

## Wymagania edukacyjne: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Poniższa tabela przedstawia wymagania edukacyjne, uwzględniające kształcone umiejętności i treści podstawy programowej dla przedmiotu technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.

Temat	Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<b>I. Podstawy towaroznawstwa i gastronomii</b>					
<b>1. Klasyfikacja żywności</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wskazuje żywność w zależności od jej trwałości, pochodzenia i wartości odżywczej.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wybiera produkty spożywcze z danej grupy w zależności od ich przydatności kulinarnej.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteryzuje żywność w zależności od jej trwałości i pochodzenia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteryzuje żywność pod kątem jej wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Samodzielnie planuje dobór surowców do potraw, uzasadniając wybór w oparciu o wszystkie kryteria klasyfikacji.</li> </ul>
<b>2. Pojęcia w gastronomii</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyjaśnia podstawowe pojęcia: surowiec, półprodukt, potrawa.</li> <li>Wymienia surowce według grup handlowych.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Określa zastosowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w produkcji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteryzuje surowce według grup przydatności kulinarnej.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Porównuje surowce z wybranych grup, wskazując różnice w ich jakości.</li> <li>Analizuje etykiety produktów pod kątem składu i dodatków.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proponuje zamienniki surowców w recepturach, uzasadniając ich wpływ na jakość i charakter potrawy.</li> </ul>
<b>3. Metody oceny żywności</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymienia metody oceny organoleptycznej.</li> <li>Wylicza typy i rodzaje norm w gastronomii.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Klasyfikuje cechy towaroznawcze żywności.</li> <li>Określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Opisuje analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną.</li> <li>Opisuje znaczenie normalizacji w gastronomii.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteryzuje metody oceny towaroznawczej żywności.</li> <li>Porównuje wyniki oceny z dokumentacją technologiczną.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Samodzielnie projektuje i przeprowadza uproszczony panel oceny organoleptycznej dla wybranego produktu.</li> </ul>
<b>4. Metody utrwalania</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymienia urządzenia do utrwalania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Opisuje metody fizyczne, chemiczne i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteryzuje poszczególne metody utrwalania żywności.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyjaśnia wpływ metod utrwalania na</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dobiera i uzasadnia optymalną metodę utrwalania dla</li> </ul>

Temat	Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
	żywności. • Klasyfikuje metody utrwalania.	biologiczne utrwalania żywności.		jakość i trwałość żywności.	konkretnego surowca, uwzględniając minimalizację strat wartości odżywczej.
<b>5. Składniki pokarmowe</b>	• Wymienia podstawowe składniki pokarmowe.	• Wyjaśnia wpływ składników odżywczych na organizm człowieka. • Klasyfikuje żywność według zawartości składników pokarmowych.	• Charakteryzuje poszczególne składniki pokarmowe.	• Opisuje znaczenie doboru składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów.	• Określa i analizuje konsekwencje niedoboru lub nadmiaru składników odżywczych w diecie.
<b>6. Systemy zarządzania jakością</b>	• Wymienia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności (HACCP, GMP, GHP).	• Definiuje pojęcia związane z systemami zarządzania jakością.	• Charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.	• Wyznacza Krytyczne Punkty Kontroli (CCP) w schematach technologicznych. • Interpretuje zagrożenia jakości żywności.	• Proponuje działania korygujące dla zidentyfikowanych zagrożeń w procesie produkcyjnym.
<b>II. Procesy technologiczne i produkcja potraw</b>					
<b>1. Receptury gastronomiczne</b>	• Rozróżnia elementy budowy receptury. • Stosuje gotowe receptury gastronomiczne.	• Określa znaczenie receptury w procesie produkcji.	• Uzasadnia konieczność posługiwania się recepturami. • Analizuje informacje zawarte w recepturze.	• Przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur.	• Samodzielnie sporządza prawidłową recepturę gastronomiczną dla nowej potrawy.
<b>2. Technologie z warzyw, owoców i grzybów</b>	• Wymienia potrawy z warzyw, owoców i grzybów. • Dobiera	• Planuje etapy wykonania potraw. • Dobiera techniki	• Opisuje metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z	• Sporządza schematy technologiczne i wyznacza w nich CCP. •	• Proponuje innowacyjne techniki obróbki w celu

