Wymagania edukacyjne z przedmiotu Zajęcia praktyczne -Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych dla zawodu Technik Technologii Żywności w roku szkolnym 2022/2023

Efekty kształcenia

Uczeń:

- klasyfikuje procesy i operacje jednostkowe do produkcji wyrobów spożywczych

- dobiera procesy i operacje jednostkowe do produkcji wyrobów spożywczych

- sporządza schematy technologiczne produkcji wyrobów spożywczych

- dobiera parametry procesów i operacji jednostkowych do produkcji wyrobów spożywczych

- rozpoznaje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów spożywczych

- wymienia cechy surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do

produkcji wyrobów spożywczych

- ustala przydatność technologiczną surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych

- oblicza niezbędną ilość surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów spożywczych

- sporządza zapotrzebowanie na surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów spożywczych

- wskazuje warunki magazynowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów spożywczych

- dobiera magazyny do surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów spożywczych

- określa wpływ warunków magazynowania na jakość przechowywanych surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów spożywczych

- dobiera właściwą dokumentację technologiczną i normy do produkcji wyrobów spożywczych

- korzysta z dokumentacji technologicznej i norm jakościowych do produkcji wyrobów spożywczych

- sporządza dokumentację technologiczną stosowaną w produkcji wyrobów spożywczych

- interpretuje informacje zawarte w dokumentacji technologicznej i normach jakościowych do produkcji wyrobów spożywczych

- rozpoznaje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji żywności

- wskazuje zastosowanie maszyn i urządzeń w produkcji żywności

- wybiera parametry pracy maszyn i urządzeń

stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych zgodnie z dokumentacją techniczno-ruchową

- dobiera metody utrwalania półproduktów i gotowych wyrobów spożywczych

- ustala wpływ metod utrwalania na jakość półproduktów i wyrobów spożywczych

- rozpoznaje produkty uboczne i odpady poprodukcyjne przemysłu spożywczego

- wskazuje wykorzystanie produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych przemysłu spożywczego

- wymienia zagrożenia dla środowiska ze strony produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych przemysłu spożywczego

- wskazuje sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony produktów ubocznych i odpadów poprodukcyjnych przemysłu spożywczego

-korzysta z instrukcji bezpieczeństwa i higieny pracy i instrukcji stanowiskowych w produkcji wyrobów spożywczych

-wykonuje zadania zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy w przetwórstwie spożywczym, np. korzysta z odzieży roboczej i środków ochrony indywidualnej

- rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania w przetwórstwie spożywczym, np. gaśnice pianowe, proszkowe, CO2

- planuje pracę zgodnie zasadami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów spożywczych

- stosuje zasady bezpiecznej organizacji stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii oraz przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w produkcji wyrobów spożywczych

- dba o ergonomię stanowiska pracy oraz ład i porządek w trakcie wykonywania pracy w przetwórstwie spożywczym

- stosuje segregację odpadów na stanowisku pracy i hali produkcyjnej w trakcie wykonywania pracy w przetwórstwie spożywczym

- rozpoznaje zagrożenia dla zdrowia lub życia pracownika oraz mienia w trakcie wykonywania pracy w przetwórstwie spożywczym, np. zagrożenia fizyczne, chemiczne, biologiczne, psychofizyczne

- zapobiega występowaniu zagrożeń przy wykonywaniu zadań zawodowych w przetwórstwie spożywczym, np. chorobom zawodowym, wypadkom przy pracy

- rozróżnia sposoby pobierania próbek do badań surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów spożywczych

- dobiera sposób pobierania próbek do badań surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów spożywczych

- dobiera sprzęt, materiały i urządzenia do pobierania próbek do badań

- wskazuje zmysły wykorzystywane w metodach organoleptycznych

- rozpoznaje wyróżniki metod organoleptycznych surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów spożywczych

- określa warunki przeprowadzania analizy sensorycznej surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów spożywczych

- dobiera metody organoleptyczne badania surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów spożywczych

- wykonuje ocenę surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów spożywczych metodami organoleptycznymi

