

Wymagania edukacyjne z technologii gastronomicznej dla klasy pierwszej

KRYTERIA OCENA	Wykorzystanie wiadomości teoretycznych	Przestrzeganie przepisów BHP	Organizacja stanowiska pracy	Metody pracy	Jakość oraz estetyka wyrobu
Celujący (6)	Posiada wiadomości znacznie przekraczające program nauczania przedmiotu w danej klasie. Proponuje i stosuje rozwiązania nietypowe. Samodzielnie i twórczo rozwija własne zdolności.				
Bardzo dobry (5)	Bardzo dobra orientacja w ocenie jakości surowca, ich wartości odżywczych oraz metodach obróbki wstępnej i cieplnej.	W pełni przestrzega przepisy BHP.	Prawidłowa organizacja pracy i stanowiska. Bezбłędne wykorzystanie sprzętu i urządzeń.	Prawidłowe i bardzo sprawne wykonanie wszystkich czynności.	Wykonanie bez zastrzeżeń. Bardzo wysoka estetyka wyrobu.
Dobry (4)	Poprawna ocena jakości surowców ich wartości odżywczych oraz prawidłowe metody obróbki wstępnej i cieplnej.	W pełni przestrzega przepisy BHP.	Niewielkie usterki w organizacji pracy. Poprawne wykorzystanie sprzętu i urządzeń.	Prawidłowe i sprawne wykonywanie wszystkich czynności.	Wykonanie odpowiadające w pełni warunkom technologicznym i estetycznym
Dostateczny (3)	Zadawalająca ocena jakości surowców, ich wartości odżywczych oraz zadowalające metody obróbki wstępnej i cieplnej.	W pełni przestrzega przepisy BHP.	Istotne braki w organizacji pracy. Błędy w wykorzystaniu sprzętu i urządzeń.	Trudności w wykonywaniu niektórych czynności.	Spełnia warunki przydatności konsumpcyjnej.
Dopuszczający (2)	Słaba orientacja w ocenie jakości surowców, ich wartości odżywczej oraz metodach obróbki wstępnej i cieplnej.				
Niedostateczny (1)	Brak wiadomości. Błędna interpretacja wymogów technologicznych.	Niezachowywanie przepisów BHP	Lekceważenie obowiązków. Nieporządek na stanowisku pracy. Niszczenie sprzętu i urządzeń.	Niewłaściwe metody pracy.	Wyrób nie odpowiada warunkom przydatności konsumpcyjnej.

I. Ogólne Wymagania

Ocenę celującą (6) otrzymuje uczeń, który:

- Posiada wiadomości wykraczające poza podręcznik przedmiotowy i obowiązującą podstawę programową,
- Swobodnie operuje wiedzą pochodzącą z różnych źródeł informacji, z różnych przedmiotów,
- Samodzielnie wykorzystuje wiadomości w sytuacjach nietypowych i problemowych,
- Prezentuje zdobytą wiedzę wzorowym językiem ojczystym, bez błędów, w wypowiedziach wielozdaniowych i rozbudowanych,
- Wykazuje się systematycznością w pracy uczniowskiej lekcyjnej i domowej,
- Bierze udział w konkursach szkolnych i przedmiotowych,
- Zasób jego wiedzy i umiejętności wskazują na wyraźne uzdolnienia z konkretnego przedmiotu,
- Potrafi doskonale zaplanować i zorganizować swoją pracę

Ocenę bardzo dobrą (5) otrzymuje uczeń, który:

- Opanował obowiązujący materiał programowy w całości i w sposób wyczerpujący, treść jednak nie wykracza poza podstawę programową,
- Potrafi samodzielnie interpretować poznany materiał nauczania,
- Swobodnie operuje faktami i dostrzega związki między nimi,
- Samodzielnie stosuje nabyte wiadomości w sytuacjach typowych i nietypowych,
- Potrafi prezentować zdobytą wiedzę poprawnym językiem ojczystym, bez błędów, w wypowiedziach wielozdaniowych,
- Wykazuje biegłą znajomość poznanych treści,
- Jest systematyczny w pracy uczniowskiej lekcyjnej i domowej,
- Łączy wiedzę i umiejętności z różnych przedmiotów,
- Wykazuje stałą aktywność na zajęciach lekcyjnych i pozalekcyjnych

Ocenę dobrą (4) otrzymuje uczeń, który:

- Posiada wiadomości i umiejętności na poziomie wymagań: koniecznych, podstawowych i rozszerzających,
- Ma nieznaczne braki w opanowaniu materiału nauczania i poznanych treści nauczania,
- Samodzielnie rozwiązuje zadania o pewnym stopniu trudności przy inspiracji nauczyciela,
- Wykazuje się częstą aktywnością na zajęciach lekcyjnych,
- Prezentuje zdobytą wiedzę językiem ojczystym z drobnymi usterkami,
- Ma sporadyczne odstępstwa od systematycznej pracy lekcyjnej i domowej

