

## Klasa 2 TŻiUG

Symbol cyfrowy zawodu: 343404

### Przedmiot: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

#### Rozkład materiału nauczania dla klasy 2 TŻiUG

#### Wymagania edukacyjne na oceny

klasa 1 2 godziny tygodniowo Towaroznawstwo żywności 2 godziny \*38 tygodni= 76 godzin

Klasa 2 2 godziny tygodniowo Technologia sporządzania potraw 2 godziny \*38 tygodni= 76 godzin

Klasa 3 4 godziny tygodniowo Technologia sporządzania potraw 4 godziny \*34 tygodnie= 136 godzin

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

#### KLASA2- Technologia sporządzania potraw

#### Wymagania na oceny szkolne

lp	Dział programowy	Nr lekcji kolejny	Tematyka lekcji	ocena dopuszczająca	ocena dostateczna	ocena dobra	ocena bardzo dobra	ocena celująca
----	------------------	-------------------	-----------------	---------------------	-------------------	-------------	--------------------	----------------

I	<b>Informacje ogólne</b>	1	Lekcja organizacyjna. Zapoznanie z programem i wymaganiami edukacyjnymi.	definiuje podstawowe pojęcia surowiec, półprodukt, produkt,, wymienia potrawy	wyjaśnia pojęcia, rozróżnia surowce, dobiera technikę i metodę sporządzenia potraw przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw	opisuje znaczenie środków żywnościowych, planować etapy wykonania potraw dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw	stosuje właściwą terminologię zawodową, scharakteryzuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw , dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw	dobiera i analizuje znaczenie różnych pojęć, przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw , Analizuje wartość odżywczą
---	--------------------------	---	--	---	--	--	---	--

II	Warzywa	2	Podstawowe informacje o surówkach.	definiuje podstawowe pojęcia surowiec, półprodukt, produkt,, wymienia potrawy sporządzane z	wyjaśnia pojęcia, rozróżnia surowce, dobiera technikę i metodę sporządzenia potraw przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw	opisuje znaczenie środków żywnościowych, planować etapy wykonania potraw dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw	stosuje właściwą terminologię zawodową, scharakteryzuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw , dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw	dobiera i analizuje znaczenie różnych pojęć, przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw , Analizuje wartość odżywczą
		3	Charakterystyka podstawowych surówek	wyjaśnia pojęcia,	rozróżnia 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
		4	Przeliczenia dotyczące surówek					
		5	Obróbka cieplna warzyw					
			Gotowanie warzyw zabarwionych chlorofilem					
		6	Gotowanie warzyw kapustnych	definiuje różne pojęcia	wymienia różne warzywa, rozpoznaje je	dobiera surowce do potraw,	rozpoznaje zmiany w warzywach, charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach	analizuje zmiany zachodzące w czasie obróbki
			Gotowanie warzyw zabarwionych antocjanami					
		7	Gotowanie warzyw zabarwionych karotenem i betalainami					
		8	Gotowanie warzyw strączkowych.					
		9	Przetwory z warzyw.				opisuje	

		10	Powtórzenie wiadomości z warzyw	definiuje i klasyfikuje	rozpoznaje jakość	omawia cechy, skład i zasady przechowywania	sposób i technikę sporządzania obróbkę surowców, charakteryzuje zmiany zachodzące	porównuje wartość odżywczą potraw
			Warzywa cebulowe, owocowe, liściowe, kapustne- powtórzenie					
			Warzywa korzeniowe, rzepowate i strączkowe- powtórzenie					
		11	<b>Sprawdzian z warzyw</b>					
III	Ziemniaki	12	Obróbka wstępna ziemniaków.	definiuje i klasyfikuje ziemniaki, potrawy z ziemniaków	rozpoznaje jakość ziemniaków, potraw z ziemniaków	omawia cechy skład i zasady przechowywania	opisuje obróbkę ziemniaków, charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach i potrawach	porównuje wartość odżywczą potraw z ziemniaków
		13	Potrawy z ziemniaków- gotowane					
		14	Potrawy z ziemniaków- smażone					
		15	Potrawy z ziemniaków- pieczone					
		16	<b>Sprawdzian wiadomości</b>					
IV	Grzyby	17	Grzyby- obróbka wstępna	definiuje i klasyfikuje,	rozpoznaje jakość	omawia skład i zasady przechowywania	opisuje obróbkę charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach i potrawach	porównuje wartość odżywczą
			Obróbka cieplna grzybów					
		18	Przetwory z grzybów					
		19	Potrawy z grzybów.					
		24	Zakąski z warzyw					
		25	Salatki z warzyw.					
		26	Potrawy jarskie smażone, duszone					
		27	Potrawy jarskie pieczone i zapiekane					
		28	<b>Sprawdzian wiadomości</b>					

