

KRYTERIA OCENIANIA Z PRZEDMIOTU PODSTAW GASTRONOMII
NAZWA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH kl. I,II

Dział programowy	POZIOM WYMAGAŃ				
	DOPUSZCZAJĄCY Uczeń potrafi:	DOSTATECZNY Uczeń potrafi:	DOBRY Uczeń potrafi:	BARDZO DOBRY Uczeń potrafi:	CELUJĄCY Uczeń potrafi:
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.				
ŻYWNOŚĆ – PODSTAWOWE POJĘCIA	– wymienić podstawowe pojęcia związane z żywnością, podać przykładowe środki żywności -zdefiniować pojęcia: żywność, żywność zepsuta, zafałszowana, genetycznie zmodyfikowana -dokonać podziału środków spożywczych wg różnych kryteriów -zdefiniować jakość - wyjaśnić znaczenie pojęć: produkt, półprodukt, wyrób gotowy i podać ich przykłady	- rozróżnić zasady stosowania dodatków do żywności, – klasyfikuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów – potrafi pogrupować środki żywności -kreślić zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych w produkcji gastronomicznej, -wskazać parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych (np. organoleptyczne, zdrowotne)	– sprawnie posługiwać się pojęciami dotyczącymi żywności – oceniać środki spożywcze – klasyfikować poszczególne środki żywności	– doskonale ocenić „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia” oraz „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia” -wskazać zalety i wady żywności genetycznie modyfikowanej -podać różne definicje jakości żywności	-wymienić i charakteryzować sposoby modyfikacji genetycznej żywności
METODY UTRWALANIA ŻYWNOŚCI	– wymienić metody utrwalania żywności - przedstawić cel utrwalania żywności	– podać przykłady poszczególnych metod utrwalania żywności - sklasyfikować metody utrwalania żywności -wskazać, w jakim zakresie temperatur odbywa się	- opisać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności -wyjaśnić, na czym polegają skojarzone	– Opisać wady i zalety metod. – Scharakteryzować etapy procesów utrwalania żywności. - wytłumaczyć, na czym	-opisać niekonwencjonalne metody utrwalania żywności i wskazać ich zastosowanie

		proces utrwalania przez: chłodzenie, zamrażanie, pasteryzację, termizację, sterylizację - wymienić chemiczne substancje konserwujące - wyjaśnić, na czym polega tyndalizacja	metody utrwalania - wskazać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności - zidentyfikować stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych	polegają osmoaktywne metody utrwalania żywności	
UKŁAD FUNKCJONALNY ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO	- potrafi wymienić działy zakładu gastronomicznego - wyjaśnić, co to jest układ funkcjonalny oraz dlaczego drogi w zakładzie gastronomicznym nie mogą się krzyżować	- wymienić drogi w zakładzie gastronomicznym - rozróżnić oraz scharakteryzować pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjny	- wskazać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym - zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji	dobrać urządzenia o odpowiednich parametrach do wielkości i specyfiki produkcji danego zakładu	przedstawić rodzaje i właściwości stali nierdzewnej
RECEPTURY GASTRONOMICZNE	– potrafi powiedzieć swoimi słowami jak rozumie pojęcie receptury gastronomicznej	– podaje właściwą definicję receptury gastronomicznej	– przedstawia znaczenie receptury gastronomicznej jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego.	– przedstawia ze zrozumieniem konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcyjnym	

