

Wymagania edukacyjne na poszczególne stopnie oceny szkolnej z przedmiotu Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem dla klasy 1-3 Branżowa szkoła I stopnia-kucharz

Przedmiot: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem KLASA 1,2,3

Dział programowy: I Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
Potrafi: - zdefiniować pojęcie żywności; - 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; - sformułować zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności - przedstawić warunki przechowywania żywności - wymienić cechy żywności zepsutej - grupować tłuszcze wg pochodzenia i podawać przykłady - znać warunki	Potrafi: - 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; - dobierać rodzaj tłuszczu do określonych potraw -określić czynniki mające wpływ na psucie się tłuszczów	Potrafi: - 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; - rozdzielić 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 - analizować przyczyny psucia się tłuszczów i sposoby zapobiegania - wyjaśnić zasady otrzymywania podstawowych tłuszczów	Potrafi: - uzasadnić sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - skorzystać z zasad oceny sensorycznej; - ocenić produkt metodą 5 punktową - dobierać warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem; - zinterpretować oznakowania dodatków do żywności - rozdzielić żywność ze względu na trwałość; - ocenić żywność na podstawie jej wartości odżywczej; - dobierać przyprawy do określonej potrawy lub napoju; - dobierać sposoby przechowywania do określonego środka żywności - ocenić zmiany jakie zaszły w przechowywanej żywności - ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria:	- 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

przechowywania tłuszczów i zabezpieczać przed zepsuciem • znać pojęcie NNKT i podać przykłady ich występowania • wymienić przyprawy stosowane w produkcji gastronomicznej	• porównać wartość odżywczą tłuszczów zwierzęcych i roślinnych • wyjaśnić znaczenie stosowania przypraw	• 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	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 • 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:				
Potrafi: • wymienić metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej; • opisać sposób gospodarowania odpadami w	Potrafi: • rozróżnić pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności • wskazać regulacje prawne dotyczące zasad gospodarowania odpadami w gastronomii;	Potrafi: • nadzorować przestrzeganie procedur dotyczących postępowania z odpadkami; • uzasadnić racjonalny sposób wykorzystywania surowców • sformułować procedury	Potrafi: • uzasadnić konieczność kontroli gospodarki odpadami • wskazać zależność między zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a procedurami	• posiada wiedzę i umiejętności z zakresu procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym objęte programem nauczania,

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 - znać i przeprowadzić metody obróbki cieplnej, dobrać sprzęt do jej	- 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	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 obróbki wstępnej(ręcznej i mechanicznej). - dobierać 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	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 - wyjaśnić zjawisko osmozy i podać przykłady w procesach technologicznych - analizować wpływ obróbki cieplnej na wielkość strat surowca, wartość higieniczną półproduktu. - analizować wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą surowców, półproduktów i wyrobów gotowych - wykorzystywać nowoczesny sprzęt i	które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł informacji biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami
--	---	---	---	--

przeprowadzenia			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:				
Potrafi: - 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;	Potrafi: - dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu; - rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów; - scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;	Potrafi: - 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	Potrafi: - zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów - zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań; . - wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem;	- posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów objęte programem nauczania - biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami i z zakresu technologii sporządzania 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:				

Potrafi: • znać podział warzyw na podstawowe grupy towaroznawcze oraz ich przedstawicieli • znać zasady sporządzania surówek • potrafić sporządzić oraz przechowywać surówki • zabezpieczać warzywa przed ciemnieniem • dobierać surowce do podstawowych zakąsek z warzyw	Potrafi: • 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 duszone, smażone i zapiekane	Potrafi: • 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, smażonych i zapiekanych	Potrafi: • 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 • dobrać i podać dodatki do potraw smażonych, duszonych i zapiekanych • analizować zmiany fizyko- chemiczne zachodzące podczas smażenia, duszenia, zapiekania potraw jarskich	• biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami i z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z warzyw w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych
Dział programowy: Ziemniaki				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
Potrafi: • przeprowadzać obróbkę wstępną ziemniaków • znać zasady gotowania ziemniaków • wymienić alkaloid występujący w	Potrafi: • znać wartość odżywczą ziemniaków • potrafić podać przykłady zastosowania ziemniaków w produkcji potraw • wyjaśnić co to jest solanina i	Potrafi: • określać rozmieszczenie poszczególnych składników w bulwie ziemniaka • wyjaśnić zjawisko ciemnienia i wymienić sposoby zapobiegania	Potrafi: • wymienić choroby i szkodniki ziemniaków • scharakteryzować przetwory ziemniaczane • wyjaśnić na czym polegają metody zabezpieczania	• posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z ziemniaków objęte

