

Wymagania edukacyjne
do przedmiotu:
Technologia gastronomiczna
- na podstawie programu nauczania dla zawodu:
Kucharz, 512001
Klasa 3k

I. Poziomy wymagań edukacyjnych.

Dział programowy	Poziom wymagań				
	Dopuszczający Uczeń zna/potrafi	Dostateczny Uczeń zna/potrafi	Dobry Uczeń zna/potrafi	Bardzo dobry Uczeń zna/potrafi	Celujący Uczeń zna/potrafi
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.				
Technologie sporządzania potraw z mleka, jaj, mąki, kasz, ryżu.	- wymienić potrawy sporządzane z surowców z zakresu realizowanego materiału (mleko, jaja, mąki kasze, ryż), - rozróżnić podstawowe potrawy sporządzane z surowców z zakresu realizowanego materiału (mleko, jaja, mąki kasze, ryż), - przeliczać normatyw surowcowy potraw na podstawie receptur,	- rozróżnić potrawy sporządzane z surowców z zakresu realizowanego materiału (mleko, jaja, mąki kasze, ryż), - dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca, - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw, - dobrać maszyny, urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw,	- planować etapy wykonania potraw, - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka, jaj, mąki, kasz i ryżu, - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw,	- dokonywać analizy zastosowania surowców mlecznych do produkcji gastronomicznej, - porównać wartość odżywczą potraw z mleka, jaj, mąki, kasz i ryżu, - planować zastosowanie różnych gatunków mąki do produkcji określonych potraw,	- porównywać cechy technologiczne różnych przetworów mlecznych - charakteryzować porównawczo wartość odżywczą różnych kasz,

	- 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 sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z zakresu realizowanego materiału (mleko, jaja, mąki kasze, ryż),			
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,
Technologie sporządzania zup i sosów	- klasyfikować zupy i sosy, - określić zastosowanie sosów do potrawy,	- dobrać techniki wykonania sosów, - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt	- charakteryzować zupy, - planować sporządzanie zup i sosów,	- porównywać techniki przygotowania sosów i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej,	- analizować wartość odżywczą różnego rodzaju zup,

	- przeliczyć normatyw surowcowy na podstawie receptur sosów i zup,	potrzebny do sporządzenia zup i sosów, - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sosów, - określić zasady sporządzania zup i sosów,	- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów,		
Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	- wymienić potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny,	- dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny,	- planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny,	- dobierać surowce mięsne do planowanych wyrobów gastronomicznych,	- planować przebieg procesu produkcji wyrobów mięsnych z wykorzystaniem istniejących możliwości technologicznych,
Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	- wymienić potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego, - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z drobiu i ptactwa dzikiego,	- dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego, - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego,	- planować etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego, - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego, - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość	- analizować różnice w zastosowaniu technologicznym różnych gatunków mięsa drobiowego,	

		- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego,	gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego		
Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza	- wymienić potrawy sporządzane z ryb i owoców morza, - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza,	- dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza, - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza, - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza,	- planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza, - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza, - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza,	- rozpoznawać cechy świadczące o świeżości ryb, - analizować konsekwencje użycia do produkcji ryb i owoców morza, które nie spełniają wymagań jakościowych i bezpieczeństwa zdrowotnego,	
Technologie sporządzania przekąsek	- wymienić asortyment przekąsek, - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na przekąski,	- rozróżnić asortyment przekąsek, - określić zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek, - dobrać techniki i metody do sporządzania przekąsek, - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania przekąsek,	- charakteryzować przekąski, - planować sporządzanie przekąsek, - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek, - określić wpływ cech surowców na jakość przekąsek, - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek,	- opracować schemat produkcji kilkunastu przekąsek zamówionych na zaplanowaną imprezę gastronomiczną,	

Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich	- określić zasady doboru surowców do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich, - wymienić techniki i metody sporządzania potraw dietetycznych, - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw dietetycznych i wegetariańskich,	- dobrać technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich, - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich - dietetycznych i wegetariańskich, - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich,	- planować sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich, - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich, - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw,	- analizować różnice w składzie surowców stosowanych do produkcji dań dostosowanych do różnorodnych diet,	
Technologie sporządzania napojów	- wyjaśniać pojęcie używka, - klasyfikować napoje, np. zimne, gorące, alkoholowe, bezalkoholowe, - wymienić rodzaje kaw -przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur napojów,	- rozróżniać rodzaje kaw, - określać wpływ używek na organizm człowieka, - rozróżniać techniki i metody sporządzania napojów, - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów,	- dobrać napoje do odpowiednich potraw, - planować sporządzanie napojów, - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów, - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów, - charakteryzować zasady sporządzania napojów zimnych i gorących,	- wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji napojów zimnych i gorących,	

			- opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania napojów zimnych i gorących,		
Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej	- wymienić zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce, - wymienić potrawy kuchni regionalnych, - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na dania tradycyjne i regionalne,	- rozróżnić zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce, - rozróżnić potrawy kuchni regionalnych, - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw regionalnych, - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych, - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych,	- charakteryzować potrawy i napoje kuchni staropolskiej, - planować sporządzanie potraw kuchni regionalnych, - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw regionalnych, - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni regionalnej,	- porównywać cechy charakterystyczne kuchni różnych rejonów Polski, - analizować typowe dla danej kuchni surowce,	- opisywać zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych na przestrzeni wieków,
Technologia sporządzania dań kuchni różnych narodów	- wymienić zwyczaje żywieniowe innych narodów, - wymienić potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej chińskiej, hiszpańskiej, japońskiej oraz różnych grup etnicznych,	- rozróżnić zwyczaje żywieniowe innych narodów, - rozróżnić potrawy kuchni innych narodów,	- planować sporządzanie potraw innych narodów, - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw innych narodów, - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość	- charakteryzować różnice między podstawowymi kuchniami europejskimi.	- uzasadniać podobieństwa dań występujących w kuchniach różnych narodów

	- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni różnych narodów.	- dobrać techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów, - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów.	gotowych potraw z kuchni innych narodów, - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów.		
--	--	--	--	--	--