

## Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy I TŻiUG**

Przedmiot: **Podstawy gastronomii.**

Nr programu nauczania: CKZiU-T3-TŻUG-343404-2023

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych o strukturze przedmiotowej

Podręczniki: Małgorzata Konarzewska: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Część 1, WSiP 2019.

Nauczyciel : Magdalena Piskorska

<p><b>Wymagania konieczne [ ocena dopuszczająca]</b></p>	<p>Uczeń opanował wybiórczo wiadomości i umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ zna definicję : żywność, surowce, półprodukt, wyrób gotowy, posiłek, środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia, „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia”, środek spożywczy zafałszowany,</li><li>▪ potrafi podać definicję procesu produkcyjnego, procesu technologicznego oraz receptury.</li><li>▪ potrafi wymieniać surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej,</li><li>▪ klasyfikuje żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości,</li><li>▪ wymieniać żywność w zależności od pochodzenia,</li><li>▪ potrafi wymieniać przyprawy stosowane w produkcji gastronomicznej</li><li>▪ wymienia podstawowe zioła stosowane w produkcji gastronomicznej,</li><li>▪ zna większość dodatków do żywności stosowanych w produkcji gastronomicznej</li><li>▪ potrafi formułować definicję: ocena organoleptyczna,</li><li>▪ wymienia podstawowe typy i rodzaje norm w gastronomii,</li><li>▪ wylicza metody oceny organoleptycznej surowców i potraw,</li><li>▪ definiuje metody utrwalania żywności,</li><li>▪ wymienia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia,</li><li>▪ potrafi dokonać podziału tłuszczu ze względu na pochodzenie</li><li>▪ rozróżnia warzywa i owoce,</li><li>▪ potrafi omówić budowę ziarna zbóż,</li><li>▪ identyfikuje zboża chlebne,</li></ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zna pojęcie glutenu, kasz,</li> <li>▪ rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki),</li> <li>▪ rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki)</li> <li>▪ klasyfikuje sery ze względu na różne kryteria,</li> <li>▪ omawia budowę jaja,</li> <li>▪ rozróżnia rodzaje mięsa i elementy tuszy oraz podroby,</li> <li>▪ identyfikuje pojęcie i znaczenie dojrzewania mięsa,</li> <li>▪ rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie,</li> <li>▪ omawia sposoby przygotowania surowców i półproduktów w technologii otrzymywania zup,</li> <li>▪ dokonuje podziału sosów ze względu na rodzaj użytej bazy i temperatury podawania.</li> </ul>
<p><b>Wymagania podstawowe [ ocena dostateczna]</b></p>	<p>Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozróżniać podstawowe pojęcia w gastronomii: żywność, surowiec półprodukt, wyrób gotowy,</li> <li>▪ odróżnia proces produkcyjny od procesu technologicznego,</li> <li>▪ potrafi klasyfikować surowce wd. różnych kryteriów,</li> <li>▪ zna sposób przechowywania poszczególnych grup żywności,</li> <li>▪ potrafi rozróżniać składniki pokarmowe,</li> <li>▪ omawia wpływ składników odżywczych na organizm człowieka,</li> <li>▪ rozróżnia i opisuje dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej,</li> <li>▪ wymienia składowe receptury gastronomicznej,</li> <li>▪ potrafi wyjaśniać znaczenie stosowania przypraw,</li> <li>▪ potrafi wyjaśniać zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badań,</li> <li>▪ porównuje metody oceny organoleptycznej surowców i potraw,</li> <li>▪ rozróżnia metody utrwalania żywności,</li> <li>▪ potrafi porównywać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia</li> <li>▪ charakteryzuje tłuszcze zwierzęce i roślinne,</li> <li>▪ omawia metody obróbki cieplnej różnych grup warzyw,</li> <li>▪ potrafi omówić przeznaczenie poszczególnych typów mąk,</li> <li>▪ omawia właściwości skrobi pszennej i ziemniaczanej,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ potrafi dokonać podziału kasz w zależności od stopnia przerobu i wielkości ziarna,</li> <li>▪ omawia wartość odżywczą mleka,</li> <li>▪ potrafi scharakteryzować śmietankę i śmietanę,</li> <li>▪ potrafi omówić podstawowe zasady otrzymywania skrzepów kwasowych i podpuszczkowych,</li> <li>▪ omawia budowę jaja i funkcje elementów budowy,</li> <li>▪ rozróżnia i charakteryzuje rodzaje mięsa i elementy tuszy oraz podroby,</li> <li>▪ omawia proces dojrzewania mięsa,</li> <li>▪ omawia cechy ryb świeżych i nieświeżych,</li> <li>▪ charakteryzuje elementy składowe zup ( wywar, składniki główny, sposób zagęszczenia),</li> <li>▪ charakteryzuje podstawowe sosy gorące,</li> </ul>
