

**Wymagania edukacyjne z Podstaw gastronomii dla klasy II Technikum żywienia i usług gastronomicznych**

Nr programu nauczania : CKZiU-T3-TŻUG-343404-2022

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

Podręcznik: „Sporządzanie potraw i napojów “ M. Zienkiewicz

Nauczyciel: mgr inż. Jadwiga Lipka

Wymagania na ocenę niedostateczną	Uczeń na ocenę niedostateczną : <ul style="list-style-type: none"><li>- nie potrafi scharakteryzować surowców pod względem przydatności kulinarnej</li><li>- nie potrafi wymienia zakąski gorące z jaj i grzybów</li><li>- nie wymienia naczyń do serwowania zakąsek gorących</li><li>- nie wymienia wyrobów z ciast cukierniczych</li><li>- nie potrafi wymienić podział syropów, pomad i glazur</li><li>- nie potrafi omówić etapów produkcji ciast</li><li>- nie wymienia desery z kuchni świata</li><li>- nie zna ich pochodzenie</li><li>- nie sporządza wybranych deserów z kuchni świata</li><li>- nie wymieni deserów z kasz mąki i owoców</li><li>- wyjaśnia definicje budyniu i potrafi omówić na wybranym przykładzie jak sporządza się budyń</li><li>- nie potrafi wskazać podziałów napojów zimnych bezalkoholowych</li><li>- nie podaje definicje używki</li><li>- nie potrafi dokonać podziału herbat</li><li>- nie dobiera parametrów wody do otrzymywania dobrej jakości naparów herbacianych</li><li>- nie potrafi dokonać podziału dokonuje podziału napojów zimnych bezalkoholowych</li><li>- nie wymienia napoje funkcjonalne i ich znaczenia dla człowieka</li><li>- nie wymienia soków owocowe i warzywne ich odmiany dostępne na rynku</li><li>- nie wymienia składników piwa</li><li>- nie wymienia urządzeń do przygotowania kawy</li><li>- nie potrafi wymienić autorów i pierwsze książki kucharskie w historii kuchni polskiej</li><li>- nie wymienia najbardziej charakterystyczne potrawy danego regionu Polski</li><li>- nie potrafi wymienić przykładowe potrawy produkty certyfikowane przez UN z danego</li></ul>
-----------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nie potrafi scharakteryzować surowce kuchni polskiej, francuskiej , rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej</li> </ul>
<p>Wymagania na ocenę dopuszczającą</p>	<p>Uczeń na ocenę dopuszczającą :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia znaki manipulacyjne i informacyjne</li> <li>- wymienia gatunki handlowe cukru</li> <li>- definiuje naturalne i sztuczne środki słodzące</li> <li>- dokonuje podziału środków spulchniających</li> <li>- zna rodzaje ciast</li> <li>- rozróżnia rodzaje ciast</li> <li>- omawia etapy produkcji ciasta piernikowego</li> <li>- charakteryzuje wyroby z ciasta piernikowego</li> <li>- dobiera parametry wypieku ciasta piernikowego</li> <li>- dokonuje podziałów napojów zimnych bezalkoholowych</li> <li>- podaje definicje używki</li> <li>- wskazuje na używki wykorzystywane w gastronomii</li> <li>- dokonuje podziału herbat</li> <li>- dobiera parametry wody do otrzymywania dobrej jakości naparów herbacianych</li> <li>- dokonuje podziałów napojów zimnych bezalkoholowych</li> <li>- wymienia napoje funkcjonalne i ich znaczenia dla człowieka</li> <li>- wymienia soki owocowe i warzywne ich odmiany dostępne na rynku</li> <li>- wymienia składniki piwa</li> <li>- wymienia urządzenia do przygotowania kawy</li> <li>- potrafi wymienić autorów i pierwsze książki kucharskie w Historii kuchni polskiej</li> <li>- wymienia najbardziej charakterystyczne potrawy danego regionu Polski</li> <li>- potrafi wymienić przykładowe potrawy produkty certyfikowane przez UN z danego regionu PL</li> <li>- charakteryzuje surowce kuchni polskiej, francuskiej , rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej</li> <li>-definiuje normy</li> <li>-określa zadania PKN</li> <li>- omawia zasady normalizacji krajowej</li> </ul>
<p>Wymagania na ocenę dostateczną</p>	<p>Uczeń na ocenę dostateczną:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnia znaki manipulacyjne i informacyjne</li> <li>- przedstawić na schemacie otrzymywanie cukru z buraka cukrowego</li> <li>- omawia różnicę pomiędzy miodem naturalnym i sztucznym</li> <li>- omawia mechanizm działania środków</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>spulchniających</li> <li>- rozróżnia potrawy z regionu Polski</li> <li>- omawia zasady łączenia i stosowania środków spulchniających</li> <li>- wymienia cechy ciast piernikowych, kruchych, półkruchych, drożdżowych, biszkoptowych i francuskich</li> <li>- omawia napoje funkcjonalne i ich znaczenia dla człowieka</li> <li>- wymienia soki owocowe i warzywne ich odmiany dostępne na rynku</li> <li>- wymienia składniki naparu kawy, herbaty</li> <li>- charakteryzuje różne gatunki piwa</li> <li>- omawia proces produkcji piwa</li> <li>- potrafi omówić sposoby spieniania mleka</li> <li>- spienia mleko jedną z wybranych metod</li> <li>- dobiera dodatki do kawy</li> <li>- omawia proces otrzymywania kawy</li> <li>- omawia wpływ używek na organizm człowieka</li> <li>- zna podstawowe słownictwo używane w kuchni staropolskiej (niezbędne do interpretacji prostych receptur)</li> <li>- wymienia potrawy kuchni polskiej, francuskiej, rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej</li> <li>- wymienia sprzęt potrzebny do przygotowania potraw kuchni polskiej, francuskiej, rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej</li> <li>- określa zadania PKN</li> <li>- wymienia zasady normalizacji krajowej</li> </ul>
Wymagania na ocenę dobrą	<p>Uczeń na ocenę dobrą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stosuje znaki manipulacyjne i informacyjne</li> <li>- charakteryzuje inne naturalne i sztuczne substancje słodzące (syrop klonowy, cukier palmowy, aspartam, acesulfam, sorbitol, ksylitol)</li> <li>- uzasadnia schemat działania środków słodzących</li> <li>- omawia etapy produkcji ciast piernikowych, kruchych, półkruchych, drożdżowych, biszkoptowych i francuskich</li> <li>- charakteryzuje soki owocowe i warzywne ich odmiany dostępne na rynku</li> <li>- omawia wpływ herbaty na człowieka</li> <li>- charakteryzuje otrzymywania naparu kakao, kawy i herbaty</li> <li>- uzasadnia w jaki sposób podawać soki owocowe i warzywne</li> <li>- analizuje różne gatunki piwa jasnego i ciemnego</li> <li>- omawia budowę oraz zasadę działania urządzeń do parzenia kawy</li> <li>- charakteryzuje kawy dostępne na rynku</li> <li>- potrafi wymienić receptury kuchni staropolskiej</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje potrawy z regionu Polski</li> <li>- charakteryzuje potrawy kuchni polskiej, francuskiej, rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej</li> <li>- podaje podstawy prawne działania PKN</li> <li>- omawia organizacje międzynarodowe normalizacyjne</li> </ul>
<p>Wymagania na ocenę bardzo dobrą</p>	<p>Uczeń na ocenę bardzo dobrą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analizuje znaki manipulacyjne i informacyjne</li> <li>- wskazuje jakich środków słodzących można używać w produkcji poszczególnych potraw</li> <li>- potrafi omówić zmiany środków słodzących podczas procesów technologicznych</li> <li>- podaje reakcje chemiczne powodujące spulchnienie wyrobów cukierniczych</li> <li>- omawia skład mieszanek spulchniających i zachodzące między składnikami mieszanek reakcje</li> <li>- omawia zmiany fizyko-chemiczne zachodzące podczas wyrobu ciast piernikowych, kruchych, półkruchych, drożdżowych, biszkoptowych i francuskich</li> <li>- wymienia asortyment ciast piernikowych, kruchych, półkruchych, drożdżowych, biszkoptowych i francuskich</li> <li>- wyjaśnia z jakich surowców przygotowuje się omawia napoje funkcjonalne i ich znaczenia dla człowieka</li> <li>- podaje wartość odżywczą herbaty, kawy i kakao</li> <li>- wyjaśnia sposób produkcji piwa</li> <li>- przedstawia schemat budowy urządzeń do kawy</li> <li>- ocenia organoleptycznie mieszanki kaw</li> <li>- analizuje receptury kuchni staropolskiej</li> <li>- charakteryzuje surowce i potrawy kuchni regionu Polski</li> <li>- opisuje dania kuchni polskiej, francuskiej, rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej</li> <li>- charakteryzuje zasady normalizacji w gastronomii</li> </ul>
<p>Wymagania na ocenę celującą</p>	<p>Uczeń na ocenę celującą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnia działanie znaków manipulacyjnych i informacyjnych</li> <li>- ocenia znaczenie środków słodzących i sztucznych</li> <li>- wyjaśnia działanie środków słodzących i sztucznych</li> <li>- omawia przyczyny powstawania wad ciast</li> </ul>

