Wymagania edukacyjne

Klasa: I branżowa, kucharz

Przedmiot: Podstawy gastronomii

Nr programu nauczania: CKZiU-BSI5-KUCH-512001-2026

Nauczyciel: Anna Skrzypek

Wymagania na ocenę dopuszczającą

Uczeń:

- wyjaśnia pojęcia (surowiec, półprodukt, wyrób gotowy, ocena organoleptyczna, tłuszcz, kasza),
- wymienia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym w gastronomii,
- definiuje dodatki do żywności,
- charakteryzuje przyprawy,
- wymienia metody oceny sensorycznej,
- omawia zasady prawidłowej obróbki termicznej,
- - omawia elementy składowe receptury gastronomicznej,
- - wyjaśnia pojęcia normalizacja i norma,
- dokonuje podziału oraz określa rolę tłuszczów w gastronomii,
- omawia podział warzyw i owoców i ich obróbkę wstępną,
- wymienia zasady prawidłowego gotowania warzyw w zależności od przeważającego barwnika,
- podaje przykłady warzyw i owoców będących źródłem określonego barwnika,
- omawia budowę ziemniaka oraz charakteryzuje typizację ziemniaka,
- dokonuje podziału produktów zbożowych,
- wymienia florę bakteryjną produktów mlecznych,
- omawia budowę jaja i funkcje elementów budowy,
- omawia zagrożenie Salmonellą i Shigellą,

- wymienia zwierzęta rzeźne i dzikie,
- omawia budowę mięsa zwierząt rzeźnych,
- wymienia rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego,
- omawia budowę ryby i wymienia rodzaje ryb i owoców morza,
- dokonuje klasyfikacji zakąsek,
- dobiera surowce do produkcji galaret,
- dokonuje podziału zup oraz omawia sposoby przygotowania surowców i półproduktów zup,

- dokonuje podziału sosów ze względu na rodzaj użytej bazy i temperatury podawania.

Wymagania na ocenę dostateczną:

Uczeń:

- - wyjaśnia pojęcia (surowiec, półprodukt, wyrób gotowy, ocena organoleptyczna, tłuszcz, kasza),
- wyjaśnia założenia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym w gastronomii,
- dokonuje podziału dodatków do żywności,
- charakteryzuje przyprawy i omawia zasady stosowania przypraw,
- charakteryzuje metody oceny sensorycznej,
- omawia wpływ obróbki termicznej na żywność,
- omawia elementy składowe receptury gastronomicznej oraz wyjaśnia znaczenie w procesie gastronomicznym,
- charakteryzuje certyfikaty zgodności i deklaracje zgodności,
- określa zmiany zachodzące w tłuszczach podczas przechowywania i obróbki termicznej,
- omawia przydatność kulinarną warzyw i owoców,
- omawia zasady gotowania warzyw z uwzględnieniem barwnika,

- wymienia cechy ziemniaka przydatnego w gastronomii oraz wymienia glikoalkaloidy,
- charakteryzuje przetwory ziemniaczane,
- objaśnia skład chemiczny i wartość odżywczą produktów zbożowych,
- charakteryzuje produkty mleczne,
- interpretuje oznaczenia na opakowaniach i pieczęci jaja,
- omawia znaczenie badań weterynaryjnych,
- omawia proces dojrzewania mięsa,
- omawia kryteria oceny jakości drobiu,
- omawia cechy świeżych i nieświeżych ryb i owoców morza,
- omawia zasady sanitarno-higieniczne w czasie produkcji zakąsek,
- omawia przemiany kolagenu podczas ogrzewania,
- dobiera dodatki i naczynia do zup,
- dokonuje podziału sosów.

Wymagania na ocenę dobrą

Uczeń:

- wymienia zastosowanie poszczególnych systemów technologicznych w gastronomii,
- wymienia poszczególne wymagania GHP, GMP oraz HACCP,

- określa cel stosowania dodatków do żywności,
- dobiera przyprawy do potraw,
- wymienia zasady oceny organoleptycznej i sensorycznej,
- omawia zmiany zachodzące podczas obróbki cieplnej,
- omawia zasady pobierania próbek,
- Przedstawia proces utwardzania olejów,
- charakteryzuje przydatność kulinarną warzyw i owoców,
- omawia wpływ rozdrobnienia i czasu obróbki termicznej na wartość odżywczą,

- omawia wartość odżywczą ziemniaka w zależności od okresu zbioru i czasu przechowywania,
- porównuje wartość odżywczą produktów zbożnych,
- omawia wartość odżywczą produktów mlecznych,
- wyjaśnia klasyfikację i znakowanie jaj,
- dokonuje podziału tuszy zwierząt rzeźnych,
- omawia przemiany jakościowe mięsa w procesach poubojowych,
- objaśnia skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i ptactwa dzikiego,
- objaśnia skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza,
- rozróżnia asortyment zakąsek,
- omawia etapy klarowania galaret,
- określa parametry przechowywania zup,
- charakteryzuje podstawowe sosy.

Wymagania na ocenę bardzo dobrą

Uczeń:

- charakteryzuje poszczególne systemy technologiczne w gastronomii,
- Wskazuje źródła i omawia przepisy prawne dotyczące dodatków do żywności,
- Wskazuje zasadność stosowania poszczególnych przypraw i dodatków,
- Omawia wpływ obróbki na wartość odżywczą oraz zmiany zachodzące w składnikach odżywczych podczas obróbki termicznej,
- Analizuje rodzaje normatywów surowcowych stosowanych w recepturach,
- Potrafi wytłumaczyć proces rafinacji olejów,
- Porównuje wartość odżywczą równych gatunków warzyw i owoców,
- Omawia zmiany wartości odżywczej podczas różnych metod obróbki termicznej warzyw, analizuje przydatność gastronomiczną produktów zbożowych,
- Omawia wartość odżywczą jaj i przetworów jajczarskich, omawia przemiany w jajku podczas obróbki termicznej,

- Charakteryzuje podroby i produkty uboczne,
- Analizuje różnice w składzie i budowie mięs różnych zwierząt,
- Analizuje wartość odżywczą różnych gatunków drobiu,

- Porównuje zastosowanie ryb produkcji gastronomicznej,
- Dobiera techniki sporządzania zakąsek i metody ich serwowania,
- Objaśnia proces klarowania galarety,
- Omawia wpływ składnika głównego na zagęszczanie zup,
- Omawia sposoby otrzymywania sosów. analizuje etykiety na opakowaniach względem składu surowcowego i stosowanych dodatków
- Analizuje zmiany podczas obróbki termicznej surowców,
- Omawia chemiczne zmiany zachodzące podczas dojrzewania mięsa,
- Analizuje wartość odżywczą i znaczenie różnych gatunków drobiu,
- Uzasadnia wybór ryb do produkcji gastronomicznej,
- Przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych zakąsek,
- Stosuje nomenklaturę technologiczną.

Wymagania na ocenę celującą:

Uczeń:

- Charakteryzuje poszczególne wymagania GHP, GMP oraz HACCP,
- Omawia przygotowanie zup specjalnych,
- Omawia przygotowanie sosów specjalnych,
- Opanował zakres wiedzy wychodzący poza podstawę programową,
- Samodzielnie poszerza i doskonali umiejętności,
- Bierze udział w konkursach i olimpiadach powiązanych z tematyką żywienia.