Ocenę dostateczną (3) otrzymuje uczeń, który:

- Opanował wiadomości na poziomie wymagań koniecznych i podstawowych, które są przydatne na wyższych etapach kształcenia, znajdujące zastosowanie w pozaszkolnym życiu ucznia, przy czym są one wyrywkowe i fragmentaryczne,
- Podejmuje próby wykonania zadania samodzielnie,
- Wykazuje odstępstwa od systematycznej pracy lekcyjnej i domowej,
- Przedstawia zdobytą wiedzę językiem ojczystym z wyraźnymi błędami i usterkami,
- Jest mało aktywny na zajęciach lekcyjnych,
- Wypowiada się sporadycznie w formie wypowiedzi kilku- i jednozdaniowych na określony temat

Ocenę dopuszczającą (2) otrzymuje uczeń, który:

- Posiada tzw. niezbędną wiedzę, konieczną z punktu widzenia realizacji celów przedmiotu i nieodzowną w toku dalszego kształcenia,
- Stosuje nabyte wiadomości i treści programowe przy bardzo wydatnej pomocy nauczyciela,
- Przedstawia zdobytą wiedzę językiem ojczystym z licznymi i częstymi błędami i usterkami (merytoryczne i językowe),
- Przeważnie nie wykazuje aktywności na zajęciach lekcyjnych, bądź wypowiada się sporadycznie w formie jednozdaniowej na określony temat,
- Wykazuje bardzo częste odstępstwa od systematycznej pracy lekcyjnej i domowej,

- Ma podstawowe braki w opanowaniu i znajomości materiału nauczania z roku bieżącego

Ocenę niedostateczną (1) otrzymuje uczeń, który:

- Nie opanował wiadomości i umiejętności przewidzianych na ocenę dopuszczającą,
- Nie rozumie prostych poleceń,
- Nie potrafi umiejętnie stosować poznanych wiadomości programowych w sytuacjach typowych,
- Wykazuje całkowitą bierność i brak zaangażowania na zajęciach lekcyjnych,
- Nie wykazuje chęci do nauki,
- Nie podejmuje prób rozwiązania zadania, nawet przy pomocy nauczyciela.

Uczeń, który charakteryzuje się frekwencją niższą niż 50% może być nieklasyfikowany

Pozostałe zasady nie zapisane w powyższym przedmiotowym systemie oceniania zawarte są w wewnętrznych zasadach oceniania – statut szkoły.

II. Szczegółowe kryteria oceniania na poszczególne oceny

Wymagania edukacyjne na poszczególne oceny z technologii gastronomicznej przygotowane zostały na podstawie treści zawartych w podstawie programowej, programie nauczania.

<i>Ocena dopuszczająca</i> <i>[1]</i>	<i>Ocena dostateczna</i> <i>[1+2]</i>	<i>Ocena dobra</i> <i>[1+2+3]</i>	<i>Ocena bardzo dobra</i> <i>[1+2+3+4]</i>
<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienia podstawowe pojęcia dotyczące odpadów - wymienia surowce w gastronomii - wymienia podstawowe opakowania w gastronomii - potrafi powiedzieć, czym jest ocena organoleptyczna - wymienia elementy bezpieczeństwa w gastronomii - potrafi powiedzieć swoimi słowami, jak rozumie pojęcie: receptura gastronomiczna 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia rodzaje odpadów, ich źródła i ogólnie charakteryzuje metody postępowania z odpadami - rozróżnia surowce i wymienia ogólnie zasady racjonalnego wykorzystania surowców - rozróżnia rodzaje opakowań i podaje ich wykorzystanie - charakteryzuje pojęcie oceny organoleptycznej; określa charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów - charakteryzuje procedury bezpieczeństwa w gastronomii - podaje właściwą definicję receptury gastronomicznej 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna sposoby gospodarowania odpadami - sprawnie charakteryzuje zasady racjonalnego wykorzystania surowców - sprawnie ocenia wady i zalety opakowań stosowanych w gastronomii - interpretuje znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami - zna zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności - uzasadnienia sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - potrafi wskazać procedury bezpieczeństwa w gastronomii i podać w szczegółach ich charakterystykę - przedstawia znaczenie receptury gastronomicznej jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii. - zna wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii - doskonale charakteryzuje zasady racjonalnego wykorzystania surowców - potrafi wykorzystać zależność między zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności - doskonale klasyfikuje rodzaje opakowań żywności - wykorzystuje w praktyce znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami - przeprowadza ocenę organoleptyczną w oparciu o jej zasady - potrafi wyciągać wnioski z przeprowadzonej oceny organoleptycznej żywności - doskonale potrafi zastosować procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych oraz procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii - przedstawia ze zrozumieniem konieczność posługiwania się

			recepturami gastronomicznymi w procesie produkcyjnym
--	--	--	--