Wymagania edukacyjne z przedmiotu Ogólna technologia żywności dla zawodu Technik Technologii Żywności w roku szkolnym 2022/2023

Efekty kształcenia

Uczeń:

- charakteryzuje sposoby pozyskania produktów ekologicznych

- wyjaśnia, czym jest rolnictwo ekologiczne

- rozpoznaje produkty ekologiczne

- wskazuje miejsca, skąd można pozyskać produkty ekologiczne

- opisuje metody oceny organoleptycznej żywności wykonane za pomocą zmysłów wzroku, węchu, smaku, dotyku, słuchu

- przeprowadza ocenę organoleptyczną i porównuje otrzymane wyniki z dokumentacją technologiczną

- wskazuje warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności

- magazynuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze:

- rozdziela surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze w zależności od charakterystyki ich przechowywania

- monitoruje warunki magazynowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych

- stosuje zasadę FIFO (First In First Out )

- dobiera magazyny w zależności od rodzaju przechowywanych surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych

- dobiera warunki magazynowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych

- rozpoznaje przyrządy kontrolno-pomiarowe do monitorowania warunków magazynowania

- odczytuje i zapisuje parametry magazynowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych

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

- klasyfikuje składniki żywności

- opisuje rolę składników żywności w żywieniu człowieka

- oblicza wartość energetyczną wyrobów spożywczych

- klasyfikuje zmiany zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych

- wskazuje wpływ zmian biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych na jakość wyrobów spożywczych

- dobiera sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom biochemicznym, fizykochemicznym i mikrobiologicznym zachodzącym podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych

- rozpoznaje zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. fizyczne, chemiczne, biologiczne

- wyjaśnia wpływ zagrożeń na bezpieczeństwo zdrowotne żywności

- rozpoznaje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w przetwórstwie spożywczym

- korzysta z programów komputerowych stosowanych w dokumentowaniu procesów produkcji i magazynowaniu wyrobów spożywczych

- wymienia cele normalizacji krajowej

- wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy

- rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej

- korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności

- klasyfikuje składniki żywności

- opisuje rolę składników żywności w żywieniu człowieka

- rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość oraz trwałość wyrobów spożywczych

- klasyfikuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym, np. fizyczne, chemiczne, fizykochemiczne, biologiczne

- opisuje metody utrwalania żywności stosowane w przetwórstwie spożywczym

- dobiera metody utrwalania żywności do produkcji wyrobów spożywczych

- wyjaśnia wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych

- klasyfikuje operacje i procesy jednostkowe w produkcji wyrobów spożywczych, np. obróbka wstępna, operacje fizyczne i fizykochemiczne, procesy chemiczne i biochemiczne

- rozpoznaje operacje i procesy jednostkowe w produkcji wyrobów spożywczych

- wyjaśnia cel stosowania operacji i procesów jednostkowych w produkcji wyrobów spożywczych

- określa parametry technologiczne operacji i procesów jednostkowych w produkcji wyrobów spożywczych

- opisuje wpływ parametrów technologicznych operacji i procesów jednostkowych na wyroby spożywcze

- rozróżnia dokumentację techniczną i technologiczną dotyczącą produkcji wyrobów spożywczych, normy, procedury, instrukcje technologiczne, instrukcje stanowiskowe, receptury

- rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane do przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych

- dobiera maszyny i urządzenia stosowane do przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych

- rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego

- rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego

- rozróżnia po kolorach oznakowanie instalacji technicznych w zakładach przetwórstwa spożywczego, np. instalację gazową, parową, wodną, powietrzną

- rozpoznaje zagrożenia zdrowotne żywności (fizyczne, chemiczne i biologiczne) występujące w trakcie magazynowania i przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów spożywczych

- opisuje wpływ zagrożeń zdrowotnych na jakość surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych w trakcie magazynowania i przygotowywania do produkcji wyrobów spożywczych

I. Zalecane warunki i sposób realizacji

Szkoła prowadząca kształcenie w zawodzie zapewnia pomieszczenia dydaktyczne z wyposażeniem odpowiadającym technologii i technice stosowanej w zawodzie, aby zapewnić osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego 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.

