

**WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU
„TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM”
na podstawie programu nauczania dla zawodu:
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404
I SZKOŁY BRANŻOWEJ I STOPNIA
klasa I, II, III**

Cele ogólne

1. Poznanie klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.
2. Klasyfikowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w produkcji potraw i napojów.
3. Nabywanie umiejętności dokonywania oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności.
4. Rozróżnianie metod utrwalania żywności.
5. Poznanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.
6. Stosowanie programów komputerowych, wspomagających wykonywanie zadań w gastronomii.
7. Poznanie metod i technik stosowanych przy przygotowaniu i obróbce surowców.
8. Analizowanie wpływu prawidłowego postępowania z surowcem na jakość wyrobu gotowego.
9. Charakteryzowanie surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
10. Poznanie cech charakterystycznych surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
11. Analizowanie technologii sporządzania potraw i napojów.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) rozróżnić żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej oraz przydatności kulinarnej,
- 2) rozróżnić surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej,
- 3) wyjaśnić zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności,
- 4) wyjaśnić rolę składników pokarmowych,
- 5) wymienić i scharakteryzować metody utrwalania żywności,
- 6) wyjaśnić zmiany fizyczne i jakościowe, powstające podczas utrwalania żywności,
- 7) aktualizować wiedzę z zakresu programów komputerowych, wspomagających wykonywanie zadań w gastronomii,

- 8) rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.
- 9) charakteryzować podstawowe pojęcia związane z technologią gastronomiczną,
- 10) wymienić surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,
- 11) ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów,
- 12) określić zagrożenia obniżające jakość żywności,
- 13) stosować receptury gastronomiczne,
- 14) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe,
- 15) planować produkcję potraw i napojów,
- 16) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
- 17) dobierać metody i techniki do sporządzania potraw i napojów.

Celem systemu oceniania jest:

1. Wspieranie rozwoju ucznia przez diagnozowanie jego osiągnięć w odniesieniu do wymagań edukacyjnych przewidzianych w programach nauczania.
2. Wdrażanie ucznia do systematycznej pracy, samokontroli i samooceny.
3. Dostarczenie uczniom, rodzicom i nauczycielom informacji o postępach, osiągnięciach oraz trudnościach ucznia
4. Wykorzystanie osiągnięć uczniów do planowania pracy dydaktycznej nauczyciela.

I. Obszary aktywności ucznia, które będą podlegać ocenie

1. Wiedza –

- ✓ Znajomość pojęć, zasad zagadnień i reguł dotyczących zagadnień zawodowych przewidzianych w programie nauczania.
- ✓ Zrozumienie i zapamiętywanie wiadomości zdobytych podczas lekcji i nauki własnej.
- ✓ Uporządkowanie i streszczenie wiadomości, zilustrowanie i wyjaśnienie na odpowiednich przykładach.

2. Umiejętności –

- ✓ Posługiwanie się wiadomościami według podanych wzorów.
- ✓ Prawidłowa interpretacja i samodzielne rozwiązywanie problemów związanych z przedmiotem.
- ✓ Prawidłowa analiza, wnioskowanie i dostrzeganie związków między teorią a praktyką i stosowanie w rozwiązywaniu zadań.

- ✓ Formułowanie problemów, planu działania, przewidywania i prezentowanie ich na własny sposób.
- ✓ Ocenianie, wartościowanie, wnioskowanie.
- ✓ Poprawne korzystanie z pomocy dydaktycznych.

3. Postawy –

- ✓ Samodzielność i aktywność na lekcji.
- ✓ Pozytywne nastawienie i zainteresowanie przedmiotem.
- ✓ Praca w zespole.
- ✓ Obecność i przygotowanie na lekcji.
- ✓ Prowadzenie zeszytu i wykonywanie zadań.
- ✓ Samodzielność, zaangażowanie i dociekliwość poznawcza.
- ✓ Kształcenie kreatywnej postawy wobec problemu.
- ✓ Umiejętność samooceny, planowania i organizowania własnej pracy.
- ✓ Dokładności, rzetelności, systematyczności, wiary we własne siły.

