

I. Wymagania edukacyjne z podstaw przemysłu spożywczego dla klasy 2,3,4 technikum na rok szkolny 2025/2026 w oparciu o program nauczania dla zawodu Technik technologii żywności

Wymagania na poszczególne oceny. Uczeń potrafi:				
na ocenę dopuszczającą	na ocenę dostateczną	na ocenę dobrą	na ocenę bardzo dobrą	na ocenę celującą
2	3	4	5	6
kl.2 I. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze.				
- określić źródła żywności; - wyjaśnić pojęcia: surowce, dodatki do żywności, materiały pomocnicze; - rozróżnić podstawowe grupy surowców;	- określić przydatność surowców do produkcji wyrobów spożywczych; - rozróżnić dodatki do żywności ze względu na ich rolę w przetwórstwie spożywczym; - określić rodzaje materiałów pomocniczych stosowanych w przetwórstwie spożywczym.	- scharakteryzować grupy surowców stosowanych w przetwórstwie spożywczym;	- wskazać zastosowanie dodatków do żywności zgodnie z przepisami prawa dotyczącymi produkcji żywności;	- analizować dokumentację technologiczną
kl.2 II. Procesy produkcji wyrobów spożywczych.				
- rozróżnić kierunki przetwórstwa spożywczego - wskazać podstawowe surowce i wyroby gotowe w wybranych technologiach przetwórstwa surowców roślinnych i zwierzęcych;	- wskazać elementy procesu technologicznego produkcji wyrobów spożywczych; - wskazać czynności wspomagające procesy technologiczne produkcji wyrobów spożywczych; - wskazać zasadnicze elementy budowy maszyn i urządzeń do pakowania i konfekcjonowania żywności; - wskazać zasadnicze elementy budowy maszyn do mycia i dezynfekcji opakowań;	- wyjaśnić wpływ procesów technologicznych na trwałość, cechy organoleptyczne i wartość odżywczą wyrobów spożywczych; - scharakteryzować czynności wspomagające procesy technologiczne produkcji wyrobów spożywczych; - objaśnić zasadę działania maszyn i urządzeń do pakowania i konfekcjonowania żywności; - objaśnić zasadę działania maszyn do mycia i dezynfekcji opakowań;	- scharakteryzować systemy mycia i dezynfekcji linii produkcyjnych oraz pomieszczeń; - scharakteryzować urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza stosowane w przetwórstwie spożywczym; - scharakteryzować urządzenia energetyczne wykorzystywane w zakładach przetwórstwa spożywczego;	- wykorzystać zasoby sieci internetowej do wyszukiwania informacji dotyczących maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym.
kl.3 III. Operacje i procesy stosowane w przetwórstwie spożywczym				

- sklasyfikować operacje i procesy jednostkowe stosowane w przetwórstwie żywności; - wskazać zasadnicze elementy budowy maszyn i urządzeń stosowanych w operacjach i procesach przetwórstwa spożywczego;	- wskazać zasadnicze elementy budowy urządzeń do utrwalania żywności; - rozpoznać maszyny i urządzenia stosowane do przeprowadzania operacji i procesów technologicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego;	- wskazać cel prowadzenia operacji i procesów w produkcji żywności; - scharakteryzować operacje i procesy stosowane w przetwórstwie spożywczym - objaśnić budowę i zasadę działania maszyn i urządzeń stosowanych w operacjach i procesach przetwórstwa spożywczego - scharakteryzować metody utrwalania żywności	- objaśnić zasadę działania urządzeń do utrwalania żywności - wskazać zmiany zachodzące w żywności podczas prowadzenia operacji i procesów technologicznych	- wykorzystać zasoby sieci internetowej do wyszukiwania informacji dotyczących operacji i procesów stosowanych w przetwórstwie spożywczym
kl.3 IV. Systemy zapewnienia jakości w produkcji żywności				
-wymienić systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	-zidentyfikować źródła zanieczyszczeń żywności; - wyjaśnić pojęcia: Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP), Dobra Praktyka Higieniczna (GHP), HACCP, punkt kontrolny (CP), krytyczny punkt kontrolny (CCP), normy ISO;	- scharakteryzować zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), HACCP;	- wskazać krytyczne punkty kontroli jakości w procesie produkcji żywności.	- dokonać analizy zagrożeń mających wpływ na bezpieczeństwo wyrobów gotowych
kl.4 IV. Przetwórstwo spożywcze				
-wskazać surowce, dodatki i materiały pomocnicze stosowane do produkcji poszczególnych wyrobów spożywczych; - wskazać operacje stosowane w produkcji poszczególnych wyrobów spożywczych; - wskazać maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych; - wskazać metody utrwalania półproduktów przetwórstwa spożywczego; - rozpoznać stosowane systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w produkcji poszczególnych wyrobów spożywczych;	- określić warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych; - wskazać procesy stosowane w produkcji poszczególnych wyrobów spożywczych; - wskazać metody utrwalania wyrobów gotowych przetwórstwa spożywczego; - wskazać produkty uboczne powstałe w wyniku produkcji wyrobów spożywczych; - wskazać odpady poprodukcyjne powstałe w wyniku produkcji wyrobów spożywczych; - zidentyfikować czynniki szkodliwe dla organizmu człowieka	- zastosować zasady rozmieszczania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w przetwórstwie spożywczym; - ustalić kolejność operacji i procesów technologicznych stosowanych w produkcji poszczególnych wyrobów spożywczych - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie surowców, dodatków i materiałów pomocniczych w przetwórstwie spożywczym; - scharakteryzować sposób zagospodarowania produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych w produkcji wyrobów spożywczych;	- opracować schemat blokowy produkcji wyrobów spożywczych - zastosować dokumentację technologiczną i normy do organizacji produkcji wyrobów spożywczych; - obliczyć na podstawie dokumentacji technologicznej wydajność produkcyjną produkcji wyrobów spożywczych; - wyznaczyć krytyczne punkty kontroli na podstawie dokumentacji HACCP w produkcji poszczególnych wyrobów spożywczych;	-ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia i życia związanych z pracą w zakładach przetwórstwa spożywczego; - dokonać analizy skutków oddziaływania czynników szkodliwych na organizm pracownika zakładu przetwórstwa spożywczego;

