

Przedmiotowe zasady oceniania z przedmiotu:
Procesy technologiczne w gastronomii
w nauce zawodu: Technik żywienia i usług gastronomicznym
klasa I

1. Przedmiotowe zasady oceniania, zwany dalej PZO, został opracowany w oparciu o:
 - 1.1. wewnątrzszkolnego systemu 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 - szczegółowo 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, trzy plusy – bardzo dobry, trzy minusy - 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:
- ocena z pracy klasowej, - **waga 3**,
 - ocena z kartkówki, ocena z prezentacji projektu, odpowiedzi ustnej – **waga 2**,
 - pozostałe oceny: z aktywności, pracy domowej, ćwiczeniowej i ocena 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.