ziemniakach	w której części ziemniaków się znajduje		surowców przed ciemnieniem	programem nauczania, które biegle wykorzystuje w rozwiązywaniu problemowych zadań teoretycznych i praktycznych
-------------	---	--	----------------------------	--

Dział programowy: Grzyby

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
Potrafi: - znać podział grzybów i podać przykłady - wymienić etapy obróbki wstępnej grzybów świeżych i suszonych	Potrafi: - przeprowadzać obróbkę wstępną grzybów - podać zastosowanie grzybów w produkcji kulinarnej - scharakteryzować zasady obróbki cieplnej grzybów świeżych i suszonych	Potrafi: - znać wartość odżywczą grzybów i ich budowę - znać trucizny występujące w grzybach - scharakteryzować przetwory z grzybów	Potrafi: podać dodatkowe informacje o grzybach zaczerpnięte z literatury fachowej	biegle 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: - wymienić grupy owoców - sformułować zasady obróbki wstępnej i cieplnej owoców	Potrafi: zakwalifikować owoce do odpowiedniej grupy	Potrafi: - wymienić przetwory z owoców - znać wartość odżywczą owoców - dobierać owoce do sposobu wykorzystania w deserach i napojach	Potrafi: - scharakteryzować przetwory owocowe - uszeregować owoce w zależności od zawartości składników odżywczych i witamin	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
Dział programowy: Mleko i jego przetwory				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
Potrafi: • sporządzać napoje z mleka słodkiego i fermentowanego • przechowywać mleko i przetwory mleczne • sporządzać proste potrawy z serów	Potrafi: • znać skład chemiczny i wartość odżywczą mleka • znać asortyment potraw z mleka i przetworów mlecznych • odróżnić śmietanę od śmietanki • znać metody utrwalania mleka • znać gatunki handlowe mleka, śmietanki i serów • znać metodę otrzymywania mleka twarogowego	Potrafi: • znać wartość odżywczą przetworów mlecznych • scharakteryzować metody utrwalania mleka i przetworów mlecznych • wyjaśnić znaczenie mleka i przetworów w żywieniu • wykorzystać mleko i jego przetwory do sporządzania potraw • porównać wartość odżywczą serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych • znać etapy produkcji sera podpuszczkowego	Potrafi: • 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	• biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami i z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z mleka i jego przetworów w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych • wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z mleka i jego przetworów łącząc poznane wiadomości dotyczące wykorzystania innych surowców

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:				
Potrafi: • nazwać zasadnicze części jaja • ocenić świeżość jaj • przygotowywać potrawy z jaj gotowanych i smażonych • wymienić sposoby konserwowania jaj • wymienić asortyment potraw z jaj gotowanych • wymienić asortyment potraw z jaj smażonych • wymienić potrawy, w których wykorzystano właściwości wiążące, zagęszczające, spulchniające i emulgujące jaj	Potrafi: • wymienić sposoby przechowywania jajek • przedstawić asortyment z przetworów jaj • przeprowadzić obróbkę wstępną jaj • 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	Potrafi: • 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 • przedstawić skład chemiczny jaj • objaśnić zmiany zachodzące w jajach w czasie przechowywania • wskazać przyczyny zatrucia potrawami z jaj i sposoby zapobiegania im • wyjaśnić dlaczego i w jakich warunkach jaja wykazują właściwości wiążące, zagęszczające,	Potrafi: • 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 • 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 kulinarną	• 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 łącząc wiedzę z zakresu wykorzystania poznanych surowców

		spulchniające, emulgujące • analizować skład poszczególnych sosów zimnych oraz sposoby ich wykorzystywania	• 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:				
Potrafi: • wymienić rodzaje ciast pieczonych i asortyment wyrobów ciastkarskich • wymienić sposoby wykonywania ciast • wymienić środki spulchniające ciasta	Potrafi: • scharakteryzować ciasta biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, parzone, piernikowe, drożdżowe, kruche, półkruche, • scharakteryzować środki spulchniające ciasta • opisać różne sposoby wykonania ciast • wymienić warunki przechowywania ciast	Potrafi: • 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	Potrafi: • 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	Potrafi: • biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ciast rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych • wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania ciast łącząc wiedzę z zakresu wykorzystania poznanych surowców

