potraw z jaj, kasz, mąki,
-sporządzania zup i sosów gorących,
-wykonywania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, podrobów, ryb odpowiadających w pełni warunkom odbioru,
–wykazuje wzorową organizację pracy i wzorowy przebieg poszczególnych czynności,
–wzorowo i przykładnie wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do prawidłowego wykonywania prac,
–wzorowo i wyjątkowo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, zdolnościami, wiedzą w danym zakresie materiału,
–uczeń przykładnie przestrzega norm i przepisów obowiązujących podczas pracy na terenie pracowni, przy stanowisku pracy,
–jego praca jest wydajna
-przekracza ustaloną normę minimalną,
–biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań, czynnościach praktycznych wykraczających poza program nauczania,
–proponuje rozwiązania nietypowe,
–bierze udział w konkursach gastronomicznych i imprezach organizowanych przez szkołę.

<u>Ocenę „bardzo dobry" otrzymuje uczeń, który spełnia kryteria na ocenę „ dobry", a ponadto:</u>
–uczeń bezbłędnie wykonuje potrawy z jaj, kasz, mąki, warzyw, mięsa zwierząt rzeźnych, mleka, owoców, ziemniaków, grzybów, które odpowiadają w pełni warunkom odbioru,
–prawidłowo przebiega u niego organizacja stanowiska pracy i samej pracy,

–bezbłędnie wykorzystuje maszyny i narzędzia oraz urządzenia niezbędne podczas sporządzania potraw,
–prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, w pełni przestrzega poszczególnych etapów pracy przy sporządzaniu produktów z różnych składników, pracuje w pełni samodzielnie,
–uczeń przestrzega przepisy bhp w trakcie pracy,
–sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne ujęte w programie nauczania,
–potrafi zastosować wiedzę teoretyczną i praktyczną w nowych sytuacjach,
–wykrywa zależności między zdobytą wiedzą a możliwościami zastosowania jej w działaniu praktycznym.

Ocenę „dobry" otrzymuje uczeń, który spełnia kryteria na ocenę „ dostateczny", a ponadto:
–uczeń nie opanował w pełni wiadomości określonych programem, lecz potrafi poprawnie stosować te wiadomości przy rozwiązaniu zadań typowych,
–ocenia możliwości wykorzystania wiedzy teoretycznej do rozwiązania zadań praktycznych,
–potrafi przewidzieć skutki niewłaściwego zastosowania składników do produkcji potraw,
–w pełni przestrzega przepisy bhp,
–pracuje prawie samodzielnie, wymaga minimalnego nadzoru opiekuna,
–wykonuje czynności dość sprawnie,
–stosuje prawidłowe metody pracy,
–w organizacji jego stanowiska pracy pojawiają się niewielkie usterki,
–przy sporządzaniu przez ucznia poszczególnych potraw pojawiają się wyraźne usterki pracy,
–poprawnie wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia,
–wykonanie zadań przez ucznia odpowiada w zasadzie warunkom pracy.

Ocenę „dostateczny" otrzymuje uczeń, który spełnia kryteria na ocenę „dopuszczający", a ponadto:
–uczeń dostatecznie opanował wiadomości podstawowe z zakresu treści teoretycznych i praktycznych (charakterystycznych dla zawodu), potrafi je zastosować do rozwiązania zadań o średnim stopniu trudności praktycznych (charakterystycznych dla zawodu),
–potrafi scharakteryzować poszczególne rodzaje przygotowanych potraw,
–brak u ucznia wyraźnych uchybień w przestrzeganiu przepisów bhp,
–dokładnie wykonuje czynności praktyczne,
–przy wykonywaniu potraw brakuje mu umiejętności samodzielnej pracy, istnieje konieczność częstego instruktażu i kontroli opiekuna,
–nauczyciel obserwuje niewielkie braki w organizacji pracy ucznia i organizacji jego stanowiska pracy,
–uczeń słabo wykorzystuje podczas zajęć maszyny, urządzenia i narzędzia,
–zadania uczeń wykonuje z usterkami, które następnie poprawia według wskazań nauczyciela,
–wyrób ucznia po poprawkach odpowiada warunkom odbioru i konsumpcji.