II. Sposoby sprawdzania osiągnięć uczniów

1. Prace pisemne –

- ✓ Kartkówki obejmujące zakres 3 ostatnich lekcji.
- ✓ Prace klasowe (sprawdziany, testy) podsumowujące zrealizowany dział programowy lub określony etap kształcenia – zapowiedziane z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem, poprzedzone powtórzeniem wiadomości.

2. Odpowiedzi ustne z zakresu 3 ostatnich zajęć lekcyjnych (poza lekcjami powtórzeniowymi).

3. Aktywność na zajęciach.

4. Prace w grupach.

5. Samodzielna praca ucznia na lekcji.

POZIOM WYMAGAŃ					
NIEDOSTATECZNY	KONIECZNY DOPUSZCZAJĄCY	PODSTAWOWY DOSTATECZNY	ROZSZERZAJĄCY DOBRY	DOPEŁNIAJĄCY BARDZO DOBRY	WYRÓŻNIAJĄCY CELUJĄCY
Klasa I					
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.					
Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:					
<p>- uczeń nie opanował wiadomości i umiejętności w zakresie określonym wymaganiami podstawy programowej,</p> <p>- braki w wiadomościach i umiejętnościach uniemożliwiają dalsze zdobywanie wiedzy,</p> <p>- nie jest w stanie rozwiązywać zadań o niewielkim stopniu trudności,</p> <p>- wykazuje brak systematyczności i chęci do nauki</p>	<p>- uczeń wykazuje duże braki w zakresie wymagań podstawowych, ale opanował wiedzę i umiejętności obejmujące wymagania konieczne,</p> <p>- rozwiązuje typowe zadania teoretyczne o niewielkim stopniu trudności,</p> <p>- potrafi skorzystać z pomocy nauczyciel,</p> <p>- podejmuje próby poprawy ocen niedostatecznych ze sprawdzianów,</p>	<p>- uczeń opanował wiedzę i umiejętności w zakresie podstawowym,</p> <p>- potrafi definiować pojęcia, omawiać i charakteryzować zjawiska,</p> <p>- bez pomocy nauczyciela nie potrafi rozwiązywać problemów, analizować, wnioskować, uogólniać i interpretować,</p> <p>- przejawia słabą aktywność na lekcjach, ale systematycznie</p>	<p>- uczeń nie opanował w pełni wiadomości określonych programem, lecz potrafi poprawnie stosować te wiadomości przy rozwiązywaniu zadań typowych,</p> <p>- uczeń ma niewielkie braki w zakresie wiedzy, potrafi przy niewielkiej pomocy nauczyciela problemowo przedstawiać zjawiska, analizować je i interpretować, wnioskować, wykazywać aktywność na lekcjach,</p>	<p>- uczeń opanował pełen zakres wiadomości i umiejętności przewidzianych w realizowanym programie nauczania,</p> <p>- sprawnie i umiejętnie posługuje się zdobytymi Wiadomościami,</p> <p>- bezbłędnie posługuje się terminologią zawodową,</p> <p>- samodzielnie interpretuje, ocenia, analizuje zjawiska,</p>	<p>- uczeń wykazuje wiedzę wykraczającą poza podstawę programową,</p> <p>- samodzielnie podejmuje działania w celu rozwijania swoich zainteresowań i uzdolnień, osiąga sukcesy w olimpiadach i konkursach,</p> <p>- uczeń biegle posługuje się terminologią zawodową, bezbłędnie rozwiązuje zadania o różnym stopniu trudności,</p>

