

Wymagania edukacyjne
do przedmiotu:
Technologia gastronomiczna
- na podstawie programu nauczania dla zawodu:
Kucharz , 512001
Klasa 2k

I. Poziomy wymagań edukacyjnych.

Poziom wymagań						
Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
		Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:				
Surowce pochodzenia roślinnego i ich zastosowanie w gastronomii	Charakterystyka produktów zbożowych	- podać właściwości skrobi wykorzystywane przy sporządzaniu potraw			- wyjaśniać znaczenie skrobi w sporządzaniu potraw	- stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego materiału. - uczeń bierze udział w konkursach i olimpiadach
		- wymienić podstawowe składniki makaronów fabrycznych - rozróżniać makarony fabryczne - podać warunki przechowywania makaronów	- charakteryzować makarony	- omówić wartość odżywczą makaronów	- porównać wartość odżywczą makaronów	

		- wymienić podstawowe składniki pieczywa - klasyfikować pieczywo - podać warunki przechowywania pieczywa	- charakteryzować pieczywo -wymienić wady i zalety pieczywa	- ocenić jakość organoleptyczną pieczywa	- ocenić jakość żywieniową pieczywa	
		- klasyfikować i rozróżnić kasze - wymieniać podstawowe składniki kasz i określić wartość odżywczą kasz - podać warunki przechowywania kasz	- charakteryzować kasze	- porównać wartość odżywczą kasz	- ocenić jakość żywieniową kasz	
		- klasyfikować i rozróżnić rodzaje ryżu - wymieniać podstawowe składniki ryżu i określić wartość odżywczą ryżu - podać warunki przechowywania ryżu	- charakteryzować ryże	- porównać wartość odżywczą ryżu	- ocenić jakość żywieniową ryżu	
	Charakterystyka surowców cukierniczych	- wymienić i klasyfikować surowce słodzące - określać znaczenie surowców słodzących w żywieniu człowieka - podać przykłady zastosowania środków słodzących w technologii sporządzania potraw - wymienić i klasyfikować środki spulchniające	- określać zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów	- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą surowców słodzących - charakteryzować środki spulchniające - dobierać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych	- porównywać wartość odżywczą i technologiczną surowców słodzących	

		- określać warunki magazynowania surowców słodzących i spulchniających				
	Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych	- wymienić składniki chemiczne mleka i określić wartość odżywczą mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów - określać warunki magazynowania mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów	- określać zastosowanie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów do sporządzania potraw i napojów	- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów - charakteryzować mleko, napoje mleczne fermentowane, śmietankę i śmietanę oraz sery	- analizować skład chemiczny i wartość odżywczą mleka i przetworów mlecznych - określać znaczenie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów w żywieniu człowieka	
	Charakterystyka jaj	- podać elementy budowy jaja - dokonać klasyfikacji jaj - określać sposoby oceny świeżości jaj - wymienić składniki chemiczne jaj - określać warunki magazynowania jaj	- wyjaśnić klasyfikację i znakowanie jaj - omawiać budowę jaj - określać zastosowanie jaj do sporządzania potraw i napojów	- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą jaj	- porównać wartość odżywczą jaj oraz przetworów z jaj - określić zastosowanie przetworów jajecznych w sporządzaniu potraw	
	Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	- wymieniać zwierzęta rzeźne i dzikie - rozróżniać elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny - podać znaczenie znaków weterynaryjnych	- charakteryzować budowę mięsa i zmiany poubojowe - charakteryzować znaki weterynaryjne - opisywać zastosowanie wyrobów mięsnych i podrobowych do sporządzania potraw	- charakteryzować podroby i produkty uboczne - charakteryzować wyroby mięsne i podrobowe - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	- analizować różnice w budowie i składzie mięs różnych zwierząt -charakteryzować różnice między wyrobami mięsnymi i podrobowymi	

