

WYMAGANIA EDUKACYJNE

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM

klasa I • technik żywienia i usług gastronomicznych • kwalifikacja HGT.02

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Korolówce-Osadle • rok szkolny 2026/2027

1. Podstawa i zakres wymagań

Wymagania wynikają z aktualnego programu przedmiotu, podstawy programowej dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kwalifikacji HGT.02. Obejmują część teoretyczną realizowaną w klasie I, z uwzględnieniem treści towaroznawczych, technologicznych, jakości i bezpieczeństwa żywności, receptur oraz dwóch godzin doradztwa zawodowego.

2. Ocenianiu podlegają

- znajomość podstawowych pojęć technologii gastronomicznej i organizacji pracy;
- rozpoznawanie surowców i środków spożywczych, ich składu, właściwości, wartości odżywczej, jakości i zastosowania;
- rozumienie receptur, normatywów surowcowych, ważenia, odmierzania i przeliczania ilości surowców;
- dobór metod obróbki i wyjaśnianie zmian zachodzących w surowcach i potrawach;
- ocena organoleptyczna i sensoryczna oraz stosowanie zasad higieny, bezpieczeństwa i prawa żywnościowego;
- charakterystyka grup produktów realizowanych w programie: przypraw, tłuszczów, warzyw, ziemniaków, grzybów, owoców, mleka i przetworów, jaj i przetworów zbożowych;
- posługiwanie się terminologią zawodową oraz łączenie wiadomości z sytuacjami spotykanymi w gastronomii;
- doradztwo zawodowe: poznawanie zawodów i stanowisk w gastronomii, kompetencji oczekiwanych przez pracodawców, rynku pracy oraz możliwości dalszego kształcenia.

3. Najważniejsze obszary materiału

- wiadomości wstępne, organizacja i zasady pracy
- składniki pokarmowe i środki spożywcze
- normalizacja, receptury, jakość i analiza sensoryczna
- higiena, bezpieczeństwo i prawo żywnościowe
- towaroznawstwo i zastosowanie poszczególnych grup surowców
- podstawy procesów technologicznych i zmian zachodzących podczas obróbki
- elementy doradztwa zawodowego związane z branżą gastronomiczną

4. Kryteria oceniania

Oceny ustala się zgodnie z wewnątrzszkolnym systemem oceniania określonym w statucie szkoły. Poniższe kryteria doprecyzowują wymagania w odniesieniu do specyfiki przedmiotu.

Ocena	Uczeń spełnia wymagania, gdy:
6 – celujący	Uczeń w pełnym stopniu opanował wiedzę i umiejętności określone programem. Samodzielnie, twórczo i logicznie rozwiązuje zadania, także w nowych sytuacjach; trafnie dobiera metody i narzędzia, uzasadnia rozwiązania, poprawia błędy i potrafi wykorzystać wiedzę w praktyce. Wykazuje dużą samodzielność, inicjatywę i systematyczność. Swobodnie łączy wiedzę towaroznawczą, technologiczną i jakościową, analizuje nietypowe sytuacje i uzasadnia dobór rozwiązań.
5 – bardzo dobry	Uczeń opanował pełny zakres wiedzy i umiejętności. Samodzielnie wykonuje zadania typowe i bardziej złożone, prawidłowo posługuje się terminologią, stosuje wiedzę w nowych sytuacjach i poprawia większość własnych błędów. Pracuje systematycznie i odpowiedzialnie. Samodzielnie charakteryzuje surowce, procesy i zasady oraz prawidłowo stosuje je w zadaniach zawodowych.
4 – dobry	Uczeń opanował większość wiadomości i umiejętności. Samodzielnie wykonuje typowe zadania o niewielkim i średnim stopniu trudności, poprawnie stosuje większość pojęć i procedur, a przy niewielkiej pomocy radzi sobie z zadaniami łączącymi kilka umiejętności. Poprawnie rozpoznaje większość surowców i procesów oraz wykonuje typowe zadania dotyczące receptur, jakości i technologii.
3 – dostateczny	Uczeń opanował podstawową część wiadomości i umiejętności. Wykonuje typowe zadania według poznanego schematu, przykładu lub instrukcji; przy trudniejszych zadaniach korzysta ze wskazówek nauczyciela. Zna podstawowe pojęcia, choć nie zawsze stosuje je bezbłędnie. Zna podstawowe grupy surowców, pojęcia i zasady oraz rozwiązuje typowe zadania według poznanego schematu.
2 – dopuszczający	Uczeń ma braki w opanowaniu wiadomości i umiejętności, ale umożliwiają one dalsze kształcenie. Rozpoznaje najważniejsze pojęcia i z pomocą nauczyciela, instrukcji lub przykładu wykonuje proste zadania oraz podejmuje podstawowe próby pracy. Rozpoznaje najważniejsze pojęcia, surowce i podstawowe zasady higieny oraz z pomocą