- posługuje się dokumentacją laboratoryjną podczas badań surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów spożywczych

- dobiera metody badań fizykochemicznych surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów spożywczych

- przeprowadza badania fizykochemiczne

surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów spożywczych

- analizuje wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów spożywczych na podstawie dokumentacji technologicznej

- porównuje wyniki badań z wymaganiami norm dotyczących surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów i wyrobów spożywczych

- ocenia jakość surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych, półproduktów, wyrobów spożywczych na podstawie wyników badań

- oblicza zużycie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych niezbędnych do produkcji wyrobów spożywczych

- analizuje zużycie surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych niezbędnych do produkcji wyrobów spożywczych

- oblicza wydajność produkcji wyrobów spożywczych

- porównuje wydajność produkcji z normami

- ocenia wydajność produkcji wyrobów spożywczych

I. Zalecane warunki i sposób realizacji

Zajęcia odbywają się na terenie zakładu pracy Agros Nova sp zo.o, spółka komandytowa Zakład prowadząc kształcenie w zawodzie zapewnia pomieszczenia z wyposażeniem odpowiadającym technologii i technice stosowanej w zawodzie, aby zapewnić osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie technik technologii żywności oraz umożliwić przygotowanie absolwenta do wykonywania zadań zawodowych.

II. Sposoby sprawdzania i oceniania osiągnięć edukacyjnych uczniów

Ocenianie ucznia jest systematyczne, ciągłe, z częstotliwością zależną od ilości godzin nauczania w klasie. Ocenie podlega zarówno wiedza teoretyczna, jak i nabyte w trakcie nauki umiejętności. Zajęcia z tego przedmiotu odbywają się na terenie zakładu pracy Agros Nova sp. zo.o, sp. komandytowa podczas których następuje kształtowanie umiejętności zawartych w podstawie programowej dla zawodu.

Przyjmuje się zasadę, że przy 1 godz. nauczania w tygodniu w ciągu semestru uczeń powinien otrzymać co najmniej 3 oceny cząstkowe, w pozostałych przypadkach – nie mniej niż 4 oceny cząstkowe.

**Ucznia ocenia się w zakresie**:

- znajomości wiadomości przedmiotowych

- umiejętności,

- poprawności posługiwania się językiem technologicznym,

- aktywności na zajęciach

- aktywności w pracy pozaszkolnej, udziału w konkursach, olimpiadach.

**Ocenie bieżącej podlegają**:

-wypowiedzi ustne

- prace pisemne

- praca na zajęciach- aktywność

- praca domowa uczniów

- wysiłek wkładany w wywiązywanie się z obowiązków

- udział w olimpiadach, konkursach, zawodach, turniejach, itp.

- wytwory pracy

W warunkach pracy zdalnej:

a) Postępy uczniów są monitorowane na podstawie bieżących osiągnięć w pracy zdalnej (nauczanie w czasie rzeczywistym) lub na podstawie wykonanych m.in.: ćwiczeń, prac, quizów, projektów, zadań w czasie odroczonym (nauczanie w czasie odroczonym).

b) Ocenianie bieżące polega na wystawieniu oceny zgodnie z przyjętą skalą stopni, z uwzględnieniem w szczególności: co uczeń zrobił dobrze, co wymaga poprawy, a także wysiłku wkładanego w wykonanie zadania przez ucznia za:

1) odpowiedzi ustne w czasie zajęć on-line lub w trakcie rozmów telefonicznych;

2) wypowiedzi uczniów na czacie tekstowym, na forum dyskusyjnym;

3) wypowiedzi uczniów w czasie wideokonferencji/webinariów i innych form komunikowania się on-line;

4) wykonanych w domu zadań zleconych przez nauczyciela, przesłanych poprzez Dziennik elektroniczny, platformę Moodle (http://kursy.blich.pl) lub Teams, lub w szczególnych przypadkach inną drogą elektroniczną w uzgodnieniu z nauczycielem

c) Nauczyciel może wymagać od uczniów wykonania określonych poleceń, zadań, prac, projektów umieszczonych w Internecie, np. na zintegrowanych platformach edukacyjnych lub poprosić o samodzielne wykonanie pracy w domu i udokumentowanie jej, np. w postaci zdjęcia przesłanego e- drogą.

