

Wymagania edukacyjne z podstaw gastronomii dla klasy pierwszej szkoły branżowej

Nr programu nauczania – CKZIU-BSI5-KUCH 512001-2023

Nazwa programu –Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Podręcznik - „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. HGT.02. Część 2.”, WSiP

Nauczyciel: Magdalena Piskorska

Wymagania na poszczególne oceny				
Konieczne (ocena dopuszczająca)	Podstawowe (ocena dostateczna)	Rozszerzające (ocena dobra)	Dopełniające (ocena bardzo dobra)	Wykraczające (ocena celująca)
2	3	4	5	6
<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia pojęcia (surowiec, półprodukt, wyrób gotowy, ocena organoleptyczna, tłuszcz, kasza), - wymienia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym w gastronomii, - definiuje dodatki do żywności, - charakteryzuje przyprawę, - wymienia metody oceny sensorycznej, - omawia zasady prawidłowej obróbki termicznej, - omawia elementy składowe receptury gastronomicznej, - wyjaśnia pojęcia normalizacja i norma, - dokonuje podziału oraz określa rolę tłuszczów w gastronomii, - omawia podział warzyw i owoców i ich obróbkę wstępną, - wymienia zasady tradycyjnego gotowania warzyw oraz umie wymienić jakie warzywa jakim barwnikiem są zabarwione, - omawia budowę ziemniaka oraz charakteryzuje typizację ziemniaka, - dokonuje podziału produktów zbożowych, - wymienia florę 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia pojęcia (surowiec, półprodukt, wyrób gotowy, ocena organoleptyczna, tłuszcz, kasza), - wyjaśnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym w gastronomii, - dokonuje podziału dodatków do żywności, - charakteryzuje przyprawę i omawia zasady stosowania przypraw, - charakteryzuje metody oceny sensorycznej, - omawia wpływ obróbki termicznej na żywność, - omawia elementy składowe receptury gastronomicznej oraz wyjaśnia znaczenie w procesie gastronomicznym, - charakteryzuje certyfikaty zgodności i deklaracje zgodności, - określa zmiany zachodzące w tłuszczach podczas przechowywania i obróbki termicznej, - omówić przydatność kulinarną warzyw i owoców, - omawia zasady gotowania warzyw z uwzględnieniem barwnika, - wymienia cechy ziemniaka przydatnego w gastronomii oraz 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienia zastosowanie poszczególnych systemów technologicznych w gastronomii, - wymienia poszczególne wymagania GHP, GMP oraz HACCP, - określa cel stosowania dodatków do żywności, - dopiera przyprawy do potraw, - wyliczać metody oceny organoleptycznej i sensorycznej, - omawia zmiany zachodzące podczas obróbki cieplnej, - omawia zasady pobierania próbek i sporządza etykietę z pobranej potrawy, - omawia proces utwardzania olejów, - charakteryzuje przydatność kulinarną warzyw i owoców, - omawia wpływ rozdrobnienia i czasu obróbki termicznej na wartość odżywczą, - omawia wartość odżywczą ziemniaka w zależności od okresu zbioru i przechowywania, - porównuje wartość odżywczą produktów zbożnych, - omawia wartość odżywczą produktów mlecznych, 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje poszczególne systemy technologiczne w gastronomii, - wyszukuje i omawia przepisy prawne dotyczące dodatków do żywności, - wskazuje zasadność stosowania poszczególnych przypraw i dodatków, - omawia wpływ obróbki na wartość odżywczą oraz zmiany zachodzące w składnikach odżywczych podczas obróbki termicznej, - analizuje rodzaje normatywów surowcowych stosowanych w recepturach, - potrafi wytłumaczyć proces rafinacji olejów, - porównuje wartość odżywczą różnych gatunków warzyw i owoców, - omawia zmiany wartości odżywczej podczas różnych metod obróbki termicznej warzyw, - porównuje skład chemiczny ziemniaka i przetworów ziemniaczanych, - analizuje przydatność gastronomiczną produktów zbożowych, - omawia wartość odżywczą jaj i przetworów jajczarskich, 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje poszczególne wymagania GHP, GMP oraz HACCP, - analizuje etykiety na opakowaniach względem składu surowcowego i stosowanych dodatków, - analizuje rodzaje normatywów surowcowych stosowanych w recepturach oraz przelicza surowce zawarte w recepturach na oczekiwaną ilość wyrobu, - analizuje zmiany podczas obróbki termicznej surowców, - omawia chemiczne zmiany zachodzące podczas dojrzewania mięsa, - analizuje wartość odżywczą i znaczenie różnych gatunków drobiu, - uzasadnia wybór ryb do produkcji gastronomicznej, - dobrać techniki i metody do sporządzania zakąsek oraz przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych zakąsek, - omawia przygotowanie zup specjalnych, - omawia przygotowanie sosów specjalnych,

