

Wymagania edukacyjne

do przedmiotu:

Podstawy gastronomii

na podstawie programu nauczania dla zawodu:

Kucharz 512001

Klasa 1k

Poziomy wymagań edukacyjnych:

Poziom wymagań						
Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
Klasyfikacja żywności	Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej	•scharakteryzuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, przydatności kulinarnej	• wybiera żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości i od pochodzenia	• wskazuje żywność w zależności od wartości odżywczej oraz od przydatności kulinarnej, •omawia prawne aspekty produkcji żywności w Polsce	•klasyfikuje żywność w zależności od wybranego kryterium	

II. Pojęcia w gastronomii	Surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w produkcji potraw i napojów	• wyjaśnia pojęcia: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy; • wymienia surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej; • charakteryzuje surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej	• charakteryzuje różne rodzaje przypraw; • wskazuje zastosowanie koncentratów przypraw	• porównuje surowce z wybranych grup; • charakteryzuje różnice w jakości poszczególnych produktów	• wskazuje na zasadność stosowania poszczególnych przypraw i dodatków; • porównuje produkty pod kątem ich składu surowcowego; • analizuje etykiety na opakowaniach, z uwzględnieniem składu surowcowego i stosowanych dodatków
III. Metody oceny żywności	1. Ocena jakości żywności	• klasyfikuje cechy towaroznawcze żywności stosowanej w gastronomii; • opisuje analizę	• wylicza metody oceny organoleptycznej i towaroznawczej surowców i potraw; • wyjaśnia zasady	• ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość; • wyjaśnia zasady	• określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności; • charakteryzuje metody

		sensoryczną i ocenę organoleptyczną	pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badania	pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badania	oceny towaroznawczej żywności; •porównuje analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną	stosuje różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanego materiału; uczeń bierze udział w konkursach i olimpiadach
IV. Metody utrwalania żywności	1. Metody utrwalania żywności	klasyfikuje metody utrwalania żywności;	opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności	identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych	wyjaśnia wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności	
V. Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	1. Rola składników pokarmowych w żywieniu człowieka	wymienia składniki pokarmowe	wyjaśnia wpływ składników odżywczych na organizm człowieka	określa konsekwencje niedoboru składników odżywczych w diecie człowieka	opisuje znaczenie doboru składników pokarmowych, w komponowaniu potraw i napojów	

VI. Procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw i napojów	1. Proces technologiczny i jego etapy	definiuje pojęcia związane z procesem technologicznym	wymienia czynności składające się na proces technologiczny	opisuje metody i techniki obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów	opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów
VII. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	1. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	wylicza systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia;	charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	ocenia skład surowcowy opisany w analizowanych recepturach	porównuje różne receptury ; określa krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji żywności i podczas świadczonych usług
	2.Przestrzeganie zasad racjonalnego gospodarowania surowcami, półproduktami w gastronomii	interpretuje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	opisuje różne rodzaje receptur gastronomicznych	przelicza surowce zawarte w recepturach na oczekiwaną ilość gotowego wyrobu	analizuje rodzaje normatywów surowcowych, stosowanych w recepturach
			opisuje zasady zrównoważonego rozwoju	analizuje konsekwencje braku przestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju	przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii