

WYMAGANIA EDUKACYJNE NA POSZCZEGÓLNE STOPNIE

z przedmiotu

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA

Nazwa zawodu: Kucharz

Symbol cyfrowy zawodu 512001

KLASA 1k

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
PODSTAWOWE WIADOMOŚCI O ŚRODKACH ŻYWNOŚCIOWYCH			
➤ podaje definicję środków spożywczych ➤ klasyfikuje środki żywnościowe wg różnych kryteriów oraz podaje przykład ➤ wymienia składniki żywności decydujące o ich wartości odżywczej ➤ identyfikuje środki żywnościowe stosowane w produkcji gastronomicznej ➤ wyjaśnia pojęcie: środek żywnościowy, ocena organoleptyczna ➤ wyjaśnia pojęcie normalizacja ➤ wymienia elementy receptury gastronomicznej ➤ potrafi warzyć i mierzyć masę i objętość różnych produktów spożywczych	➤ charakteryzuje poszczególne składniki żywności decydujące o ich wartości odżywczej ➤ Identyfikuje dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej ➤ klasyfikuje dodatki do żywności i materiały pomocnicze wg różnych kryteriów ➤ wskazuje rodzaje żywności funkcjonalnej i wygodnej ➤ dokonuje podziału środków dietetycznych ➤ wyjaśnia pojęcia: standard, normalizacja, normy	➤ określa zasady stosowania dodatków do żywności ➤ uzasadnia sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności ➤ wskazuje różnice między żywnością funkcjonalną, wygodną a dietetyczną oraz podaje przykłady produktów i potraw z tych grup żywności ➤ interpretuje znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami	➤ określa procedury oceny organoleptycznej ➤ stosuje informacje na etykietach do oceny organoleptycznej ➤ wyjaśnia pojęcie: „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia”, „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia” ➤ wyjaśnia co to są składniki bioaktywne żywności i podaje ich przykłady
BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA W GASTRONOMII			
➤ określa zasady racjonalnego wykorzystania surowców ➤ wyjaśnia znaczenie znakowania	➤ uzasadnia racjonalny sposób wykorzystania surowców ➤ opisuje sposób gospodarowania	➤ charakteryzuje procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w	➤ wskazuje zależności między zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a

kolorami drobnego sprzętu gastronomicznego	➤ odpadami w gastronomii ➤ wymienia procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w gastronomii	gastronomii	procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności wskazuje regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii
➤	➤	➤	➤
CHARAKTERYSTYKA TOWAROZNAWCZA ŻYWNOSTI I SPOSÓB JEJ PRZECHOWYWANIA ZASTOSOWANIE ŻYWNOSTI W PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ Wiadomości wstępne			
➤ wyjaśnia pojęcia: asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja ➤ wyodrębnia cechy żywności wpływające na jakość ➤ zna optymalne warunki przechowywania środków żywnościowych ➤ zna cel utrwalania żywności ➤ wyjaśnia pojęcie: obróbka wstępna ➤ dokonuje podziału obróbki wstępnej ➤ identyfikuje zjawisko osmozy i	➤ zna zasady przechowywania żywności ➤ charakteryzuje wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego (części magazynowej) ➤ charakteryzuje metody utrwalania ➤ określa cele obróbki wstępnej i wymienia kolejno etapy obróbki wstępnej ➤ potrafi obliczyć % ubytku surowca podczas obróbki wstępnej	➤ rozróżnia pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności ➤ wyjaśnia jakie zmiany mogą zachodzić w żywności przechowywanej w niewłaściwych warunkach i na czym one polegają ➤ ocenia różne metody utrwalania ➤ określa czynności wykonywane podczas obróbki wstępnej brudnej i wstępnej czystej ➤ wymienia zmiany zachodzące w surowcach wskutek obróbki wstępnej	➤ wyjaśnia na czym polegają osmoaktywne metody utrwalania ➤ podaje sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ omawia zmiany zachodzące w surowcach pod wpływem obróbki wstępnej ➤ wyjaśnia wpływ obróbki wstępnej na jakość i wartość odżywczą produktów ➤ omawia sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom

proces ciemnienia, i zna znaczenie zjawiska osmozy w produkcji potraw ➤ wyjaśnia pojęcie: obróbka cieplna ➤ określa cele obróbki cieplnej	➤ potrafi zapobiegać ciemnieniu produktów ➤ omawia cele obróbki cieplnej ➤ wymienia sposoby przenoszenia ciepła ➤ wymienia metody obróbki cieplnej ➤ charakteryzuje metody obróbki cieplnej	➤ omawia przebieg zjawiska osmozy i procesu ciemnienia ➤ charakteryzuje sposoby przenoszenia ciepła ➤ podaje zakres temperatury przebiegu różnych procesów obróbki cieplnej ➤ określa zmiany zachodzące w żywności wskutek obróbki cieplnej	zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ wyjaśnia, jaki wpływ na wartość odżywczą produktów spożywczych ma zjawisko osmozy i proces ciemnienia ➤ charakteryzuje różne sposoby gotowania, smażenia i pieczenia ➤ omawia zmiany zachodzące w żywności wskutek obróbki cieplnej
Tłuszcze			
➤ definiuje pojęcie: tłuszcz ➤ dzieli tłuszcze ze względu na budowę chemiczną, pochodzenie, konsystencję oraz podaje przykłady ➤ wymienia podstawowe właściwości tłuszczów ➤ wymienia grupy tłuszczów roślinnych i zwierzęcych ➤ wskazuje surowce tłuszczowe ➤ wymienia tłuszcze roślinne przetworzone ➤ ocenia organoleptycznie tłuszcze roślinne i zwierzęce ➤ podaje warunki przechowywania tłuszczów ➤ zna zastosowanie tłuszczów w produkcji potraw	➤ wskazuje, czym się różnią tłuszcze nasycone od nienasyconych ➤ charakteryzuje budowę chemiczną tłuszczów ➤ dzieli oleje ze względu na proces ich otrzymywania i stopień przetworzenia ➤ charakteryzuje poszczególne rodzaje olejów ➤ charakteryzuje tłuszcze roślinne przetworzone ➤ dobiera tłuszcz do potrawy w zależności od techniki jej sporządzania	➤ podaje wartość odżywczą tłuszczów roślinnych i zwierzęcych ➤ określa rolę NNKT w organizmie człowieka ➤ definiuje pojęcia: rafinacja, utwardzanie tłuszczu ➤ opisuje proces otrzymywania tłuszczów ➤ dokonuje przeglądu różnych tłuszczów i analizuje ich przeznaczenie ➤ określa produkty będące źródłem NNKT ➤ określa zmiany zachodzące w tłuszczach podczas smażenia ➤ wymienia kryteria doboru tłuszczów do smażenia	➤ omawia poszczególne etapy produkcji margaryny i masła ➤ wymienia emulsje tłuszczowe typu o/w, w/o ➤ podaje wzory chemiczne kwasu linolowego i linolenowego ➤ określa czynniki wpływające na psucie się tłuszczów i zasady przechowywania ➤ zna czynniki decydujące o świeżości tłuszczu ➤ charakteryzuje zmiany zachodzące w tłuszczach podczas ich przechowywania ➤ opisuje zmiany zachodzące w tłuszczach podczas smażenia ➤ wymienia niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe (NNKT) i wskazuje ich źródła w żywieniu

Warzywa			
➤ dzieli warzywa na grupy i wymienia warzywa należące do danej grupy ➤ określa, od czego zależy skład chemiczny warzyw ➤ zna nazwy barwników warzyw i wie, na jakie kolory barwią warzywa ➤ ocenia wartość odżywczą warzyw ➤ podaje optymalne warunki przechowywania poszczególnych rodzajów warzyw ➤ podaje zasady obróbki cieplnej warzyw zabarwionych chlorofilem ➤ podaje zasady obróbki cieplnej warzyw zabarwionych karotenem i warzyw korzeniowych ➤ podaje zasady obróbki cieplnej warzyw zabarwionych antocyjanami ➤ podaje zasady obróbki cieplnej warzyw strączkowych suchych i kapustnych ➤ wymienia podstawowy asortyment potraw z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych	➤ podaje skład chemiczny warzyw ➤ dzieli warzywa na grupy ze względu na trwałość przechowalniczą i podaje przykłady warzyw ➤ charakteryzuje metody obróbki cieplnej warzyw zabarwionych chlorofilem, karotenem, antocyjanami oraz warzyw strączkowych suchych, kapustnych i korzeniowych, omawia wpływ obróbki cieplnej na jakość i wartość odżywczą potraw z warzyw, omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki cieplnej ➤ wskazuje zastosowanie kulinarne warzyw zabarwionych chlorofilem, karotenem, antocyjanami oraz warzyw strączkowych suchych, kapustnych i korzeniowych ➤ określa wpływ obróbki cieplnej (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie) na jakość i wartość odżywczą potraw ➤ wymienia przetwory warzywne	➤ charakteryzuje poszczególne grupy użytkowe warzyw, omawia skład chemiczny i wartość odżywczą warzyw ➤ omawia warunki przechowywania warzyw i ich przetworów ➤ omawia metody utrwalania różnych przetworów warzywnych, i charakteryzuje poszczególne przetwory warzywne ➤ określa przydatność kulinarną warzyw do potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych ➤ przedstawia wyróżniki jakościowe dla przetworów warzywnych ➤ wymienia asortyment potraw z wykorzystaniem przetworów warzywnych	➤ rozpoznaje gatunki i odmiany warzyw ➤ ocenia wpływ niewłaściwego przechowywania warzyw na ich wartość odżywczą i przydatność technologiczną ➤ wymienia najczęściej stosowane metody utrwalania warzyw ➤ ocenia wpływ obróbki cieplnej na jakość i wartość odżywczą potraw z warzyw ➤ omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki cieplnej warzyw ➤ określa przydatność kulinarną poszczególnych przetworów warzywnych
Ziemniaki			
➤ wymienia elementy budowy	➤ omawia wartość odżywczą	➤ określa rozmieszczenie substancji	➤ określa, jakie składniki decydują o

ziemniaka ➤ podaje skład chemiczny ziemniaków ➤ wymienia typy użytkowe ziemniaków ➤ podaje optymalne warunki przechowywania ziemniaków ➤ omawia przebieg obróbki wstępnej ziemniaków w zależności od ich przeznaczenia ➤ podaje zasady obróbki cieplnej ziemniaków ➤ wymienia asortyment potraw z ziemniaków ➤ wymienia przetwory ziemniaczane	ziemniaków ➤ podaje zastosowanie poszczególnych typów użytkowych w produkcji gastronomicznej ➤ podaje wyróżniki oceny jakości ziemniaków ➤ omawia warunki przechowywania ziemniaków ➤ wymienia zmiany zachodzące podczas obróbki wstępnej ziemniaków ➤ określa przydatność kulinarną ziemniaków do potraw gotowanych, smażonych i pieczonych	odżywczych w bulwie ziemniaka ➤ charakteryzuje typy użytkowe ziemniaków ➤ wymienia sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom podczas obróbki wstępnej ziemniaków ➤ określa wpływ obróbki cieplnej na jakość i wartość odżywczą potraw z ziemniaków ➤ omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki cieplnej ziemniaków	wartości odżywczej ziemniaków ➤ rozpoznaje typy użytkowe ziemniaków i zna ich zastosowanie ➤ klasyfikuje ziemniaki według określonych kryteriów ➤ omawia wpływ obróbki wstępnej i cieplnej na jakość i wartość odżywczą potraw ➤ omawia asortyment potraw z ziemniaków ➤ charakteryzuje poszczególne przetwory z ziemniaków
Grzyby			
➤ dokonuje podziału grzybów jadalnych ➤ wymienia grzyby najczęściej stosowane w produkcji potraw ➤ omawia warunki przechowywania grzybów i ich przetworów ➤ wymienia etapy obróbki wstępnej grzybów ➤ wymienia metody obróbki cieplnej grzybów ➤ wymienia asortyment potraw z wykorzystaniem grzybów ➤ wymienia przetwory z grzybów i podaje ich przydatność kulinarną	➤ ocenia wartość odżywczą grzybów ➤ podaje wyróżniki oceny jakości grzybów jadalnych ➤ podaje zasady obróbki cieplnej grzybów ➤ określa wpływ obróbki cieplnej na jakość i walory smakowe potraw z grzybów ➤ wymienia metody utrwalania grzybów	➤ dokonuje oceny jakości grzybów jadalnych ➤ klasyfikuje grzyby według określonych kryteriów ➤ omawia zasady obróbki wstępnej grzybów ➤ omawia wpływ obróbki wstępnej na jakość i wartość odżywczą grzybów ➤ omawia zasady obróbki cieplnej grzybów ➤ charakteryzuje poszczególne potrawy z grzybów lub z dodatkiem grzybów ➤ charakteryzuje poszczególne	➤ charakteryzuje grzyby jadalne najczęściej stosowane w produkcji potraw ➤ ocenia wpływ niewłaściwego przechowywania grzybów na ich wartość odżywczą i przydatność technologiczną ➤ omawia wpływ obróbki cieplnej na jakość i wartość odżywczą grzybów

