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