

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen z przedmiotu

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem - CKZ

Kucharz klasa 1, 2, 3

Nauczyciel: Magdalena Kur

Ogólne kryteria oceniania na poszczególne stopnie:

1. **Stopień niedostateczny** otrzymuje uczeń, który nie spełnia wymagań koniecznych (K), wykazuje brak zrozumienia i niewystarczające opanowanie wiedzy, w odpowiedziach popełnia bardzo liczne błędy, sposób odpowiadania nieprawidłowy lub w ogóle brak odpowiedzi.
2. **Stopień dopuszczający** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania konieczne (K), które obejmują wiadomości i umiejętności niezbędne w dalszej edukacji, potrzebne w życiu, ucznia cechują braki w opanowaniu wiadomości i umiejętności określonych w minimum programowym, bardzo słaba znajomość materiału, brak zrozumienia i niewystarczające opanowanie wiedzy, popełnia liczne błędy, odpowiedzi udziela jedynie przy pomocy pytań naprowadzających.
3. **Stopień dostateczny** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania podstawowe (P), które obejmują wiadomości najważniejsze w edukacji, proste, łatwe do opanowania przez uczniów przeciętnie uzdolnionych, często powtarzane w programie, określone programem nauczania na poziomie nie przekraczającym podstawę programową, ucznia cechuje opanowanie podstawowego materiału programowego, zrozumienie większości materiału, opanowanie zasadniczych treści wiedzy, popełnia drobne błędy w treści i języku, udziela odpowiedzi częściowo błędnych.
4. **Stopień dobry** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania rozszerzające (R), które obejmują wiadomości i umiejętności mniej przystępne, bardziej złożone, o szerszym zakresie wiadomości, przydatne, ale nie niezbędne w dalszej edukacji, umiejętności umożliwiające stosowanie wiadomości w sytuacjach typowych według przykładów znanych z lekcji i podręcznika, ucznia cechuje opanowanie całego wymaganego materiału programowego, poprawne zrozumienie i dokładne opanowanie wiedzy, popełnia nieznaczne błędy językowe, odpowiada bez trudności.
5. **Stopień bardzo dobry** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania dopełniające (D), które obejmują pełny zakres wiadomości i umiejętności określonych programem nauczania, wymagające korzystania z różnych źródeł wiedzy, umożliwiające rozwiązywanie problemów, pośrednio użyteczne w życiu pozaszkolnym, ucznia cechuje opanowanie wiedzy znacznie wykraczającej poza materiał programowy, poprawne zrozumienie i dokładne opanowanie wiedzy, nie popełnia błędów językowych, udziela odpowiedzi prawidłowych, rozumnych i pełnych.
6. **Stopień celujący** otrzymuje uczeń, który spełnia wymagania wykraczające (W), samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami w rozwiązywaniu problemów teoretycznych lub praktycznych z programu nauczania danej klasy, proponuje rozwiązania nietypowe, rozwiązuje również zadania znacznie wykraczające poza program nauczania, osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach przedmiotowych, zawodach sportowych i innych, kwalifikując się do finałów wojewódzkich i krajowych.

Wymagania szczegółowe:

Dział programowy	Dopuszczający Uczeń zna/potrafi	Dostateczny Uczeń zna/potrafi	Dobry Uczeń zna/potrafi	Bardzo dobry Uczeń zna/potrafi	Celujący Uczeń zna potrafi
<p>I. Przechowywanie żywności II. Surowce, dodatki do żywności III. Surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego IV. Technologia sporządzania potraw i napojów</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać czynniki wpływające na przechowywaną żywność - rozróżniać warunki przechowywania żywności - wskazywać potrzebę kontroli warunków przechowywania - objaśniać zasadę FIFO - wymieniać podstawowe pojęcia dotyczące odpadów - wymieniać metody postępowania z odpadami - klasyfikować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności - wymieniać zmiany zachodzące podczas transportu i przechowywania żywności - klasyfikować cechy towaroznawcze żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać elementy budowy receptury gastronomicznej - określać znaczenie receptury gastronomicznej - stosować receptury gastronomiczne - rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze - dobrać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową oraz urządzenia stosowane podczas magazynowania żywności - wskazywać zastosowanie metod przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu - dobrać sposoby przechowywania do odpowiedniego asortymentu 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować skutki nieprawidłowego przechowywania żywności - charakteryzować sposoby zabezpieczania żywności przed zepsuciem - wyjaśniać procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - objaśniać potrzebę prawidłowej gospodarki surowcami i półproduktami - charakteryzować zmiany zachodzące w przechowywanej żywności - charakteryzować skutki zdrowotne zanieczyszczenia żywności - określać cechy żywności wpływające na jakość 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności - analizować przyczyny zanieczyszczeń żywności - wyjaśniać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności - porównywać wyniki analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej z dokumentacją technologiczną - analizować znaczenie odpowiedniego doboru opakowania - sporządzać samodzielnie receptury gastronomiczne - uzasadniać konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcji 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności w sporządzaniu receptur gastronomicznych - analizować trafność doboru surowców do produkcji żywności - porównywać wartość odżywczą produktów roślinnych i zwierzęcych - analizować skład chemiczny i wartość odżywczą surowców w gastronomii - porównywać zmiany zachodzące w produktach podczas obróbki termicznej - dokonywać analizy zastosowania surowców do produkcji gastronomicznej - porównywać cechy różnych przetworów - proponować dania z

	<p>stosowanej w gastronomii</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymieniać elementy budowy receptury gastronomicznej - wymieniać czynności wykonywane podczas obróbki wstępnej surowców - wskazywać metody obróbki termicznej sporządzanych potraw i napojów - wyjaśniać pojęcia: surowiec, dodatki do żywności, materiały pomocnicze 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas przechowywania żywności - wskazywać sposoby prawidłowej gospodarki surowcami i półproduktami - interpretować regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w zakładzie gastronomicznym -wymieniać urządzenia do utrwalania żywności - - wyjaśniać zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badania - określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - rozpoznawać zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii - porównywać metody i techniki sporządzania potraw i napojów - dobrać metody i techniki zalecane przy sporządzeniu potraw dietetycznych - rozróżniać techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, 	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać analizy norm pod względem budowy - oceniać wpływ czynników zewnętrznych na jakość żywności - charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - analizować informacje zawarte w recepturze gastronomicznej - charakteryzować metody i techniki sporządzania potraw i napojów - charakteryzować zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki, - charakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności - charakteryzować nowoczesne techniki kulinarne - opisywać cechy jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych - stosować opakowania w produkcji gastronomicznej - przewidywać zagrożenia procesu technologicznego i w razie konieczności 		<p>różnych surowców</p> <ul style="list-style-type: none"> -opracowywać schematy produkcji potraw -planować proces produkcji -charakteryzować kuchnie regionalne i obce -porównywać kuchnie różnych narodów - bierze udział w konkursach i olimpiadach -kreatywność w planowaniu potraw i napojów
--	---	--	--	--	---

		- stosować terminologię międzynarodową dotyczącą procesu technologicznego	wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów		
--	--	---	--	--	--

Prace pisemne oceniane są punktowo i przeliczane na oceny wg zasady:

0 – 25 % = niedostateczny

25 – 30 % = niedostateczny +

30 – 45 % = dopuszczający

45 – 50 % = dopuszczający +

50 – 65 % = dostateczny

65 – 70 % = dostateczny +

70 – 85 % = dobry

85 – 90 % = dobry +

90 – 95 % = bardzo dobry

95 – 100% = bardzo dobry +

100% = celujący