

I. WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU „PLANOWANIE ŻYWIENIA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ” ZP

Wymagania na poszczególne oceny				
na ocenę dopuszczającą (2)	na ocenę dostateczną (3)	na ocenę dobrą (4)	na ocenę bardzo dobrą (5)	na ocenę celującą (6)
I. Składniki odżywcze i energetyczne w żywieniu człowieka – klasa III				
Uczeń: – oblicza zawartość składników energetycznych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) – określa dobowe zapotrzebowanie na wodę, korzystając z danych tabelarycznych – Rozróżnia podstawowe składniki pokarmowe. – Odczytuje podstawowe normy żywienia. – Wskazuje elementy prawidłowego posiłku. – Oblicza wartość energetyczną potraw i napojów – Oblicza zawartości witamin i składników mineralnych	Uczeń: – oblicza zawartość składników energetycznych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych – określać dobowe zapotrzebowanie na wodę, korzystając z danych tabelarycznych z użyciem komputera – wylicza dobowe wydatki energetyczne człowieka w zależności od różnych kryteriów – Charakteryzuje funkcje głównych składników odżywczych. – Dobiera normy żywienia do wieku i płci konsumenta.	Uczeń: – oblicza zawartość składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych – oblicza dobowe zapotrzebowanie organizmu człowieka na składniki odżywcze w zależności od wieku, płci, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy – Analizuje znaczenie składników odżywczych w diecie. – Stosuje normy żywienia w planowaniu jadłospisów. – Tworzy przykładowe zestawy posiłków.	Uczeń: – analizuje konsekwencje zdrowotne niedoboru bądź nadmiaru składników energetycznych w diecie człowieka – porównuje zapotrzebowanie na wodę w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej czy temperatury otoczenia – porównuje poziom wydatków energetycznych organizmu w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego organizmu – Ocena zbilansowania składników odżywczych w posiłkach. – Analizuje poprawność zastosowania norm żywienia.	Uczeń: – formułuje wnioski i opracowuje propozycje modyfikacji jadłospisów dla różnych grup z uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki. – analizuje różnice w dobowym zapotrzebowaniu na podstawowe składniki odżywcze w zależności od płci, wieku, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy itp. – Projektuje jadłospisy zapewniające odpowiedni bilans odżywczy. – Projektuje jadłospisy zgodne z aktualnymi normami IŻŻ. – Projektuje jadłospisy dzienne i tygodniowe

	– Porządkuje posiłki według zasad racjonalnego żywienia. – Posługuje się tabelami składu i wartości odżywczej.	– Analizuje wpływ składników na wartość energetyczną – Oblicza zawartość wybranych witamin w potrawach.	– Ocenia zgodność posiłków z zasadami zdrowego żywienia. – Analizuje wpływ obróbki na zawartość witamin.	dla różnych odbiorców.
II. Planowanie posiłków i receptur gastronomicznych – klasa IV				
Uczeń: – opracowuje receptury na różne potrawy gastronomiczne – układa posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia różnych grup ludności, uwzględniając ich wiek, stan fizjologiczny organizmu, płeć, charakter wykonywanej pracy itp. – obliczać zawartość składników odżywczych w planowanych posiłkach, z wykorzystaniem technik komputerowych	Uczeń: – opracowuje receptury na różne potrawy gastronomiczne, stosując programy komputerowe – układa posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia różnych grup ludności, uwzględniając ich wiek, stan fizjologiczny organizmu, płeć, charakter wykonywanej pracy itp. korzystając z profesjonalnego oprogramowania komputerowego – obliczać zawartość składników energetycznych w planowanych posiłkach, z wykorzystaniem technik komputerowych	Uczeń: – ocenia opracowane receptury – opracowuje posiłki zgodnie z możliwościami finansowymi różnych grup ludności, stosując przykładowe racje żywieniowe – analizuje posiłki pod kątem ich wartości energetycznej i odżywczej	Uczeń: – ocenia opracowane receptury, korzystając z odpowiedniego oprogramowania – porównywać zgodność zaplanowanych posiłków z obowiązującymi normami żywienia różnych grup ludności – porównywać zgodność zaplanowanych posiłków z obowiązującymi racjami żywieniowymi – dokonuje korekty jadłospisu w celu uzyskania prawidłowego bilansu energetycznego.	Uczeń: – analizuje zastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności – odnosi się do typów grup społecznych – określa funkcjonowanie w grupie – identyfikuje zakres planowanych zadań – opracowuje plan pracy zespołu – Projektuje jadłospisy z zachowaniem norm żywieniowych i estetyki potraw, wykorzystując różne źródła danych.
III. Planowanie jadłospisów i ocena ich kosztów – klasa III i IV				
Uczeń: – układa jadłospisy dla różnych grup ludności,	Uczeń: – układa jadłospisy dla różnych grup ludności,	Uczeń: – układa jadłospisy dla zakładów żywienia	Uczeń: – analizuje zgodność jadłospisów do zasad	Uczeń: – porównuje koszty planowanej produkcji

