

Wymagania edukacyjne na poszczególne stopnie oceny szkolnej z przedmiotu Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem dla klasy 1-3 technik żywienia i usług gastronomicznych

Przedmiotowy System Oceniania jest zgodny ze statutem szkoły i rozporządzeniami w tym zakresie MEN z 30 kwietnia 2007, a uczniowie zostają poinformowani o jego zasadach na początku roku szkolnego.

I. OGÓLNE ZASADY OCENIANIA

1. Obowiązuje sześciostopniowa skala ocen:

- 1 niedostateczny,
- 2 dopuszczający,
- 3 dostateczny,
- 4 dobry,
- 5 bardzo dobry,
- 6 celujący.

2. Oceniane są:

- Wiadomości
- umiejętności
- wkład pracy
- aktywność.

3. Uczeń jest klasyfikowany dwa razy w roku:

- ocena śródroczna,
- ocena roczna.

4. Uczeń nieobecny na zajęciach jest zobowiązany do samodzielnego uzupełnienia zaległości.

5. Uczeń ma prawo zgłoszenia nieprzygotowania 2 razy w półroczu. Nauczyciel respektuje nieprzygotowanie zgłoszone przed rozpoczęciem lekcji.

6. Uczeń, który opuścił więcej niż 50% lekcji, a brakuje innych podstaw do wystawienia oceny może nie być klasyfikowany.

7. Uczeń, który uchyla się od oceniania może być nieklasyfikowany.

8. Uczeń ma możliwość uzyskania dodatkowych ocen za wykonane prace nadobowiązkowe zlecone przez nauczyciela.

9. Jeżeli uczeń nie zgadza się z oceną śródroczną lub roczną, może odwołać się podając motywację.

10. Prowadzenie zeszytu przedmiotowego jest obowiązkowe.

11. Posiadanie podręcznika jest obowiązkowe.

12. Uczeń ma prawo do jednokrotnego poprawiania ocen niedostatecznych w terminie do 2 tygodni

13. Na terminy ferii nauczyciel nie zadaje prac domowych.

II. FORMY PRACY NA LEKCJACH

- Pogadanka, wyjaśnienie, prezentacja, praca z podręcznikiem
- Ćwiczenia, praca w grupach, pokazy

- Metody aktywne
- Projekty

III. OBSZARY AKTYWNOŚCI UCZNIĄ OCENIANE NA LEKCJI.

- Posługiwanie się językiem przedmiotu.
- Rozwiązywanie problemów.
- Aktywność na lekcjach, zarówno intelektualna jak i praktyczna.
- Stosowanie wiedzy przedmiotowej w sytuacjach typowych i problemowych
- Praca w grupach.
- Aktywność dodatkowa (poza zajęciami).
- Samodzielna praca na lekcjach.
- Prace długo terminowe (np. projekt).
- Poszukiwanie, porządkowanie i wykorzystywanie informacji z różnych źródeł (uczeń umie korzystać z różnych przekazów).
- Wkład pracy własnej: pilność, sumiennność, pracowitość, staranność, systematyczność.

IV. SPOSOBY DOKUMENTOWANIA INFORMACJI O UCZNIU

Oceny cząstkowe i półroczne/ końcowo roczne zapisywane są w dzienniku lekcyjnym elektronicznym. Uczeń na bieżąco jest informowany o ocenach na bieżąco też otrzymuje do wglądu poprawione sprawdziany i kartkówki. Prace pisemne są przechowywane przez nauczyciela do końca klasyfikacji i mogą być udostępniane do wglądu rodziców (prawnych opiekunów).

V. NARZĘDZIA OCENIANIA

1. Formy ustne:

- Odpowiedzi
- aktywność na lekcjach
- obserwacja pracy uczniów
- prezentacja

2. Formy pisemne:

- Kartkówki
- Sprawdziany
- ćwiczenia
- zadania domowe
- Projekty

➤ SPRAWDZIANY:

a) obejmują większe partie materiału, np. po dziale

b) są obowiązkowe tzn. uczeń, który nie pisał sprawdzianu ma obowiązek uczynić to w terminie do 2 tygodni. Nieusprawiedliwiona nieobecność na sprawdzianie jest równa ocenie niedostatecznej (1nb).

c) są zapowiedziane, z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem i udokumentowane wpisem w dzienniku.

d) uczeń, który otrzymał ocenę niedostateczną ze sprawdzianu może sprawdzian ten zaliczyć w terminie do 2 tygodni,

- e) ocena z poprawy sprawdzianu zostaje zapisana w osobnej kolumnie
 f) nie jest wpisywana ocena z poprawy, jeśli uczeń uzyskał taką samą bądź niższą ocenę niż w pierwszym terminie
 g) nauczyciel ma prawo wpisać ocenę niedostateczną ze sprawdzianu, jeżeli uczeń korzysta ze ściągki lub innej formy pomocy.

➤ **ĆWICZENIA** (praktyczne - produkcyjne, obliczeniowe, planowanie żywienia, projekty, itp.)

a) są formą pracy na lekcjach lub jako zadanie domowe, indywidualne lub grupowe

b) obejmują materiał bieżący

➤ **KARTKÓWKI:**

a) obejmują materiał z 3 ostatnich lekcji oraz materiał przeznaczony do trwałego zapamiętania,

b) są niezapowiedziane,

c) nie mogą trwać dłużej niż 20 minut.

➤ **ODPOWIEDŹ USTNA:**

a. obowiązują te same zasady, co przy kartkówkach.

VI. KRYTERIA OCEN:

Oceny	celujący	Bardzo dobry	dobry	dostateczny	dopuszczający	niedostateczny
Odpowiedź ustna	bezbłędna, samodzielna, wyczerpująca, uzupełniona o treści z innych źródeł niż podręcznik	bezbłędna, samodzielna, wyczerpująca	bezbłędna, samodzielna, niepełna	bezbłędna, z pomocą nauczyciela, niepełna	wykazuje braki w opanowaniu wiadomości i umiejętności, ale zawiera najważniejsze elementy, fragmentarycznie udzielane z pomocą nauczyciela	brak odpowiedzi lub odpowiedź całkowicie błędna
Prace pisemne	100%	96-99% +bdb 90-95% bdb	83-89% +db 75-82% db	63-74% +dst 50-62% dst	43 – 49% +dop 30 - 42% dop	20 – 29% +ndst 0 –19 % ndst

VII. USTALANIE OCEN ZA I PÓŁROCZE I OCENY ROCZNEJ

Ocena śródroczna/roczna ustalona jest na podstawie ocen oraz ocenianych w danym czasie form aktywności ucznia. Wystawiając ocenę na koniec stosuje się zróżnicowaną skalę obszarów oceniania.

Największy wpływ na ocenę końcową mają w kolejności: sprawdziany – testy, projekty, odpowiedzi ustne i ćwiczenia, udział w konkursach, olimpiadach i turniejach na szczeblach pozaszkolnych. Oceny są jawne i na prośbę ucznia lub rodziców/opiekunów nauczyciel ma obowiązek uzasadnić swoją decyzję.

Średnia ocen równa i wyższa niż wskazano poniżej jest tylko propozycją, sugestią nie oceną końcową.

1,75 – dopuszczający (2)

2,75 - dostateczny (3)

3,75 - dobry (4)

4,75 - bardzo dobry (5)

5,75 - celujący (6)

Ocenę końcową wystawia nauczyciel na podstawie osiągnięć i zaangażowania ucznia uwzględniając średnią ocen.

VIII. WARUNKI I TRYB UZYSKIWANIA WYŻSZEJ NIŻ PRZEWIDYWANA OCENA

Uczeń może ubiegać się o podwyższenie przewidywanej oceny rocznej zgodnie z zapisem w **Statucie Technikum**

IX. SPOSÓB INFORMOWANIA RODZICÓW

Zgodnie z zapisem w **Statucie Technikum**

a) o wymaganiach edukacyjnych – na wywiadówkach

B) o warunkach i trybie uzyskiwania wyższej niż przewidywana roczna ocena klasyfikacyjna- na wywiadówkach

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń potrafi:				
<ul style="list-style-type: none"> zdefiniować pojęcie żywność; zidentyfikować surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej zdefiniować „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia” oraz „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia” zdefiniować środek spożywczy zafałszowany; sformułować definicję: ocena organoleptyczna; <ul style="list-style-type: none"> sformułować zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności przedstawić warunki przechowywania żywności wymienić cechy żywności zepsutej 	<ul style="list-style-type: none"> wymienić zasady stosowania dodatków do żywności; sklasyfikować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów; omówić rezultaty stosowania żywności funkcjonalnej i wygodnej; sformułować definicje: sortyment, asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja; wymienić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów; scharakteryzować sposoby przechowywania różnych grup produktów spożywczych scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas jej przechowywania; 	<ul style="list-style-type: none"> zastosować zasady oceny organoleptycznej; określić przepisy znakowania żywności; □ sklasyfikować żywność wg oznakowań na opakowaniu; wyodrębnić cechy żywności mające wpływ na jakość; scharakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności; rozzróżnić żywność ze względu na pochodzenie; uzasadnić konieczność przechowywania żywności w określonych warunkach; zidentyfikować zmiany w przechowywanej żywności; opisać sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania; wyjaśnić budowę tłuszczów i ich właściwości 	<ul style="list-style-type: none"> uzasadnić sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności skorzystać z zasad oceny sensorycznej; ocenić produkt metodą 5 punktową dobrać warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem; zinterpretować oznakowania dodatków do żywności rozzróżnić żywność ze względu na trwałość; ocenić żywność na podstawie jej wartości odżywczej; dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju; dobrać sposoby przechowywania do określonego środka żywności 	<ul style="list-style-type: none"> posiada wiedzę i umiejętności z zakresu charakterystyki towaroznawczej żywności i sposobu jej przechowywania objęte programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł informacji biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami proponuje rozwiązania nietypowe