d) Nauczyciele w pracy zdalnej wskazują dokładny czas i ostateczny termin wykonania zadania, określając jednocześnie warunki ewentualnej poprawy, jeśli zadanie nie zostało wykonane w sposób prawidłowy lub zawiera błędy.

e) Nauczyciel informuje ucznia o postępach w nauce i ocenach podczas bieżącej pracy z dzieckiem lub po jej zakończeniu przez e-dziennik.

f) Na ocenę osiągnięć ucznia z danego przedmiotu nie mogą mieć wpływu czynniki związane z ograniczonym dostępem do sprzętu komputerowego i do Internetu.

g) Na ocenę osiągnięć ucznia z danego przedmiotu nie może mieć wpływu poziom jego kompetencji cyfrowych. Nauczyciel ma obowiązek wziąć pod uwagę zróżnicowany poziom umiejętności obsługi narzędzi informatycznych i dostosować poziom trudności wybranego zadania oraz czas jego wykonania do możliwości psychofizycznych ucznia.

III. WYMAGANIA NA POSZCZEGÓLNE OCENY:

Ocena niedostateczna

Uczeń:

- ma duże braki w wiadomościach i umiejętnościach określonych programem nauczania, które uniemożliwiają dalsze zdobywani wiedzy,

- nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności związanych z zawodem,

- wykazuje niechęć do zdobywania wiedzy,

- nie wykazuje zainteresowania zawodem,

- nie wykazuje chęci współpracy w celu uzupełnienia braków,

- często opuszcza zajęcia,

-nie dba o higienę osobistą oraz nie przestrzega przepisów BHP.

-braki, jakie wykazuje nie pozwalają na dalsze kształcenie zawodowe

Ocena dopuszczająca

Uczeń:

- ma braki w opanowaniu wiadomości określanych programem nauczania, ale braki te nie przekreślają możliwości dalszego kształcenia,

- opanował w stopniu elementarnym przygotowanie do zawodu,

- potrafi nazwać i wymienić przy pomocy nauczyciela podstawowe czynności związane z wykonywanym zawodem,

- przejawia mało aktywny stosunek do przedmiotu,

- z pomocą nauczyciela potrafi wykonać proste ćwiczenia,

- ma pewne uchybienia w zachowaniu higieny osobistej i produkcji oraz przestrzeganiu przepisów BHP.

-braki, jakie wykazuje pozwalają na kontynuowanie kształcenia zawodowego.

- nie podejmuje współpracy w grupie przy zadaniach zespołowych,

Ocena dostateczna

Uczeń:

- opanował w podstawowym zakresie wiadomości i umiejętności określone programem nauczania,

-wykazuje się znajomością i zrozumieniem podstawowych pojęć zawodowych, pozwalających na zrozumienie większości zagadnień z przedmiotu,

- podejmuje współpracę w grupie przy zadaniach zespołowych,

- przejawia zainteresowanie przedmiotem,

- zna podstawowe pojęcia, zasady i prawa, terminologię właściwą dla danego zawodu,

- potrafi zgodnie z zasadami bhp wykonać proste ćwiczenia praktyczne,

- w czasie zajęć wykazuje się aktywnością w stopniu zadawalającym,

- w stopniu podstawowym potrafi zorganizować pracę.

Ocena dobra

Uczeń:

- opanował w dużym zakresie wiadomości i umiejętności określonym programem nauczania,

- poprawie stosuje wiadomości i umiejętności do samodzielnego wykonania typowych zadań, natomiast zadania o stopniu trudniejszym wykonuje przy pomocy nauczyciela,

- prawidłowo rozumuje sytuację, zasady i metody stosowane w zawodzie,

- potrafi współpracować w zespole przy wykonaniu określonego zadania,

- potrafi korzystać ze wszystkich poznanych na lekcji źródeł informacji,

- prawidłowo rozpoznaje i wykorzystuje zdobytą widzę i umiejętności w realizacji ćwiczeń,