OCENA ŻYWNOSCI	– potrafi powiedzieć czym jest ocena organoleptyczna i analiza sensoryczna – potrafi powiedzieć jakie cechy żywności świadczą o jej dobrej/złej jakości -wskazać różnice między oceną organoleptyczną a sensoryczną -wymienić zmysły używane przy ocenie organoleptycznej	– charakteryzować pojęcie oceny organoleptycznej. określa charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów. -wymienić cechy żywności mające wpływ na jakość. –przypisać zmysłom cechy jakościowe które są za ich pomocą badane -ocenić produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia -wymienić metody oceny organoleptycznej -podać cele normalizacji -wyjaśnić co to jest norma - rozróżnić oznaczenia norm międzynarodowych, europejskich, krajowych	– zna zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności. – uzasadnienia sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności -oceniać żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości; -zastosować zasady oceny organoleptycznej surowców, produktów -ocenić żywność pod względem jakościowym m.in. metodą 5 punktową	– przeprowadza ocenę organoleptyczną w oparciu o jej zasady – potrafi wyciągać wnioski – potrafi wskazać żywność wysokiej jakości oraz zaproponować metody jej przygotowania. – potrafi również zwrócić uwagę na zagrożenia obniżające jakość żywności -zdefiniować pojęcia związane z oceną sensoryczną: bodźce, receptory, wrażliwość sensoryczna, próg wyczuwalności, próg rozpoznania, próg różnicy, współczynnik ważkości, wyróżnik jakościowy -rozpoznać wady jakościowe żywności	-ocenić wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość -określić, co to jest daltonizm smakowy, zapachowy i w jaki sposób można go stwierdzić - zdefiniować normę zakładową
SYSTEM HACCP, GMP/GHP	-zdefiniować pojęcia: bezpieczeństwo żywności, krytyczny punkt kontroli, punkt kontroli, monitorowanie, wartość krytyczna, działanie	- sklasyfikować i podać przykłady zagrożeń żywności, -wskazać pochodzenie zagrożeń żywności i metody zapobiegania im	- potrafi napisać podstawowe działy systemów – analizuje procedury dotyczące monitorowania CCP w zakładach	- bardzo dobrze potrafi pisać dokumentację z systemów HACCP, GMP/GHP – analizuje procedury dotyczące monitorowania	-Stworzyć księgę HACCP dla przykładowego przedsiębiorstwa gastronomicznego

	korygujące, procedura, instrukcja, audyt	-rozwinąć skróty: HACCP, GMP, GHP i scharakteryzować te systemy -przedstawić etapy wdrażania systemu HACCP -wymienić dokumenty związane z systemem HACCP -rozpoznać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii	Gastronomicznych -rozróżnić systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia -rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw	CCP w zakładach gastronomicznych; – potrafi zastosować procedury do danego procesu produkcyjnego -wyjaśnić, co oznacza zrównoważony rozwój -przedstawić zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii -scharakteryzować systemy jakości: TQM, QACP, ISO, BRC, IKB	
OPAKOWANIA ŻYWNOSCI	– wymienia podstawowe opakowania w gastronomii	– rozróżnia rodzaje opakowań i podaje ich wykorzystanie	– sprawnie ocenia wady i zalety opakowań stosowanych w gastronomii – interpretuje znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami.	– doskonale klasyfikuje rodzaje opakowań żywności. – wykorzystuje w praktyce znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami.	
ZASADY RACJONALNEGO ŻYWIENIA	– wymienić elementy racjonalne żywienia	– charakteryzować czym jest racjonalne żywienie	– zna zasady racjonalnego żywienia; zastosowanie zasad racjonalnego żywienia planując posiłki; rozpoznawanie podstawowych błędów żywieniowych.	– potrafi w praktyce gastronomicznej wdrożyć zasady racjonalnego żywienia; zastosowanie zasad racjonalnego żywienia planując posiłki; rozpoznawanie podstawowych błędów żywieniowych. – wskazuje możliwości usunięcia błędów żywieniowych z jadłospisu	