<ul style="list-style-type: none"> • grupować tłuszcze wg pochodzenia i podawać przykłady • znać warunki przechowywania tłuszczów i zabezpieczać przed zepsuciem • znać pojęcie NNKT i podać przykłady ich występowania • wymienić przyprawy stosowane w produkcji gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> • dobierać rodzaj tłuszczu do określonych potraw • określić czynniki mające wpływ na psucie się tłuszczów • porównać wartość odżywczą tłuszczów zwierzęcych i roślinnych • wyjaśnić znaczenie stosowania przypraw 	<p>analizować przyczyny psucia się tłuszczów i sposoby zapobiegania</p> <ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnić zasady otrzymywania podstawowych tłuszczów • analizować zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej • znać cel i sposób otrzymywania tłuszczów utwardzanych i ich asortyment • ocenić jakość przypraw • dobrać warunki przechowywania przypraw w zależności od ich rodzaju 	<ul style="list-style-type: none"> • ocenić zmiany jakie zaszły w przechowywanej żywności • ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości; • analizować skład chemiczny tłuszczów i jego wpływ na właściwości fizyczne i wartość odżywczą • porównać wartość odżywczą tłuszczów utwardzonych z tłuszczami roślinnymi i zwierzęcymi • analizować zmiany zachodzące w tłuszczach podczas ich przechowywania <ul style="list-style-type: none"> • dobierać przyprawy do określonej grupy potraw, analizować wpływ składników przypraw na organizm człowieka 	
--	--	---	---	--

Dział programowy: II Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym.

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienić metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej; opisać sposób gospodarowania odpadami w gastronomii; wymienić wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii; wymienić metody utrwalania żywności zdefiniować receptury gastronomiczne; zdefiniować metody i techniki sporządzania potraw i napojów; wymienić zasady racjonalnego wykorzystania surowców w produkcji gastronomicznej; określić pojęcie i etapy procesu technologicznego wyjaśnić znaczenie obróbki wstępnej i jej cel zorganizować stanowisko do obróbki wstępnej warzyw przeprowadzić obróbkę wstępną popularnych warzyw 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozdzielić pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności wskazać regulacje prawne dotyczące zasad gospodarowania odpadami w gastronomii; scharakteryzować metody utrwalania żywności, opisać budowę receptury gastronomicznej sklasyfikować metody i techniki sporządzania potraw i napojów zdefiniować zwroty poprodukcyjne; Wskazać możliwość wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych scharakteryzować podstawowe etapy obróbki wstępnej, rozdrabniać surowce różnymi technikami, scharakteryzować pojęcie procesu produkcyjnego i procesu technologicznego znać parametry podstawowych metod obróbki cieplnej 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> nadzorować przestrzeganie procedur dotyczących postępowania z odpadkami; uzasadnić racjonalny sposób wykorzystywania surowców sformułować procedury dotyczące postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym; zinterpretować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami; opisać znaczenie receptury gastronomicznej jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego; Scharakteryzować metody i techniki sporządzania potraw lub napojów; scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej; określić cel i znaczenie poszczególnych etapów 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> uzasadnić konieczność kontroli gospodarki odpadami wskazać zależność między zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności uzasadnić konieczność właściwej gospodarki odpadami; ocenić różne metody utrwalania żywności; skontrolować sposób gospodarowania odpadami w gastronomii uzasadnić konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie ocenić metody i techniki sporządzania potraw lub napojów; dobierać sposoby rozdrabniania surowca do określonej potrawy określić wpływ obróbki wstępnej na wartość odżywczą 	<ul style="list-style-type: none"> posiada wiedzę i umiejętności z zakresu procesu produkcyjnego w zakładzie gastroonomicznym objęte programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł informacji biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami proponuje rozwiązania nietypowe