– ocenia wartość odżywczą jadłospisów – opracowuje zestawienie surowców w odniesienie do danego menu, – sporządza kalkulację cen poszczególnych potraw – zna zamienniki surowcowe – Wskazuje etapy planowania produkcji. – Rozpoznaje składniki ceny gastronomicznej.	– uwzględniając obowiązujące normy żywieniowe – ocenia wartość energetyczną jadłospisów – opracowuje zestawienie surowców w odniesienie do danego menu, korzystając z technik komputerowych – uwzględnia zamienniki surowcowe podczas planowania jadłospisów – Charakteryzuje etapy planowania w zakładzie gastronomicznym. – Oblicza prostą cenę sprzedaży potrawy.	– zamkniętego i otwartego, korzystając z oprogramowania komputerowego – ocenia jadłospisy pod kątem ich zgodności z obowiązującymi normami żywieniowymi – oblicza koszt surowców dla planowanej produkcji gastronomicznej, – sporządzać kalkulację cen poszczególnych potraw, korzystając z programów komputerowych – Analizuje zależności między etapami produkcji. – Analizuje strukturę kosztów potrawy.	– żywienia ludności w zależności od wieku żywionych osób, ich przyzwyczajęń żywieniowych, pór roku, możliwości finansowych itp. – Porównuje jadłospisy pod kątem zawartości składników odżywczych, energetycznych – oblicza koszt surowców dla planowanej produkcji gastronomicznej, korzystając z profesjonalnego oprogramowania – analizuje zastosowane zamienniki surowcowe pod kątem ich wpływu na cenę wyrobu gastronomicznego – Projektuje harmonogram produkcji dla wybranego menu. – Porównuje różne metody kalkulacji cen.	– gastronomicznej w zależności od rodzaju użytych surowców – przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi – analizuje opracowane zestawienia surowców pod kątem ich składu oraz jego kosztów z wykorzystaniem technik komputerowych – porównuje ceny poszczególnych dań z uwzględnieniem różnych dostawców, cen sezonowych – Diagnostyka błędów w planowaniu produkcji i proponuje rozwiązania. – Projektuje kalkulacje potraw z wykorzystaniem metody food cost
IV. Planowanie żywienia dietetycznego człowieka. – klasa IV				
Uczeń: – Rozpoznaje podstawowe ograniczenia dietetyczne osób chorych przewlekle. – Rozpoznaje podstawowe choroby cywilizacyjne i ich wpływ na dietę. – Przygotowuje jadłospisy dla osób chorych przewlekle z wykorzystaniem technik komputerowych	Uczeń: – opracowuje proste jadłospisy dla osób cierpiących na przewlekle choroby niezakaźne, korzystając z programów komputerowych – planuje jadłospisy dla ludzi stosujących diety alternatywne – Analizuje zgodność prostych jadłospisów z	Uczeń: – analizuje zgodność diet opracowanych dla osób chorych z wymaganiami leczniczymi dla danej jednostki chorobowej – Ocenia wartości odżywcze i energetyczne diet pod kątem wymagań leczniczych.	Uczeń: – analizuje skład surowcowy diet alternatywnych – Dobiera produkty i składniki do jadłospisów, uwzględniając indywidualne potrzeby pacjentów i zalecenia lekarza.	Uczeń: – układa diety alternatywne przy użyciu programów komputerowych – Projektuje kompleksowe, zbilansowane jadłospisy dla osób chorych przewlekle, diagnozując i korygując niedobory

