

**WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU „PRACOWNIA GASTRONOMICZNA”  
na podstawie programu nauczania dla zawodu:  
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404  
I SZKOŁY BRANŻOWEJ I STOPNIA  
klasa I, II, III**

**Cele ogólne**

1. Poznanie klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.
2. Klasyfikowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w produkcji potraw i napojów.
3. Nabywanie umiejętności dokonywania oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności.
4. Rozróżnianie metod utrwalania żywności.
5. Poznanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.
6. Stosowanie programów komputerowych, wspomagających wykonywanie zadań w gastronomii.
7. Poznanie metod i technik stosowanych przy przygotowaniu i obróbce surowców.
8. Analizowanie wpływu prawidłowego postępowania z surowcem na jakość wyrobu gotowego.
9. Charakteryzowanie surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
10. Poznanie cech charakterystycznych surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
11. Analizowanie technologii sporządzania potraw i napojów.
12. Charakteryzowanie kuchni regionalnych i innych narodów.
13. Rozwijanie kreatywności przy planowaniu potraw i napojów.

**Cele operacyjne**

**Uczeń potrafi:**

- 1) rozróżnić żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej oraz przydatności kulinarnej,
- 2) rozróżnić surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej,
- 3) wyjaśnić zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności,
- 4) wyjaśnić rolę składników pokarmowych,

- 5) wymienić i scharakteryzować metody utrwalania żywności,
- 6) wyjaśnić zmiany fizyczne i jakościowe, powstające podczas utrwalania żywności,
- 7) aktualizować wiedzę z zakresu programów komputerowych, wspomagających wykonywanie zadań w gastronomii
- 8) rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.
- 9) charakteryzować podstawowe pojęcia związane z technologią gastronomiczną,
- 10) wymienić surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,
- 11) ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów,
- 12) określić zagrożenia obniżające jakość żywności,
- 13) stosować receptury gastronomiczne,
- 14) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe,
- 15) planować produkcję potraw i napojów,
- 16) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
- 17) dobierać metody i techniki do sporządzania potraw i napojów,
- 18) charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw i napojów,
- 19) dobierać sprzęt do ekspedycji potraw i napojów.

<b>POZIOM WYMAGAŃ</b>					
<b>NIEDOSTATECZNY</b>	<b>KONIECZNY DOPUSZCZAJĄCY</b>	<b>PODSTAWOWY DOSTATECZNY</b>	<b>ROZSZERZAJĄCY DOBRY</b>	<b>DOPEŁNIAJĄCY BARDZO DOBRY</b>	<b>WYRÓŻNIAJĄCY CELUJĄCY</b>
<b>Klasa I, II, III</b>					
<b>Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.</b>					
<b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>					
- uczeń nie opanował wiadomości i umiejętności w zakresie określonym wymaganiami podstawy programowej,  - ma braki w	- uczeń ma braki w opanowaniu podstawowych wiadomości, lecz braki te nie przekreślają możliwości wykonania zadań o niewielkim stopniu	- uczeń dostatecznie opanował wiadomości podstawowe z zakresu treści teoretycznych i praktycznych (charakterystycznych dla zawodu),	- uczeń nie opanował w pełni wiadomości określonych programem, lecz potrafi poprawnie stosować te wiadomości przy rozwiązaniu zadań typowych,	- uczeń bezbłędnie wykonuje potrawy z warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków, mleka,  - uczeń bezbłędnie wykonuje potrawy z: jaj, zbóż i	- uczeń wykonuje doskonale czynności w zakresie obróbki wstępnej i termicznej: warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków, sporządzania surówek, obróbki

