

## TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

SYMBOL ZAWODU 343404

WYMAGANIA EDUKACYJNE

NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

### PROCESY TECHNOLOGICZNE W GASTRONOMII

#### KLASA I

Ocena	Nazwa działu:
<b>I. Wiadomości wstępne:</b>	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>uczeń przychodzi na lekcje w odpowiednim stroju roboczym</li> <li>przynosi wymagane wyposażenie osobiste</li> <li>określa podstawowe przepisy sanitarno- higieniczne obowiązujące w pracowni technologicznej</li> </ul>
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>określa przepisy sanitarno-higieniczne obowiązujące w pracowni technologiczno-towaroznawczej</li> <li>zna zasady procesu mycia naczyń</li> <li>mierzy masę i objętość produktów spożywczych</li> <li>waży przy pomocy różnych wag</li> </ul>
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>ocenia strój roboczy</li> <li>wyjaśnia celowość nauki technologii gastronomicznej</li> <li>rozdziela urządzenia znajdujące się w pracowni</li> <li>właściwie przeprowadza proces mycia naczyń</li> <li>przelicza jednostki masy i objętości</li> </ul>
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>analizuje wyposażenie pracowni i ocenia je</li> </ul>
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> <li>potrafi samodzielnie zaplanować wyposażenie pracowni, tak aby była ona funkcjonalna oraz spełniała wszystkie wymogi sanitarne i higieniczne.</li> </ul>
<b>II. Przygotowanie półproduktów</b>	
<b>A. Zasady przechowywania produktów spożywczych:</b>	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>wymienia podstawowe pojęcia stosowane w technologii gastronomicznej</li> <li>wymienia różnorodne środki żywnościowe</li> <li>określa ogólne zasady przechowywania środków żywnościowych</li> <li>wymienia czynniki wpływające na przechowywaną żywność</li> <li>wymienia substancje smakowo- zapachowe</li> </ul>
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>definiuje podstawowe pojęcia stosowane w technologii gastronomicznej</li> <li>klasyfikuje środki żywnościowe wg różnych kryteriów</li> <li>rozdziela rodzaje norm</li> <li>rozdziela urządzenia chłodnicze</li> <li>zna zasady dotyczące podstawowych urządzeń chłodniczych</li> <li>rozpoznaje substancje smakowo-zapachowe</li> <li>wskazuje warunki przechowywania środków żywnościowych</li> </ul>
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnia wpływ różnych czynników na przechowywaną żywność</li> <li>charakteryzuje zmiany zachodzące podczas przechowywania</li> <li>określa podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej</li> <li>wskazuje zastosowanie dodatków do żywności</li> <li>określa zasady eksploatacji urządzeń chłodniczych</li> </ul>
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>przeprowadza ocenę towaroznawczą produktów spożywczych</li> <li>wyjaśnia zasadę działania urządzeń chłodniczych (schemat)</li> <li>określa wpływ substancji dodatkowych na jakość i zdrowotność żywności</li> </ul>
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> <li>samodzielnie dobiera warunki przechowywania określonego surowca, półproduktu, produktu gotowego tak, aby jak najdłużej zachowywały one swoje walory smakowe i odżywcze</li> <li>potrafi przewidzieć skutki wywołane niewłaściwym przechowywaniem</li> </ul>
<b>B. Metody oceny produktów żywnościowych:</b>	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>wymienia metody oceny produktów żywnościowych</li> <li>posiada ogólną wiedzę na temat metod oceny produktów spożywczych</li> </ul>
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>określa warunki przeprowadzania oceny sensorycznej</li> <li>zna zasady pobierania i przechowywania próbek kontrolnych</li> </ul>
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteryzuje metody oceny produktów spożywczych</li> <li>wyjaśnia wymagania w stosunku do osób przeprowadzających ocenę organoleptyczną</li> </ul>
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>ocenia organoleptycznie produkty metodą punktową</li> </ul>
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> <li>przygotowuje próby na daltonizm smakowy</li> </ul>
<b>C. Metody obróbki surowców:</b>	

