

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH
SYMBOL ZAWODU 343404**

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

PROCESY TECHNOLOGICZNE W GASTRONOMII

Klasa III

Wymagania edukacyjne.

Ocena	Nazwa działu:
VI Napoje zimne i gorące	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> uczeń przychodzi na lekcje przynosi wymagane pomoce z pomocą nauczyciela wykonuje obróbkę wstępną surowców
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> mierzy masę i objętość produktów spożywczych waży przy pomocy różnych wag samodzielnie wykonuje obróbkę wstępną surowców
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia celowość nauki technologii gastronomicznej właściwie przeprowadza proces mycia szkła do napojów przelicza jednostki masy i objętości napojów sprawnie sporządza napoje zimne i gorące
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> sprawnie sporządza napoje zimne i gorące i podaje je we właściwy sposób
Celujący.	<ul style="list-style-type: none"> potrafi samodzielnie sporządzić napoje regionalne i innych narodów
VII. Zakąski zimne i gorące cd.	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> umie wyjaśnić pojęcie zakąsek zimnych i gorących. potrafi podać przykłady.
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> dobiera właściwe surowce do produkcji zakąsek zimnych i gorących przestrzega przepisów BHP przy produkcji zakąsek sporządza podstawowe zakąski korzystając z norm i receptur technologicznych
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> umie zaplanować dekorację i sposób serwowania wykonanych zakąsek. podaje zakąski o odpowiedniej temperaturze serwowania wyjaśnia zasady przechowywania zakąsek zimnych
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> potrafi zastosować odpowiednią metodę technologiczną zapewniającą wysoką wartość odżywczą i jakość zakąsek
Celujący.	<ul style="list-style-type: none"> wyszukuje i prezentuje nowe, ciekawe propozycje zakąsek zimnych i gorących.
VIII. Potrawy dietetyczne i wegetariańskie.	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> wymienia zasady diety i planowania jadłospisów dokonuje podziału diet wie na czym polega alergia pokarmowa przedstawia zwyczaje żywieniowe Polaków. zna rodzaje wegetarianizmu;
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> wylicza produkty dozwolone i zabronione sporządza potrawy wyłącznie z produktów dozwolonych stosuje właściwe metody obróbki cieplnej ocenia sposób żywienia Polaków wylicza diety alternatywne.
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> dobiera różne metody obróbki cieplnej stosowane w żywieniu dietetycznym przedstawia propozycje jadłospisu dla danej grupy żywieniowej przedstawia trendy żywieniowe; przedstawia wpływ wegetarianizmu na organizm
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> planuje jadłospisy stosowane w różnych schorzeniach przygotowuje projekt układu funkcjonalnego zakładu dokonuje analizy przemian żywieniowych w kraju. analizuje wpływ sposobu żywienia na różne grupy ludności.
Celujący.	<ul style="list-style-type: none"> interesuje się najnowszymi osiągnięciami medycy w dziedzinie badań chorób układu pokarmowego przedstawia czynniki wpływające na zmianę trendów żywieniowych społeczeństwa.
IX. Koncentraty spożywcze.	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> wymienia dodatki do żywności. zna suplementy diet. zna rodzaje żywności wygodnej i funkcjonalnej. definiuje pojęcie koncentratów spożywczych;
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> zna wady i zalety żywności wygodnej i funkcjonalnej;

	<ul style="list-style-type: none"> zna zastosowanie koncentratów spożywczych w produkcji gastronomicznej; wymienia asortyment potraw z koncentratów spożywczych.
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> ocenia wpływ dodatków do żywności. omawia czynniki wpływu żywności wygodnej i funkcjonalnej na organizm człowieka; charakteryzuje różne rodzaje koncentratów spożywczych; wymienia wady i zalety potraw z dodatkiem koncentratów spożywczych.
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> przedstawia propozycje jadłospisu dla danej grupy żywieniowej z uwzględnieniem żywności wygodnej i funkcjonalnej.
Celujący.	<ul style="list-style-type: none"> interesuje się najnowszymi osiągnięciami kuchni molekularnej.
X. Ekspedycja potraw i napojów.	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> wymienia pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym wymienia rodzaje bielizny stołowej rozpoznaje asortyment zastawy stołowej zna temperatury podawania potraw i napojów.
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> opisuje rodzaje bielizny stołowej i jej zastosowanie rozdziela asortyment zastawy stołowej odpowiednio planuje naczynia do serwowanych potraw; stosuje temperatury podawania potraw i napojów; nakrywa stół zależnie od rodzaju dania;
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> opisuje zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych dobiera temperatury przechowywania i podawania potraw i napojów; odpowiednio dobiera sprzęt do obsługi konsumenta.
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> odpowiednio planuje ekspedycję potraw i napojów; przedstawia czynniki wpływu temperatury na jakość napojów i potraw;
Celujący.	<ul style="list-style-type: none"> interesuje się kelnerską obsługą konsumenta; zna zasady obsługi kelnerskiej.
XI. Potrawy regionalne.	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> przedstawia ogólną charakterystykę poszczególnych kuchni staropolskiej, regionalnej; wskazuje zioła i przyprawy typowe dla kuchni polskiej i regionalnej; wymienia typowe potrawy kuchni polskiej i regionalnej; dobiera naczynia do ekspedycji potraw.
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> zna techniki obróbki cieplnej najczęściej stosowane przy sporządzaniu potraw kuchni staropolskiej, regionalnej omawia sposoby podawania potraw kuchni regionalnej i polskiej; na zwyczaje żywieniowe charakterystyczne dla danego rejonu Polski oraz panujące w różnych wiekach.
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> zna historię danej kuchni i czynniki decydujące o jej obecnym charakterze i specyfice. zna zasady sporządzania typowych potraw kuchni polskiej i kuchni regionalnej właściwie dobiera surowce oraz potrafi zastosować zamienniki;
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> stosuje różne techniki obróbki cieplnej przy produkcji potraw proponuje menu charakterystyczne dla danej kuchni. wykorzystuje potrawy kuchni regionalnej w jadłospisach.
Celujący.	<ul style="list-style-type: none"> na bieżąco śledzi zmiany jakie dokonują się w kuchniach regionalnych i analizuje czynniki wpływające na te zmiany.
X. Potrawy kuchni obcych narodów.	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> przedstawia ogólną charakterystykę poszczególnych kuchni innych narodów; wskazuje zioła i przyprawy typowe dla kuchni obcych narodów; wymienia typowe potrawy kuchni świata; dobiera naczynia do ekspedycji potraw.
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> zna techniki obróbki cieplnej najczęściej stosowane przy sporządzaniu potraw kuchni świata; omawia sposoby podawania potraw kuchni świata; na zwyczaje żywieniowe charakterystyczne dla danego kraju.
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> zna historię danej kuchni świata i czynniki decydujące o jej obecnym charakterze i specyfice. zna zasady sporządzania typowych potraw kuchni świata właściwie dobiera surowce oraz potrafi zastosować zamienniki;
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> stosuje różne techniki obróbki cieplnej przy produkcji potraw proponuje menu charakterystyczne dla danej kuchni obcych narodów. wykorzystuje potrawy kuchni innych narodów w jadłospisach.
Celujący.	<ul style="list-style-type: none"> na bieżąco śledzi zmiany jakie dokonują się w kuchniach narodowych i analizuje czynniki wpływające na te zmiany.