<ul style="list-style-type: none"> • znać i przeprowadzić metody obróbki cieplnej, • dobrać sprzęt do jej przeprowadzenia • 		<p>obróbki wstępnej (ręcznej i mechanicznej).</p> <ul style="list-style-type: none"> • dobrać narzędzia do różnych sposobów rozdrabniania surowców • wyjaśnić sposoby przenoszenia ciepła • znać różne metody obróbki cieplnej (parametry i zastosowania) • wskazać zmiany zachodzące w produktach podczas obróbki cieplnej • 	<p>wyjaśnić zjawisko osmozy i podać przykłady w procesach technologicznych</p> <p>analizować wpływ obróbki cieplnej na wielkość strat surowca, wartość higieniczną półproduktu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • analizować wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą surowców, półproduktów i wyrobów gotowych • wykorzystywać nowoczesny sprzęt i materiały pomocnicze do przeprowadzenia obróbki cieplnej 	
--	--	--	---	--

Dział programowy: III Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				

<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienić zasady doboru surowców do sporządzenia określonych potraw lub napojów; nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów; przedstawić zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej; 1. wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego; 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu; rozdzielić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów; scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej; 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; wskazać wielkość porcji różnych potraw i napojów; wskazać temperaturę podawania różnych potraw i napojów 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> zaplanować etapy sporządzenia potraw i napojów lub półproduktów zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań; wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem; 	<ul style="list-style-type: none"> posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzenia i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów objęte programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł informacji biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzenia i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów
---	---	---	--	--

Dział programowy:

Warzywa

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> znać podział warzyw na podstawowe grupy towaroznawcze oraz ich przedstawicieli znać zasady sporządzania surówek <ul style="list-style-type: none"> sporządzić oraz przechowywać surówki zabezpieczać warzywa przed ciemnieniem dobierać surowce do podstawowych zakąsek z warzyw 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> klasyfikować warzywa do grup towaroznawczych przeprowadzać obróbkę cieplną warzyw zabarwionych chlorofilem, karotenom, kapustnych, strączkowych. znać zasady oraz dobierać warzywa na surówki znać wielkość porcji i zasady podawania surówek-- potrafić wskazać przykłady występowania zjawiska osmozy znać i stosować zasady sanitarno-higieniczne przy produkcji zakąsek przechowywać zakąski z warzyw sporządzać wybrane potrawy jarskie 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> wskazać warzywa, które są dobrym źródłem witaminy C, prowitaminy A, żelaza analizować zmiany zachodzące w warzywach w czasie obróbki cieplnej. przeprowadzać obróbkę cieplną warzyw zabarwionych antocyjanami i betalainami znać wartość odżywczą poszczególnych grup warzyw znać asortyment zakąsek z warzyw określać wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą potraw znać znaczenie i potrafić zastosować potrawy z warzyw duszonych, 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> analizować skład chemiczny warzyw, oraz na jego podstawie określać jego wartość odżywczą potrafić uzasadnić warunki przeprowadzania obróbki termicznej poszczególnych grup warzyw dobierać i planować ilość warzyw na różne rodzaje i ilości surówek potrafić wykorzystać zjawisko osmozy w technologii gastronomicznej uzupełniać wartość odżywczą (białkową, witaminową) warzyw dobierać i podać dodatki do potraw smażonych, duszonych i zapiekanych 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z warzyw w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z warzyw wykraczające poza program nauczania danej klasy
	duszone, smażone i zapiekane	smażonych i zapiekanych	<ul style="list-style-type: none"> analizować zmiany fizyko-chemiczne zachodzące podczas smażenia, duszenia, zapiekania potraw jarskich 	
Dział programowy: Ziemniaki				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca

Uczeń:

<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • przeprowadzać obróbkę wstępną ziemniaków • znać zasady gotowania ziemniaków • wymienić alkaloid występujący w ziemniakach 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • znać wartość odżywczą ziemniaków • potrafić podać przykłady zastosowania ziemniaków w produkcji potraw • wyjaśnić co to jest solanina i w której części ziemniaków się znajduje 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • określać rozmieszczenie poszczególnych składników w bulwie ziemniaka • wyjaśnić zjawisko ciemnienia i wymienić sposoby zapobiegania 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wymienić choroby i szkodniki ziemniaków • scharakteryzować przetwory ziemniaczane • wyjaśnić na czym polegają metody zabezpieczania surowców przed ciemnieniem 	<ul style="list-style-type: none"> • posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z ziemniaków objęte programem nauczania, które biegłe wykorzystuje w rozwiązywaniu problemowych zadań teoretycznych i praktycznych • proponuje rozwiązania nietypowe
---	---	--	--	--

Dział programowy: Grzyby

Ocena dopuszczająca

Ocena dostateczna

Ocena dobra

Ocena bardzo dobra

Ocena celująca

Uczeń:

