

Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy II Kucharz – Szkoły Branżowej I stopnia**

Przedmiot: **Podstawy gastronomii**

Nr programu nauczania - CKZiU-BSI5-KUCH-512001-2022

Nazwa programu –Program przedmiotowy o strukturze przedmiotowej

Podręcznik – Małgorzata Konarzewska: „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań.” HGT.02.

Część 1 i 2, WSiP

Nauczyciel: Marek Kot

Wymagania na poszczególne oceny				
Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
2	3	4	5	6
<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omawia gatunki handlowe cukru, - dokonuje podziału środków spulchniających, - charakteryzuje cechy i składniki ciast cukierniczych, - omawia etapy produkcji ciast cukierniczych, - rozróżnia składniki pokarmowe wg pełnionej funkcji, - wskazuje źródła składników pokarmowych, - omawia równowagę kwasowo – zasadową organizmu, - określa bilans wody w organizmie, - omawia rodzaje wegetarianizmu. 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omawia różnice między miodem naturalnym i sztucznym, - zna mechanizm działania środków spulchniających, - potrafi scharakteryzować podstawowe wyroby z ciast cukierniczych, - charakteryzuje właściwości składników pokarmowych, - dokonuje podziału poszczególnych składników odżywczych, - omawia na czym polega równowaga kwasowo – zasadową organizmu, - wskazuje źródła wody dla organizmu, - zna zasady planowania jadłospisu, - charakteryzuje poszczególne rodzaje wegetarianizmu, - omawia rodzaje chorób żywieniozależnych. 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omawia podstawowe substancje słodzące, - omawia zasady łączenia i stosowania środków spulchniających, - omawia przyczyny powstawania wad wyrobów cukierniczych, - określa rolę składników pokarmowych, - identyfikuje normy spożycia składników pokarmowych, - wymienia produkty kwasotwórcze i zasadowotwórcze, - omawia rolę wody w organizmie, - omawia wady i zalety poszczególnych rodzajów wegetarianizmu, - omawia zasady profilaktyki chorób żywieniozależnych. 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wskazuje jakich środków słodzących można używać w produkcji poszczególnych potraw, - omawia reakcje chemiczne powodujące spulchnianie wyrobów cukierniczych, - omawia zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas wypieku ciast, - określa skutki niedoboru i nadmiaru składników pokarmowych, - omawia zaburzenia równowagi kwasowo – zasadowej, - omawia skutki zaburzeń gospodarki wodnej w organizmie, - dokonuje modyfikacji błędów w jadłospisach, - zaplanować jadłospis w diecie wegetariańskiej, - komponuje zbilansowany posiłek dla chorób żywieniozależnych. 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, - biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami, - proponuje rozwiązania nietypowe, - potrafi wykorzystywać wiedzę i umiejętności z zakresu charakterystyki towaroznawczej żywności i sposobu jej przechowywania objęte programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł, - bierze udział w konkursach i olimpiadach.

Wymagania edukacyjne dla przedmiotu :podstawy gastronomii , są zgodne ze Statutem CKZiU w Dąbrowie Górniczej

Podpis nauczyciela

Jednocześnie potwierdzam zapoznanie się z wymaganiami edukacyjnymi :

Podpis przedstawiciela klasy