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 lekcji - aktywność

- praca domowa uczniów

- wysiłek wkładany w wywiązywanie się z obowiązków

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

- wytwory pracy np.: projekty

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:

**-**nie opanował wiadomości i umiejętności przewidzianych przez podstawę programową kształcenia w zawodzie w zakresie pozwalającym na wykonywanie zawodu,

-nie pracuje systematycznie, opuszcza zajęcia,

-nie potrafi nazwać, wymienić podstawowych pojęć, zasad w zawodzie, nie potrafi czytać dokumentacji technicznej

-nie potrafi rozwiązać podstawowego, typowego problemu nawet przy pomocy nauczyciela,

-nie zna elementarnych pojęć, terminów właściwych dla zawodu,

-nie zna podstawowych zasad bhp w zawodzie, nie stosuje się do tych zasad,

-braki, jakie wykazuje nie pozwalają na dalsze kształcenie zawodowe.

Ocena dopuszczająca

Uczeń:

-opanował w stopniu elementarnym wiadomości i umiejętności zawodowe w zakresie pozwalającym na rozwiązywanie większości problemów i zadań w danym zawodzie,

-braki w wiadomościach i umiejętnościach pozwalają na wykonywanie podstawowych czynności zawodowych,

-zna podstawowe zasady bhp właściwe dla zawodu i potrafi je zastosować,

- z pomocą nauczyciela wykonuje proste czynności zawodowe z zakresu technologii żywności

-stosuje nieudolnie język zawodowy, zna podstawowe pojęcia, nazywa podstawowe

przyrządy, maszyny.

-braki, jakie wykazuje pozwalają na kontynuowanie kształcenia zawodowego.

Ocena dostateczna

Uczeń:

- opanował podstawowe wiadomości i umiejętności zawodowe w zakresie pozwalającym na rozwiązywanie większości problemów i zadań w danym zawodzie,

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

- przy pomocy nauczyciela potrafi dokonać analizy typowego problemu zawodowego

- przy pomocy nauczyciela potrafi określić nieprawidłowości w rozwiązaniu i poprawić

błędy,

- posługuje się terminologią fachową popełniając nieliczne błędy,

- wykonane prace zawierają błędy, które pozwalają po wprowadzeniu poprawek na prawidłowe rozwiązania problemu,

- zadane ćwiczenia i prace stara się, mimo trudności wykonać jak najlepiej;

- potrafi stosować poznane wcześniej typowe rozwiązania.

Ocena dobra

Uczeń:

-opanował wiadomości i umiejętności właściwe dla zawodu w stopniu pozwalającym na skuteczne wykonywanie zawodu

-braki, jakie posiada pozwalają na wykonywanie czynności zawodowych,

-zna i stosuje pojęcia i zasady, definicje właściwe dla zawodu w zakresie technologii żywności

-zna i stosuje zasady bhp właściwe dla zawodu,

- zna jednostki miar układu SI oraz potrafi rozwiązać zadania z zakresu technologii żywności popełniając nieliczne błędy

-potrafi poprawić wskazany przez nauczyciela błąd w wykonywanym zadaniu,

-dobrze posługuje się podstawową terminologią zawodową,

-z niewielką pomocą nauczyciela potrafi wyciągać wnioski z przeprowadzonego ćwiczenia,

-jest aktywny na lekcjach,

-prace domowe są wykonane starannie z niewielkimi błędami.

- wykonuje ćwiczenia, prace i projekty z niewielkimi brakami w stosunku do przedstawionego przez nauczyciela wzoru czy przykładu

- z niewielkimi potknięciami omawia zagadnienia z zakresu technologii żywności

Ocena bardzo dobra

Uczeń:

-opanował wiadomości i umiejętności zawodowe w stopniu gwarantującym wysoki poziom kwalifikacji zawodowych,

-sprawnie posługuje się terminologią właściwą dla zawodu,

- wykonuje obliczenia stosowane w przetwórstwie żywności

- zna jednostki miar z układu SI i przelicza je

-potrafi argumentować własne rozwiązania problemów, właściwie wnioskuje

-wykorzystuje widzę teoretyczną do rozwiązywania zadań praktycznych,

- wykonuje ćwiczenia, prace i projekty z dużą starannością i dokładnością w odtworzeniu zaprezentowanego przez nauczyciela wzoru, przykładu

-jest aktywny na lekcjach,

-wykonuje prace w sposób estetyczny,

-pracuje systematycznie,

-stosuje się do zasad bhp właściwych w zawodzie

Ocena celująca

Uczeń:

- opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania,

- samodzielnie rozwiązuje problemy związane z postawionym zadaniem,

- umiejętnie stosuje wiedzę i umiejętności z innych przedmiotów do rozwiązywania problemów zawodowych,

- biegle stosuje terminologię właściwą dla zawodu,

- właściwie wykorzystuje wiedzę teoretyczną do rozwiązywania problemów praktycznych,

- bierze udział w konkursach, olimpiadach związanych z zawodem osiągając tytuł laureata bądź finalisty szczebla centralnego, bądź okręgowego w zależności od olimpiady

- wyróżnia się starannością i solidnością podczas wykonywania powierzonych zadań oraz aktywnością na lekcjach;

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

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 uwagę 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.

Wymagania edukacyjne z przedmiotuOgólna technologia żywności z towaroznawstwem, zawód Technik Technologii Żywności

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **dopuszczający** | **dostateczny** | **dobry** | **Bardzo dobry** |
| Uczeń :   * Definiuje podstawowe pojęcia: żywność, technologia żywności, przetwórstwo spożywcze, używki, proces produkcyjny, proces technologiczny, surowiec, produkt gotowy, itp. * Wymienia opakowania do produktów spożywczych * Wymienia i klasyfikuje składniki odżywcze * Wymienia składniki nieodżywcze * Określa źródła żywności * Wymienia zmiany , fizyczne, biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji wyrobów spożywczych * Wymienia dodatki do żywności * Wymienia operacje i procesy jednostkowe * Wymienia metody utrwalania żywności i klasyfikuje * Wymienia główne założenia higieny produkcji * Wymienia branże przemysłu spożywczego * Wymienia surowce, półprodukty i produkty gotowe poszczególnych branż przemysłu spożywczego * Zna podstawowe przepisy bhp w zakładach przetwórstwa spożywczego * Wymienia podstawowe maszyny i urządzenia przemysłu spożywczego oraz potrafi je dobrać do właściwej operacji bądź procesu * Wskazuje surowce stosowane w branżach przemysłu spożywczego * Wykonuje proste obliczenia dotyczące zapotrzebowania na surowce, półprodukty, wyroby gotowe, materiały pomocnicze, popełnia błędy, wymaga pomocy nauczyciela. * Wyjaśnia skróty GHP, GMP, HACCP, CP, CCP * Wymienia rodzaje instalacji w przemyśle spożywczym * Wymienia przykłady aparatury kontrolno- pomiarowej w przemyśle spożywczym | Uczeń:   * Wskazuje kierunki przetwórstwa spożywczego * Charakteryzuje podstawowe przepisy higieniczne w zakładach przetwórstwa spożywczego * Przewiduje zagrożenia występujące w środowisku pracy * Klasyfikuje opakowania według różnych kryteriów * Charakteryzuje składniki odżywcze * Charakteryzuje zmiany, fizyczne, biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji wyrobów spożywczych * Wskazuje czynniki wpływające na wielkość bazy surowcowej * Określa funkcje dodatków do żywności * Dokonuje podziału operacji i procesów jednostkowych * Definiuje operacje i procesy jednostkowe oraz dobiera je do określonych produktów * Omawia podział metod utrwalania żywności i ich dobór w zależności od przerabianego surowca * Charakteryzuje i potrafi zastosować podstawowe przepisy higieniczne * Określa zakres poszczególnych branż przemysłu spożywczego * Umie zastosować podstawowe przepisy bhp w praktyce * Omawia budowę i zasadę działania maszyn i urządzeń * Wskazuje źródła zakażeń żywności * Wskazuje zastosowanie surowców w poszczególnych branżach przemysłu spożywczego * Wykonuje obliczenia dotyczące zapotrzebowania na surowce, półprodukty, wyroby gotowe, materiały pomocnicze, popełnia nieliczne błędy. * Systemy zapewnienia jakości zdrowotnej żywności- wymienia systemy i krótko je omawia * Charakteryzuje rodzaje instalacji w przemyśle spożywczym * Charakteryzuje aparaturę kontrolno- pomiarową | Uczeń   * Określa rodzaje materiałów do opakowań w przemyśle spożywczym * Zna budowę podstawowych składników odżywczych * Charakteryzuje składniki odżywcze oraz wskazuje ich źródła * Wskazuje czynniki powodujące zmiany fizyczne, biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji wyrobów spożywczych * Łączy procesy i operacje jednostkowe w proces technologiczny * Wymienia zalety i wady poszczególnych operacji termicznych * Dobiera metody utrwalania żywności do określonych produktów * Rozróżnia i określa mechanizm działania środków konserwujących, myjących i dezynfekujących * Omawia źródła zakażeń żywności * Wskazuje metody uzdatniania wody * Posługuje się dokumentami w zakresie opakowań, surowców, produktów gotowych * Opisuje podstawowe procesy technologiczne charakterystyczne dla danej branży * Dobiera maszyny i urządzenia dla danej branży przemysłu spożywczego * Dobiera maszyny i urządzenia do danych operacji i procesów jednostkowych * Szkicuje schematy prostych maszyn i urządzeń * Wykonuje samodzielnie obliczenia dotyczące zapotrzebowania na surowce, półprodukty, wyroby gotowe, materiały pomocnicze, sporadycznie popełnia nieliczne błędy. * Wskazuje miejsca zagrożeń w procesie technologicznym * Dobiera aparaturę kontrolno- pomiarową do operacji i procesów jednostkowych oraz oznaczeń analitycznych. | Uczeń:   * Dobiera opakowania do produktów * Określa przyczyny ubytków naturalnych i sposoby ich zmniejszania * Określa wpływ składników odżywczych i nieodżywczych na organizm * Określa wpływ zmian , fizycznych, biochemicznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych zachodzące podczas produkcji wyrobów spożywczych, na jakość wyrobu gotowego * Określa wpływ opakowań na wyrób gotowy oraz środowisko * Opracowuje samodzielnie procesy technologiczne * Określa wpływ operacji i metod na jakość produktu gotowego * Analizuje metody utrwalania żywności na przykładach konkretnych półprzetworów i produktów gotowych * Dobiera maszyny i urządzenia do utrzymania higieny produkcji * Ustawia maszyny i urządzenia w określony ciąg technologiczny * Szkicuje schematy maszyn i urządzeń * Ocenia wpływ jakości wody na jakość produktu gotowego * Omawia metody uzdatniania wody * Dobiera dodatki do żywności w zależności od asortymentu produktu * Wykonuje samodzielnie , bezbłędnie obliczenia dotyczące zapotrzebowania na surowce, półprodukty, wyroby gotowe, materiały pomocnicze, wydajności produkcji * Omawia znaczenie systemów zapewnienia jakości zdrowotnej żywności * Obsługuje aparaturę kontrolno- pomiarową do operacji i procesów jednostkowych oraz oznaczeń analitycznych. |

