

Przedmiotowe zasady oceniania z przedmiotu:

Procesy technologiczne w gastronomii

w nauce zawodu: Technik żywienia i usług gastronomicznym

klasa II

1. Przedmiotowe zasady oceniania, zwany dalej PZO, został opracowany w oparciu o:
 - 1.1. wewnętrzny system oceniania, umieszczony w Statucie Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Oławie,
 - 1.2. program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych 343404.
2. Nauczyciel zapoznaje uczniów z zasadami oceniania na początku roku szkolnego.
3. **Wymagania edukacyjne**

W wyniku procesu kształcenia uczeń potrafi:

- wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy technika żywienia i usług gastronomicznych podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;
- sformułować procedury dotyczące postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym;
- skontrolować sposób gospodarowania odpadami w gastronomii;
- uzasadnić konieczność kontroli gospodarki odpadami;
- nadzorować przestrzeganie procedur dotyczących postępowania z odpadami;
- dokonać analizy procedur dotyczących monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych;
- ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego;
- scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii;
- dokonać analizy procedur zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności obowiązujących w gastronomii;
- scharakteryzować procedury obowiązujące w gastronomii wynikające z systemów GHP i HACCP, odnoszące się do gospodarki odpadami;
- wskazać możliwe źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas przechowywania żywności;
- wskazać możliwe źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas procesów technologicznych w zakładzie gastronomicznym;
- sklasyfikować zagrożenia żywności;
- scharakteryzować zagrożenia żywności;
- zapobiec zanieczyszczeniom żywności w czasie produkcji gastronomicznej;

- ustalić kolejność czynności podczas uruchamiania i obsługi urządzeń gastronomicznych na podstawie instrukcji obsługi;
- zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy;
- zastosować sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza na różnych stanowiskach pracy;
- zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych;
- zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;
- zidentyfikować czynniki obniżające jakość żywności;
- dobrać metodę oceny do rodzaju środka żywności;
- ocenić przydatność kulinarną żywności;
- ocenić jakość żywności przed jej użyciem do sporządzania potraw lub napojów;
- zabezpieczyć żywność przed zepsuciem;
- ocenić zmiany jakie zaszły w przechowywanej żywności;
- określić kiedy żywność jest zepsuta;
- wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności;
- dobrać metodę utrwalania do określonego środka żywności;
- dobrać urządzenie do przechowywania żywności;
- ocenić stan techniczny urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;
- dokonać analizy treści receptur gastronomicznych;
- scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej.
- zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych;
- zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem;
- dobrać dodatki do przygotowanych potraw;
- zastosować zasady oceny organoleptycznej;
- uzasadnić sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności;
- skorzystać z zasad oceny sensorycznej;
- ocenić produkt metodą 5-punktową;
- sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury;
- dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju;
- zastosować odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju;
- wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
- zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń gastronomicznych;
- zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów;
- dokonać analizy przebiegu procesu technologicznego;
- zastosować zasady doprawiania potraw i napojów;
- rozróżnić zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej
- dobrać gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;
- sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem, a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń;

- ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować odpowiednie działania w razie gdy ocena jest negatywna;
- dobrać zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju;
- zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji;
- zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;
- zastosować zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń gastronomicznych;

4. **Formy sprawdzania postępów uczniów i ich oceniania:**

4.1. Odpowiedź ustna - z nie więcej niż 5 ostatnich lekcji,

4.2. Kartkówka - bez zapowiedzi, czas trwania do 15 minut, z 3 ostatnich lekcji, niepodległa poprawie,

4.3. Praca klasowa - zapowiedziana z tygodniowym wyprzedzeniem, poprzedzona wpisem w dzienniku z podaniem daty wpisu, oraz lekcją powtórzeniową; czas trwania 1 godzina lekcyjna,

4.4. Prace domowe - ćwiczenia, zadania, notatki, projekty. Pracę domową nauczyciel ma prawo sprawdzić przez cały semestr.

4.5. Aktywność na lekcji - praca w grupie (organizacja pracy grupy, zaangażowanie, komunikacja w grupie, sposób prezentacji, efekty pracy) oraz praca indywidualna,

4.6. Prace ćwiczeniowe - zadania praktyczne, zadania ćwiczeniowe - wykonywane w czasie zajęć,

5. **Częstotliwość oceniania:**

5.1. Odpowiedź ustna – może zostać przeprowadzona na każdych zajęciach, każdy uczeń przynajmniej raz w semestrze,

5.2. Kartkówka – może zostać przeprowadzona na każdych zajęciach,

5.3. Praca klasowa - przeprowadzana po zrealizowaniu każdego działu programowego,

5.4. Prace domowe – mogą być zadawane na każdych zajęciach,

5.5. Aktywność na lekcji – oceniana plusami i minusami, 5 plusów – bardzo dobry, 5 minusów - niedostateczny,

5.6. Prace ćwiczeniowe – mogą być wykonywane na każdych zajęciach,

6. Dwa razy w ciągu semestru uczeń może przed rozpoczęciem zajęć zgłosić nieprzygotowanie do lekcji bez podawania przyczyn

6.1. Nieprzygotowania nie można zgłosić przed wcześniej zapowiedzianą pracą klasową, kartkówką lub lekcją powtórzeniową.

7. Pisemne prace ucznia muszą być poprawione i oddane uczniom do wglądu w ciągu 14 dni roboczych od momentu napisania.

8. Uczeń ma prawo do jednokrotnej poprawy oceny niedostatecznej z pracy klasowej w ciągu dwóch tygodni od terminu oddania sprawdzonych prac. Ocena z poprawy pracy jest traktowana tak samo jak ocena z pracy klasowej.

8.1. Udział ucznia w pracy klasowej jest obowiązkowy. W przypadku dłuższej usprawiedliwionej nieobecności uczeń ma obowiązek napisać pracę w drugim tygodniu po powrocie do szkoły. W pozostałych przypadkach uczeń pisze pracę na pierwszej lekcji po powrocie.

9. Dolna granica punktowa na ocenę dopuszczającą wynosi 50% za wszystkie formy sprawdzania wiedzy i umiejętności.

10. Przy ustalaniu oceny semestralnej każdej ocenie przypisuje się określoną wagę:

10.1. ocena z pracy klasowej, egzaminu próbnego - **waga 3**,

10.2. ocena z kartkówki, ocena z prezentacji projektu, odpowiedzi ustnej – **waga 2**,

10.3. pozostałe oceny: z aktywności, pracy domowej, ćwiczeniowej i ocena z przygotowania potraw – **waga 1**

11. Stopień na koniec roku szkolnego ustala się na podstawie ocen uzyskanych z I i II semestru. Średnia ocen wyliczana przez dziennik elektroniczny dla każdego ucznia z danego przedmiotu nie jest wiążąca dla nauczyciela

12. Sposób informowania o osiągnięciach edukacyjnych.

12.1. Uczeń o ocenie informowany jest ustnie. Ocena jest jawna, potwierdzona wpisem do dokumentów.

12.2. Rodzice o ocenach informowani są na wywiadówkach oraz podczas kontaktów indywidualnych. Terminy informowania uczniów i rodziców o przewidywanych ocenach śródrocznych i końcoworocznych zapisane są w Statucie Szkoły.