<p><b>Wymagania rozszerzające [ ocenę dobra]</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności:</li> <li>▪ charakteryzuje proces produkcyjny i proces technologiczny,</li> <li>▪ klasyfikuje żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej,</li> <li>▪ wyjaśnia wpływ składników odżywczych na organizm człowieka ,</li> <li>▪ potrafi oceniać rodzaj oraz jakość ziół i przypraw,</li> <li>▪ dobiera warunki przechowywania ziół i przypraw w zależności od ich rodzaju,</li> <li>▪ wymienia składowe receptury gastronomicznej oraz zna jej znaczenie w procesie gastronomicznym,</li> <li>▪ opisuje typy i rodzaje norm w gastronomii,</li> <li>▪ zna zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badań żywności,</li> <li>▪ umie charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia,</li> <li>▪ omawia schemat produkcji tłuszczów w tym oleju,</li> <li>▪ omawia zmiany wartości odżywczej podczas różnych metod obróbki termicznej warzyw,</li> <li>▪ analizuje przydatność gastronomiczną produktów zbożowych,</li> <li>▪ omawia zastosowanie skrobi pszennej i ziemniaczanej do zagęszczania potraw,</li> <li>▪ charakteryzuje rodzaje kaszy,</li> <li>▪ potrafi wymienić mikroflorę mleka,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ potrafi dokonywać analizy zastosowania surowców mlecznych do produkcji gastronomicznej,</li> <li>▪ omawia wartość odżywczą serów,</li> <li>▪ wyjaśnia zasady klasyfikacji i znakowania jaj,</li> <li>▪ rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego,</li> <li>▪ omawia przemiany jakościowe mięsa w procesach poubojowych ,</li> <li>▪ potrafi omówić zastosowanie ryb w produkcji gastronomicznej,</li> <li>▪ omawia techniki sporządzania wywarów,</li> <li>▪ omawia sposoby otrzymywania sosów,</li> <li>▪ wymienia czynniki mające wpływ na powstawanie galaret.</li> </ul>
<p><b>Wymagania dopełniające [ocena bardzo dobra]</b></p>	<p>Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ analizuje schemat procesu produkcyjnego potraw,</li> <li>▪ porównuje surowce z wybranych grup,</li> <li>▪ charakteryzuje różnice w jakości poszczególnych surowców,</li> <li>▪ uzasadnia konieczność przechowywania żywności w określonych warunkach,</li> <li>▪ potrafi analizować rodzaje normatywów surowcowych, stosowanych w recepturach,</li> <li>▪ opisuje znaczenie doboru składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów,</li> <li>▪ dobiera warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem –potrafi zinterpretować oznakowania dodatków do żywności,</li> <li>▪ prawidłowo dobiera przyprawy do określonej grupy potraw,</li> <li>▪ wskazuje zasadność stosowania poszczególnych przypraw i dodatków,</li> <li>▪ potrafi dokonywać analizy norm pod względem budowy,</li> <li>▪ opisuje normalizację i jej znaczenie w gastronomii,</li> <li>▪ uzasadnia sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności,</li> <li>▪ analizuje metody utrwalania żywności wyjaśniając ich wpływ na jakość i trwałość żywności,</li> <li>▪ potrafi interpretować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów,</li> <li>▪ interpretuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii,</li> <li>▪ potrafi scharakteryzować zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ wyjaśnia znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw,</li> <li>▪ potrafi omówić wartość odżywczą makaronów,</li> <li>▪ omawia skład chemiczny i wartość odżywczą kasz,</li> <li>▪ omawia zmiany zachodzące w mleku podczas ogrzewania,</li> <li>▪ porównuje cechy technologiczne różnych przetworów mlecznych,</li> <li>▪ omawia sery pod kontem pochodzenia z różnych kuchni świata,</li> <li>▪ opisuje zmiany zachodzące podczas obróbki termicznej w jajach,</li> <li>▪ potrafi analizować różnice w budowie i składzie mięs różnych zwierząt,</li> <li>▪ omawia chemiczne przemiany zachodzące podczas dojrzewania mięsa,</li> <li>▪ rozróżnia i charakteryzuje owoce morza,</li> <li>▪ omawia wpływ składnika głównego na stopień zagęszczenie zupy,</li> <li>▪ objaśnia proces klarowania galarety,</li> </ul>
<p><b>Wymagania wykraczające [ ocena celująca ]</b></p>	<p>Uczeń swobodnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych,</li> <li>▪ biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami,</li> <li>▪ proponuje rozwiązania nietypowe,</li> <li>▪ 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,</li> <li>▪ bierze udział w konkursach i olimpiadach.</li> </ul>

**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**

Podpis nauczyciela :

Podpisy przedstawiciela uczniów