Dział programowy: Zupy i sosy gorące

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				

Potrafi: - dokonać podziału zup - dokonać podziału sosów gorących - znać zasady sanitarno-higieniczne obowiązujące przy produkcji i przechowywaniu zup i sosów	Potrafi: - przedstawić etapy produkcji zup i sosów - wymienić rodzaje wywarów - wymienić dodatki do zup - podać normy ilościowe dla wszystkich rodzajów zup	Potrafi: - scharakteryzować zupy i sosy gorące - sporządzać zupy i sosy gorące - podać zupy na wszystkie sposoby	Potrafi: - przeanalizować wartość odżywczą zup i sosów - wykorzystać sposoby zagęszczania do produkcji zup i sosów - dobrać odpowiednie dodatki węglowodanowe do wszystkich rodzajów zup	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
---	---	---	---	--

Dział programowy: Mięso zwierząt rzeźnych i dzicyzna

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
Potrafi: - wymienić zwierzęta rzeźne - uszeregować etapy uboju - wymienić sposoby utrwalania mięsa na krótki i długi czas - wymienić elementy tusz zwierząt rzeźnych - wymienić potrawy z mięsa - wymienić podroby zwierząt rzeźnych - wymienić gatunki	Potrafi: - 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	Potrafi: - 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	Potrafi: - 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	- biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych - wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii

dziczyzny • potrafi wymienić asortyment potraw z dziczyzny	odpowiedniej klasy • scharakteryzować metody obróbki wstępnej i cieplnej dziczyzny	• scharakteryzować poszczególne podroby i wymienić potrawy z podrobów • scharakteryzować metody i techniki przygotowania potraw z dziczyzny	potraw i wykonać potrawy z podrobów • przeanalizować i porównać wartość odżywczą mięsa zwierząt nie hodowlanych, zwierząt rzeźnych • dobrać sposób podania potraw	• łączy wiedzę z zakresu mięsa i wykorzystania poznanych surowców
---	---	--	---	---

Dział programowy: Drób i ptactwo dzikie

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
Potrafi: • 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	Potrafi: • 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	Potrafi: • 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	Potrafi: • 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	• 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

•				
Dział programowy: Ryby i owoce morza				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
Potrafi: - opisać budowę ryb - dokonać podziału ryb - wymienić potrawy z ryb - wymienić przetwory rybne - wymienić owoce morza	Potrafi: - klasyfikować ryby - rozróżnić gatunki ryb - wymienić etapy obróbki wstępnej ryb - wymienić metody obróbki cieplnej - wymienić metody utrwalania ryb - przyporządkować owoce morza do poszczególnych grup	Potrafi: - ocenić świeżość ryb - opisać etapy obróbki wstępnej ryb - scharakteryzować metody obróbki cieplnej - scharakteryzować potrawy z ryb - scharakteryzować metody utrwalania ryb - wymienić potrawy sporządzane z owoców morza	Potrafi: - wyjaśnić przyczyny szybkiego psucia się ryb - dobrać sposób obróbki wstępnej i cieplnej do odpowiedniego gatunku ryb - 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	- 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
Dział programowy: Zakąski zimne i gorące				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				

Potrafi: wymienić rodzaje zakąsek z mięsa, wędlin, podrobów, drobiu, ryb i owoców morza, jaj, warzyw	Potrafi: - sporządzić galaretę - wyjaśnić sposób klarowania galarety	Potrafi: - sporządzać i dekorować zakąski zimne i gorące - oceniać organoleptyczne zakąski - omówić sposób podania i dekoracji zakąsek - określić wartość odżywczą dań garmazeryjnych - scharakteryzować mus, koktajl oraz zakąski z wykorzystaniem ciast	Potrafi: uzasadnić cel przestrzegania warunków sanitarno-higienicznych przy produkcji zakąsek	- 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
---	--	--	--	---