		przetwory z grzybów ➤ opisuje metody utrwalania grzybów	
Owoce			
➤ dzieli owoce na grupy ➤ podaje skład chemiczny owoców ➤ wymienia etapy obróbki wstępnej różnych owoców ➤ zna zasady sporządzania surówek owocowych ➤ podaje zasady obróbki cieplnej owoców ➤ wymienia metody obróbki cieplnej owoców ➤ wymienia przetwory z owoców oraz podaje ich zastosowanie	➤ przedstawia podział owoców w zależności od dojrzałości ➤ określa przydatność kulinarną poszczególnych grup owoców ➤ podaje warunki przechowywania owoców ➤ wymienia najważniejsze składniki odżywcze występujące w owocach ➤ podaje zasady zabezpieczania owoców przed utratą składników odżywczych podczas obróbki wstępnej ➤ określa wpływ obróbki cieplnej na jakość i walory smakowe potraw z owoców ➤ wymienia metody stosowane do utrwalania owoców ➤ wymienia wyróżniki oceny jakości przetworów owocowych ➤ podaje temperaturę przechowywania przetworów owocowych ➤ charakteryzuje poszczególne przetwory z owoców ➤ ocenia jakość przetworów owocowych	➤ przedstawia wymagania jakościowe dla poszczególnych grup owoców ➤ ocenia wpływ niewłaściwego przechowywania owoców na ich wartość odżywczą i przydatność technologiczną ➤ omawia przebieg obróbki wstępnej owoców w zależności od ich przeznaczenia kulinarnego ➤ ocenia wpływ obróbki wstępnej na jakość i wartość odżywczą owoców ➤ omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki wstępnej owoców ➤ omawia zasady obróbki cieplnej owoców ➤ omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki cieplnej ➤ zna zastosowanie owoców w produkcji gastronomicznej	➤ charakteryzuje poszczególne grupy użytkowe owoców ➤ charakteryzuje wartość odżywczą poszczególnych grup owoców ➤ omawia sposoby rozdrobnienia owoców w zależności od przeznaczenia kulinarnego ➤ omawia wpływ obróbki cieplnej na jakość i walory smakowe potraw z owoców ➤ charakteryzuje asortyment potraw z owoców

Zboża i przetwory zbożowe			
➤ podaje skład chemiczny ziarna zbożowego ➤ definiuje pojęcia: typ mąki, popiół ogółem, wyciąg mąki ➤ wskazuje warunki przechowywania mąki ➤ dokonuje podziału makaronów ➤ podaje surowce stosowane do produkcji makaronu ➤ rozróżnia formy (kształty) makaronu i potrafi je nazwać ➤ podaje możliwości zastosowania makaronów w produkcji potraw ➤ określa warunki przechowywania makaronu ➤ wymienia rodzaje mąki stosowane do zagęszczania potraw ➤ wymienia sposoby zagęszczania potraw mąką ➤ wymienia potrawy zagęszczane mąką pszenną i ziemniaczaną ➤ podaje warunki przechowywania potraw zagęszczanych mąką ➤ dokonuje podziału potraw mącznych ➤ wymienia podstawowe składniki ciast ➤ wymienia czynności wykonywane podczas przygotowania ciasta ➤ dokonuje podziału ciast ze	➤ dokonuje podziału zbóż ➤ opisuje budowę ziarna zbożowego ➤ podaje skład chemiczny mąki ➤ wymienia etapy produkcji makaronów ➤ podaje wyróżniki oceny jakości makaronów ➤ opisuje wartość odżywczą makaronów, wie, od czego ona zależy ➤ opisuje właściwości skrobi ➤ charakteryzuje sposoby zagęszczania potraw ➤ dobiera sposoby zagęszczania do potraw ➤ wymienia składniki poszczególnych rodzajów ciast wyrabianych na stolnicy i w naczyniu ➤ omawia sposoby formowania klusek ➤ podaje zmiany zachodzące w cieście podczas gotowania ➤ wymienia kolejność czynności wykonywanych podczas sporządzania ciasta pierogowego ➤ wymienia rodzaje farszów do pierogów ➤ podaje zmiany zachodzące w cieście podczas obróbki cieplnej	➤ charakteryzuje poszczególne rodzaje zbóż ➤ omawia skład chemiczny ziarna zbóż ➤ wymienia typy i rodzaje mąki ➤ podaje wyróżniki oceny jakości mąki ➤ omawia wartość odżywczą mąki ➤ wie, co to jest gluten i jaką pełni funkcję ➤ analizuje wpływ niewłaściwego przechowywania mąki na wartość odżywczą i cechy jakościowe wyrobów z niej otrzymywanych ➤ charakteryzuje poszczególne etapy produkcji makaronów ➤ opisuje kryteria, według których dokonuje się klasyfikacji makaronów ➤ omawia wymagania jakościowe dla makaronów ➤ definiuje pojęcia: pęcznienie, kleikowanie, dekstrynizacja ➤ retrogradacja skrobi ➤ omawia właściwości zagęszczające mąki pszennej i ziemniaczanej ➤ omawia etapy sporządzania ciasta ➤ charakteryzuje poszczególne rodzaje klusek ➤ charakteryzuje wyroby z ciasta	➤ podaje rozmieszczenie składników odżywczych w ziarnie ➤ podaje cechy, jakimi charakteryzuje się mąka dobrej jakości ➤ określa, od czego zależy wartość odżywcza mąki ➤ wyjaśnia, dlaczego mąki ciemne mają większą wartość odżywczą w porównaniu z mąkami jasnymi ➤ podaje temperaturę kleikowania skrobi ➤ wie, jak zapobiegać retrogradacji skrobi ➤ charakteryzuje zmiany fizykochemiczne zachodzące w cieście kluskowym podczas zarabiania i obróbki cieplnej ➤ charakteryzuje zmiany fizykochemiczne zachodzące w cieście podczas obróbki cieplnej ➤ charakteryzuje wyroby z ciasta ziemniaczanego ➤ wskazuje różnice pomiędzy kluskami francuskimi i półfrancuskimi ➤ wskazuje różnice pomiędzy ciastem naleśnikowym a biszkoptowym ➤ omawia zmiany zachodzące podczas obróbki cieplnej klusek i

