

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

SYMBOL ZAWODU 343404

**WYMAGANIA EDUKACYJNE
NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN
KLASYFIKACYJNYCH**

**TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM
KLASA I**

Wymagania edukacyjne	
Ocena	Nazwa działu:
I. Wiadomości wstępne:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> uczeń przychodzi na lekcje prowadzi zeszyt przedmiotowy odrabia pisemne prace domowe
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> jw uczestniczy w lekcji
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia celowość nauki technologii gastronomicznej rozdziela urządzenia znajdujące się w pracowni jest zawsze przygotowany do lekcji jw
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> analizuje wyposażenie pracowni i ocenia je jw
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> Jw aktywnie uczestniczy w lekcji
II. systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> wymienia różnorodne środki żywnościowe wymienia systemy GMP, GHP, HACCP wymienia czynniki wpływające na przechowywaną żywność wymienia substancje smakowo- zapachowe
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> definiuje podstawowe pojęcia stosowane w technologii gastronomicznej klasyfikuje środki żywnościowe wg różnych kryteriów rozdziela rodzaje norm definiuje systemy GMP, GHP, HACCP klasyfikuje opakowania rozpoznaje substancje smakowo-zapachowe wymienia metody stosowane w analizie sensorycznej zna zasady pobierania i przechowywania próbek kontrolnych
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> Właściwie dobiera rodzaj opakowań do żywności charakteryzuje zmiany zachodzące podczas przechowywania określa podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej wskazuje zastosowanie dodatków do żywności
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> przeprowadza ocenę towaroznawczą produktów spożywczych Analizuje piramidę żywieniową Rozpoznaje błędy żywieniowe Interpretuje znaki graficzne zawarte na opakowaniach określa wpływ substancji dodatkowych na jakość i zdrowotność żywności
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> potrafi przewidzieć skutki spowodowane niewłaściwym żywieniem przygotowuje próby na daltonizm smakowy wyjaśnia wymagania w stosunku do osób przeprowadzających ocenę organoleptyczną
III. A. Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania(tłuszcze)	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> wymienia czynniki wpływające na jakość żywności posiada ogólną wiedzę na temat warunków przechowywania żywności
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> określa warunki przechowywania żywności wymienia tłuszcze zwierzęce i roślinne zna wykorzystanie tłuszczów

	<ul style="list-style-type: none"> wymienia zmiany zachodzące w żywności podczas przechowywania
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje tłuszcze roślinne i zwierzęce wyjaśnia wpływ tłuszczów na zdrowie człowieka wyjaśnia właściwości technologiczne tłuszczów
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> Omawia metody utrwalania żywności analizuje właściwości tłuszczów zna proces powstawania tłuszczów utwardzonych
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> Analizuje i wyjaśnia biochemiczny wpływ tłuszczów roślinnych i zwierzęcych na zdrowie człowieka
III.B. Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania(warzywa,ziemniaki, grzyby)	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> Podaje zasady obróbki wstępnej i cieplnej ziemniaków określa przydatność kulinarną ww gr. tow. wymienia sprzęt do obróbki wstępnej ręcznej wymienia urządzenia do obróbki wstępnej oraz urządzenia grzejne określa warunki przechowywania ww gr tow.
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje etapy procesu technologicznego wyjaśnia odpowiednią obróbkę wstępną w zależności od rodzaju surowca rozdziela metody obróbki cieplnej ww gr. tow. zna właściwe metody przechowywania półproduktów zna podstawowe zasady eksploatacji urządzeń obróbki wstępnej i urządzeń grzejnych wymienia właściwe metody zapobiegania ciemnieniu ziemniaków i warzyw wyjaśnia zjawisko osmozy
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> określa cel obróbki wstępnej i cieplnej oraz ich wpływ na wartość odżywczą charakteryzuje zmiany zachodzące podczas obróbki wstępnej i cieplnej ww gr. tow. wskazuje sposoby zapobiegania stratom wartości odżywczej ww gr. tow charakteryzuje urządzenia do obróbki wstępnej i cieplnej zna zasady obróbki cieplnej warzyw zabarwionych karotenem , chlorofilem, i antocyjanami przedstawia klasyfikacje ww. gr. towaroznawczą charakteryzuje metody obróbki cieplnej
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> Porównuje wartość odżywczą potraw z ww gr. towaroznawczą oblicza ubytki analizuje straty składników odżywczych podczas obróbki wstępnej wyjaśnia wpływ obróbki cieplnej na strawność potraw
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> potrafi samodzielnie dobrać sposób obróbki cieplnej do określonej potrawy przedstawia proces technologiczny w formie schematu blokowego
III.C. Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania(owoce)	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje owoce zna sposoby obróbki wstępnej owoców i przetworów posiada ogólną wiedzę na temat wartości odżywczej owoców i przetworów z pomocą nauczyciela określa warunki przechowywania i utrwalania owoców
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> określa wartość odżywczą owoców i przetworów wymienia metody utrwalania żywności wskazuje warunki przechowywania owoców omawia właściwie obróbkę wstępną i cieplną owoców wymienia barwniki zawarte w owocach właściwie przechowuje półprodukty określa temperaturę podania potraw
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje różne metody utrwalania żywności zna zasady sporządzania potraw z owoców określa przyczyny strat składników odżywczych charakteryzuje zasady obróbki termicznej owoców estetycznie podaje potraw oblicza ubytki charakteryzuje zmiany fizyko-chemiczne zachodzące podczas obróbki cieplnej oblicza wartość energetyczną potraw z owoców
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśni istotę działania różnych czynników utrwalających wyjaśnia proces ciemnienia owoców potrafi zapobiegać stratom wartości odżywczej podczas obróbki wstępnej i termicznej porównuje i ocenia wartość odżywczą warzyw i owoców, oraz ocenia ich przydatność w żywieniu różnych grup ludności analizuje przydatność różnych przetworów przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> ▲ przedstawia proces technologiczny w formie schematu blokowego
III. D. Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania (mleko , jaja)	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> przedstawia definicję mleka omawia prawidłowy sposób gotowania mleka