Dział programowy: Potrawy półmięsne i wegetariańskie

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
Potrafi: - określić dania półmięsne - dobierać właściwie składniki do potraw półmięsnych; - wykonać wybrane potrawy półmięsne korzystając z opisu techniki wykonania; - przestrzegać zasad bhp. - definiować potrawy wegetariańskie - wymienić rodzaje potraw	Potrafi: - klasyfikować dania półmięsne - dobierać właściwie składniki do potraw półmięsnych; - właściwie dobierać i stosować obróbkę cieplną potraw półmięsnych; - opisać techniki wykonania popularnych potraw półmięsnych;	Potrafi: - charakteryzować wartość odżywczą potraw półmięsnych; - stosować odpowiedni sposób podania; - dobierać wyróżniki oceny sensorycznej potraw półmięsnych; - wykonać schematy blokowe produkcji potraw półmięsnych; - wykonać potrawy wegetariańskie na	Potrafi: - analizować wartość odżywczą potraw półmięsnych i wegetariańskich - odpowiednio dobierać do nich dodatki w celu jej uzupełnienia; - sporządzić kalkulację wybranych potraw półmięsnych i porównać ceny z potrawami mięsnymi; - zastosować potrawy	Biegle rozwiązuje zadania problemowe teoretyczne i praktyczne w zakresie technologii sporządzania i ekspedycji potraw półmięsnych i wegetariańskich

wegetariańskich	charakteryzować potrawy wegetariańskie	podstawie receptur	wegetariańskie w żywieniu	
Dział programowy: Desery zimne i gorące				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
Potrafi: - wymienia popularne desery - sporządza desery korzystając z receptur i opisu ich wykonania; - ocenia organoleptycznie desery według podanych wyróżników; - przestrzega zasad higieny przy produkcji deserów;	Potrafi: - uzasadnić cel spożywania deserów - wymienić techniki i metody stosowane przy produkcji deserów zimnych, mrożonych i gorących - określić warunki przechowywania deserów	Potrafi: - omówić różne techniki metody wykonywania deserów gorących zimnych i mrożonych - opisać sposoby podawania deserów	Potrafi: - uzasadnić dobór metod i technik stosowanych przy produkcji deserów - wyjaśnić wpływ warunków przechowywania i produkcji deserów na jakości potraw i zdrowie konsumenta - dobierać naczynia i sztuce do deseru i uzasadnić ten wybór	- Samodzielnie i twórczo poszerza wiedzę i umiejętności w zakresie technologii sporządzania i ekspedycji deserów zimnych i gorących - Biegłe posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami w zakresie technologii sporządzania i ekspedycji deserów zimnych i gorących
Dział programowy: Napoje zimne i gorące				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
Potrafi: - 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;	Potrafi: - scharakteryzować używki - wymienić sposoby sporządzania napojów gorących kawy, herbaty, kakao - Wymienić asortyment kaw, herbat, kakao i asortyment napojów alkoholowych	Potrafi: - wymienić etapy otrzymywania kawy, herbaty, kakao oraz otrzymywanie wina, wódki, spirytusu - opisać techniki sporządzania różnych kaw, herbat, kakao i napojów bezalkoholowych zimnych	Potrafi: - opisać etapy otrzymywania kawy, herbaty, kakao, oraz napojów alkoholowych - omówić sposoby podania napojów gorących zimnych i alkoholowych - dobierać naczynia do podawania napojów gorących, zimnych oraz	- 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

