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

Nr programu nauczania : ZSE-TŻIUG-343404-2020

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

 przedmiotowej

Podręcznik: ,,Sporządzanie potraw i napojów ‘’ M. Zienkiewicz

Nauczyciel: mgr inż. Magdalena Rajman

|  |  |
| --- | --- |
| Wymagania na ocenę niedostateczną  | Uczeń na ocenę niedostateczną :- nie potrafi scharakteryzować surowców pod względem przydatności kulinarnej - nie potrafi wymienia zakąski gorące z jaj i grzybów- nie wymienia naczynia do serwowania zakąsek  gorących - nie wymienia wyrobów z ciast cukierniczych - nie potrafi wymienić podział syropów, pomad i glazur- nie potrafi omówić etapów produkcji ciast- nie wymienia desery z kuchni świata- nie zna ich pochodzenie - nie sporządza wybranych deserów z kuchni świata - nie wymieni deserów z kasz mąki i owoców - wyjaśnia definicje budyniu i potrafi omówić na wybranym przykładzie jak sporządza się budyń  - nie potrafi wskazać podziałów napojów zimnych bezalkoholowych - nie podaje definicje używki- nie potrafi dokonać podziału herbat- nie dobiera parametrów wody do otrzymywania dobrej jakości naparów herbacianych - nie potrafi dokonać podziału dokonuje podziału napojów zimnych bezalkoholowych - nie wymienia napoje funkcjonalne i ich znaczenia dla człowieka - nie wymienia soków owocowe i warzywne ich odmiany dostępne na rynku- nie wymienia składników piwa- nie wymienia urządzeń do przygotowania kawy- nie potrafi wymienić autorów i pierwsze książki kucharskie w historii kuchni polskiej- nie wymienia najbardziej charakterystyczne potrawy danego regionu Polski- nie potrafi wymienić przykładowe potrawy produkty certyfikowane przez UN z danego - nie potrafi scharakteryzować surowce kuchni polskiej, francuskiej , rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej  |
| Wymagania na ocenę dopuszczającą  | Uczeń na ocenę dopuszczającą :- wymienia znaki manipulacyjne i informacyjne- wymienia gatunki handlowe cukru - definiuje naturalne i sztuczne środki słodzące- dokonuje podziału środków spulchniających - zna rodzaje ciast- rozróżnia rodzaje ciast- omawia etapy produkcji ciasta piernikowego - charakteryzuje wyroby z ciasta piernikowego - dobiera parametry wypieku ciasta piernikowego- dokonuje podziałów napojów zimnych bezalkoholowych - podaje definicje używki - wskazuje na używki wykorzystywane w gastronomii- dokonuje podziału herbat- dobiera parametry wody do otrzymywania dobrej jakości naparów herbacianych - dokonuje podziałów napojów zimnych bezalkoholowych - wymienia napoje funkcjonalne i ich znaczenia dla człowieka - wymienia soki owocowe i warzywne ich odmiany dostępne na rynku- wymienia składniki piwa- wymienia urządzenia do przygotowania kawy- potrafi wymienić autorów i pierwsze książki kucharskie w Historii kuchni polskiej- wymienia najbardziej charakterystyczne potrawy danego regionu Polski- potrafi wymienić przykładowe potrawy produkty certyfikowane przez UN z danego regionu PL- charakteryzuje surowce kuchni polskiej, francuskiej , rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej  -definiuje normy-określa zadania PKN - omawia zasady normalizacji krajowej |
| Wymagania na ocenę dostateczną | Uczeń na ocenę dostateczną:- rozróżnia znaki manipulacyjne i informacyjne- przedstawić na schemacie otrzymywanie cukru z buraka cukrowego- omawia różnicę pomiędzy miodem naturalnym i sztucznym - omawia mechanizm działania środków spulchniających - rozróżnia potrawy z regionu Polski- omawia zasady łączenia i stosowania środków spulchniających- wymienia cechy ciast piernikowych, kruchych, półkruchych, drożdżowych, biszkoptowych i francuskich- omawia napoje funkcjonalne i ich znaczenia dla człowieka - wymienia soki owocowe i warzywne ich odmiany dostępne na rynku- wymienia składniki naparu kawy, herbaty- charakteryzuje różne gatunki piwa - omawia proces produkcji piwa- potrafi omówić sposoby spieniania mleka- spienia mleko jedna z wybranych metod- dobiera dodatki do kawy - omawia proces otrzymywania kawy - omawia wpływ używek na organizm człowieka - zna podstawowe słownictwo używane w kuchni staropolskiej (niezbędne do interpretacji prostych receptur)- wymienia potrawy kuchni polskiej, francuskiej , rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej- wymienia sprzęt potrzebny do przygotowania potraw kuchni polskiej, francuskiej , rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej- określa zadania PKN - wymienia zasady normalizacji krajowej  |
