

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

WYMAGANIA EDUKACYJNE  
NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN  
KLASYFIKACYJNYCH

**TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM**

**Klasa III**

<b>Wymagania edukacyjne.</b>	
<b>Ocena</b>	<b>Nazwa działu:</b>
<b>VII. Zakąski zimne i gorące</b>	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>umie wyjaśnić pojęcie zakąsek zimnych i gorących.</li> <li>potrafi podać przykłady.</li> </ul>
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>dobiera właściwe surowce do produkcji zakąsek zimnych i gorących</li> <li>przestrzega przepisów BHP przy produkcji zakąsek</li> <li>sporządza podstawowe zakąski korzystając z norm i receptur technologicznych</li> </ul>
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>umie zaplanować dekorację i sposób serwowania wykonanych zakąsek.</li> <li>podaje zakąski o odpowiedniej temperaturze serwowania</li> <li>wyjaśnia zasady przechowywania zakąsek zimnych</li> </ul>
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>potrafi zastosować odpowiednią metodę technologiczną zapewniającą wysoką wartość odżywczą i jakość zakąsek</li> </ul>
Celujący.	<ul style="list-style-type: none"> <li>wyszukuje i prezentuje nowe, ciekawe propozycje zakąsek zimnych i gorących.</li> </ul>
<b>VIII. Potrawy dietetyczne i wegetariańskie.</b>	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>wymienia zasady dietytyki i planowania jadłospisów</li> <li>dokonuje podziału diet</li> <li>wie na czym polega alergologia pokarmowa</li> <li>przedstawia zwyczaje żywieniowe Polaków.</li> <li>zna rodzaje wegetarianizmu;</li> </ul>
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>wylicza produkty dozwolone i zabronione</li> <li>sporządza potrawy wyłącznie z produktów dozwolonych</li> <li>stosuje właściwe metody obróbki cieplnej</li> <li>ocenia sposób żywienia Polaków</li> <li>wylicza diety alternatywne.</li> </ul>
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>dobiera różne metody obróbki cieplnej stosowane w żywieniu dietetycznym</li> <li>przedstawia propozycje jadłospisu dla danej grupy żywieniowej</li> <li>przedstawia trendy żywieniowe;</li> <li>przedstawia wpływ wegetarianizmu na organizm</li> </ul>
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>planuje jadłospisy stosowane w różnych schorzeniach</li> <li>przygotowuje projekt układu funkcjonalnego zakładu</li> <li>dokonuje analizy przemian żywieniowych w kraju.</li> <li>analizuje wpływ sposobu żywienia na różne grupy ludności.</li> </ul>
Celujący.	<ul style="list-style-type: none"> <li>interesuje się najnowszymi osiągnięciami medycy w dziedzinie badań chorób układu pokarmowego</li> <li>przedstawia czynniki wpływające na zmianę trendów żywieniowych społeczeństwa.</li> </ul>
<b>IX. Koncentraty spożywcze.</b>	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>wymienia dodatki do żywności.</li> <li>zna suplementy diet.</li> <li>zna rodzaje żywności wygodnej i funkcjonalnej.</li> <li>definiuje pojęcie koncentratów spożywczych;</li> </ul>
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>zna wady i zalety żywności wygodnej i funkcjonalnej;</li> <li>zna zastosowanie koncentratów spożywczych w produkcji gastronomicznej;</li> <li>wymienia asortyment potraw z koncentratów spożywczych.</li> </ul>
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>ocenia wpływ dodatków do żywności.</li> <li>omawia czynniki wpływu żywności wygodnej i funkcjonalnej na organizm człowieka;</li> <li>charakteryzuje różne rodzaje koncentratów spożywczych;</li> <li>wymienia wady i zalety potraw z dodatkiem koncentratów spożywczych.</li> </ul>
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>przedstawia propozycje jadłospisu dla danej grupy żywieniowej z uwzględnieniem żywności wygodnej i funkcjonalnej.</li> </ul>
Celujący.	<ul style="list-style-type: none"> <li>interesuje się najnowszymi osiągnięciami kuchni molekularnej.</li> </ul>
<b>X. Potrawy regionalne.</b>	

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>• przedstawia ogólną charakterystykę poszczególnych kuchni staropolskiej, regionalnej;</li> <li>• wskazuje zioła i przyprawy typowe dla kuchni polskiej i regionalnej;</li> <li>• wymienia typowe potrawy kuchni polskiej i regionalnej;</li> <li>• dobiera naczynia do ekspedycji potraw.</li> </ul>
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zna techniki obróbki cieplnej najczęściej stosowane przy sporządzaniu potraw kuchni staropolskiej, regionalnej</li> <li>• omawia sposoby podawania potraw kuchni regionalnej i polskiej;</li> <li>• na zwyczaje żywieniowe charakterystyczne dla danego rejonu Polski oraz panujące w różnych wiekach.</li> </ul>
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zna historię danej kuchni i czynniki decydujące o jej obecnym charakterze i specyfice.</li> <li>• zna zasady sporządzania typowych potraw kuchni polskiej i kuchni regionalnej</li> <li>• właściwie dobiera surowce oraz potrafi zastosować zamienniki;</li> </ul>
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stosuje różne techniki obróbki cieplnej przy produkcji potraw</li> <li>• proponuje menu charakterystyczne dla danej kuchni.</li> <li>• wykorzystuje potrawy kuchni regionalnej w jadłospisach.</li> </ul>
Celujący.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• na bieżąco śledzi zmiany jakie dokonują się w kuchniach regionalnych i analizuje czynniki wpływające na te zmiany.</li> </ul>
<b>XI. Potrawy kuchni obcych narodów.</b>	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>• przedstawia ogólną charakterystykę poszczególnych kuchni innych narodów;</li> <li>• wskazuje zioła i przyprawy typowe dla kuchni obcych narodów;</li> <li>• wymienia typowe potrawy kuchni świata;</li> <li>• dobiera naczynia do ekspedycji potraw.</li> </ul>
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zna techniki obróbki cieplnej najczęściej stosowane przy sporządzaniu potraw kuchni świata;</li> <li>• omawia sposoby podawania potraw kuchni świata;</li> <li>• na zwyczaje żywieniowe charakterystyczne dla danego kraju.</li> </ul>
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zna historię danej kuchni świata i czynniki decydujące o jej obecnym charakterze i specyfice.</li> <li>• zna zasady sporządzania typowych potrawy kuchni świata</li> <li>• właściwie dobiera surowce oraz potrafi zastosować zamienniki;</li> </ul>
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stosuje różne techniki obróbki cieplnej przy produkcji potraw</li> <li>• proponuje menu charakterystyczne dla danej kuchni obcych narodów.</li> <li>• wykorzystuje potrawy kuchni innych narodów w jadłospisach.</li> </ul>
Celujący.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• na bieżąco śledzi zmiany jakie dokonują się w kuchniach narodowych i analizuje czynniki wpływające na te zmiany.</li> </ul>

*Opracowała :Lidia Pojawa*