Wymagania edukacyjne

Przedmiot **Technologia gastronomiczna**

Klasa **2bB/k**

I. Wymagania ogólne

Uczeń w ramach przedmiotu zna metody i techniki stosowane przy przygotowaniu i obróbce surowców. Zna wpływ prawidłowego postępowania z surowcem na jakość wyrobu gotowego. Charakteryzuje surowce i półprodukty stosowane do sporządzania potraw i napojów. Przeprowadza procesy sporządzania potraw i napojów.

Rozwija kreatywność przy planowaniu potraw i napojów. Kucharz analizuje etapy procesu technologicznego, prowadzi racjonalną gospodarkę surowcami oraz przestrzega zasad gospodarki odpadkami. W swoich działaniach stosuje systemy zapewniające jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności.

II. Wymagania szczegółowe

Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze

Uczeń potrafi:

- rozróżniać rodzaje makaronów, kasz i pieczywa;
- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą produktów zbożowych;
- określać zastosowanie zbóż i produktów zbożowych;
- określać warunki przechowywania produktów zbożowych;
- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki, kasz i innych
- produktów zbożowych, np. zarabianie ciast na stolnicy i w naczyniu;
- klasyfikować surowce słodzące
- rozróżniać surowce cukiernicze
- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą surowców słodzących
- określać znaczenie surowców słodzących w żywieniu człowieka
- określać zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów
- określać warunki magazynowania surowców słodzących i środków spulchniających
- wymieniać środki spulchniające
- dobrać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych
- klasyfikować zupy i sosy;
- określić zasady sporządzania zup i sosów;
- charakteryzować zupy;
- planować sporządzanie zup i sosów;

- dobrać techniki wykonania sosów;
- określić zastosowanie sosów do potrawy;
- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów;
- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów;
- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sosów;
- określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas
- wymieniać zwierzęta rzeźne i dzikie
- objaśniać budowę mięsa i zmiany poubojowe
- rozpoznawać znaki weterynaryjne
- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa
- wymieniać metody utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
- określać zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny do sporządzania potraw
- wymieniać podroby i produkty uboczne
- rozróżniać rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce)
- rozróżniać rodzaje dziczyzny
- wymieniać przetwory z mięsa
- rozróżniać kiełbasy i wędliny
- określać zastosowanie podrobów i produktów ubocznych do sporządzania potraw
- określać warunki magazynowania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
- wymieniać rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego
- oceniać i klasyfikować tuszki drobiu i dzikiego ptactwa
- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i dzikiego ptactwa
- rozróżniać drób i ptactwo dzikie
- wymieniać metody utrwalania drobiu i dzikiego ptactwa
- określać zastosowanie drobiu i dzikiego ptactwa do sporządzania potraw
- określać warunki magazynowania drobiu i dzikiego ptactwa
- wymieniać rodzaje ryb i owoców morza
- nazywać ryby słodkowodne i morskie oraz owoce morza
- objaśniać ocenę świeżości ryb i owoców morza
- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza
- rozróżniać ryby i owoce morza
- wymieniać metody utrwalania ryb i owoców morza
- rozróżnić alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm
- dobrać surowce do sporządzenia potraw wegetariańskich i półmięsnych
- planować sporządzanie potraw półmięsnych i wegetariańskich
- dobrać surowce do potraw półmięsnych i wegetariańskich
- wymienić surowce zamienne w recepturach potraw półmięsnych i wegetariańskich
- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw wegetariańskich.