względem na technikę wyrabiania ➤ wymienia ciasta zaliczane do ciast wyrabianych na stolnicy oraz w naczyniu ➤ wymienia asortyment wyrobów z ciasta kluskowego ➤ wymienia kolejność czynności wykonywanych podczas sporządzania ciasta kluskowego ➤ zna zastosowanie wyrobów z ciasta kluskowego ➤ wymienia składniki ciasta pierogowego ➤ wymienia asortyment wyrobów z ciasta pierogowego ➤ zna zastosowanie wyrobów z ciasta pierogowego ➤ wymienia składniki ciasta ziemniaczanego ➤ wymienia asortyment wyrobów z ciasta ziemniaczanego ➤ wymienia rodzaje ciast wyrabianych w naczyniu ➤ wymienia podstawowe składniki ciasta naleśnikowego, klusek lanych, kładzionych, francuskich i półfrancuskich ➤ podaje zastosowanie różnego rodzaju klusek i naleśników ➤ zna zastosowanie wyrobów z ciast wyrabianych w naczyniu ➤ definiuje pojęcie: kasze ➤ dokonuje podziału kasz	➤ podaje kolejno etapy sporządzania ciasta ziemniaczanego ➤ opisuje proces gotowania półproduktów z ciasta ziemniaczanego ➤ wie, jakie zastosowanie mają wyroby z ciasta ziemniaczanego ➤ podaje kolejno etapy sporządzania poszczególnych ciast wyrabianych w naczyniu ➤ opisuje proces gotowania różnego rodzaju klusek ➤ wymienia rodzaje farszów do naleśników ➤ zna sposoby formowania naleśników ➤ opisuje proces smażenia ciasta naleśnikowego ➤ omawia wartość odżywczą kasz ➤ podaje zasady obróbki wstępnej kasz ➤ przedstawia zasady gotowania różnych rodzajów kasz dzieli kasze ze względu na konsystencję po ugotowaniu	pierogowego ➤ charakteryzuje rodzaje farszów do pierogów ➤ charakteryzuje I i II sposób formowania ciasta pierogowego ➤ opisuje sposoby podania wyrobów z ciasta pierogowego ➤ opisuje sposoby formowania poszczególnych wyrobów z ciasta ziemniaczanego ➤ omawia sposoby podania wyrobów z ciasta ziemniaczanego ➤ charakteryzuje poszczególne etapy sporządzania ciasta naleśnikowego, klusek lanych, kładzionych, francuskich i półfrancuskich ➤ omawia sposoby formowania różnego rodzaju klusek ➤ charakteryzuje rodzaje farszu do naleśników ➤ opisuje sposoby formowania naleśników ➤ podaje zastosowanie kasz o różnej konsystencji ➤ wymienia zmiany fizykochemiczne zachodzące w kaszach podczas obróbki cieplnej	naleśników ➤ charakteryzuje poszczególne rodzaje kasz ➤ omawia zasady gotowania kasz sypkich i rozklejonych ➤ charakteryzuje różne konsystencje kasz po ugotowaniu ➤ charakteryzuje zmiany fizykochemiczne zachodzące w kaszach podczas obróbki cieplnej
--	---	--	--

Na ocenę celującą uczeń:

- biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań wykraczających poza rozkład materiału,
- proponuje rozwiązania nietypowe,
- jego wydajność pracy przekracza wymagania na ocenę bardzo dobrą,
- bierze udział w olimpiadach i konkursach