	wykonuje proste zadania.
1 – niedostateczny	Uczeń nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności wymaganych programem w stopniu umożliwiającym dalsze kształcenie. Nie potrafi wykonać elementarnych zadań nawet przy pomocy nauczyciela, nie rozumie podstawowych pojęć i nie podejmuje skutecznych prób uzupełnienia braków. Nie rozpoznaje podstawowych pojęć i surowców ani nie potrafi zastosować elementarnych zasad technologii i bezpieczeństwa.

5. Sposoby sprawdzania osiągnięć edukacyjnych

- sprawdziany i testy, w tym testy online
- krótkie prace pisemne i kartkówki
- wypowiedzi ustne
- zadania wykonywane podczas lekcji
- projekty, prezentacje i zadania problemowe
- aktywność podczas zajęć, systematyczność i przygotowanie do pracy
- prace domowe – jeżeli zostaną zadane zgodnie z obowiązującymi przepisami i zasadami szkoły

6. Dostosowanie wymagań edukacyjnych

Wymagania edukacyjne dostosowuje się do indywidualnych potrzeb psychofizycznych i edukacyjnych ucznia zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zaleceniami zawartymi w opinii lub orzeczeniu poradni psychologiczno-pedagogicznej. Dostosowanie może dotyczyć m.in. sposobu przekazywania poleceń, czasu pracy, stopnia złożoności zadania, formy odpowiedzi, zakresu pomocy nauczyciela oraz sposobu prezentowania efektów pracy.

7. Wyższa niż przewidywana roczna ocena klasyfikacyjna

Zasady są zgodne ze wzorem i statutem szkoły:

1. Uczeń pełnoletni lub rodzice ucznia niepełnoletniego mają prawo ubiegać się o ustalenie wyższej niż przewidywana rocznej oceny klasyfikacyjnej z przedmiotów obowiązkowych.
2. Przez ocenę wyższą niż przewidywana rozumie się ocenę wyższą o jeden stopień od oceny przewidywanej.
3. Pisemny wniosek do dyrektora składa się w terminie 2 dni roboczych od przekazania informacji o przewidywanej ocenie; wniosek wskazuje ocenę, o którą ubiega się uczeń, oraz zawiera uzasadnienie.
4. Po pozytywnym rozpatrzeniu wniosku ustalany jest termin sprawdzianu wiadomości i umiejętności.
5. Sprawdzian obejmuje treści realizowane w danym roku szkolnym, zgodnie z wymaganiami edukacyjnymi nauczyciela, i ma formę dostosowaną do specyfiki przedmiotu.
6. Sprawdzian przeprowadza się nie później niż 2 dni przed klasyfikacyjnym zebraniem rady pedagogicznej.

7. Ustalona w tym trybie roczna ocena nie może być niższa od oceny przewidywanej i jest ostateczna w tym trybie.

Szczegółowe zasady oceniania wewnątrzszkolnego określa rozdział VII statutu szkoły.

8. Informacja dla ucznia i rodzica

Wymagania edukacyjne odnoszą się do wiedzy i umiejętności rzeczywiście realizowanych w danej klasie. Uczeń powinien znać zakres materiału, kryteria ocen oraz sposoby sprawdzania osiągnięć. Ocenie podlega przede wszystkim stopień opanowania wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania, z uwzględnieniem samodzielności, poprawności i wykorzystania wiedzy w praktyce.