Przygotowanie dań

Uczeń potrafi:

- wymieniać potrawy sporządzane z mąki, kasz i innych produktów zbożowych, np. kopytka, knedle, kluski śląskie, pierogi leniwe, naleśniki, kasze na sypko, półsypko, rzadkie, risotto, desery, spaghetti, kanapki i grzanki
- planować etapy wykonania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych
- dobrać mąki i kasze do planowanych potraw
- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych, np. zarabianie ciast na stolnicy i w naczyniu
- wymieniać etapy obróbki wstępnej i cieplnej kasz i ryżu
- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych
- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych
- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych
- wymieniać rodzaje ciast i deserów, np. ciasto drożdżowe, kruche, francuskie, parzone, piernikowe, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe
- wymienić półprodukty ciastkarskie, np. syropy, pomady, glazury, kremy, masy
- wymieniać wyroby ciastkarskie, np. ciasta, placki, pączki, keksy, rolady, babki, strucle, torty, babeczki, wyroby drobne, tarty i inne
- planować etapy wykonania wyrobów ciastkarskich i półproduktów ciastkarskich
- dobrać technikę i metodę sporządzenia wyrobów ciastkarskich i półproduktów ciastkarskich
- wymieniać zasady dekoracji wyrobów ciastkarskich
- dobrać sposób dekoracji do wybranego wyrobu ciastkarskiego
- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich półproduktów ciastkarskich
- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych
- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów
- klasyfikować zupy, np. ze względu na konsystencję, temperaturę podawania, sposób zagęszczania, smak
- klasyfikować sosy, np. ze względu na zastosowanie, barwę, temperaturę podawania, konsystencję, dominujący produkt, smak
- przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne
- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów
- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sosów
- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur zup i sosów

- wymieniać potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. gotowane, smażone, duszone, pieczone, potrawy z masy mielonej
- planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny

- wymieniać obróbkę wstępną mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. rozmrażanie, mycie, wykrawanie, porcjowanie, pobijanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe, np. wykańczanie półproduktów, szpikowanie, peklowanie, marynowanie
- rozróżniać elementy półtusz zwierząt rzeźnych i dziczyzny
- dobrać elementy kulinarne do sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
- omawiać obróbkę wstępna mięsa, np. porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe jak szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie
- dobrać technikę i metodę 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
- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
- wymieniać potrawy sporządzane z drobiu i dzikiego ptactwa, np. rolady, potrawki, kotlet de volaille
- planować etapy wykonania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa
- wymieniać etapy obróbki wstępnej drobiu i ptactwa dzikiego, np. rozmrażanie, mycie, rozbiór, formowanie, szpikowanie i inne
- dobrać metodę obróbki wstępnej w zależności od planowanej produkcji
- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z drobiu i dzikiego ptactwa, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie
- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i dzikiego ptactwa
- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa
- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z drobiu i dzikiego ptactwa
- wymieniać potrawy sporządzane z ryb i owoców morza, np. potrawy gotowane – zupa rybna; duszone – w różnych sosach; smażone – ryby panierowane; pieczone – ryba w folii; sporządzane na surowo – sushi
- planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza
- dobrać zasady obróbki wstępnej ryb i owoców morza, np. zabijanie, rozmrażanie, odsalanie, oczyszczanie, patroszenie, filetowanie, zdejmowanie skóry, podział tuszek
- dobrać ryby i owoce morza do sporządzanej potrawy
- dobrać technikę i metodę 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
- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza
- dobrać technikę i metodę sporządzania potraw półmięsnych i wegetariańskich
- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich
- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich

III. Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:

- opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania,
- opanował pełny zakres wiadomości i umiejętności określone w wymaganiach edukacyjnych,
- samodzielnie rozwiązuje problemy związane z przedmiotem,
- umiejętnie stosuje wiedzę i umiejętności z innych przedmiotów do rozwiązywania problemów zawodowych,
- biegle stosuje terminologię właściwą dla zawodu,
- analizuje i ocenia rozwiązania problemów,
- trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną do rozwiązywania problemów praktycznych,
- planuje proces rozwiązywania problemów, proponuje oryginalne, twórcze rozwiązania
- wykazuje zainteresowanie zawodem, rozwija swoje zainteresowania samodzielnie biorąc udział w pozaszkolnych formach dokształcania,
- bierze udział w konkursach, olimpiadach związanych z zawodem.