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>definiuje proces technologiczny</li> <li>wymienia etapy procesu technologicznego wymienia etapy obróbki wstępnej</li> <li>wymienia sprzęt do obróbki wstępnej ręcznej</li> <li>wymienia urządzenia do obróbki wstępnej oraz urządzenia grzejne</li> <li>przestrzega zasad bhp</li> </ul>
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteryzuje etapy procesu technologicznego</li> <li>stosuje odpowiednią obróbkę wstępną w zależności od rodzaju surowca</li> <li>rozdziela metody obróbki cieplnej</li> <li>stosuje właściwe metody przechowywania półproduktów</li> <li>zna podstawowe zasady eksploatacji urządzeń obróbki wstępnej i urządzeń grzejnych</li> <li>stosuje właściwe metody zapobiegania ciemnieniu</li> </ul>
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>określa cel obróbki wstępnej i cieplnej oraz ich wpływ na wartość odżywczą</li> <li>charakteryzuje zmiany zachodzące podczas obróbki wstępnej i cieplnej</li> <li>wskazuje sposoby zapobiegania stratom wartości odżywczej</li> <li>charakteryzuje urządzenia do obróbki wstępnej i cieplnej</li> <li>umiejętnie organizuje sobie pracę</li> <li>charakteryzuje metody obróbki cieplnej</li> </ul>
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>planuje urządzenia do obróbki wstępnej i cieplnej dla zakładu gastronomicznego</li> <li>oblicza ubytki</li> <li>analizuje straty składników odżywczych podczas obróbki wstępnej</li> <li>wyjaśnia wpływ obróbki cieplnej na strawność potraw</li> </ul>
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> <li>potrafi samodzielnie Dobrać sposób obróbki cieplnej do określonej potrawy</li> <li>samodzielnie i z zachowaniem wszystkich zasad bezpieczeństwa i higieny przeprowadza prawidłowo obróbkę cieplną.</li> </ul>
<b>III. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów</b> <b>A. Ocena towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej warzyw, owoców i grzybów:</b>	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>klasyfikuje warzywa i owoce</li> <li>rozdziela wybrane grzyby jadalne i trujące</li> <li>zna sposoby obróbki wstępnej warzyw, owoców i grzybów</li> <li>posiada ogólną wiedzę na temat wartości odżywczej warzyw, owoców i grzybów</li> <li>próbuję wykonać proste potrawy z pomocą nauczyciela</li> <li>przestrzega zasady bhp</li> </ul>
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>określa wartość odżywczą warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków</li> <li>wymienia metody utrwalania żywności</li> <li>wskazuje warunki przechowywania warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków</li> <li>przeprowadza właściwie obróbkę wstępną i cieplną warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków</li> <li>wymienia barwniki zawarte w warzywach i owocach</li> <li>właściwie przechowuje półprodukty</li> <li>przy niewielkiej pomocy wykonuje proste potrawy</li> <li>poprawnie gotuje warzywa kolorowe</li> <li>określa temperaturę podania potraw</li> </ul>
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteryzuje różne metody utrwalania żywności</li> <li>potrafi zapobiegać niepożądanym zmianom zachodzącym podczas obróbki wstępnej i termicznej</li> <li>samodzielnie sporządza różne potrawy</li> <li>określa przyczyny strat składników odżywczych</li> <li>charakteryzuje zasady obróbki termicznej warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków</li> <li>estetycznie podaje potrawy</li> <li>wyjaśnia zjawisko osmozy</li> <li>oblicza ubytki</li> <li>charakteryzuje zmiany fizyko-chemiczne zachodzące podczas obróbki cieplnej</li> <li>posiada umiejętność organizowania sobie pracy</li> </ul>
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśni istotę działania różnych czynników utrwalających</li> <li>wyjaśnia proces ciemnienia warzyw, owoców i ziemniaków</li> <li>potrafi zapobiegać stratom wartości odżywczej podczas obróbki wstępnej i termicznej</li> <li>porównuje i ocenia wartość odżywczą warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków oraz ocenia ich przydatność w żywieniu różnych grup ludności</li> <li>analizuje przydatność różnych przetworów</li> <li>przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw</li> </ul>
