

Wymagania edukacyjne z przedmiotu specjalizacyjnego „Kuchnie różnych narodów” dla klasy IV TŻ – Technik żywienia i gospodarstwa domowego.

Opracowała : Jolanta Próchniewicz

Dział programowy	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry
I. CZYNNIKI WPLYWAJACE NA KUCHNIE NARODOWE	Uczeń: - wymieni czynniki wpływające na kuchnie narodowe - wymieni i omówi grupy surowców będące podstawą danej kuchni	Uczeń: - scharakteryzuje czynniki geograficzno-klimatyczne - wymieni i omówi święta religijne i związane z nimi zwyczaje żywieniowe	Uczeń: - scharakteryzuje czynniki kulturowo-religijne i społeczno-ekonomiczne - porówna jadłospis z uwzględnieniem różnic kulturowych i religijnych w kuchniach: a. muzułmańskiej b. hinduskiej	Uczeń: - wymieni i omówi wszystkie czynniki mające wpływ na kuchnie narodowe - porówna zasady przygotowania potraw z zasadami koszernymi - zanalizuje wpływ migracji ludności na rozślawienie swoich kuchni narodowych
II. KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA	Uczeń: - wymieni najważniejsze grupy surowców - wymieni kuchnie mające podobne surowce i zaliczane do grupy kuchni śródziemnomorskich	Uczeń: - wymieni i scharakteryzuje najważniejsze surowce będące podstawą kuchni śródziemnomorskiej - omówi podobieństwa z innymi kuchniami: a. grecką b. francuską c. włoską d. hiszpańską	Uczeń: - omówi korzystne działanie oliwy z oliwek oraz ziół i przypraw na organizm - scharakteryzuje udział ryb i owoców morza w kuchni śródziemnomorskiej	Uczeń: - scharakteryzuje zdrowy wpływ diety śródziemnomorskiej na organizm - omówi korzystny wpływ wina czerwonego na zdrowie człowieka
III. KUCHNIA FRANCUSKA	Uczeń: - wymieni charakterystyczne surowce dla kuchni francuskiej - omówi zwyczaje żywieniowe Francuzów - wymieni potrawy narodowe Francji	Uczeń: - omówi podstawowe grupy surowców - wymieni regiony kulinarne Francji - zna metody termicznej obróbki kulinarnej	Uczeń: - scharakteryzuje główne grupy potraw - omówi grupe napojów narodowych oraz sposób ich serwowania z posiłkami na co dzień i od święta - omówi wpływ kuchni francuskiej na kuchnię polską	Uczeń: - omówi wpływ położenia Francji na jej sztukę kulinarną - omówi grupę serów i sposób podawania - scharakteryzuje wpływy kuchni francuskiej na inne kuchnie na świecie
IV. KUCHNIA WŁOSKA	Uczeń: - wymieni charakterystyczne surowce i potrawy kuchni włoskiej - omówi grupę napojów	Uczeń: - scharakteryzuje kuchnię włoską - omówi zwyczaje żywieniowe Włochów - wymieni sposoby	Uczeń: - omówi różnicę między kuchnią Włoch północnych i południowych - potrafi ocenić wartości	Uczeń: - przeanalizuje receptury wybranych potraw kuchni włoskiej pod względem doboru surowców