<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • znać podział grzybów i podać przykłady • wymienić etapy obróbki wstępnej grzybów świeżych i suszonych 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • przeprowadzać obróbkę wstępną grzybów • podać zastosowanie grzybów w produkcji kulinarnej • scharakteryzować zasady obróbki cieplnej grzybów świeżych i suszonych 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • znać wartość odżywczą grzybów i ich budowę • znać trucizny występujące w grzybach • scharakteryzować przetwory z grzybów 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • podać dodatkowe informacje o grzybach zaczerpnięte z literatury fachowej 	<ul style="list-style-type: none"> • biegłe posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z grzybów w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych
--	---	--	--	--

Dział programowy: Owoce				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> wymienić grupy owoców sformułować zasady obróbki wstępnej i cieplnej owoców 	Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> zakwalifikować owoce do odpowiedniej grupy 	Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> wymienić przetwory z owoców □ znać wartość odżywczą owoców dobrać owoce do sposobu wykorzystania w deserach i napojach 	Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować przetwory owocowe uszeregować owoce w zależności od zawartości składników odżywczych i witamin 	<ul style="list-style-type: none"> posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z owoców objęte programem nauczania, które biegle wykorzystuje w rozwiązywaniu problemowych zadań teoretycznych i praktycznych proponuje rozwiązania nietypowe
Dział programowy: Mleko i jego przetwory				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				

<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sporządzać napoje z mleka słodkiego i fermentowanego • przechowywać mleko i przetwory mleczne • sporządzać proste potrawy z serów 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • znać skład chemiczny i wartość odżywczą mleka • znać asortyment potraw z mleka i przetworów mlecznych • odróżnić śmietanę od śmietanki • znać metody utrwalania mleka 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • znać wartość odżywcza przetworów mlecznych • scharakteryzować metody utrwalania mleka i przetworów mlecznych • wyjaśnić znaczenie mleka i przetworów w żywieniu • wykorzystać mleko i jego przetwory do sporządzania potraw 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • znać mikroflorę mleka pożyteczną i szkodliwą oraz jej wpływ na procesy zachodzące w mleku i przetworach • analizować powstawanie wad serów podpuszczkowych • analizować zmiany zachodzące w czasie przechowywania serów 	<p>□ biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z mleka i jego przetworów w</p>
---	--	--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> znać gatunki handlowe mleka, śmietanki i serów znać metodę otrzymywania mleka twarogowego 	<ul style="list-style-type: none"> porównać wartość odżywczą serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych znać etapy produkcji sera podpuszczkowego 		<p>rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych</p> <ul style="list-style-type: none"> wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z mleka i jego przetworów wykraczające poza program nauczania danej klasy
--	--	---	--	--

Dział programowy: Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów
Jaja i przetwory z jaj

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> nazwać zasadnicze części jaja ocenić świeżość jaj przygotowywać potrawy z jaj gotowanych i smażonych wymienić sposoby konserwowania jaj wymienić asortyment potraw z jaj gotowanych 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienić sposoby przechowywania jajek przedstawić asortyment z przetworów jaj przeprowadzić obróbkę wstępną jaj 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> określić skład chemiczny i wartość odżywczą jaj sporządzać potrawy gotowane z jaj sporządzać potrawy smażone z jaj wykorzystać właściwości wiążące i zagęszczające jaj w produkcji potraw wykorzystać właściwości spulchniające jaj w produkcji potraw 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> określić zmiany fizyczno-chemiczne podczas przechowywania jaj i obróbki cieplnej oceniać organoleptycznie potrawy z jaj wyjaśnić właściwości zagęszczające i wiążące jaj wyjaśnić właściwości spulchniające jaj 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z jaj i ich przetworów w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z jaj wykraczające poza program nauczania danej klasy

<ul style="list-style-type: none"> wymienić asortyment potraw z jaj smażonych wymienić potrawy, w których wykorzystano właściwości wiążące, zagęszczające, spulchniające i emulgujące jaj 	<ul style="list-style-type: none"> przygotować podstawowe zakąski jaj oraz sosy zimne ocenić świeżość jaj opisać budowę jaja dobierać tłuszcze do smażenia jaj podać zastosowanie właściwości wiążących, zagęszczających, spulchniających i emulgujących jaj 	<ul style="list-style-type: none"> przedstawić skład chemiczny jaj objaśnić zmiany zachodzące w jajach w czasie przechowywania wskazać przyczyny zatruc potrawami z jaj i sposoby zapobiegania im wyjaśnić dlaczego i w jakich warunkach jaja wykazują właściwości wiążące, zagęszczające, spulchniające, emulgujące analizować skład poszczególnych sosów zimnych oraz sposoby ich wykorzystywania 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnić właściwości emulgujące jaj sporządzać majonez porównać poszczególne części jaj pod względem wartości odżywczej objaśnić procesy fizykochemiczne zachodzące w jajach podczas przechowywania omówić sposób produkcji przetworów z jaj i ich przydatność kulinarna analizować procesy powstawania piany weryfikować błędy powstałe podczas produkcji potraw z jaj zastosować w żywieniu potrawy z jaj analizować wartość odżywczą potraw z jaj 	
Dział programowy: Ciasta pieczone				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				

