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.