

# Klasa 1 TŻiUG

Symbol cyfrowy zawodu: 343404

## Przedmiot: Pracownia technologii gastronomicznej

### Rozkład materiału nauczania dla klasy 1 TŻiUG

### Wymagania edukacyjne na oceny

klasa 1 4 godziny tygodniowo Towaroznawstwo żywności i technologia gastronomiczna 4 godziny \*38 tygodni= 152 godzin

Klasa 2 8 godziny tygodniowo Technologia sporządzania potraw

Klasa 3 4 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	Właściwe gospodarowanie surowcem.	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	Procedury obowiązujące w gastronomii- stosowanie przypraw	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
		4	Ocena jakości surowców i półproduktów.- Mieszanki przypraw					
		05.sty	Metody utrwalania żywności- Koncentraty przypraw					
		6	Metody i techniki stosowanie w produkcji potraw.Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej.. Powtórzenie wiadomości					
		7	<b>Metody i techniki obróbki wstępnej. Sprawdzian z przypraw i dodatków do żywności.</b>					
III	Tłuszcze	8	Metody i techniki obróbki cieplnej. Tłuszcze spożywcze roślinne- oleje i margaryny	definiuje różne tłuszcze	wymienia różne tłuszcze, rozpoznaje	dobiera tłuszcze do potraw, do	rozpoznaje zmiany w tłuszczach, charakteryzuje	analizuje zmiany zachodzące

		9	Stosowanie receptur gastronomicznych. Tłuszcze zwierzece		tłuszcze	obrobki cieplnej	je zmiany zachodzące w surowcach	w tłuszczach
		10	<b>Sprawdzian z tłuszczów</b>					
IV	Warzywa	11	Zasady sporządzania surówek. Warzywa cebulowe, owocowe, liściowe	definiuje i klasyfikuje warzywa	rozpoznaje jakość warzywa	omawia cechy, skład i zasady przechowywania warzyw	opisuje obróbkę warzyw, charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach	porównuje wartość odżywczą warzyw
		12	Potrawy z warzyw. Warzywa korzeniowe, rzepowate					
		13	Warzywa kapustne i strączkowe.. Przetwory z warzyw. Powtórzenie wiadomości z warzyw					
		14	<b>Sprawdzian z warzyw.</b>					
V	Ziemniaki	15	Potrawy z ziemniaków- Ziemniaki	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
VI	Grzyby	16	Potrawy z grzybów.Grzyby					
VII	Owoce	17	Potrawy z owoców- Owoce jagodowe, ziarnkowe i pestkowe					
		18	Potrawy z owoców- Owoce południowe, suche, bakalie					
		19	Powtórzenie wiadomości					
		20	<b>Sprawdzian z ziemniaków, grzybów, owoców.</b>					
		21	Mleko			omawia cechy, skład i	opisuje obróbkę	porównuje
		22	Mleczne napoje fermentowane					
		23	Sery					
		24	Śmietanka i śmietana.					

VIII	Mleko	25	Powtórzenie wiadomości z mleka	definiuje i klasyfikuje,	rozpoznaje jakość	zasady przechowywania	charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach	wartość odżywczą
		26	<b>Sprawdzian wiadomości z mleka i produktów mlecznych</b>					
IX	Jaja	27	Potrawy z jaj gotowanych i smażonych	definiuje i klasyfikuje,	rozpoznaje jakość	omawia cechy, skład i zasady przechowywania	opisuje obróbkę charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach	porównuje wartość odżywczą
		28	Potrawy z jaj - właściwości spulchniające i wiążące.					
		29	Potrawy z jaj właściwości zagęszczające i emulgujące.					
X	Zupy	30	Zupy czyste.	definiuje i klasyfikuje,	rozpoznaje jakość	omawia cechy, skład i zasady przechowywania	opisuje obróbkę charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach	porównuje wartość odżywczą
		31	Zupy podprawiane.					
		32	Sosy zimne i gorące.					
		33-38	godziny do dyspozycji nauczyciela					