<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienić rodzaje ciast pieczonych i asortyment wyrobów ciastkarskich wymienić sposoby wykonywania ciast □ wymienić środki spulchniające ciasta 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować ciasta biszkoptowe, biszkoptowo- tłuszczowe, parzone, piernikowe, drożdżowe, kruche, półkruche, scharakteryzować środki spulchniające ciasta opisać różne sposoby wykonania ciast wymienić warunki przechowywania ciast 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> opisać techniki sporządzania ciast omówić sposób podania ciast uzasadnić wpływ warunków przechowywania ciast na jakość potraw i zdrowie człowieka omówić technikę sporządzania mas, lukrów, polew 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> uzasadnić wpływ techniki wyrabiania ciast na jakość gotowego wyrobu wyjaśnić przyczynę wad ciast wyjaśnić zmiany zachodzące podczas wypieku ciast dobrać sposób podania ciast i dobrać napoje alkoholowe i bezalkoholowe do ciast uzasadnić wpływ techniki i metody sporządzania cukrów i mas na jakość potraw 	
---	---	--	--	--

Dział programowy: Zupy i sosy gorące

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
----------------------------	--------------------------	--------------------	---------------------------	-----------------------

Uczeń:

<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> dokonać podziału zup □ dokonać podziału sosów gorących znać zasady sanitarno-higieniczne obowiązujące przy produkcji i przechowywaniu zup i sosów 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> przedstawić etapy produkcji zup i sosów wymienić rodzaje wywarów wymienić dodatki do zup podać normy ilościowe dla wszystkich rodzajów zup 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować zupy i sosy gorące sporządzać zupy i sosy gorące podać zupy na wszystkie sposoby 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> przeanalizować wartość odżywczą zup i sosów wykorzystać sposoby zagęszczania do produkcji zup i sosów dobrać odpowiednie dodatki węglowodanowe do wszystkich rodzajów zup 	<ul style="list-style-type: none"> posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji zup i sosów gorących objęte programem nauczania, które biegle wykorzystuje w rozwiązywaniu problemowych zadań teoretycznych i praktycznych proponuje rozwiązania nietypowe
--	---	---	---	---

Dział programowy: Mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzna

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
----------------------------	--------------------------	--------------------	---------------------------	-----------------------

Uczeń:

<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienić zwierzęta rzeźne uszeregować etapy uboju wymienić sposoby sposoby utrwalania mięsa na krótki i długi czas wymienić elementy tusz zwierząt rzeźnych wymienić potrawy z mięsa wymienić podroby zwierząt rzeźnych wymienić gatunki dziczyzny potrafi wymienić asortyment potraw z dziczyzny 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować etapy uboju scharakteryzować metody utrwalania mięsa narysować i omówić znakowanie mięsa po uboju scharakteryzować rodzaj mięsa i jego elementy kulinarne scharakteryzować potrawy z mięsa przyporządkować podroby do odpowiedniej klasy scharakteryzować metody obróbki wstępnej i cieplnej dziczyzny 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> wyjaśnić wpływ postępowania ze zwierzętami przed ubojem i wpływa etapów uboju na jakość mięsa rozróżnić sposoby utrwalania mięsa określić warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych z mięs dobrać elementy tuszy do zwierzęcia, z którego jest uzyskane scharakteryzować poszczególne podroby i wymienić potrawy z podrobów scharakteryzować metody i techniki przygotowania potraw z dziczyzny 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> wyjaśnić zmiany zachodzące w mięsie poddanym dojrzewaniu dopasować metody i techniki przyrządzania potraw z mięsa oraz sposób ich podania oraz potrafi uzasadnić ten wybór dobrać dodatki do różnych potraw z mięsa omówić zmiany zachodzące w mięsie podczas obróbki cieplnej dobrać rodzaj podrobów do poszczególnych potraw i wykonać potrawy z podrobów przeanalizować i porównać wartość odżywczą mięsa zwierząt nie hodowlanych, zwierząt rzeźnych dobrać sposób podania potraw 	<p>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny wykraczające poza program nauczania danej klasy</p>
--	---	--	---	---