		scharakteryzować asortyment kawy, herbaty, kakao oraz rodzaje win, spirytusu, piw, i miódów pitnych	- alkoholowych - dobierać napoje do potraw	zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących
Dział programowy: Potrawy dietetyczne				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
Potrafi: - wyjaśnić co to jest dieta - wymienić rodzaje diet - omówić dietę lekkostrawną	Potrafi: - wyjaśnić cel żywienia dietetycznego - scharakteryzować różne diety - wymienić produkty dozwolone i zabronione w dietach	Potrafi: - dopasować dietę do jednostki chorobowej - dobierać metodę i technikę przygotowania potraw w różnych dietach - uzasadnić wybór surowców i metod w przygotowaniu posiłków w dietach	Potrafi: - wyjaśnić co to jest dieta - wymienić rodzaje diet - omówić dietę lekkostrawną	Biegle charakteryzuje wszystkie diety objęte programem nauczania,
Dział programowy: Kuchnia staropolska i regionalna				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
Potrafi: - wymienić asortyment potraw typowych dla kuchni staropolskiej i każdego regionu - wymienić surowce i przyprawy typowe dla kuchni polskiej	Potrafi: - scharakteryzować potrawy staropolskie i regionalne - scharakteryzować zwyczaje związane ze świętami i obrzędami w tradycji polskiej	Potrafi: omówić sposób podania napojów i potraw staropolskich	Potrafi: dobierać napoje i zestawy posiłków charakterystycznych dla kuchni staropolskiej i regionalnej.	- Biegle charakteryzuje wszystkie aspekty żywienia w kuchni staropolskiej - Twórczo poszerza swoją wiedzę w zakresie kuchni regionalnych

Wymagania edukacyjne są dostosowywane do indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz możliwości psychofizycznych ucznia zgodnie z wskazanymi przepisami ministra właściwego do spraw oświaty i wychowania w sprawie oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych :

- posiadającego orzeczenie o potrzebie kształcenia specjalnego – na podstawie tego orzeczenia oraz ustaleń zawartych w Indywidualnym Programie Edukacyjno – Terapeutycznym,

- posiadającego orzeczenie o potrzebie indywidualnego nauczania – na podstawie tego orzeczenia,
- posiadającego opinię poradni psychologiczno – pedagogicznej, w tym poradni specjalistycznej, o specyficznych trudnościach w uczeniu się, lub inną opinię poradni psychologiczno – pedagogicznej, w tym poradni specjalistycznej, wskazującą na potrzebę takiego dostosowania – na podstawie tej opinii,
- nieposiadającego orzeczenia lub opinii wymienionych w pkt. 1 – 3, który jest objęty pomocą psychologiczno – pedagogiczną w szkole – na podstawie rozpoznania indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz indywidualnych możliwości psychofizycznych ucznia dokonanego przez nauczycieli i specjalistów; Szczegółowe opisy dostosowań są ujęte w dokumentacji pomocy pedagogiczno – psychologicznej.

Przyjmujemy, że uczeń spełnia wymagania na ocenę wyższą, jeśli spełnia jednocześnie wymagania na oceny niższe oraz dodatkowe wymagania na wyższą ocenę.

II. SPOSOBY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ

Cele oceniania:

- Informowanie ucznia i rodziców o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych.
- Motywowanie ucznia do dalszego rozwoju i systematycznej pracy.
- Wskazywanie mocnych stron i obszarów wymagających poprawy.
- Dostarczanie nauczycielowi informacji zwrotnej o efektywności nauczania.

Zakres oceniania:

Ocenianiu podlega:

- opanowanie treści podstawy programowej,
- aktywność na lekcji, przygotowanie do zajęć, systematyczność.

Formy sprawdzania osiągnięć:

Sprawdziany – zapowiadane z tygodniowym wyprzedzeniem

Kartkówki – obejmują niewielki zakres materiału, mogą być niezapowiedziane (sprawdzanie bieżącego materiału)

Odpowiedzi ustne – obejmują bieżące zagadnienia (może być zastosowana zamiennie z kartkówką)

Zadania praktyczne, ćwiczenia, wycieczki zawodowe – obowiązkowe elementy pracy ucznia

Aktywność na lekcji i praca długoterminowa (np. projekt, referat).

Ogólne zasady oceniania

1. Nauczyciel powiadamia uczniów o sprawdzianach / testach z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem i wpisuje je do dziennika.
2. W przypadku nieobecności ucznia na sprawdzianie / teście ma on obowiązek napisać zaległą pracę pisemną w ciągu dwóch tygodni od powrotu do szkoły.
3. Uczeń ma możliwość poprawy oceny ze sprawdzianu. Uczeń powinien poprawić ocenę do tygodnia czasu od oddania pracy pisemnej i po uprzednim zgłoszeniu tego faktu nauczycielowi przez dziennik elektroniczny (z dwudniowym wyprzedzeniem). Wszystkie oceny zostają wpisane do dziennika.