		- wymienić składniki chemiczne mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - określić wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - określać sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	-omawiać sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny			
	Charakterystyka drobiu i ptactwa dzikiego	- wymieniać rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego - określać sposoby przechowywania i utrwalania drobiu i ptactwa dzikiego - klasyfikować tuszki drobiu i ptactwa dzikiego	- oceniać tuszki drobiu -określać zastosowanie drobiu i ptactwa dzikiego do sporządzania potraw	- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i ptactwa dzikiego	- analizować wartość odżywczą i znaczenie różnych gatunków drobiu - porównać wartość odżywczą drobiu i ptactwa dzikiego	
	Charakterystyka ryb i owoców morza	- wymieniać rodzaje ryb i owoców morza - określać sposoby przechowywania i utrwalania ryb i owoców morza - klasyfikować ryby i owoce morza - podać i rozróżniać elementy budowy ryb i owoców morza	- objaśniać ocenę świeżości ryb i owoców morza - określać zastosowanie ryb i owoców morza do sporządzania potraw	- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza	- porównywać zastosowanie ryb do produkcji gastronomicznej - porównać wartość odżywczą ryb - porównać wartość odżywczą ryb i owoców morza	
	Charakterystyka napojów zimnych i gorących	- wymieniać rodzaje napojów bezalkoholowych	- określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka	- scharakteryzować cechy organoleptyczne napojów zimnych i gorących	- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom podczas przechowywania	

		- klasyfikować napoje bezalkoholowe - wymieniać składniki napojów zimnych i gorących - podać warunki przechowywania napojów zimnych i gorących	-określać znaczenie napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka	- scharakteryzować napoje bezalkoholowe zimne i gorące	napojów zimnych i gorących	
	Charakterystyka napojów alkoholowych	- wymieniać rodzaje napojów alkoholowych - klasyfikować napoje alkoholowe - wymieniać składniki napojów alkoholowych - podać warunki magazynowania napojów alkoholowych	- określać wartość odżywczą napojów alkoholowych w żywieniu człowieka	- scharakteryzować cechy organoleptyczne napojów alkoholowych - scharakteryzować napoje alkoholowe - charakteryzować wyroby spirytusowe - określać wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka	- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom podczas przechowywania napojów zimnych i gorących - analizować konsekwencje zdrowotne spożywania napojów alkoholowych	
	Technologie sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków, grzybów, mleka, przetworów mlecznych, potraw z jaj, mąki, kasz, ryżu.	- wymienić potrawy sporządzane z surowców z zakresu realizowanego materiału (warzywa, owoce, grzyby, mleko, przetwory z mleka, jaja, mąki kasze, ryż) - rozróżnić podstawowe potrawy sporządzane z surowców z zakresu realizowanego materiału (warzywa, owoce, grzyby,	- rozróżnić potrawy sporządzane z surowców z zakresu realizowanego materiału (warzywa, owoce, grzyby, mleko, przetwory z mleka, jaja, mąki kasze, ryż) - dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca, - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw,	- planować etapy wykonania potraw, - scharakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych, jaj, mąki, kasz i ryżu	- porównywać zmiany zachodzące w owocach, warzywach, grzybach i ziemniakach podczas ich obróbki termicznej - dokonywać analizy zastosowania surowców mlecznych do produkcji gastronomicznej - porównać wartość odżywczą potraw z jaj	- porównywać cechy technologiczne różnych przetworów mlecznych - charakteryzować porównawczo wartość odżywczą różnych kasz

		mleko, przetwory z mleka, jaja, mąki kasze, ryż) - przeliczać normatyw surowcowy potraw na podstawie receptur, - wymienić zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw, - wymienić techniki sporządzenia potraw, - wymienić maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw, - wymienić sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw	- dobrać maszyny, urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw, - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z zakresu realizowanego materiału (warzywa, owoce, grzyby, mleko, przetwory z mleka, jaja, mąki kasze, ryż)	- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw	- planować zastosowanie różnych gatunków mąki do produkcji określonych potraw	
Technologia sporządzania potraw	Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów	- wymienić rodzaje ciast i deserów, - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów	- dobrać techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów, - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów, - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów,	- planować etapy wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów, - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów, - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów ciastkarskich i deserów,	- proponować dania słodkie na planowane imprezy okolicznościowe,	- dobierać wyroby cukiernicze dostosowane do specyficznej diety konsumenta,