Dział programowy: Drób i ptactwo dzikie				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienić gatunki drobiu i dzikiego ptactwa wymienić składniki odżywcze mięsa drobiu i dzikiego ptactwa wymienić metody obróbki cieplnej stosowane do przygotowania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa wymienić sposoby formowania drobiu do pieczenia wymienić potrawy z drobiu 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> określać wartość odżywczą m. drobiu i dzikiego ptactwa wymienić etapy uboju scharakteryzować metody obróbki wstępnej i cieplnej drobiu i dzikiego ptactwa omówić formowanie drobiu wymienić składniki nadzień do drobiu klasyfikować potrawy z drobiu ze względu na sposób obróbki termicznej 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> porównać wartość odżywczą m. drobiu i zw. Rzeźnych omówić zmiany zachodzące w mięsie drobiowym podczas obróbki cieplnej scharakteryzować składniki nadzień do drobiu określić warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych z m. drobiu scharakteryzować asortyment potraw z drobiu przedstawić obróbkę wstępną dzikiego ptactwa 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> uzasadnić różnice w wartości odżywczej m. drobiu i zw. rzeźnych wyjaśnić zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie poddanym dojrzewaniu dobrać składniki nadzień i sposób formowania do odp. gatunku drobiu dobrać metody i techniki oraz sposób podania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa 	<ul style="list-style-type: none"> posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa objęte programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł informacji biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami proponuje rozwiązania nietypowe
Dział programowy: Ryby i owoce morza				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				

<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> opisać budowę ryb dokonać podziału ryb wymienić potrawy z ryb wymienić przetwory rybne wymienić owoce morza 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> klasyfikować ryby rozróżnić gatunki ryb wymienić etapy obróbki wstępnej ryb wymienić metody obróbki cieplnej wymienić metody utrwalania ryb przyporządkować owoce morza do poszczególnych grup 	<ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować metody obróbki cieplnej scharakteryzować potrawy z ryb scharakteryzować metody utrwalania ryb <ul style="list-style-type: none"> wymienić potrawy sporządzane z owoców morza 	<p>odpowiedniego gatunku ryb</p> <ul style="list-style-type: none"> dobrać dodatki do potraw z ryb uzasadnić warunki przechowywania ryb w zależności od stopnia przetworzenia i składu chemicznego wykonać proste potrawy z wykorzystaniem owoców morza 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z ryb i owoców morza w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z ryb i owoców morza wykraczające poza program nauczania danej klasy
--	---	---	--	--

Dział programowy: Zakąski zimne i gorące

Ocena dopuszczająca

Ocena dostateczna

Ocena dobra

Ocena bardzo dobra

Ocena celująca

Uczeń:

<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienić rodzaje zakąsek z mięsa, wędlin, podrobów, drobiu, ryb i owoców morza, jaj, warzyw 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> sporządzić galarete wyjaśnić sposób klarowania galarety 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> sporządzać i dekorować zakąski zimne i gorące oceniać organoleptyczne zakąski omówić sposób podania i dekoracji zakąsek określić wartość odżywczą dań garmażeryjnych scharakteryzować mus, koktajl oraz zakąski z <ul style="list-style-type: none"> wykorzystaniem ciast 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> uzasadnić cel przestrzegania warunków sanitarnohigienicznych przy produkcji zakąsek 	<ul style="list-style-type: none"> posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji zakąsek zimnych i gorących objęte programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł informacji biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami proponuje rozwiązania nietypowe
---	--	---	---	--

Dział programowy: Potrawy półmięsne i wegetariańskie				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				

<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> określić dania półmiesne dobierać właściwie składniki do potraw półmiesnych; wykonać wybrane potrawy półmiesne korzystając z opisu techniki wykonania; przestrzegać zasad bhp. definiować potrawy wegetariańskie wymienić rodzaje potraw wegetariańskich 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> klasyfikować dania półmiesne dobierać właściwie składniki do potraw półmiesnych; właściwie dobierać i stosować obróbkę cieplną potraw półmiesnych; opisać techniki wykonania popularnych potraw półmiesnych; charakteryzować potrawy wegetariańskie 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakteryzować wartość odżywczą potraw półmiesnych; stosować odpowiedni sposób podania; dobierać wyróżniki oceny sensorycznej potraw półmiesnych; wykonać schematy blokowe produkcji potraw półmiesnych; wykonać potrawy wegetariańskie na podstawie receptur 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> analizować wartość odżywczą potraw półmiesnych i wegetariańskich odpowiednio dobierać do nich dodatki w celu jej uzupełnienia; sporządzić kalkulację wybranych potraw półmiesnych i porównać ceny z potrawami mięsnymi; zastosować potrawy wegetariańskie w żywieniu 	<ul style="list-style-type: none"> Biegłe rozwiązuje zadania problemowe teoretyczne i praktyczne w zakresie technologii sporządzania i ekspedycji potraw półmiesnych i wegetariańskich Rozwiązuje również zadania wykraczające poza program nauczania
---	---	--	---	---

