

Klasa 1TŻ

Symbol cyfrowy zawodu: 343404

Przedmiot: Podstawy gastronomii

Rozkład materiału nauczania dla klasy 1 TZiUG

Wymagania edukacyjne na oceny

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

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

Nauczyciel Celina Sater

KLASA1

Wymagania edukacyjne dla klasy 1

lp	Dział programowy	Nr lekcji i kolejny	Tematyka lekcji	ocena dopuszczająca	ocena dostateczna	ocena dobra	ocena bardzo dobra	ocena celująca
		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:
I	Klasyfikacja żywności	2	Podział i klasyfikacja środków żywnościowych					
		3	Warunki przechowywania środków żywnościowych					
		4	Zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności					

II	Przechowywanie żywności	5	Powtórzenie wiadomości	rozróżnia środki żywnościowe, zna zasady przechowywania podstawowych środków żywnościowych, wymieni przykłady zmian zachodzących w środkach z żywnościowych	klasyfikuje środki żywnościowe do grup, poda przykłady przechowywania konkretnych środków żywnościowych, rozróżni zmiany zachodzące w przechowywanych środkach żywnościowych	przyporządkuje magazyny do przechowywania a środków żywnościowych, omówi zmiany zachodzące w czasie przechowywania a środków żywnościowych	zna parametry temperatury i wilgotności przechowywania środków żywnościowych, zna zasady zapobiegania niekorzystnym stratom przechowywalniczym żywności, omówi zalety i wady przechowywania żywności	analizuje sposoby przechowywania a różnych środków żywnościowych
		6	Sprawdzian					
III	Ocena jakości żywności	7	Ocena sensoryczna- podstawowe wiadomości	zna pojęcie ocena organoleptyczna, analiza sensoryczna, wymieni cechy oceniane w ocenie organoleptycznej	wyjaśnia i charakteryzuje metodę punktową oceny organoleptycznej, oceni tą metodą 1 potrawę	wymienia różne metody analizy sensorycznej, charakteryzuje je i potrafi zastosować	przeprowadza ocenę organoleptyczną podstawowych środków żywnościowych i potraw różnymi metodami sensorycznymi	zna mniej znane metody analizy sensorycznej żywności
		8	Ocena organoleptyczna- metody					
		9	Ocena organoleptyczna warzyw, surówek					
		10	Powtórzenie wiadomości					
		11	Sprawdzian wiadomości					
IV	Składniki pokarmowe	12	Składniki pokarmowe- rodzaje i rola					
		13	Składniki pokarmowe- wartość odżywcza, białka, tłuszcze, węglowodany					
		14	Składniki pokarmowe- składniki mineralne i witaminy					

IV	pokarmowe żywności	15	Powtórzenie wiadomości ze składników pokarmowych	wymieni podstawowe składniki żywności, zna ich rolę w organizmie człowieka	zna pojęcie wartości energetycznej i odżywczej żywności	rolę białek, tłuszczów, składników mineralnych, witamin i wody w organizmie człowieka	charakteryzuje podstawowe składniki odżywcze, przelicza ich wartość energetyczną i odżywczą	analizuje rolę różnych składników pokarmowych w organizmie i ich wpływ na zdrowie
		16	Sprawdzian wiadomości ze składników pokarmowych					
V	Metody utrwalania	17	Metody utrwalania- fizyczne	zna cel utrwalania żywności, wymieni metody utrwalania	poda przykłady środków żywnościowych utrwalanych podstawowymi metodami	rozdziela i charakteryzuje różne metody utrwalania	dobiera metodę utrwalania do różnych środków żywnościowych, omawia metody utrwalania żywności, charakteryzuje zmiany zachodzące w czasie utrwalania żywności	analizuje wpływ utrwalania na cechy żywności
		18	Metody utrwalania - biologiczne					
		19	Metody utrwalania chemiczne					
		20	Metody niekonwencjonalne utrwalania żywności					
		21	Zmiany zachodzące podczas utrwalania żywności					
		22	Powtórzenie wiadomości					
		23	Sprawdzian wiadomości z metod utrwalania					
	Systemy zarządzania jakością i	24	Systemy bezpieczeństwa zdrowotnego żywności: GHP					analizuje schemat technologiczny pod kątem
		25	GMP					
		26	HACCP					
		27	Receptury gastronomiczne. Normatywy surowcowe.					

VI	bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	28	Sprawdzian z systemów bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	zna pojęcia GHP, GMP, HACCP, zna pojęcie receptura gastronomiczna, normatyw surowcowy	zna podstawowe zasady GHP, GMP, HACCP	charakteryzuje stosowanie zasad GHP, GMP, HACCP w gastronomii, określa CCP w produkcji potraw	omówi przykłady zastosowania systemów bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, porównuje różne receptury	bezpieczeństwa zdrowotnego, przewidyuje i przestrzega przed zagrożeniami, ocenia skład surowcowy w recepturach
VII	Proces technologiczny	29	Proces produkcji	zna pojęcia związane z procesem produkcyjnym, technologicznym, obróbką wstępną i cieplną	wymieni czynności stosowane w produkcji żywności		dobiera różne metody przygotowania potraw, rozpoznaje i nazywa zmiany zachodzące w czasie produkcji potraw i napojów	wyjaśnia różne czynności procesu produkcji potraw, zna nowoczesne metody produkcji potraw
		30	Proces technologiczny- etapy					
		31	Obróbka wstępna					
		32	Osmoza i ciemnienie enzymatyczne					
		33	Obróbka cieplna					
		34	Zmiany zachodzące podczas obróbki wstępnej i cieplnej					
		35	Powtórzenie wiadomości					
		36	Sprawdzian wiadomości z procesu produkcji potraw					
VIII	Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	37	Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego. Pomieszczenia zakładu gastronomicznego	zna pojęcie układ funkcjonalny, pojęcie racjonalnej gospodarki	wymieni pomieszczenia w różnych działach, wymieni zasady racjonalnej gospodarki	charakteryzuje różne pomieszczenia i działy w układzie funkcjonalnym, stosuje zasady racjonalnej gospodarki	narysuje drogi technologiczne w zakładzie, omówi gospodarowanie w gastronomii	rysuje układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego, przestrzega zasady zrównowżonego rozwoju
		38	Racjonalne gospodarowanie surowcem. Podsumowanie wiadomości całorocznych.					