V	Mleko	29	Mleko- potrawy i napoje	definiuje i klasyfikuje,	rozpoznaje jakość	omawia cechy, skład i zasady przechowywania	opisuje obróbkę charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach	porównuje wartość odżywczą
		30	Mleczne napoje fermentowane- potrawy i napoje					
		31	Sery- potrawy					
		32	Śmietanka i śmietana.					
		33	Powtórzenie wiadomości z mleka					
		34	<b>Sprawdzian wiadomości z mleka i produktów mlecznych</b>					
VI	Jaja	35	Jaja- obróbka wstępna	definiuje i klasyfikuje,	rozpoznaje jakość	omawia cechy skład i zasady przechowywania	opisuje obróbkę , charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach	porównuje wartość odżywczą
		36	Potrawy gotowane z jaj					
		37	Potrawy smażone z jaj					
		38	Właściwości wiążące i zagęszczające jaj w potrawach					
		39	Właściwości spulchniające jaj w potrawach					
		40	Właściwości emulgujące jaj- potrawy					
		41	<b>Sprawdzian z jaj</b>					

VII	Owoce	42	Owoce jagodowe, ziarnkowe i pestkowe- obróbka wstępna	definiuje i klasyfikuje,	rozpoznaje jakość	omawia cechy, skład i zasady przechowywania	opisuje obróbkę charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach	porównuje wartość odżywczą
			Owoce południowe, suche, bakalie					
		43	Surówki, kompoty					
		44	Zupy, Kisiele, galaretki z owoców					
		45	Przetwory z owoców					
		46	Powtórzenie wiadomości					
		47	<b>Sprawdzian z owoców.</b>					
VIII	Produkty zbożowe	49	Mąka- zastosowanie mąki do produkcji potraw. pieczywo	wymienia potrawy sporządzane z mąki, kasz	dobiera technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz ,przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mąki i kasz	planować etapy wykonania potraw z mąki i kasz ,dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz,	scharakteryzuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mąki i kasz, dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz	przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki i kasz, Analizuje wartość odżywczą
		50	Ciasto kluskowe i zacierkowe - Makarony					
		51	Ciasto pierogowe					
		52	Ciasto ziemniaczane					
		53	Ciasta wyrabiane w naczyniu-kluski lane, kładzione, półfrancuskie i francuskie					
		54	Ciasto naleśnikowe.					
		55	Zastosowanie kasz, ryżu w produkcji potraw- obróbka wstępna i ciepła					
		56	<b>Sprawdzian</b>					
IX	zupy	57	Etapy produkcji zup	definiuje podstawowe pojęcia surowiec, półprodukt, produkt..	wyясnia pojęcia, rozróżnia surowce, dobiera techniki i	opisuje znaczenie środków żywnościowych, planować etapy	stosuje właściwą terminologię zawodową, scharakteryzuje zmiany	dobiera i analizuje znaczenie różnych pojęć, przewiduje
		58	Wywary-rodzaje i techniki sporządzania					
		59	Składnik główny- przygotowanie i sposoby wykończania potrawy.					

		60	Rodzaje zup i ich charakterystyka	wymienia potrawy sporządzane z	metodę sporządzenia potraw	wykonania potraw dobiera	zachodzące podczas sporządzania	zagrożenia wpływające na jakość
		61	Sosy gorące					
X	Środki słodzące i spulchniające w cukiernictwie	62	Środki słodzące w cukiernictwie- syropy, pomady, glazury	definiuje podstawowe pojęcia surowiec, półprodukt, produkt,, wymienia potrawy sporządzane z	wyjaśnia pojęcia, rozróżnia surowce, dobiera technikę i metodę sporządzenia potraw przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw	opisuje znaczenie środków żywnościowych, planować etapy wykonania potraw dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw	stosuje właściwą terminologię zawodową, scharakteryzuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw , dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw	dobiera i analizuje znaczenie różnych pojęć, przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw , Analizuje wartość odżywczą
		63	Ciasta kruche, półkruche					
		64	Ciasta piernikowe					
		65	Ciasta biszkoptowe					
		66	Ciasta piaskowe					
		67	Ciasta parzone					
		68	Ciasta francuskie i półfrancuskie, zbijane					
		76	Torty					
		69	Kremy i masy do tortów					
		70	Ciasta łączone					
		71	Powtórzenie wiadomości					
		72	<b>Sprawdzian z produktów zbożowych i surowców cukierniczych.</b>					
		73-76	Godziny do dyspozycji nauczyciela					











I