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

Nr programu nauczania – CKZIU-BSIS-KUCH 512001-2022

Nazwa programu –Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

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

Nauczyciel: Agnieszka Wolska

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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.