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> <li>samodzielnie wykonuje określone potrawy z warzyw, owoców i grzybów, zachowując przy tym wszystkie warunki bezpieczeństwa i higieny pracy</li> </ul>
<b>B. Ocena towaroznawcza i zastosowanie mleka i jego przetworów w technologii gastronomicznej:</b>	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>przedstawia definicję mleka</li> <li>omawia prawidłowy sposób gotowania mleka</li> <li>wymienia cechy organoleptyczne mleka</li> <li>wymienia przetwory mleczne</li> <li>przestrzega zasad higieny produkcji i ekspedycji potraw z mleka</li> <li>sporządza proste potrawy z pomocą nauczyciela</li> </ul>
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>określa skład chemiczny i wartość odżywczą mleka</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• przestrzega zasad gotowania i przechowywania mleka</li> <li>• wymienia cechy organoleptyczne mleka</li> <li>• wymienia szeroki asortyment przetworów mlecznych</li> <li>• wymienia podstawową mikroflorę mleka</li> <li>• dokonuje podziału serów</li> <li>• upłynnia mleko w proszku</li> <li>• sporządza proste potrawy</li> <li>• omawia metody utrwalania mleka</li> </ul>
<b>Dobry</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteryzuje mikroflorę mleka</li> <li>• samodzielnie sporządza szeroki asortyment potraw z mleka</li> <li>• estetycznie podaje potrawy (dekoracja, naczynia)</li> <li>• ocenia przydatność i wykorzystanie mleka i jego przetworów w produkcji kulinarnej</li> <li>• przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw z mleka i jego przetworów</li> <li>• charakteryzuje zmiany fizyko-chemiczne zachodzące podczas przechowywania i obróbki termicznej mleka</li> </ul>
<b>Bardzo dobry</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• proponuje potrawy mleczne w żywieniu dietetycznym</li> <li>• wyjaśnia znaczenie mleka w żywieniu różnych grup ludności</li> <li>• wykorzystuje własne pomysły</li> <li>• określa wpływ utrwalania mleka na jego wartość odżywczą</li> </ul>
<b>Celujący</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• samodzielnie sporządza określone potrawy z mleka i jego przetworów, zachowując przy tym wszystkie warunki bezpieczeństwa i higieny pracy, wdraża własne pomysły</li> <li>• kieruje pracą zespołu</li> </ul>
<b>C. Ocena towaroznawcza i zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej:</b>	
<b>Dopuszczający</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• przedstawia budowę jaja</li> <li>• wymienia cechy jaja świeżego</li> <li>• klasyfikuje jaja</li> <li>• przeprowadza prawidłowo obróbkę wstępną jaj</li> <li>• przestrzega przepisów bhp</li> <li>• sporządza proste potrawy z pomocą nauczyciela</li> </ul>
<b>Dostateczny</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• określa skład chemiczny i wartość odżywczą jaj</li> <li>• ocenia świeżość jaj</li> <li>• określa warunki przechowywania jaj</li> <li>• sporządza proste potrawy</li> <li>• wymienia szeroki asortyment potraw z jaj oraz potraw z dodatkiem jaj</li> <li>• dobiera tłuszcz do smażenia jaj</li> <li>• charakteryzuje poszczególne części jaja</li> </ul>
<b>Dobry</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteryzuje wartość odżywczą jaj</li> <li>• ocenia przydatność jaj w produkcji kulinarnej</li> <li>• przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw z jaj</li> <li>• samodzielnie i sprawnie sporządza potrawy</li> <li>• estetycznie podaje potrawy</li> <li>• charakteryzuje mikroflorę jaj</li> <li>• charakteryzuje zmiany fizyko-chemiczne zachodzące w jajach podczas obróbki termicznej</li> </ul>
<b>Bardzo dobry</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wyjaśnia wpływ obróbki termicznej na wartość odżywczą i strawność jaj</li> <li>• wykorzystuje własne pomysły</li> <li>• ocenia przydatność jaj w żywieniu różnych grup ludności</li> <li>• organizuje pracę zespołu i kieruje nim</li> <li>• przeprowadza kalkulację potraw</li> </ul>
<b>Celujący</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• samodzielnie sporządza określone potrawy z jaj, zachowując przy tym wszystkie warunki bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>• wykazuje się pomysłowością w przygotowywaniu potraw</li> </ul>