<p>wiadomościach i umiejętnościach uniemożliwiają dalsze zdobywanie wiedzy,</p> <p>- nie jest w stanie rozwiązać zadań o niewielkim stopniu trudności,</p> <p>- nie przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej oraz systemów HACCP, GMP, GHP,</p> <p>- nie opanował podstawowych czynności praktycznych związanych ze sporządzaniem potraw z warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków, mleka,</p> <p>- nie opanował podstawowych czynności praktycznych</p>	<p>trudności,</p> <p>- odtwarza czynności bez obserwowania wzorca,</p> <p>- rozróżnia składniki podstawowe, dodatki stosowane do potraw,</p> <p>- wyjaśnia sposoby wykonywania i podawania potraw,</p> <p>- nie zachowuje niektórych przepisów bhp, w trakcie trwania zajęć popełnia duże błędy w wykonywaniu czynności nawet w przypadku, gdy nauczyciel udziela mu pomocy,</p> <p>- w organizacji pracy i organizacji stanowiska pracy ucznia pojawiają się wyraźne braki,</p> <p>- błędnie</p>	<p>- potrafi je zastosować do rozwiązania zadań o średnim stopniu trudności praktycznych (charakterystycznych dla zawodu),</p> <p>- potrafi scharakteryzować poszczególne rodzaje przygotowanych potraw,</p> <p>- brak u ucznia wyraźnych uchybień w przestrzeganiu przepisów bhp,</p> <p>- dokładnie wykonuje czynności praktyczne,</p> <p>- przy wykonywaniu potraw brakuje mu umiejętności samodzielnej pracy, istnieje konieczność częstego instruktażu i kontroli opiekuna,</p>	<p>- ocenia możliwości wykorzystania wiedzy teoretycznej do rozwiązania zadań praktycznych,</p> <p>- potrafi scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii,</p> <p>- potrafi przewidzieć skutki niewłaściwego zastosowania składników do produkcji potraw,</p> <p>- w pełni przestrzega przepisy bhp,</p> <p>- pracuje prawie samodzielnie, wymaga minimalnego nadzoru opiekuna,</p> <p>- wykonuje czynności</p>	<p>przetworów zbożowych, pieczywa cukierniczego, mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, drobiu i ptactwa dzikiego, zup i sosów gorących,</p> <p>- uczeń bezbłędnie wykonuje potrawy z: ryb i owoców morza, zakąski zimne i gorące, desery, napoje zimne i gorące, alkoholowe i bezalkoholowe; przygotowuje potrawy kuchni polskiej, regionalnych i różnych narodów oraz zastosowanie żywności wygodnej.</p> <p>- prawidłowo przebiega u niego organizacja stanowiska pracy i samej pracy,</p> <p>- bezbłędnie wykorzystuje</p>	<p>termicznej mleka i jego przetworów,</p> <p>- uczeń wykonuje doskonale czynności w zakresie: obróbki wstępnej i termicznej: jaj, zbóż i przetworów zbożowych, pieczywa cukierniczego, mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, drobiu i ptactwa dzikiego, zup i sosów gorących,</p> <p>- uczeń wykonuje doskonale czynności w zakresie: obróbki wstępnej i termicznej: ryb i owoców morza, zakąsek zimnych i gorących, deserów, napojów zimnych i gorących, alkoholowych i bezalkoholowych; przygotowuje potrawy kuchni polskiej, regionalnych i</p>
--	---	--	---	--	--

<p>związanych ze sporządzaniem potraw z jaj, zbóż i przetworów zbożowych, pieczywa cukierniczego, mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, drobiu i ptactwa dzikiego, zup i sosów gorących.</p> <p>- nie potrafi samodzielnie, ani przy pomocy nauczyciela wykazać się wiedzą i umiejętnościami praktycznymi,</p> <p>- nie wykonuje powierzonych czynności,</p> <p>- nie prowadzi dokumentacji na zajęciach,</p> <p>- opuszcza zajęcia,</p> <p>- nie uzupełnia wiedzy,</p> <p>- nie wykonuje ćwiczeń praktycznych.</p>	<p>wykorzystuje maszyny, urządzenia, narzędzia,</p> <p>- zadania wykonuje z dużymi błędami, których usunięcie obniża jakość wyrobu,</p> <p>- wyrób po poprawkach nadaje się do wykorzystania.</p>	<p>- nauczyciel obserwuje niewielkie braki w organizacji pracy ucznia i organizacji jego stanowiska pracy,</p> <p>- uczeń słabo wykorzystuje podczas zajęć maszyny, urządzenia i narzędzia,</p> <p>- zadania uczeń wykonuje z usterkami, które następnie poprawia według wskazań nauczyciela.</p>	<p>dość sprawnie,</p> <p>- stosuje prawidłowe metody pracy,</p> <p>- w organizacji jego stanowiska pracy pojawiają się niewielkie usterki,</p> <p>- poprawnie wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia.</p>	<p>maszyny i narzędzia oraz urządzenia niezbędne podczas sporządzania potraw,</p> <p>- prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje wszystkie czynności,</p> <p>- w pełni przestrzega poszczególnych etapów pracy przy sporządzaniu produktów z różnych składników,</p> <p>- pracuje w pełni samodzielnie,</p> <p>- uczeń przestrzega przepisy bhp w trakcie pracy,</p> <p>- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne ujęte w programie nauczania,</p>	<p>różnych narodów oraz zastosowanie żywności wygodnej,</p> <p>- wykazuje wzorową organizację pracy i wzorowy przebieg poszczególnych czynności,</p> <p>- wzorowo i przykładowo wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do prawidłowego wykonywania prac,</p> <p>- wzorowo i wyjątkowo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, zdolnościami, wiedzą w danym zakresie materiału,</p> <p>- uczeń przykładowo przestrzega norm i</p>
--	---	---	---	---	--