- poprawnie rozumuje w kategoriach przyczynowo-skutkowych,

- dostrzega błędy popełnione przy realizowaniu określonych zadań,

- jest aktywny na zajęciach,

- interesuje się przedmiotem,

Ocena bardzo dobra

Uczeń:

- opanował w pełnym zakresie wiadomości i umiejętności przewidziane programem,

- potrafi stosować zdobytą wiedzę z różnych dziedzin podczas samodzielnego rozwiązywania zaistniałych problemów w swoim zawodzie,

- opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe warunkujące należyte przygotowania do zawodu,

- wykazuje dużą samodzielność i potrafi korzystać z różnych źródeł wiedzy,

- potrafi rozplanować i samodzielnie wykonać powierzone zadanie,

- wykazuje się aktywną postawą w czasie zajęć,

- potrafi poprawnie rozmawiać w kategoriach przyczynowo - skutkowych wykorzystując wiedzę przewidzianą programem również przedmiotów pokrewnych,

- przywiązuje dużą wagę do organizacji pracy, jakości i estetyki podczas wykonywania ćwiczeń,

- prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi, a umiejętnościami praktycznymi,

- wykonuje prace w sposób estetyczny,

-pracuje systematycznie,

-stosuje się do zasad bhp właściwych w zawodzie

Ocena celująca

Uczeń:

- opanował w pełnym zakresie wiadomości i umiejętności przewidziane programem,

- potrafi korzystać z różnych źródeł informacji, nie tylko tych wskazanych przez nauczyciela,

- trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną i samodzielnie rozwiązuje problemy praktyczne związane z zawodem przy zachowaniu wszystkich zasad higieny i bezpieczeństwa pracy,

- jest zainteresowany zawodem,

- umiejętnie i efektywnie pracuje w grupie oraz współpracuje z nauczycielem zachowując przy tym wysoką kulturę osobistą,

- osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach przedmiotowych szczebla wojewódzkiego , centralnego.

- wykazuje ponadprzeciętne zainteresowanie przedmiotem, mogące objawiać się poszerzoną wiedzą i umiejętnościami zdobywanymi we własnym zakresie;

- biegle stosuje terminologię właściwą dla zawodu,

- właściwie wykorzystuje wiedzę teoretyczną do rozwiązywania problemów praktycznych,

Znak ‘+’ dodawany jest do oceny podstawowej w ocenianiu bieżącym (oprócz oceny celującej) gdy uczeń nie spełnił wymaganych kryteriów na daną ocenę, a poziom jego wiedzy i umiejętności przekracza według nauczyciela wymagania na ocenę niższą – do 50% wymagań.

Znak ‘-‘ dodawany jest do oceny podstawowej w ocenianiu bieżącym (oprócz oceny niedostatecznej) gdy uczeń według nauczyciela nie spełnił wymaganych kryteriów na daną ocenę- brak 25% wymaganych kryteriów.

IV. Oceny semestralne i roczne:

1. Ocenę śródroczną(roczną) nauczyciel wystawia najpóźniej na dzień przed terminem klasyfikacji śródrocznej(rocznej).

2. O zagrożeniu oceną niedostateczną nauczyciel informuje ucznia, jego rodziców oraz wychowawcę na miesiąc przed klasyfikacją.

3. Ocena śródroczną (roczna) nie jest średnią arytmetyczną uzyskanych ocen cząstkowych.

4. Oceny z ćwiczeń wykonywanych na lekcji i odpowiedzi, form pisemnych mają decydujący wpływ na ocenę śródroczną (roczną), a oceny z prac dodatkowych i innych form aktywności ucznia wpływają na podwyższenie oceny.

5. Ocenę roczną wystawia się na podstawie ocen uzyskanych w ciągu całego roku.

V. Informacja zwrotna:

1. Nauczyciel informuje uczniów o wymaganiach i kryteriach oceniania, pomaga w samodzielnym planowaniu rozwoju (wskazuje sukcesy lub braki oraz sposoby rozwoju lub pokonania trudności), motywuje do dalszej pracy.