| Wymagania na ocenę dobrą  | Uczeń na ocenę dobrą:- stosuje znaki manipulacyjne i informacyjne- charakteryzuje inne naturalne i sztuczne substancje słodzące (syrop klonowy, cukier palmowy, aspartam, acesulfam, sorbitol, ksylitol- uzasadnia schemat działania środków słodzących- omawia etapy produkcji ciast piernikowych, kruchych, półkruchych, drożdżowych, biszkoptowych i francuskich - charakteryzuje soki owocowe i warzywne ich odmiany dostępne na rynku - omawia wpływ herbaty na człowieka - charakteryzuje otrzymywania naparu kakao, kawy i herbaty- uzasadnia w jaki sposób podawać soki owocowe i warzywne- analizuje różne gatunki piwa jasnego i ciemnego- omawia budowę oraz zasadę działania urządzeń do parzenia kawy - charakteryzuje kawy dostępne na rynku- potrafi wymienić receptury kuchni staropolskiej- charakteryzuje potrawy z regionu Polski- charakteryzuje potrawy kuchni polskiej, francuskiej, rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej- podaje podstawy prawne działania PKN - omawia organizacje międzynarodowe normalizacyjne  |
| Wymagania na ocenę bardzo dobrą | Uczeń na ocenę bardzo dobrą:- analizuje znaki manipulacyjne i informacyjne- wskazuje jakich środków słodzących można używać w produkcji poszczególnych potraw- potrafi omówić zmiany środków słodzących podczas procesów technologicznych- podaje reakcje chemiczne powodujące spulchnienie wyrobów cukierniczych - omawia skład mieszanek spulchniających i zachodzące między składnikami mieszanek reakcje- omawia zmiany fizyko-chemiczne zachodzące podczas wyrobu ciast piernikowych, kruchych, półkruchych, drożdżowych, biszkoptowych i francuskich- wymienia asortyment ciast piernikowych, kruchych, półkruchych, drożdżowych, biszkoptowych i francuskich- wyjaśnia z jakich surowców przygotowuje się omawia napoje funkcjonalne i ich znaczenia dla człowieka - podaje wartość odżywczą herbaty, kawy i kakao- wyjaśnia sposób produkcji piwa- przedstawia schemat budowy urządzeń do kawy- ocenia organoleptycznie mieszanki kaw- analizuje receptury kuchni staropolskiej- charakteryzuje surowce i potrawy kuchni regionu Polski- opisuje dania kuchni polskiej, francuskiej, rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej- charakteryzuje zasady normalizacji w gastronomii |
| Wymagania na ocenę celującą  | Uczeń na ocenę celującą:- wyjaśnia działanie znaków manipulacyjnych i informacyjnych- ocenia znaczenie środków słodzących i sztucznych- wyjaśnia działanie środków słodzących i sztucznych - omawia przyczyny powstawania wad ciast piernikowych, kruchych, półkruchych, drożdżowych, biszkoptowych i francuskich- rysuje schematy wykonania asortymentu ciast piernikowych, kruchych, półkruchych, drożdżowych, biszkoptowych i francuskich- ocenia jakie znaczenie dla zdrowia ma spożycie soków owocowo- warzywnych- omawia wartość odżywczą wybranych napojów- opracowuje samodzielnie schemat produkcji kakao, kawy i herbaty- planuje sposób przygotowania soków warzywnych i owocowych- planuje schemat produkcji piwa- opracowuje schemat produkcji piwa jasnego lub ciepłego- omawia wpływ herbaty na organizm człowieka- charakteryzuje herbaty yerba mate - ocenia organoleptycznie kawy- omawia potrawy i produkty wpisane na listę UN regionu Polski- opisuje potrawy z regionów Polski - rysuje schemat produkcji potraw kuchni polskiej, francuskiej, rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej- wyjaśnia procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych- wyjaśnia cele normalizacji krajowej- rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej |

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