	<p>piernikowych, kruchych, półkruchych, drożdżowych, biszkoptowych i francuskich</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rysuje schematy wykonania asortymentu ciast piernikowych, kruchych, półkruchych, drożdżowych, biszkoptowych i francuskich</li> <li>- ocenia jakie znaczenie dla zdrowia ma spożycie soków owocowo- warzywnych</li> <li>- omawia wartość odżywczą wybranych napojów</li> <li>- opracowuje samodzielnie schemat produkcji kakao, kawy i herbaty</li> <li>- planuje sposób przygotowania soków warzywnych i owocowych</li> <li>- planuje schemat produkcji piwa</li> <li>- opracowuje schemat produkcji piwa jasnego lub ciepłego</li> <li>- omawia wpływ herbaty na organizm człowieka</li> <li>- charakteryzuje herbaty yerba mate</li> <li>- ocenia organoleptycznie kawy</li> <li>- omawia potrawy i produkty wpisane na listę UN regionu Polski</li> <li>- opisuje potrawy z regionów Polski</li> <li>- rysuje schemat produkcji potraw kuchni polskiej, francuskiej, rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej</li> <li>- wyjaśnia procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych</li> <li>- wyjaśnia cele normalizacji krajowej</li> <li>- rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej</li> </ul>
--	--

Wymagania edukacyjne z przedmiotu Podstawy gastronomii na poszczególne oceny są zgodne ze Statutem Szkoły.