2. Nauczyciel informuje rodziców o wymaganiach i kryteriach oceniania, o aktualnym stanie rozwoju i postępów w nauce, dostarcza informacji o trudnościach ucznia w nauce, o uzdolnieniach ucznia, daje wskazówki do pracy z uczniem.

3. Nauczyciel ustnie uzasadnia uczniom każdą ocenę, a rodzicom- na ich prośbę uzasadnia oceny z prac pisemnych. Ocenione prace pisemne są udostępniane uczniom i zainteresowanym rodzicom na zasadach określonych przez nauczyciela.

4. Nauczyciel informuje wychowawcę klasy o aktualnych osiągnięciach ucznia, nauczyciel lub wychowawca informuje dyrekcję o sytuacjach wymagających jego zdaniem interwencji.

VII. Zasady uzupełniania braków i poprawiania ocen

1. Sprawdziany teoretyczne lub sprawdziany praktycznych umiejętności są obowiązkowe. Oceny z tych sprawdzianów uczniowie mogą poprawiać, po uprzednim ustaleniu terminu z nauczycielem.

2. Ocen z odpowiedzi ustnych i ćwiczeń laboratoryjnych, kartkówek nie można poprawić.

3. Poprawie podlegają oceny ze sprawdzianów zgodnie z zasadami zawartymi w Statucie Szkoły

3. Nauczyciel informuje ucznia o otrzymanej ocenie z bieżącej pracy bezpośrednio po jej wystawieniu.

4. Rodzice/opiekunowie prawni mogą uzyskać szczegółowe informacje o wynikach i postępach w pracy ucznia podczas indywidualnych kontaktów z nauczycielem (według harmonogramu spotkań przyjętego przez szkołę).

6. Uczeń ma obowiązek uzupełnić braki w wiedzy i umiejętnościach (wynikające np. z nieobecności), biorąc udział w indywidualnych konsultacjach z nauczycielem.

VIII. Ocena uczniów ze SPE

Ocena postępów uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi wymaga dużego stopnia zindywidualizowania. Jak to już było wspomniane, dostosowania wymogów i sposobu oceny osiągnięć dla każdego ucznia ze SPE dokonuje powołany do tego celu zespół nauczycieli, który działa w oparciu o zalecenia poradni psychologiczno-pedagogicznej. Niniejszy program w bardzo ogólny sposób dotyka tego bardzo złożonego problemu. Należy:

· w przypadku wszystkich dysfunkcji dostrzegać u uczniów częściowy sukces, progresję w przełamywaniu trudności;

· brać pod uwagę włożony wysiłek i chęć pokonania trudności, a nie tylko uzyskane efekty;

• nagradzać za aktywność podczas lekcji, nawet jeżeli nie owocuje zawsze dobrymi odpowiedziami, a także punktować za chęć uczestniczenia w zajęciach i zadaniach dodatkowych;

• uczniom z różnego typu dysfunkcjami (dysleksją, afazją, zespołem Aspergera, zaburzeniami zachowania) udzielać pochwał za prawidłowe wypowiedzi, natomiast unikać stawiania ocen za wypowiedzi słabe i nie na temat;

• w przypadku uczniów z dysleksją, dysortografią, dysgrafią oceniać wiadomości teoretyczne głównie na podstawie ustnych wypowiedzi, nie dyskwalifikować prac pisemnych napisanych nieczytelnie;

• brać głównie pod uwag ę merytoryczną stronę wykonanej pracy, a nie jej walory estetyczne;

• w przypadku uczniów z dysortografią nie obniżać oceny za dużą ilość popełnionych błędów;

• w przypadku uczniów z afazją oceniać raczej na podstawie prac pisemnych, a z kolei dzieci z zespołem Aspergera najlepiej na podstawie pisemnych testów wyboru; w przypadku ucznia bardzo zdolnego próbować włączać go w proces oceniania wykonanej przez niego pracy, wyciągać wspólnie z nim wnioski stymulujące dalszy jego rozwój;

• ucznia zdolnego oceniać w stosunku do podstawy programowej, ale też w stosunku do założonych, ambitnych celów.