**Ocenę niedostateczną**

Otrzymuje uczeń, który:

-nie opanował wiadomości i umiejętności określonych w podstawie programowej przedmiotu nauczania, a braki uniemożliwiają dalsze zdobywanie wiedzy i umiejętności z tego przedmiotu,

- nie jest w stanie wykonać zadań o niewielkim stopniu trudności

-nie pracuje systematycznie, opuszcza zajęcia,

-nie potrafi nazwać, wymienić podstawowych pojęć, zasad w zawodzie,

-nie potrafi rozwiązać podstawowego, typowego problemu nawet przy pomocy

nauczyciela,

-nie zna elementarnych pojęć, terminów właściwych dla zawodu,

-nie zna podstawowych zasad bhp w zawodzie, nie stosuje się do tych zasad,

-braki, jakie wykazuje nie pozwalają na dalsze kształcenie zawodowe.

**Ocenę celującą**

może otrzymać uczeń, który:

-opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania,

-samodzielnie rozwiązuje problemy związane z przedmiotem,

-umiejętnie stosuje wiedzę i umiejętności z innych przedmiotów do rozwiązywania

problemów zawodowych,

-biegle stosuje terminologię właściwą dla zawodu,

-analizuje i ocenia rozwiązania problemów,

-trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną do rozwiązywania problemów praktycznych,

-planuje proces rozwiązywania problemów, proponuje oryginalne, twórcze rozwiązania,

-bierze udział w konkursach, olimpiadach związanych z zawodem osiągając tytuł laureata bądź finalisty szczebla centralnego, bądź okręgowego w zależności od olimpiady