4. Krótkie sprawdziany wiadomości, zwane kartkówkami, mogą obejmować materiał maksymalnie z trzech lekcji. Kartkówki nie muszą być zapowiadane. Poprawa oceny z kartkówki odbywa się w formie ustnej.
5. W przypadku stwierdzenia, iż uczeń podczas sprawdzianu korzysta z niedozwolonych pomocy praca ta zostaje anulowana. Nauczyciel ustala inny termin napisania pracy.
6. Jeżeli uczeń sam nie zgłosi gotowości napisania zaległego sprawdzianu pisze go podczas obecności na kolejnych zajęciach lekcyjnych. Sprawdzian obejmuje ten sam zakres materiału, który obowiązywał w „pierwszym” terminie.
7. Nie ocenia się uczniów z bieżącego materiału do trzech dni po dłuższej (trwającej co najmniej tydzień) usprawiedliwionej nieobecności w szkole.
8. Uczeń ma prawo do jednego nieprzygotowania w półroczu. Fakt ten jest odnotowywany w dzienniku pod datą zgłoszenia (nie dotyczy to zapowiedzianych kartkówek, sprawdzianów i lekcji powtórzeń).
9. Uczeń ma prawo do jednego zgłoszenia braku zadania (kart pracy lub zeszytu). Fakt ten jest odnotowywany w dzienniku pod datą zgłoszenia.
10. Uczeń, który opuścił co najmniej 50% obowiązkowych zajęć może być nieklasyfikowany.

Oceny cząstkowe ze sprawdzianów / testów, kartkówek:

- a) 0 – 39% – niedostateczny,
- b) 40 – 54% – dopuszczający,
- c) 55 – 74% – dostateczny,
- d) 75 – 89% – dobry,
- e) 90 – 99% – bardzo dobry,
- f) 100% – celujący.

Indywidualizacja wymagań edukacyjnych może obejmować obniżenie punktacji.

III. Warunki i tryb uzyskiwania wyższej niż przewidywana rocznej oceny klasyfikacyjnej z Planowania i sporządzania potraw dietetycznych

1. Uczeń lub jego rodzic mają prawo ubiegać się o podwyższenie przewidywanej rocznej oceny z obowiązkowych zajęć edukacyjnych w terminie nie dłuższym niż 2 dni od otrzymania informacji o przewidywanych dla niego rocznych ocenach klasyfikacyjnych z zajęć edukacyjnych.
2. Wniosek, o którym mowa w ust. 1:
 - 1) może być przekazany do nauczyciela uczącego za pomocą dziennika elektronicznego;
 - 2) musi zawierać uzasadnienie oraz określenie oceny, o jaką uczeń się ubiega.
3. O podwyższenie oceny może ubiegać się uczeń, który:
 - 1) nie opuścił bez usprawiedliwienia żadnej godziny lekcyjnej z przedmiotu, z którego zamierza uzyskać ocenę wyższą;
 - 2) przystąpił do wszystkich prac kontrolnych z przedmiotu; w ustalonym terminie poprawiał oceny zgodnie z podanymi wymaganiami
 - 3) aktywnie uczestniczył we wszystkich formach danych zajęć na miarę swoich możliwości (punkt dotyczy przedmiotów artystycznych, wychowania fizycznego oraz przedmiotów zawodowych).

4. W przypadku uznania zasadności wniosku nauczyciel wyznacza zakres wiedzy i umiejętności, którymi musi wykazać się uczeń wnoszący o podwyższenie oceny.
5. Ustalona ocena nie może być niższa od przewidywanej.
6. W przypadku odmowy ze strony nauczyciela wszczęcia procedury podwyższenia oceny przewidywanej, uczeń lub jego rodzic ma prawo tego samego dnia zwrócić się z prośbą o umożliwienie podwyższania oceny – do dyrektora szkoły, który ma obowiązek rozpoznać sprawę w ciągu 2 dni roboczych.