	<p>- nie przejawia aktywności na lekcjach,</p> <p>- widoczne są braki w notatkach w zeszycie przedmiotowym</p>	<p>prowadzi zeszyt przedmiotowy,</p> <p>Uczeń zna pojęcia:</p> <p>- środki żywnościowe, surowiec, półprodukt, produkt gotowy, posiłek, potrawa, żywność, produkt zafałszowany, środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia, środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia, klasyfikacja żywności, rodzaje żywności wygodnej i funkcjonalnej, dodatków do żywności, racjonalne żywienie, opakowanie, kod kreskowy, ocena organoleptyczna, daltonizm smakowy, metoda punktowa, normalizacja, HACCP, GMP, GHP, pasteryzacji, sterylizacji, normalizacji,</p>	<p>Uczeń potrafi określić:</p> <p>- podstawowe wiadomości o środkach żywnościowych</p> <p>- przegląd metod utrwalania żywności</p> <p>- podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej</p> <p>- przebieg oceny organoleptycznej</p> <p>- zastosowanie dodatków do żywności</p> <p>- znaczenie znaków zamieszczonych na opakowaniach żywnościowych</p> <p>- system HACCP, GMP, GHP</p> <p>- zasady przechowywania środków żywnościowych</p> <p>- klasyfikowanie produktów spożywczych</p>	<p>- potrafi samodzielnie formułować wnioski,</p> <p>- wykazuje umiejętność pozyskiwania informacji z różnych źródeł,</p> <p>Uczeń potrafi scharakteryzować:</p> <p>- grupy środków żywnościowych</p> <p>- zasady racjonalnego żywienia</p> <p>- żywność wygodną i funkcjonalną</p> <p>- dodatki do żywności</p> <p>- zasady znakowania opakowań</p> <p>- ocenę organoleptyczną</p> <p>- systemy zapewnienia jakości w produkcji gastronomicznej</p> <p>- podstawowe wiadomości o środkach żywnościowych</p> <p>- ocenę towaroznawczą</p>	<p>- posiada kompletną i spójną wiedzę w zakresie określonymi wymaganiami programowymi</p>
--	--	--	--	---	--

		<p>suszenia, mrożenia, zamrażania, apertyzacja, tyndalizacja, wędzenie, peklowanie, kiszenie, niekonwencjonalne metody utrwalania, chemiczne metody utrwalania, warzyw, antocyjany, betalainy, fitonocydy, kapsaicyna, askorbinaza, chlorofil, solanina</p> <p>Uczeń potrafi wymienić:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rodzaje środków żywnościowych - rodzaje dodatków do żywności - rodzaje żywności wygodnej i funkcjonalnej - funkcje jaką pełnią opakowania - rodzaje znaków zawartych na opakowaniach - rodzaje norm 	<ul style="list-style-type: none"> - skład chemiczny i wartość odżywczą warzyw - skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, grzybów, ziemniaków 	<p>warzyw, owoców</p> <ul style="list-style-type: none"> - ocenę towaroznawczą ziemniaków i grzybów, <p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizować skład chemiczny i wartość odżywczą środków żywnościowych 	
--	--	---	---	---	--

		<p>żywnościowych</p> <ul style="list-style-type: none"> - systemy zapewniające jakość w produkcji gastronomicznej - zagrożenia fizyczne, mikrobiologicznie, chemiczne dotyczące produkcji potraw - żywność pochodzenia zwierzęcego i roślinnego - rodzaje metod chemicznych, fizycznych, biologicznych utrwalania żywności - podział warzyw ze względu na wartość kulinarną - podział owoców 			
<p>Klasa II, III</p> <p>Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.</p> <p>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</p>					
- uczeń nie opanował wiadomości i umiejętności w	- uczeń wykazuje duże braki w zakresie wymagań	- uczeń opanował wiedzę i umiejętności w zakresie	- uczeń nie opanował w pełni wiadomości określonych	Uczeń potrafi przewidzieć: - normatyw	Uczeń: - wykazuje wiedzę wykraczającą poza