ŻYWNOŚĆ FUNKCJONALNA I WYGODNA	– wymienia przykłady żywności	– charakteryzuje pojęcie żywność funkcjonalna	– charakteryzuje rodzaje żywności funkcjonalnej i wygodnej, rezultaty stosowania żywności funkcjonalnej i wygodnej	– charakteryzuje rodzaje żywności funkcjonalnej i wygodnej, rezultaty stosowania żywności funkcjonalnej i wygodnej. – potrafi wskazać przykłady tej żywności w gastronomii – potrafi samodzielnie podać przykłady wykorzystania i propozycje zastosowania	
SUROWCE STOSOWANE W GASTRONOMII	-zdefiniować pojęcia: przyprawa, zioła, koncentraty przypraw, mieszanki, mikroziola, - wymienić charakterystyczne składniki mieszanek przypraw - wymienić właściwości tłuszczów -rozróżnić tłuszcze stosowane w gastronomii	-dokonać podziału przypraw wg różnych kryteriów -wskazać zastosowanie przypraw -wyjaśnić, na czym polegają rafinacja oleju, utwardzanie tłuszczów	-scharakteryzować zioła, mieszanki i koncentraty przypraw - rozróżnia zioła i przyprawy	-wymienić sposoby utrwalania ziół i świeżych przypraw - przedstawić wady i zalety procesu utwardzania tłuszczów	-wskazać różne odmiany ziół jednego rodzaju np. mięta pieprzowa, mięta cytrynowa -przedstawić zasady uprawy ziół i mikroziół
SKŁADNIKI POKARMOWE I ICH ROLA	- podać źródła składników pokarmowych z zakresu realizowanego materiału - dokonać podziału białek -wymienić funkcje białek w organizmie - dokonać podziału tłuszczów - podać rolę tłuszczów w organizmie - wymienić właściwości tłuszczów - wymienić zapotrzebowanie organizmu na węglowodany - wymienić węglowodany	- scharakteryzować wybrane białka - wyjaśnić rolę tłuszczów w organizmie - scharakteryzować węglowodany przyswajalne - scharakteryzować tłuszcze	- wskazać skutki niedoboru białka -wskazać skutki niedoboru tłuszczów - wymienić skutki nadmiaru i niedoboru węglowodanów -omówić rolę tłuszczu, białek, węglowodanów w technologii sporządzania potraw	- wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej białek - scharakteryzować rolę i źródła węglowodanów przyswajalnych - porównać wartość odżywczą białek, tłuszczów, węglowodanów	

	przyswajalne				
PROCESY TECHNOLOGICZNE W GASTRONOMII	-wymienić techniki obróbki wstępnej i termicznej - zdefiniować poszczególne techniki obróbki		-wskazać zastosowanie technik obróbki		-wyjaśnić, co to jest ciśnienie osmotyczne
MASZyny I URZĄDZENIA STOSOWANE W GASTRONOMII	-rozróżnić drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw ze względu na jego zastosowanie -wymienić urządzenia do obróbki wstępnej warzyw i owoców, do rozdrabniania, mielenia – krajalnice, szatkownice, blendery, miksery, młynki, do wyrabiania, ubijania -rozpoznać urządzenia wieloczynnościowe -rozpoznać taborety, trzony kuchenne, kotły warzelne, -rozpoznać urządzenia do smażenia, pieczenia, opiekania -rozpoznać urządzenia transportowe w zakładzie gastronomicznym	. –wymienia meble stosowane w zakładzie gastronomicznym -scharakteryzować urządzenia do rozdrabniania – krajalnice, szatkownice -scharakteryzować urządzenia do rozdrabniania – mielenia -scharakteryzować urządzenia do rozdrabniania – blendery, miksery, młynki -scharakteryzować urządzenia do wyrabiania, ubijania -scharakteryzować urządzenia wieloczynnościowych -scharakteryzować urządzenia taboretów i trzonów kuchennych -scharakteryzować kotły warzelne -scharakteryzować urządzenia do smażenia -scharakteryzować urządzenia do pieczenia i opiekania	-określa budowę i zasadę działania kuchni mikrofalowej -omawia zasadę działania zmywarek w zakładach gastronomicznych	-dobrać drobny sprzęt do sporządzania określonych potraw -konserwować sprzęt -scharakteryzować nowoczesne urządzenia do obróbki cieplnej	-przeanalizować cechy maszyn i urządzeń oraz zdecydować o ich wyborze do określonego zakładu gastronomicznego -dobrać urządzenia do rodzaju i specyfiki zakładów gastronomicznych -scharakteryzować materiały metalowych do produkcji mebli i sprzętu gastronomicznego -scharakteryzować materiały niemetalowe do produkcji mebli i sprzętu gastronomicznego

		-scharakteryzować piece konwekcyjno-parowe			
--	--	---	--	--	--