	występujące przy produkcji przetworów spożywczych	- rozpoznać zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego - określić zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy - scharakteryzować zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w zakładach przetwórstwa spożywczego;		
--	---	--	--	--

Wymagania edukacyjne są dostosowywane do indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz możliwości psychofizycznych ucznia zgodnie z wskazanymi przepisami ministra właściwego do spraw oświaty i wychowania w sprawie oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych :

- posiadającego orzeczenie o potrzebie kształcenia specjalnego – na podstawie tego orzeczenia oraz ustaleń zawartych w Indywidualnym Programie Edukacyjno – Terapeutycznym,
- posiadającego orzeczenie o potrzebie indywidualnego nauczania – na podstawie tego orzeczenia,
- posiadającego opinię poradni psychologiczno – pedagogicznej, w tym poradni specjalistycznej, o specyficznych trudnościach w uczeniu się, lub inną opinię poradni psychologiczno – pedagogicznej, w tym poradni specjalistycznej, wskazującą na potrzebę takiego dostosowania – na podstawie tej opinii,
- nieposiadającego orzeczenia lub opinii wymienionych w pkt. 1 – 3, który jest objęty pomocą psychologiczno – pedagogiczną w szkole – na podstawie rozpoznania indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz indywidualnych możliwości psychofizycznych ucznia dokonanego przez nauczycieli i specjalistów; Szczegółowe opisy dostosowań są ujęte w dokumentacji pomocy pedagogiczno – psychologicznej.

Przyjmujemy, że uczeń spełnia wymagania na ocenę wyższą, jeśli spełnia jednocześnie wymagania na oceny niższe oraz dodatkowe wymagania na wyższą ocenę.

II. SPOSOBY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ

Cele oceniania:

- Informowanie ucznia i rodziców o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych.
- Motywowanie ucznia do dalszego rozwoju i systematycznej pracy.
- Wskazywanie mocnych stron i obszarów wymagających poprawy.
- Dostarczanie nauczycielowi informacji zwrotnej o efektywności nauczania.

Zakres oceniania:

Ocenianiu podlega:

- opanowanie treści podstawy programowej,
- aktywność na lekcji, przygotowanie do zajęć, systematyczność.

Formy sprawdzania osiągnięć:

Sprawdziany / prace klasowe/arkusze egzaminacyjne– zapowiadane z tygodniowym wyprzedzeniem, obejmują większy zakres materiału.

Kartkówki – obejmują niewielki zakres materiału, mogą być niezapowiedziane (sprawdzanie bieżącego materiału)

Odpowiedzi ustne – obejmują bieżące zagadnienia (może być zastosowana zamiennie z kartkówką)

Prace domowe, zadania praktyczne, ćwiczenia wykonane w kartach pracy ucznia – obowiązkowe elementy pracy ucznia

Aktywność na lekcji i praca długoterminowa (np. projekt, referat).