Ocenę „dopuszczający" otrzymuje uczeń, który:
–uczeń ma braki w opanowaniu podstawowych wiadomości, lecz braki te nie przekreślają możliwości wykonania zadań o niewielkim stopniu trudności,
–odtwarza czynności bez obserwowania wzorca,
–rozróżnia składniki podstawowe, dodatki stosowane do potraw,
–wyjaśnia sposoby wykonywania i podawania potraw,

–nie zachowuje niektórych przepisów bhp, w trakcie trwania zajęć popełnia duże błędy w wykonywaniu czynności nawet w przypadku, gdy nauczyciel udziela mu pomocy,
–w organizacji pracy i organizacji stanowiska pracy ucznia pojawiają się wyraźne braki,
–błędnie wykorzystuje maszyny, urządzenia, narzędzia,
–zadania wykonuje z dużymi błędami, których usunięcie obniża jakość wyrobu
-wyrób po poprawkach nadaje się do wykorzystania.

Ocenę „niedostateczną" otrzymuje uczeń, który:
–uczeń nie opanował podstawowych wiadomości i treści, które umożliwiają mu wykonanie zadań o niewielkim stopniu trudności,
–lekceważy przepisy bhp,
–stosuje niewłaściwe metody pracy
- brak u niego reakcji na wskazówki udzielone w instruktażu,
–nauczyciel obserwuje u ucznia brak umiejętności organizacji pracy i organizacji stanowiska pracy,
–uczeń niewłaściwe wykorzystuje maszyny, urządzenia, narzędzia,
–wykonuje potrawy z błędami nie do naprawienia,
–jego wyrób nie odpowiada warunkom odbioru jakościowego.

IV. Skale stosowane w sprawdzaniu i ocenianiu

1. Kryteria oceny prac pisemnych:

mniej niż 30% - niedostateczny
30 –49% - dopuszczający
50 – 69% - dostateczny
70 – 89% dobry
90 – 99% bardzo dobry
100% celujący

2. Kryteria oceny praktycznego wykonania zadania
Przy ocenianiu uwzględniane będą:
- ✔ Przygotowanie do zajęć (posiadanie stroju roboczego i surowców do wykonania zadania)
- ✔ Przestrzeganie zasad BHP i Ppoż. podczas pracy
- ✔ Przygotowanie stanowiska pracy,
- ✔ Wykonywanie zadania zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej
- ✔ Ekspedycja wykonanej potrawy
- ✔ Czynności porządkowe na stanowisku pracy

3. Wyróżnienie w etapie okręgowym olimpiady lub konkursu podwyższa ocenę końcową o jeden stopień.
4. Zakwalifikowanie się do finału centralnego olimpiady lub konkursu- ocena celująca w klasyfikacji końcoworocznej z przedmiotu objętego główną tematyką tej olimpiady (konkursu).

V. Kontrakt z uczniami

- ✔ Każdy uczeń jest oceniany za swoje osiągnięcia- wiedzę i umiejętności, postawy.
- ✔ Prowadzenie zeszytu nie jest obowiązkowe.

- ✔ Zaplanowane przez nauczyciela formy sprawdzające są obowiązkowe.
- ✔ Po każdych zajęciach na których uczeń sporządza samodzielnie lub w zespole potrawy otrzymuje ocenę .
- ✔ Nauczyciel prowadzący informuje uczniów z tygodniowym wyprzedzeniem o tematyce i zakresie surowcowym następnych zajęć (w sytuacjach losowych może to być krótszy termin)
- ✔ Uczeń ma prawo do oceny za dodatkowo i nadprogramowo wykonaną pracę.
- ✔ Ocena semestralna nie jest średnią arytmetyczną ocen cząstkowych, ale jest wystawiana na podstawie ocen cząstkowych, a końcowa na podstawie ocen z pierwszego i drugiego semestru.
- ✔ Uczeń który opuścił ponad 50% obowiązkowych zajęć lekcyjnych, może być z tego przedmiotu nieklasyfikowany i powinien zdawać egzamin klasyfikacyjny.
- ✔ Ocenie śródrocznej i końcoworocznej uczeń i rodzice będą informowani zgodnie z przyjętymi ustaleniami zawartymi w WSO.

VI. W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- stosuje metody i techniki przygotowania potraw
- przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań
- stosuje receptury gastronomiczne
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania
- przygotowuje produkty do sporządzania potraw
-stosuje metody i techniki przygotowania potraw
-stosuje przyprawy i zioła do sporządzanych potraw
- stosuje tłuszcze do sporządzania potraw
- przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców, i grzybów
- przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych
- przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu
- przygotowuje wyroby ciastkarskie
- przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
- przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego
- przygotowuje dania z ryb i owoców morza
- przygotowuje zupy
- przygotowuje sosy
- przygotowuje przystawki
- przygotowuje podstawowe desery
- przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie
- charakteryzuje dania kuchni polskiej i różnych narodów

VII. Tryb odwoławczy od oceny rocznej znajduje się w Statucie Szkoły.

Opracowała: Magdalena Chmielewska