<p>bakteryjną produktów mlecznych,</p> <ul style="list-style-type: none"> - omawia budowę jaja i funkcje elementów budowy, - omawia zagrożenie Salmonellą i Shigellą, - wymienia zwierzęta rzeźne i dzikie, - omawia budowę mięsa zwierząt rzeźnych, - wymienia rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego, - omawia budowę ryb i wymienia rodzaje ryb i owoców morza, - dokonuje klasyfikacji zakąsek, - dobiera surowce do produkcji galaret, - dokonuje podziału zup oraz omawia sposoby przygotowania surowców i półproduktów zup, - dokonuje podziału sosów ze względu na rodzaj użytej bazy i temperatury podawania. 	<p>wymienia glikoalkaloidy,</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje przetwory ziemniaczane, - objaśnia skład chemiczny i wartość odżywczą produktów zbożowych, - charakteryzuje produkty mleczne, - interpretuje oznaczenia na opakowaniach i pieczęci jaja, - omawia znaczenie badań weterynaryjnych, - omawia proces dojrzewania mięsa, - omawia kryteria oceny jakości drobiu oraz oceniać i klasyfikować je, - omawia cechy świeżych i nieświeżych ryb i owoców morza, - omawia zasady sanitarno-higieniczne w czasie produkcji zakąsek, - omawia przemiany kolagenu podczas ogrzewania, - dobiera dodatki i naczynia do zup, - dokonuje podziału sosów. 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia klasyfikację i znakowanie jaj, - dokonuje podziału i charakteryzuje mięso zwierząt rzeźnych, - omawia przemiany jakościowe mięsa w procesach poubojowych, - objaśnia skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i ptactwa dzikiego, - objaśnia skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza, - rozróżnia asortyment zakąsek, - omawia etapy klarowania galaret, - określa parametry przechowywania zup, - charakteryzuje podstawowe sosy. 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia przemiany w jajku podczas obróbki termicznej, - charakteryzuje podroby i produkty uboczne, - analizuje różnice w składzie i budowie mięs różnych zwierząt, - analizuje wartość odżywczą różnych gatunków drobiu, - porównuje zastosowanie ryb produkcji gastronomicznej, - dobiera techniki i metody do sporządzania zakąsek, - objaśnia proces klarowania galarety, - omawia wpływ składnika głównego na zagęszczanie zup, - omawia sposoby otrzymywania sosów. 	<p>- wypowiada się językiem technologicznym.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:

- nie opanował elementarnych wiadomości i umiejętności określonych rozkładem materiału
- pracuje niedbale, niestarannie, nie zachowuje zasad higieny, pracuje niezgodnie z zasadami bhp,
- opuszcza zajęcia, nie uzupełnia wiedzy,
- nie umie scharakteryzować surowców pod względem przydatności kulinarnej.

Wymagania na poszczególne oceny z przedmiotu Przygotowanie i wydawanie dań – pracownia gastronomiczna są zgodne ze Statutem Szkoły

Podpisy nauczyciela :

Podpisy przedstawiciela uczniów :