Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy I TŻiUG**

Przedmiot : **Podstawy gastronomii**.

 Nr programu nauczania: ZSE- TŻiUG-343404-2021

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 : mgr inż. Marek Kot

|  |  |
| --- | --- |
| **Wymagania****konieczne****[ ocena dopuszczająca]** | Uczeń opanował wybiórczo wiadomości i umiejętności:* zna definicję : żywność, surowce, półprodukt, wyrób gotowy, posiłek, „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia, „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia”, środek spożywczy zafałszowany,
* potrafi podać definicję procesu produkcyjnego, procesu technologicznego oraz receptury.
* potrafi wymieniać surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej,
* klasyfikuje żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości,
* wymieniać żywność w zależności od pochodzenia,
* potrafi wymieniać przyprawy stosowane w produkcji gastronomicznej
* wymienia podstawowe zioła stosowane w produkcji gastronomicznej,
* zna większość dodatków do żywności stosowanych w produkcji gastronomicznej
* potrafi formułować definicję: ocena organoleptyczna,
* wymienia podstawowe typy i rodzaje norm w gastronomii,
* wylicza metody oceny organoleptycznej surowców i potraw,
* definiuje metody utrwalania żywności,
* wymienia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia,
* potrafi dokonać podziału tłuszczu ze względu na pochodzenie
* rozróżnia warzywa i owoce,
* potrafi omówić budowę ziarna zbóż,
* identyfikuje zboża chlebowe,
* zna pojęcie glutenu, kasz,
* rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki),
* rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki)
* klasyfikuje sery ze względu na różne kryteria,
* omawia budowę jaja,
* rozróżnia rodzaje mięsa i elementy tuszy oraz podroby,
* identyfikuje pojęcie i znaczenie dojrzewania mięsa,
* rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie,
* omawia sposoby przygotowania surowców i półproduktów w technologii otrzymywania zup,
* dokonuje podziału sosów ze względu na rodzaj użytej bazy i temperatury podawania.
 |
| **Wymagania****podstawowe****[ ocena dostateczna]** | Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe:* rozróżniać podstawowe pojęcia w gastronomii: żywność, surowiec półprodukt, wyrób gotowy,
* odróżnia proces produkcyjny od procesu technologicznego,
* potrafi klasyfikować surowce wd. różnych kryteriów,
* zna sposób przechowywania poszczególnych grup żywności,
* potrafi rozróżniać składniki pokarmowe,
* omawia wpływ składników odżywczych na organizm człowieka,
* rozróżnia i opisuje dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej,
* wymienia składowe receptury gastronomicznej,
* potrafi wyjaśniać znaczenie stosowania przypraw,
* potrafi wyjaśniać zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badań,
* porównuje metody oceny organoleptycznej surowców i potraw,
* rozróżnia metody utrwalania żywności,
* potrafi porównywać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
* charakteryzuje tłuszcze zwierzęce i roślinne,
* omawia metody obróbki cieplnej różnych grup warzyw,
* potrafi omówić przeznaczenie poszczególnych typów mąk,
* omawia właściwości skrobi pszennej i ziemniaczanej,
* potrafi dokonać podziału kasz w zależności od stopnia przerobu i wielkości ziarna,
* omawia wartość odżywczą mleka,
* potrafi scharakteryzować śmietankę i śmietanę,
* potrafi omówić podstawowe zasady otrzymywania skrzepów kwasowych i podpuszczkowych,
* omawia budowę jaja i funkcje elementów budowy,
* rozróżnia i charakteryzuje rodzaje mięsa i elementy tuszy oraz podroby,
* omawia proces dojrzewania mięsa,
* omawia cechy ryb świeżych i nieświeżych,
* charakteryzuje elementy składowe zup ( wywar, składniki główny, sposób zagęszczenia),
* charakteryzuje podstawowe sosy gorące,
 |
| **Wymagania****rozszerzające****[ ocenę dobra]** | * Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności:
* charakteryzuje proces produkcyjny i proces technologiczny,
* klasyfikuje żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej,
* wyjaśnia wpływ składników odżywczych na organizm człowieka ,
* potrafi oceniać rodzaj oraz jakość ziół i przypraw,
* dobiera warunki przechowywania ziół i przypraw w zależności od ich rodzaju,
* wymienia składowe receptury gastronomicznej oraz zna jej znaczenie w procesie gastronomicznym,
* opisuje typy i rodzaje norm w gastronomii,
* zna zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badań żywności,
* umie charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia,
* omawia schemat produkcji tłuszczów w tym oleju,
* omawia zmiany wartości odżywczej podczas różnych metod obróbki termicznej warzyw,
* analizuje przydatność gastronomiczną produktów zbożowych,
* omawia zastosowanie skrobi pszennej i ziemniaczanej do zagęszczania potraw,
* charakteryzuje rodzaje kaszy,
* potrafi wymienić mikroflorę mleka,
* potrafi dokonywać analizy zastosowania surowców mlecznych do produkcji gastronomicznej,
* omawia wartość odżywczą serów,
* wyjaśnia zasady klasyfikacji i znakowania jaj,
* rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego,
* omawia przemiany jakościowe mięsa w procesach poubojowych ,
* potrafi omówić zastosowanie ryb w produkcji gastronomicznej,
* omawia techniki sporządzani wywarów,
* omawia sposoby otrzymywania sosów,
* wymienia czynniki mające wpływ na powstawanie galaret.
 |
| **Wymagania****dopełniające****[ocena bardzo dobra]** | Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania:* analizuje schemat procesu produkcyjnego potraw,
* porównuje surowce z wybranych grup,
* charakteryzuje różnice w jakości poszczególnych surowców,
* uzasadnia konieczność przechowywania żywności w określonych warunkach,
* potrafi analizować rodzaje normatywów surowcowych, stosowanych w recepturach,
* opisuje znaczenie doboru składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów,
* dobiera warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem – potrafi zinterpretować oznakowania dodatków do żywności,
* prawidłowo dobiera przyprawy do określonej grupy potraw,
* wskazuje zasadność stosowania poszczególnych przypraw i dodatków,
* potrafi dokonywać analizy norm pod względem budowy,
* opisuje normalizację i jej znaczenie w gastronomii,
* uzasadnia sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności,
* analizuje metody utrwalania żywności wyjaśniając ich wpływ na jakość i trwałość żywności,
* potrafi interpretować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów,
* interpretuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii,
* potrafi scharakteryzować zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej,
* wyjaśnia znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw,
* potrafi omówić wartość odżywczą makaronów,
* omawia skład chemiczny i wartość odżywcza kasz,
* omawia zmiany zachodzące w mleku podczas ogrzewania,
* porównuje cechy technologiczne różnych przetworów mlecznych,
* omawia sery pod kontem pochodzenia z różnych kuchni świata,
* opisuje zmiany zachodzące podczas obróbki termicznej w jajach,
* potrafi analizować różnice w budowie i składzie mięs różnych zwierząt,
* omawia chemiczne przemiany zachodzące podczas dojrzewania mięsa,
* rozróżnia i charakteryzuje owoce morza,
* omawia wpływ składnika głównego na stopień zagęszczenie zupy,
* objaśnia proces klarowania galarety,
 |
| **Wymagania****wykraczające****[ ocena celująca ]** | Uczeń swobodnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania:* 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 są zgodne ze statutem szkoły.

Opracował Marek Kot