**Wymagania edukacyjne z podstaw gastronomii dla klasy pierwszej szkoły branżowej**

Nr programu nauczania - ZSE-BSK-512001-2021

Nazwa programu –Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

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

|  |
| --- |
| **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** |
| Uczeń:- wyjaśnia pojęcia (surowiec, półprodukt, wyrób gotowy, ocena organoleptyczna, tłuszcz, kasza),- wymienia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym w gastronomii, - definiuje dodatki do żywności, - charakteryzuje przyprawy, - 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 bakteryjną produktów mlecznych, - 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 ryby 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. | Uczeń:- 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 przyprawy 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 wymienia glikoalkaloidy,- 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. | Uczeń:- 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 w pływ 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, - 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. | Uczeń:- 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 równych 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, - 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, - dobrać techniki i metody do sporządzania zakąsek,- objaśnia proces klarowania galarety, - omawia wpływ składnika głównego na zagęszczanie zup, - omawia sposoby otrzymywania sosów. | Uczeń:- 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, - wypowiada się językiem technologicznym.  |

Kryteria oceniania z podstaw gastronomii są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.