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi zastosować wiedzę teoretyczną i praktyczną w nowych sytuacjach,</li> <li>- wykrywa zależności między zdobytą wiedzą a możliwościami zastosowania jej w działaniu praktycznym,</li> <li>- potrafi dokonać analizy procedur zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności obowiązujących w gastronomii.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>przepisów obowiązujących podczas pracy na terenie pracowni, przy stanowisku pracy,</li> <li>- biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań, czynnościach praktycznych wykraczających poza program nauczania,</li> <li>- proponuje rozwiązania nietypowe,</li> <li>- bierze udział w konkursach gastronomicznych i imprezach organizowanych przez szkołę.</li> </ul>
--	--	--	--	---	--

Ocenianie ćwiczeń na pracowni gastronomicznej obejmuje poniższe zakresy:

Wiadomości	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zakres wiadomości</li> <li>- jakość / stopień rozumienia</li> </ul>
------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- samodzielność w odtwarzaniu i stosowaniu wiadomości / operatywność</li> </ul>
Umiejętności	<ul style="list-style-type: none"> <li>- poprawność danego działania</li> <li>- biegłość w jego wykonaniu</li> <li>- wybór optymalnej metody pracy</li> <li>- usprawnianie procesu pracy</li> <li>- wykorzystanie wiedzy teoretycznej w praktyce</li> <li>- samodzielność w stosowaniu danej umiejętności</li> </ul>
Postawa wobec pracy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- punktualność</li> <li>- przygotowanie do zajęć/odzież ochronna, zmienne obuwie</li> <li>- uczciwość</li> <li>- kultura słowa</li> <li>- wykonywanie poleceń nauczyciela</li> <li>- cierpliwość</li> <li>- gospodarność</li> <li>- czystość</li> <li>- zdyscyplinowanie</li> <li>- aktywność</li> <li>- systematyczność</li> <li>- chęć do pracy</li> <li>- odpowiedzialność</li> <li>- przestrzeganie wymagań sanitarnych i przepisów bhp</li> <li>- grzeczność i uprzejmość</li> <li>- współpraca z grupą w celu wypracowania pozytywnego wizerunku ucznia, szkoły</li> <li>- dbałość o dobrą atmosferę podczas zajęć</li> <li>- obecności na zajęciach z pracowni gastronomicznej</li> </ul>

## **Warunki i kryteria oceniania uczniów z obniżonymi wymaganiami edukacyjnymi z przedmiotów zawodowych gastronomicznych**

Obniżenie wymagań edukacyjnych nauczyciel stosuje indywidualnie dla każdego ucznia.

W szczególności może ono polegać na:

- wydłużeniu czasu pisania sprawdzianów
- ograniczeniu ilości zadań
- stopniowaniu trudności zadań (od najłatwiejszego i najtrudniejszego)
- stwarzaniu możliwości pomocy poza lekcjami
- zadawaniu podobnych, przykładowych zadań, jak na sprawdzianie, do wykonania w domu
- pomoc nauczyciela uczniowi przy wypowiedziach ustnych

Uczeń z obniżonymi wymaganiami edukacyjnymi:

- dysponuje w stopniu dostatecznym zasobem wiedzy przewidzianej przez program
- potrafi wykonać polecenia o średnim stopniu trudności, często przy pomocy nauczyciela
- wypowiada się nie zawsze precyzyjnie
- uczestniczy w procesie kształcenia w stopniu zadowalającym i wykazuje gotowość do rozwijania swych umiejętności w podstawowym zakresie.