	<ul style="list-style-type: none"> wymienia cechy organoleptyczne mleka i jaj wymienia przetwory mleczne i jajeczne zna zasady higieny produkcji i ekspedycji potraw z mleka i jaj
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> określa skład chemiczny i wartość odżywczą mleka i jaj przestrzega zasad gotowania i przechowywania mleka i jaj wymienia cechy organoleptyczne mleka wymienia szeroki asortyment przetworów mlecznych i jajecznych wymienia podstawową mikroflorę mleka dokonuje podziału serów dokonuje oceny świeżości jaj omawia metody utrwalania mleka
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje mikroflorę mleka przedstawia asortyment potraw z mleka ocenia przydatność i wykorzystanie mleka i jego przetworów oraz jaj w produkcji kulinarnej wyjaśnia budowę jaja charakteryzuje zmiany fizyko-chemiczne zachodzące podczas przechowywania i obróbki termicznej mleka i jaj
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> proponuje potrawy mleczne i jajeczne w żywieniu dietetycznym wyjaśnia znaczenie mleka i jaj w żywieniu różnych grup ludności określa wpływ utrwalania mleka na jego wartość odżywczą
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> Oblicza wartość energetyczną potraw przedstawia proces technologiczny w formie schematu blokowego
III.E. Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania (przetwory zbożowe)	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> przedstawia rodzaje zbóż klasyfikuje kasze i makarony przeprowadza prawidłowo obróbkę wstępną jaj definiuje pojęcia; TYP maki, wyciąg, gluten
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> określa skład chemiczny i wartość mąk kasz i makaronów określa warunki przechowywania przetworów zbożowych wymienia szeroki asortyment potraw z przetworów zbożowych dobiera właściwą obróbkę do określonych potraw charakteryzuje poszczególne kasze
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw z jaj zna zasady sporządzania potraw mącznych ocenia przydatność w przetworów zbożowych produkcji kulinarnej charakteryzuje wartość odżywczą przetworów zbożowych charakteryzuje zmiany fizyko-chemiczne zachodzące w podczas obróbki termicznej
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> ocenia przydatność przetworów zbożowych w żywieniu różnych grup ludności wyjaśnia wpływ obróbki termicznej na wartość odżywczą przetworów zbożowych przeprowadza kalkulację potraw
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> samodzielnie przeprowadza kalkulacje potraw przedstawia proces technologiczny w formie schematu blokowego