Dział programowy: Desery zimne i gorące

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienia popularne desery sporządza desery korzystając z receptur i opisu ich wykonania; 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> uzasadnić cel spożywania deserów wymienić techniki i metody stosowane przy produkcji deserów zimnych, mrożonych i gorących 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> omówić różne techniki metody wykonywania deserów gorących zimnych i mrożonych opisać sposoby podawania deserów 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> uzasadnić dobór metod i technik stosowanych przy produkcji deserów wyjaśnić wpływ warunków przechowywania i 	<ul style="list-style-type: none"> Samodzielnie i twórczo poszerza wiedzę i umiejętności w zakresie technologii sporządzania i ekspedycji deserów zimnych i gorących Biegłe posługuje się zdobytymi

<ul style="list-style-type: none"> ocenia organoleptycznie desery według podanych wyróżników; przestrzega zasad higieny przy produkcji deserów; 	<ul style="list-style-type: none"> określić warunki przechowywania deserów 		<p>produkcji deserów na jakości potraw i zdrowie konsumenta</p> <ul style="list-style-type: none"> dobrać naczynia i sztuce do deseru i uzasadnić ten wybór 	<p>wiadomościami i umiejętnościami w zakresie technologii sporządzania i ekspedycji deserów zimnych i gorących</p>
---	---	--	--	--

Dział programowy: Napoje zimne i gorące

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
----------------------------	--------------------------	--------------------	---------------------------	-----------------------

Uczeń:

<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienić różne używki □ określić wpływ używki na organizm człowieka wykonać napary kawy i herbaty różnymi sposobami; sporządzać napoje zimne i gorące z niewielką ilością alkoholu; 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować używki wymienić sposoby sporządzania napojów gorących kawy, herbaty, kakao Wymienić asortyment kaw, herbat, kakao i asortyment napojów alkoholowych 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienić etapy otrzymywania kawy, herbaty, kakao oraz otrzymywanie wina, wódki, spirytusu opisać techniki sporządzania różnych kaw, herbat, kakao i napojów bezalkoholowych zimnych scharakteryzować asortyment kawy, herbaty, kakao oraz rodzaje win, spirytusu, piw, i miódów pitnych 	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> opisać etapy otrzymywania kawy, herbaty, kakao, oraz napojów alkoholowych omówić sposoby podania napojów gorących zimnych i alkoholowych dobrać naczynia do podawania napojów gorących, zimnych oraz alkoholowych dobierać napoje do potraw 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących wykraczające poza program nauczania danej klasy
---	--	---	--	--

Dział programowy: Potrawy dietetyczne

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
----------------------------	--------------------------	--------------------	---------------------------	-----------------------

Uczeń:

Potrafi:	Potrafi:	Potrafi:	Potrafi:	
<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnić co to jest dieta • wymienić rodzaje diet • omówić dietę lekkostrawną 	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnić cel żywienia dietetycznego • scharakteryzować różne diety 	<ul style="list-style-type: none"> • dopasować dietę do jednostki chorobowej • dobrać metodę i technikę przygotowania 	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnić co to jest dieta • wymienić rodzaje diet • omówić dietę lekkostrawną 	<ul style="list-style-type: none"> • Biegłe charakteryzuje wszystkie diety objęte programem nauczania, a także wykraczające poza program danej klasy
	wymienić produkty dozwolone i zabronione w dietach	potraw w różnych dietach		
		<ul style="list-style-type: none"> • uzasadnić wybór surowców i metod w przygotowaniu posiłków w dietach 		

Dział programowy: Kuchnia staropolska i regionalna

Ocena dopuszczająca

Ocena dostateczna

Ocena dobra

Ocena bardzo dobra

Ocena celująca

Uczeń:

Potrafi:	Potrafi:	Potrafi:	Potrafi:	
<ul style="list-style-type: none"> • wymienić asortyment potraw typowych dla kuchni staropolskiej i każdego regionu • wymienić surowce i przyprawy typowe dla kuchni polskiej 	<ul style="list-style-type: none"> • scharakteryzować potrawy staropolskie i regionalne • scharakteryzować zwyczaje związane ze świętami i obrzędami w tradycji polskiej 	<ul style="list-style-type: none"> • omówić sposób podania napojów i potraw staropolskich 	<ul style="list-style-type: none"> • dobierać napoje i zestawy posiłków charakterystycznych dla kuchni staropolskiej i regionalnej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Biegłe charakteryzuje wszystkie aspekty żywienia w kuchni staropolskiej • Twórczo poszerza swoją wiedzę w zakresie kuchni regionalnych