	wymaganiami leczniczymi dla danej jednostki chorobowej.		– stosuje zamienniki surowców w trakcie opracowania jadłospisów dietetycznych – Dobiera modyfikacje jadłospisów, aby spełniały wymagania lecznicze dla pacjentów z określoną chorobą.	oraz nadmiary składników z użyciem technik komputerowych. – Diagnostyka i optymalizuje diety lecznicze pod kątem wszystkich niezbędnych składników, uwzględniając indywidualne potrzeby pacjentów i normy żywieniowe.
--	---	--	--	---

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

1. Cele oceniania:

- poinformowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych i jego zachowaniu— oraz postępach w tym zakresie;
- udzielenie uczniowi pomocy w samodzielnym planowaniu swojego rozwoju;
- motywowanie ucznia do dalszych postępów w nauce i zachowaniu;
- dostarczenie rodzicom (prawnym opiekunom) i nauczycielom informacji o— postępach, trudnościach w nauce i specjalnych uzdolnieniach ucznia;
- umożliwienie nauczycielom doskonalenia organizacji i metod w pracy dydaktyczno — wychowawczej;
- udzielanie uczniowi pomocy w nauce poprzez przekazywanie informacji o tym, co— zrobił dobrze, co powinien poprawić i jak powinien się dalej uczyć.

2. Ocena jest informacją, w jakim stopniu uczeń spełnił wymagania programowe postawione przez nauczyciela i opanował umiejętności , nie jest karą ani nagrodą.

- Ocenianie osiągnięć edukacyjnych ucznia polega na rozpoznaniu przez nauczycieli— poziomu i postępów w opanowaniu przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych wynikających z podstawy programowej, określonej w odrębnych przepisach i realizowanych w szkole programów nauczania uwzględniających tę podstawę oraz formułowaniu oceny.

3. Ogólne zasady oceniania

Każdy uczeń jest oceniany zgodnie z zasadami przedmiotowego i wewnątrzszkolnego oceniania. Wszystkie oceny są jawne dla ucznia i jego rodziców (opiekunów prawnych).

Ocenie podlegają formy aktywności ucznia wymienione w tym dokumencie, przy czym za obowiązkowe uznaje się karty pracy, sprawdziany, kartkówki i odpowiedzi ustne.

Kartkówki nie muszą być zapowiadane i nie podlegają poprawie.

W przypadku stwierdzenia niesamodzielnosci w czasie pisania karty pracy, sprawdzianu lub kartkówki uczeń otrzymuje ocenę niedostateczną bez możliwości jej poprawy.

Sprawdzone i ocenione prace nauczyciel omawia w klasie przy ich oddawaniu i daje do wglądu (w terminie do 2 tygodni od przeprowadzonego sprawdzianu pisemnego).

Wszystkie prace pisemne są archiwizowane do końca roku szkolnego, uczniowie i ich rodzice mogą je zobaczyć.

Uczeń jest zobowiązany do przynoszenia na lekcje zeszytu, podręcznika, dzienniczka zajęć praktycznych lub dzienniczka praktyki zawodowej, przyborów do pisania i kreślenia oraz kalkulatora (niedopuszczalne jest używanie kalkulatora w telefonie komórkowym i innych urządzeniach tego typu).

Zapisy nieregulowane zasadami przedmiotowego oceniania będą rozstrzygane zgodnie ze Statutem Zespołu Szkół nr 1 lub rozporządzeniem MEN dotyczącym oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów.

