**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.