Ogólne zasady oceniania

1. Nauczyciel powiadamia uczniów o sprawdzianach / testach z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem i wpisuje je do dziennika.
2. W przypadku nieobecności ucznia na sprawdzianie / teście ma on obowiązek napisać zaległą pracę pisemną w ciągu dwóch tygodni od powrotu do szkoły.
3. Uczeń ma możliwość poprawy oceny ze sprawdzianu. Uczeń powinien poprawić ocenę do tygodnia czasu od oddania pracy pisemnej i po uprzednim zgłoszeniu tego faktu nauczycielowi przez dziennik elektroniczny (z dwudniowym wyprzedzeniem). Wszystkie oceny zostają wpisane do dziennika.
4. Krótkie sprawdziany wiadomości, zwane kartkówkami, mogą obejmować materiał maksymalnie z trzech lekcji. Kartkówki nie muszą być zapowiadane. Poprawa oceny z kartkówki odbywa się w formie ustnej.
5. W przypadku stwierdzenia, iż uczeń podczas sprawdzianu korzysta z niedozwolonych pomocy praca ta zostaje anulowana. Nauczyciel ustala inny termin napisania pracy.
6. Jeżeli uczeń sam nie zgłosi gotowości napisania zaległego sprawdzianu pisze go podczas obecności na kolejnych zajęciach lekcyjnych. Sprawdzian obejmuje ten sam zakres materiału, który obowiązywał w „pierwszym” terminie.
7. Nie ocenia się uczniów z bieżącego materiału do trzech dni po dłuższej (trwającej co najmniej tydzień) usprawiedliwionej nieobecności w szkole.
8. Uczeń ma prawo do jednego nieprzygotowania w półroczu. Fakt ten jest odnotowywany w dzienniku pod datą zgłoszenia (nie dotyczy to zapowiedzianych kartkówek, sprawdzianów i lekcji powtórzeniowych).
9. Uczeń ma prawo do jednego zgłoszenia braku zadania (kart pracy lub zeszytu). Fakt ten jest odnotowywany w dzienniku pod datą zgłoszenia.
10. Uczeń, który opuścił co najmniej 50% obowiązkowych zajęć może być nieklasyfikowany.

Oceny częściowe ze sprawdzianów / testów, kartkówek:

- a) 0 – 39% – **niedostateczny,**
- b) 40 – 54% – **dopuszczający,**
- c) 55 – 74% – **dostateczny,**
- d) 75 – 89% – **dobry,**
- e) 90 – 99% – **bardzo dobry,**
- f) 100% – **celujący.**

Przy ocenianiu sprawdzianu w formie arkusza egzaminacyjnego stosuje się kryterium procentowe według poniższej skali:

- a) 0 – 49% – **niedostateczny,**
- b) 50 – 61% – **dopuszczający,**
- c) 62– 73% – **dostateczny,**
- d) 74 – 85% – **dobry,**
- e) 86 – 96% – **bardzo dobry,**
- f) 97-100% – **celujący.**

Indywidualizacja wymagań edukacyjnych może obejmować obniżenie punktacji.

III. Warunki i tryb uzyskiwania wyższej niż przewidywana rocznej oceny klasyfikacyjnej z podstaw przemysłu spożywczego

1. Uczeń lub jego rodzic mają prawo ubiegać się o podwyższenie przewidywanej rocznej oceny z obowiązkowych zajęć edukacyjnych w terminie nie dłuższym niż 2 dni od otrzymania informacji o przewidywanych dla niego rocznych ocenach klasyfikacyjnych z zajęć edukacyjnych.
2. Wniosek, o którym mowa w ust. 1:
 - 1) może być przekazany do nauczyciela uczącego za pomocą dziennika elektronicznego;
 - 2) musi zawierać uzasadnienie oraz określenie oceny, o jaką uczeń się ubiega.
3. O podwyższenie oceny może ubiegać się uczeń, który:
 - 1) nie opuścił bez usprawiedliwienia żadnej godziny lekcyjnej z przedmiotu, z którego zamierza uzyskać ocenę wyższą;
 - 2) przystąpił do wszystkich prac kontrolnych z przedmiotu; w ustalonym terminie poprawiał oceny zgodnie z podanymi wymaganiami
 - 3) aktywnie uczestniczył we wszystkich formach danych zajęć na miarę swoich możliwości (punkt dotyczy przedmiotów artystycznych, wychowania fizycznego oraz przedmiotów zawodowych).

4. W przypadku uznania zasadności wniosku nauczyciel wyznacza zakres wiedzy i umiejętności, którymi musi wykazać się uczeń wnioskujący o podwyższenie oceny.
5. Ustalona ocena nie może być niższa od przewidywanej.
6. W przypadku odmowy ze strony nauczyciela wszczęcia procedury podwyższenia oceny przewidywanej, uczeń lub jego rodzic ma prawo tego samego dnia zwrócić się z prośbą o umożliwienie podwyższania oceny – do dyrektora szkoły, który ma obowiązek rozpoznać sprawę w ciągu 2 dni roboczych.