4. Formy pracy

- prezentacja materiału przez nauczyciela (wykład, prezentacja multimedialna),
- wykonanie ćwiczeń (lekcje ćwiczeniowe),
- praca uczniów z podręcznikiem,
- praca z wykorzystaniem innych niż podręcznik źródeł informacji (prezentacje multimedialne, programy edukacyjne),
- praca w grupach,
- praca indywidualna
- samodzielne przygotowanie przez uczniów referatów przedstawiających wybrane zagadnienia.

5. Obszary oceniania z przedmiotu praktycznego

Oceniając osiągnięcia ucznia bierzemy pod uwagę, w jakim stopniu w obrębie konkretnego hasła programowego uczeń:

- rozumie pojęcia z nim związane,
- potrafi do nich podać przykłady i kontrprzykłady,
- zna definicję, podejmuje próby klasyfikowania i definiowania pojęć;
- opanował materiał nauczania;
- umie posługiwać się językiem przedmiotu,
- umie stosować wiadomości i umiejętności w rozwiązywaniu problemów z innych dziedzin;
- umie zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce;
- posiada umiejętność czytania tekstu ze zrozumieniem, precyzyjnie formułuje myśli;
- uczestniczy aktywnie w lekcji, potrafi przygotować materiały do lekcji, prezentacje i przedstawić je na lekcji;
- bierze udział w zajęciach pozalekcyjnych, konkursach, zawodach, olimpiadach

6. Kryteria oceniania

1. Przy odpowiedzi ustnej:

- a) bezbłędna, samodzielna wyczerpująca- celujący
- b) bezbłędna, samodzielna– bardzo dobry
- c) bezbłędna, samodzielna ale nie pełna odpowiedź – dobry

d) bezbłędna, z pomocą nauczyciela, niepełna – dostateczny

e) wskazuje braki w opanowaniu wiadomości i umiejętności, nie przekreślające możliwości dalszej nauki, rozwiązuje typowe zadania z pomocą nauczyciela – dopuszczający

f) brak odpowiedzi lub odpowiedź całkowicie błędna, nie potrafi rozwiązywać najprostszych zadań z pomocą nauczyciela – niedostateczny.

2. Oceny częściowe z prac pisemnych – Karty pracy, sprawdziany oraz kartkówki oceniane są według skali procentowej:

a) 0 – 39% – niedostateczny,

b) 40 – 54% – dopuszczający,

c) 55 – 74% – dostateczny,

d) 75 – 89% – dobry,

e) 90 – 99% – bardzo dobry,

f) 100% – celujący.

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

a) 0 – 74% – niedostateczny,

b) 75 – 81% – dopuszczający,

c) 82 – 87% – dostateczny,

d) 88 – 93% – dobry,

e) 94 – 98% – bardzo dobry,

f) 99-100% – celujący.

4. Udział w konkursach, zawodach, olimpiadach:

a) Uczniowie biorący udział w konkursach wieloetapowych za zakwalifikowanie się do kolejnego etapu otrzymują ocenę częściową:

- I etap – bardzo dobry
- kolejne etapy – celujący

b) Uczniowie biorący udział w konkursach jednoetapowych za odpowiednią liczbę punktów ustaloną przez nauczyciela otrzymują ocenę częściową – bardzo dobry.

c) Za uzyskanie tytułu finalisty lub laureata uczeń otrzymuje ocenę roczną – celujący.

d) W celu przygotowania się i uczestnictwa w olimpiadach, konkursach i imprezach szkolnych uczeń ma prawo zwolnienia z zajęć lekcyjnych po uzyskaniu zgody Dyrektora szkoły

III. WARUNKI I TRYB UZYSKIWANIA WYŻSZEJ NIŻ PRZEWIDYWANA ROCZNEJ OCENY KLASYFIKACYJNEJ Z PLANOWANIE ŻYWIENIA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

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, z zastrzeżeniem, że chodzi o ocenę o 1 stopień wyższą od oceny przewidywanej.

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.