	narodowych ze szczególnym uwzględnieniem win i kawy - scharakteryzuje sposoby podawania kawy	przygotowania potraw – obróbkę cieplną oraz wpływy kuchni włoskiej na inne	żywniowe dowolnej potrawy włoskiej - omówi wykonanie potraw z użyciem spaghetti	- ułoży menu na tradycyjny włoski posiłek całodzienny - scharakteryzuje potrawy mączne i narodowe
V. KUCHNIA GRECKA	Uczeń: - wymieni cechy charakterystyczne dla kuchni greckiej - zna typowe surowce do sporządzenia potraw	Uczeń: - wymieni i omówi potrawy narodowe Grecji - scharakteryzuje zwyczaje żywniowe Greków	Uczeń: - omówi cechy wspólne z kuchnią śródziemnomorską - omówi grupę win greckich	Uczeń: - scharakteryzuje ciepłą obróbkę kulinarną potraw - skomponuje menu na świąteczny obiad
VI. KUCHNIA HISZPAŃSKA	Uczeń: - wymieni cechy charakterystyczne kuchni hiszpańskiej - wymieni cechy wspólne dla kuchni śródziemnomorskiej - zna potrawy narodowe Hiszpanów	Uczeń: - wymieni najczęściej stosowane surowce do produkcji potraw w kuchni hiszpańskiej - omówi zwyczaje żywniowe Hiszpanów	Uczeń: - omówi charakterystyczne potrawy i napoje w kuchni hiszpańskiej - opisz ciepłą obróbkę kulinarną potraw	Uczeń: - umie scharakteryzować typowe wina hiszpańskie - ułoży menu na typowy posiłek
VII. KUCHNIA WĘGIERSKA	Uczeń: - wymieni cechy charakterystyczne kuchni węgierskiej - wymieni potrawy narodowe Węgrów - wymieni napoje narodowe Węgrów	Uczeń: - scharakteryzuje kuchnię węgierską - omówi metody sporządzania potraw - omówi grupy potraw	Uczeń: - omówi zwyczaje żywniowe Węgrów - omówi podobieństwa z innymi kuchniami	Uczeń: - scharakteryzuje wina węgierskie - ułoży menu na cały dzień na typowe posiłki
VIII. KUCHNIA BUŁGARSKA	Uczeń: - wymieni typowe surowce stosowane w kuchni bułgarskiej - wymieni potrawy narodowe Bułgarii - wymieni sposoby obróbki cieplnej	Uczeń: - omówi cechy charakterystyczne dla kuchni bułgarskiej - scharakteryzuje potrawy narodowe Bułgarii	Uczeń: - omówi grupę napojów w kuchni bułgarskiej - omówi zwyczaje żywniowe Bułgarów - omówi sposoby obróbki termicznej potraw	Uczeń: - scharakteryzuje grupę surowców i potraw z nabiału - omówi wpływ tej grupy na organizm człowieka
IX. KUCHNIA RUMUŃSKA	Uczeń: - wymieni główne grupy surowców stosowane w kuchni rumuńskiej - wymieni potrawy narodowe Rumunii	Uczeń: - scharakteryzuje kuchnię rumuńską - omówi grupę potraw	Uczeń: - omówi grupę napojów - opisz zwyczaje żywniowe	Uczeń: - omówi wspólne cechy kuchni bułgarskiej i rumuńskiej - scharakteryzuje desery typowe dla kuchni rumuńskiej
X. KUCHNIA BRYTYJSKA	Uczeń: - wymieni cechy kuchni brytyjskiej - wymieni potrawy	Uczeń: - scharakteryzuje grupę surowców - opisz grupę	Uczeń: - omówi typowe potrawy i napoje - scharakteryzuje	Uczeń: - wymieni i omówi etapy historyczne które wpłynęły na

	<p>charakterystyczne dla tej kuchni</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi typowe śniadanie Brytyjczyka 	<p>potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi sposoby termicznej obróbki potraw 	<p>zwyczaje żywieniowe Brytyjczyków</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi sposoby przyrządzania mięs w kuchni brytyjskiej 	<p>ukształtowanie się obecnej kuchni brytyjskiej</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi wpływ grup etnicznych na kuchnię brytyjską
XI. KUCHNIA NIEMIECKA	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymieni cechy kuchni niemieckiej - wymieni potrawy narodowe - omówi napoje narodowe 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzuje sposoby termicznej obróbki potraw - omówi grupy potraw - omówi desery w kuchni niemieckiej 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzuje tłuszcze stosowane do obróbki termicznej i sposoby obróbki - omówi stosowanie pieczywa i ziemniaków - omówi zwyczaje żywieniowe 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaplanuje całodienne menu z wykorzystaniem potraw i napojów kuchni niemieckiej - omówi podobieństwa z kuchnią polską
XII. KUCHNIA AUSTRIACKA	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymieni cechy kuchni austriackiej - wymieni potrawy narodowe - omówi sposoby podawania kawy 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi śniadanie wiedeńskie - wymieni możliwości zastosowania mięsa - omówi napoje narodowe Austrii 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzuje sosy - omówi podobieństwa i wpływy innych kuchni - omówi dania zimne w kuchni austriackiej 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaplanuje menu na świąteczny obiad z kuchni austriackiej - scharakteryzuje zwyczaje żywieniowe Austriaków
XIII. KUCHNIA ROSYJSKA I REPUBLIK BYŁEGO ZSRR (LITEWSKA, UKRAIŃSKA, BIAŁORUSKA)	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi cechy charakterystyczne dla kuchni rosyjskiej - wymieni potrawy narodowe - wymieni napoje narodowe 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi grupy surowców w kuchni rosyjskiej - scharakteryzuje metody obróbki cieplnej oraz zastosowanie tłuszczów - omówi grupę potraw mącznych oraz zastosowanie kasz 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzuje trzy nurty które ukształtowały kuchnię rosyjską - omówi potrawy które rozślawiły kuchnię rosyjską na świecie - scharakteryzuje kuchnię litewską 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi wpływ innych kuchni na kuchnię rosyjską - scharakteryzuje kuchnię białoruską - omówi potrawy narodowe i napoje kuchni rosyjskiej - omówi kuchnię ukraińską
XIV. KUCHNIA TURECKA	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymieni typowe surowce stosowane do sporządzania potraw - wymieni potrawy narodowe - wymieni sposoby termicznej obróbki potraw 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi potrawy mięsne w kuchni tureckiej - omówi parzenie kawy po turecku - omówi zwyczaje żywieniowe Turków 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - określi wpływ kuchni tureckiej na inne kuchnie - omówi grupę deserów w kuchni tureckiej - omówi potrawy narodowe 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi napoje w kuchni tureckiej - zaplanuje menu z wykorzystaniem typowych potraw i napojów tureckich - omówi przyrządzanie pilawu
XV. KUCHNIA CHIŃSKA	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymieni cechy kuchni chińskiej - wymieni potrawy 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi metody obróbki cieplnej - wymieni i omówi 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzuje podstawowe zasady przyrządzania 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - określi podobieństwa i różnice między