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:

- opanował wiadomości i umiejętności zawodowe w stopniu gwarantującym wysoki poziom kwalifikacji zawodowych,
- samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne związane z przedmiotem,
- sprawnie posługuje się terminologią właściwą dla zawodu,
- potrafi argumentować własne rozwiązania problemów,
- potrafi dokonać analizy problemu,
- potrafi rozwiązywać zadania nietypowe związane z zawodem,
- wykorzystuje widzę teoretyczną do rozwiązywania zadań praktycznych,
- jest aktywny na lekcjach,
- wykonuje prace w sposób estetyczny,
- pracuje systematycznie,
- stosuje się do zasad bhp właściwych w zawodzie.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:

- opanował wiadomości i umiejętności właściwe dla zawodu w stopniu pozwalającym na skuteczne wykonywanie zawodu

- braki, jakie posiada pozwalają na wykonywanie czynności zawodowych, potrafi prawidłowo rozpoznać problem zawodowy i zaproponować typowy sposób rozwiązania,
- zna i stosuje pojęcia i zasady właściwe dla zawodu,
- zna i stosuje zasady bhp właściwe dla zawodu,
- potrafi stosować poznane procedury do wykonania zadania praktycznego,
- potrafi poprawić wskazany przez nauczyciela błąd w wykonywanym zadaniu,
- dobrze posługuje się podstawową terminologią zawodową,
- potrafi samodzielnie rozwiązać typowy problem teoretyczny i praktyczny,
- potrafi prawidłowo interpretować teksty i schematy fachowe,
- jest aktywny na lekcjach,
- prace domowe (rysunki, projekty) są wykonane starannie z niewielkimi błędami.

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:

- opanował podstawowe wiadomości i umiejętności zawodowe w zakresie pozwalającym na rozwiązywanie większości problemów i zadań w danym zawodzie,
- zna podstawowe pojęcia, zasady i prawa właściwe dla danego zawodu,
- przy pomocy nauczyciela potrafi dokonać analizy typowego problemu zawodowego i zaproponować rozwiązanie,
- przy pomocy nauczyciela potrafi określić nieprawidłowości w rozwiązaniu i poprawić błędy,
- posługuje się terminologią fachową z błędami,
- wykonane prace zawierają błędy, które pozwalają po wprowadzeniu poprawek na prawidłowe rozwiązania problemu,
- potrafi stosować poznane wcześniej typowe rozwiązania.

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:

- opanował w stopniu elementarnym wiadomości i umiejętności zawodowe w zakresie pozwalającym na rozwiązywanie większości problemów i zadań w danym zawodzie,
- braki w wiadomościach i umiejętnościach pozwalają na wykonywanie podstawowych czynności zawodowych,
- zna podstawowe zasady bhp właściwe dla zawodu i potrafi je zastosować,
- wykonuje proste czynności zawodowe,
- stosuje nieudolnie język zawodowy, zna podstawowe pojęcia, nazywa podstawowe przyrządy, układy, procesy itp.
- braki, jakie wykazuje pozwalają na kontynuowanie kształcenia zawodowego.

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:

- nie opanował wiadomości i umiejętności przewidzianych przez podstawę programową kształcenia w zawodzie w zakresie pozwalającym na wykonywanie zawodu,
- nie pracuje systematycznie, opuszcza zajęcia,
- nie potrafi nazwać, wymienić podstawowych pojęć, zasad w zawodzie,
- nie potrafi rozwiązać podstawowego, typowego problemu nawet przy pomocy nauczyciela,
- nie zna elementarnych pojęć, terminów właściwych dla zawodu,
- nie wykazuje zainteresowania zawodem
- nie zna podstawowych zasad bhp w zawodzie, nie stosuje się do tych zasad,
- braki, jakie wykazuje nie pozwalają na dalsze kształcenie zawodowe.