Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy II Kucharz – Szkoły Branżowej**

Przedmiot: **Podstaw gastronomii**

Nr programu nauczania - ZSE-BSK-512001-2021

Nazwa programu –Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

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

Nauczyciel: mgr Anita Hołowienko

|  |
| --- |
| **Wymagania na poszczególne oceny** |
| Dopuszczający | Dostateczny | Dobry | Bardzo dobry | Celujący |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Uczeń:- omawia gatunki handlowe cukru, - dokonywać podziału środków spulchniających, - charakteryzuje cechy i składniki ciast cukierniczych, - omawiać etapy produkcji ciast cukierniczych, - rozróżniać składniki pokarmowe wg pełnionej funkcji, - wskazywać źródła składników pokarmowych, - omawiać równowagę kwasowo – zasadową organizmu,- omawiać bilans wody w organizmie, - omawia rodzaje wegetarianizmu. | Uczeń:- omawia różnice między miodem naturalnym i sztucznym, - omawiać mechanizm działania środków spulchniających, - charakteryzować wyroby z ciast cukierniczych, - scharakteryzować właściwości składników pokarmowych, - dokonywać podziału poszczególnych składników odżywczych, - omawiać na czym polega równowaga kwasowo – zasadową organizmu, - wskazuje źródła wody dla organizmu, - charakteryzować poszczególne zasady planowania jadłospisu, - charakteryzuje poszczególne rodzaje wegetarianizmu, - omawia rodzaje chorób żywieniozależnych. | Uczeń:- omawia podstawowe substancje słodzące,- omawia zasady łączenia i stosowania środków spulchniających, - omawiać przyczyny powstawania wad wyrobów cukierniczych, - określić rolę składników pokarmowych, - określać normy spożycia składników pokarmowych, - wymienia produkty kwasotwórcze i zasadotwórcze, - omawia rolę wody w organizmie, - omawia wady i zalety poszczególnych rodzajów wegetarianizmu,- omawia zasady profilaktyki chorób żywieniozależnych. | Uczeń:- wskazuje jakich środków słodzących można używać w produkcji poszczególnych potraw, - omawia reakcje chemiczne powodujące spulchnianie wyrobów cukierniczych, - omawia zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas wypieku ciast, - określa skutki niedoboru i nadmiaru składników pokarmowych, - omawia zaburzenia równowagi kwasowo – zasadowej, - omawia skutki zaburzeń gospodarki wodnej w organizmie, - dokonuje modyfikacji błędów w jadłospisach, - zaplanować jadłospis w diecie wegetariańskiej, - komponuje zbilansowany posiłek dla chorób żywieniozależnych. | Uczeń:- omawia zastosowanie jakich środków słodzących można używać w produkcji poszczególnych potraw,- biegle posługiwać się wiadomościami przy układaniu jadłospisów wykraczając poza program nauczania,- samodzielnie i twórczo rozwija swoje uzdolnienia i zainteresowania,- bierze udział w olimpiadach, konkursach przynajmniej na szczeblu okręgowym. |

Kryteria oceniania z podstaw gastronomii są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.