

# Klasa 1 TŻiUG

Symbol cyfrowy zawodu: 343404

## Przedmiot: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

### Rozkład materiału nauczania dla klasy 1 TŻiUG

### Wymagania edukacyjne na oceny

klasa 1 3 godziny tygodniowo Towaroznawstwo żywności 3 godziny \*38 tygodni= 114 godzin

Klasa 2 2 godziny tygodniowo Technologia sporządzania potraw

Klasa 3 3 godziny tygodniowo

Kwalifikacje: HGT 02 Przygotowanie i wydawanie dań i HGT 12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

program: Projekt programu ORE z 16 maja 2019 r. program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Nauczyciel Celina Sater

#### KLASA1- Towaroznawstwo surowców

#### Wymagania na oceny szkolne

lp	Dział programowy	Nr lekcji kolejny	Tematyka lekcji	ocena dopuszczająca	ocena dostateczna	ocena dobra	ocena bardzo dobra	ocena celująca
I	Informacje ogólne	1	Lekcja organizacyjna. Zapoznanie z programem i wymaganiami edukacyjnymi.		wymagania jak na ocenę dopuszczającą oraz:	wymagania jak na ocenę dostateczną oraz:	wymagania jak na ocenę dobrą oraz:	wymagania jak na ocenę bardzo dobrą oraz:
		2	Podstawowe pojęcia związane z gastronomią.	definiuje podstawowe pojęcia surowiec, półprodukt, produkt,,	wyjaśnia pojęcia, rozróżnia surowce,	opisuje znaczenie środków żywnościowych	stosuje właściwą terminologię zawodową	dobiera i analizuje znaczenie różnych pojęć

II	Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	3, 4	Przyprawy	wyjaśnia pojęcia,	rozdziela surowce, przyprawy	dobiera różne przyprawy do potraw	analizuje wpływ przypraw zastosowanych do różnych grup żywności	analizuje trafność doboru i dobiera różne możliwości stosowania przypraw w potrawach
		5, 6	Mieszanki przypraw					
		7, 8	Koncentraty przypraw					
		9	Powtórzenie wiadomości					
		10	<b>Sprawdzian z przypraw i dodatków do żywności.</b>					
III	Tłuszcze	11, 12	Tłuszcze spożywcze roślinne- oleje i margaryny	definiuje różne tłuszcze	wymienia różne tłuszcze, rozpoznaje tłuszcze	dobiera tłuszcze do potraw, do obróbki cieplnej	rozpoznaje zmiany w tłuszczach, charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach	analizuje zmiany zachodzące w tłuszczach
		13,14	Tłuszcze zwierzece					
		15, 16	<b>Sprawdzian z tłuszczów</b>					
IV	Warzywa	17, 18,19	Warzywa cebulowe, owocowe, liściowe	definiuje i klasyfikuje warzywa	rozpoznaje jakość warzywa	omawia cechy, skład i zasady przechowywania warzyw	opisuje obróbkę warzyw, charakteryzuje zmiany zachodzące	porównuje wartość odżywczą warzyw
		20,21,22	Warzywa korzeniowe, rzepowate kapustne i strączkowe.					

		23,24	Warzywa różne. Przetwory z warzyw. Powtórzenie wiadomości z warzyw			nia warzyw	zaczynające w surowcach	
		25	<b>Sprawdzian z warzyw.</b>					
V	<b>Ziemniaki</b>	26,27	Ziemniaki					
VI	<b>Grzyby</b>	28,29	Grzyby					
VII	<b>Owoce</b>	30,31,32	Owoce jagodowe, ziarnkowe i pestkowe	definiuje i klasyfikuje ziemniaki, grzyby, owoce	rozpoznaje jakość ziemniaki, grzyby, owoce	omawia cechy skład i zasady przechowywania	opisuje obróbkę ziemniaki, grzyby, owoce, charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach	porównuje wartość odżywczą ziemniaki, grzyby, owoce
		33,34,35	Owoce południowe, suche, bakalie					
		36,37	Powtórzenie wiadomości					
		38	<b>Sprawdzian z ziemniaków, grzybów, owoców.</b>					
VIII	<b>Produkty zbożowe</b>	39, 40	Produkty zbożowe					
		41, 42,43	Mąka					
		44,45,46	Makarony, pieczywo					
		47,48	Kasze,ryż					
		49	Powtórzenie wiadomości					
		50	<b>Sprawdzian wiadomości</b>					
IX	<b>Środki słodzące i spulchniające w</b>	51,52	Środki słodzące w cukiernictwie- cukier, miód, syntetyczne środki słodzące (słodziki).	definiuje i klasyfikuje,	rozpoznaje jakość	omawia skład i zasady przechowywania	opisuje obróbkę charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach	porównuje wartość odżywczą
		53,54	Środki spulchniające- chemiczne i naturalne.					
		55	Powtórzenie wiadomości					

	cukiernictwie	56	Sprawdzian z produktów zbożowych i surowców cukierniczych.					
X	Mleko	57,58	Mleko	definiuje i klasyfikuje,	rozpoznaje jakość	omawia cechy, skład i zasady przechowywania	opisuje obróbkę charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach	porównuje wartość odżywczą
		59,60,61	Mleczne napoje fermentowane					
		62,63,64	Sery					
		65,66	Śmietanka i śmietana.					
		67,68	Powtórzenie wiadomości z mleka					
		69.70	Sprawdzian wiadomości z mleka i produktów mlecznych					
XI	Jaja	71,72	Jaja	definiuje i klasyfikuje,	rozpoznaje jakość	omawia cechy skład i zasady przechowywania	opisuje obróbkę , charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach	porównuje wartość odżywczą
		73	Sprawdzian					
XII	Mięso	74,75,76,77,78,79	Mięso					
		80	Sprawdzian					
XIII	Drób	81,82,83,84	Drób					
		85	Sprawdzian					
XIV	Dziczyzna	86,87	Dziczyzna					
		88	Sprawdzian					
XV	Ryby	89, 90,91,92	Ryby					
		93	Sprawdzian					
XVI	Owoce morza	94,95,96	Owoce morza					
		97	Powtórzenie wiadomości					
		98	Sprawdzian wiadomości z jaj, miesa, drobiu, ryb					

XVII	Napoje	99, 100,101,102,103	Napoje gorące i zimne	definiuje i klasyfikuje,	rozpoznaje jakość	omawia cechy, skład i zasady przechowywa nia	opisuje obróbkę charakteryzu je zmiany zachodzące w surowcach	porównuje wartość odżywczą
		104	Powtórzenie wiadomości					
		105	<b>Sprawdzian wiadomości z napojów</b>					
		106-114	Godziny do dyspozycji nauczyciela					