<p>zakresie określonym wymaganiami podstawy programowej,</p> <p>- braki w wiadomościach i umiejętnościach uniemożliwiają dalsze zdobywanie wiedzy,</p> <p>- nie jest w stanie rozwiązywać zadań o niewielkim stopniu trudności,</p> <p>- wykazuje brak systematyczności i chęci do nauki</p>	<p>podstawowych, ale opanował wiedzę i umiejętności obejmujące wymagania konieczne,</p> <p>- rozwiązuje typowe zadania teoretyczne o niewielkim stopniu trudności,</p> <p>- potrafi skorzystać z pomocy nauczyciel,</p> <p>- podejmuje próby poprawy ocen niedostatecznych ze sprawdzianów,</p> <p>- nie przejawia aktywności na lekcjach,</p> <p>- widoczne są braki w notatkach w zeszycie przedmiotowym</p>	<p>podstawowym,</p> <p>- potrafi definiować pojęcia, omawiać i charakteryzować zjawiska,</p> <p>- bez pomocy nauczyciela nie potrafi rozwiązywać problemów, analizować, wnioskować, uogólniać i interpretować,</p> <p>- przejawia słabą aktywność na lekcjach, ale systematycznie prowadzi zeszyt przedmiotowy</p>	<p>programem, lecz potrafi poprawnie stosować te wiadomości przy rozwiązywaniu zadań typowych,</p> <p>- uczeń ma niewielkie braki w zakresie wiedzy,</p> <p>- potrafi przy niewielkiej pomocy nauczyciela problemowo przedstawiać zjawiska, analizować je i interpretować, wnioskować, wykazywać aktywność na lekcjach,</p> <p>Uczeń potrafi określić:</p> <p>- skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych</p> <p>- skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa drobiu</p> <p>- skład chemiczny i</p>	<p>surowcowy dla danej potrawy</p> <p>- analizować skład chemiczny i wartość odżywczą surowców używanych do produkcji potraw,</p> <p>- zaplanować stanowisko pracy, przepisy tematycznie związane z ćwiczeniem</p>	<p>podstawę programową,</p> <p>- samodzielnie podejmuje działania w celu rozwijania swoich zainteresowań i uzdolnień,</p> <p>- osiąga sukcesy w olimpiadach i konkursach</p> <p>- uczeń biegle posługuje się terminologią zawodową,</p> <p>- bezbłędnie rozwiązuje zadania o różnym stopniu trudności,</p> <p>- posiada kompletną i spójną wiedzę w zakresie określonymi wymaganiami programowymi</p>
--	--	--	--	--	---

			<p>wartość odżywczą mięsa ryb i owoców morza</p> <ul style="list-style-type: none">- przebieg kontroli weterynaryjnej- zastosowanie poszczególnych elementów gastronomicznych tuszy zwierząt rzeźnych- odpowiednio organizuje warsztat pracy, <p>Uczeń potrafi wyjaśnić znaczenie pojęć:</p> <ul style="list-style-type: none">- mięsa- stężenie pośmiertne- kontrola weterynaryjna drobiu, dzikiego ptactwa, ryb, owoców morza <p>Uczeń potrafi wymienić:</p> <ul style="list-style-type: none">- rodzaje kontroli weterynaryjnej- etapy stężenia pośmiertnego- rodzaje tkanek		
--	--	--	---	--	--

			<p>budujących mięso</p> <ul style="list-style-type: none">- składniki odżywcze mięsa zwierząt rzeźnych- klasy podrobów- rodzaje wędlin i wyrobów wędliniarskich- składniki odżywcze mięsa drobiu- rodzaje drobiu i dzikiego ptactwa- składniki odżywcze mięsa ryb- rodzaje ryb morskich, słodkowodnych- przykłady ryb zależnie od zawartości tłuszczu- asortyment potraw z rybnej masy mielonej- rodzaje owoców morza		
--	--	--	--	--	--