	<p>narodowe Chin</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymieni metody obróbki cieplnej 	<p>oryginalne potrawy narodowe Chin</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzuje podstawowe grupy potraw i surowców 	<p>potraw w kuchni chińskiej</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi zwyczaje żywieniowe i wymieni naczynia do przyrządzania potraw - scharakteryzuje napoje narodowe i desery 	<p>kuchniami poszczególnych prowincji chińskich</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaplanuje uroczysty posiłek z uwzględnieniem potraw i napojów chińskich - omówi wpływ medycyny chińskiej na odżywianie i sposoby przyrządzania potraw
XVI. KUCHNIA JAPOŃSKA	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzuje kuchnię japońską - wymieni główne grupy surowców - wymieni potrawy narodowe 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi kwestię przypraw stosowanych do potraw - scharakteryzuje zwyczaje żywieniowe - wymieni oryginalne potrawy narodowe i typowe dla nich surowce (specyficzne) 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi wpływ natury i zagadnienie estetyki na przyrządzanie posiłków w kuchni japońskiej - scharakteryzuje sushi i jej odmiany - omówi napoje narodowe i desery oraz metody ich podawania 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi wpływ religii na kuchnię japońską - omówi zdrowy wpływ na organizm człowieka diety japońskiej - ułoży całodienne menu z kuchni japońskiej z wykorzystaniem potraw i napojów
XVII. KUCHNIA INDYJSKA	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymieni cechy charakterystyczne dla kuchni indyjskiej - wymieni metody sporządzania potraw - omówi grupy potraw 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzuje kuchnię indyjską - wymieni zasady sporządzania potraw - omówi MASALI (mieszanek przypraw) i CURRY (potrawę) 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzuje zwyczaje żywieniowe - omówi stosowane przyprawy w kuchni indyjskiej - omówi grupę nabiału 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi wpływ religii na kuchnię indyjską - zaplanuje typowy posiłek Hindusa - scharakteryzuje napoje narodowe i desery
XVIII. KUCHNIA AMERYKAŃSKA	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymieni cechy charakterystyczne kuchni USA - omówi potrawy narodowe - wymieni wpływ innych narodów na kuchnię USA 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi wpływ innych kuchni na kuchnię USA - omówi główne grupy surowców i potraw - scharakteryzuje zwyczaje żywieniowe 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi czynniki które ukształtowały kuchnię USA - scharakteryzuje regiony kulinarne USA - omówi wpływ diety na zdrowie Amerykanów 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzuje przyjęcia okolicznościowe, np. Święto Dziękczynienia, Dzień Św. Patryka - ułoży menu całodienne dla typowego Amerykanina - omówi zły wpływ spożywania Fast Food'ów
XIX. KUCHNIA ŻYDOWSKA	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymieni zasady koszerności kuchni żydowskiej 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzuje kuchnię żydowską - omówi wpływ 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzuje zasady koszerności w kuchni 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi święta i obyczaje kulinarne Żydów

	<ul style="list-style-type: none"> - wymieni potrawy narodowe - wymieni potrawy polsko-żydowskie 	<p>innych narodów na kuchnię żydowską</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi potrawy narodowe Żydów 	<p>żydowskiej</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi zapożyczenia z kuchni żydowskiej w Polsce - scharakteryzuje metody obróbki termicznej 	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanuje świąteczny posiłek (dowolny) - scharakteryzuje wpływ kuchni żydowskiej na inne kuchnie
<p>XX. KUCHNIA SKANDYNAWSKA</p>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymieni cechy charakterystyczne dla kuchni krajów skandynawskich - wymieni i omówi grupy surowców i potraw - omówi metody kulinarnej obróbki termicznej 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzuje potrawy narodowe - omówi potrawy serwowane na stole z zakąskami tzw. SMERGOSBURD (stół szwedzki) - wymieni zioła i przyprawy typowe dla Skandynawii 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówi podobieństwa i różnice między poszczególnymi krajami skandynawskimi - wymieni i omówi oryginalne potrawy narodowe kuchni skandynawskiej - omówi desery i napoje kuchni skandynawskiej 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzuje style kuchni skandynawskiej, które tworzą współczesną kuchnię skandynawską - ułoży menu na świąteczny SMERGOSBURD - omówi zwyczaje żywieniowe Skandynawów