Temat	Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
	surowce do planowanej potrawy.	obróbki wstępnej i cieplnej.	tej grupy surowców. • Charakteryzuje zasady sporządzania potraw.	Charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach podczas obróbki.	minimalizacji strat składników odżywczych.
<b>3. Technologie z mleka, przetworów mlecznych i jaj</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymienia potrawy z mleka, jego przetworów i jaj.</li> <li>Dobiera surowce do planowanej produkcji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Planuje etapy wykonania potraw.</li> <li>Dobiera maszyny, urządzenia i techniki sporządzania potraw.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Opisuje metody i operacje stosowane w produkcji.</li> <li>Charakteryzuje zasady sporządzania potraw z mleka, jego przetworów i jaj.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sporządza schematy technologiczne i wyznacza w nich CCP.</li> <li>Charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach podczas obróbki.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analizuje i przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw, proponując działania zapobiegawcze.</li> </ul>
<b>4. Technologie z mąki, kasz i produktów zbożowych</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymienia potrawy z produktów zbożowych.</li> <li>Dobiera technikę i metodę sporządzania potraw.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Planuje etapy wykonania potraw.</li> <li>Dobiera maszyny, urządzenia i sprzęt potrzebny do produkcji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Opisuje metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z tej grupy surowców.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sporządza schematy technologiczne i wyznacza w nich CCP.</li> <li>Charakteryzuje zmiany w białku i skrobi podczas obróbki.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i proponuje sposoby ich unikania.</li> </ul>
<b>5. Technologie ciastkarskie i desery</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymienia rodzaje ciast i deserów.</li> <li>Dobiera technikę i metodę sporządzenia wyrobów.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Planuje etapy wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów.</li> <li>Dobiera sposób dekoracji do wybranego wyrobu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteryzuje zasady sporządzania ciast i deserów.</li> <li>Opisuje metody i techniki stosowane w produkcji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sporządza schematy technologiczne i wyznacza w nich CCP.</li> <li>Charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach podczas produkcji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wykazuje się kreatywnością, tworząc autorską kompozycję deseru z zastosowaniem poznanych technik.</li> </ul>
<b>6. Technologie z mięsa, drobiu, ryb i owoców morza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymienia potrawy z różnych rodzajów mięs.</li> <li>Dobiera elementy kulinarne i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Planuje etapy wykonania potraw.</li> <li>Dobiera technikę i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteryzuje zasady sporządzania potraw.</li> <li>Opisuje metody i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sporządza schematy technologiczne i wyznacza w nich CCP.</li> <li>Charakteryzuje zmiany</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proponuje sposoby wykorzystania jadalnych surowców ubocznych w</li> </ul>

Temat	Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
	metody obróbki wstępnej.	metodę obróbki cieplnej.	operacje stosowane w produkcji.	zachodzące w surowcach podczas obróbki.	celu minimalizacji odpadów.
<b>7. Technologie zup, sosów i napojów</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klasyfikuje zupy, sosy i napoje.</li> <li>• Dobiera dodatki do zup i zastosowanie sosów do potraw.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planuje sporządzanie zup, sosów i napojów.</li> <li>• Dobiera techniki wykonania oraz niezbędny sprzęt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charakteryzuje różne rodzaje zup, sosów i napojów.</li> <li>• Opisuje metody i operacje stosowane podczas ich sporządzania.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sporządza schematy technologiczne i wyznacza w nich CCP.</li> <li>• Przewiduje zagrożenia wpływające na jakość.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tworzy autorskie wariacje klasycznych zup i sosów, uzasadniając dobór składników i technik.</li> </ul>
<b>8. Kuchnie świata i potrawy specjalne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymienia potrawy kuchni regionalnych, innych narodów, dietetycznych i wegetariańskich.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planuje sporządzanie potraw z różnych kuchni.</li> <li>• Dobiera technikę i metodę sporządzania potraw.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charakteryzuje zasady sporządzania potraw tradycyjnych, regionalnych, dietetycznych i z innych kuchni świata.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sporządza schematy technologiczne i wyznacza w nich CCP.</li> <li>• Przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektuje tygodniowy jadłospis tematyczny (np. kuchni włoskiej, wegetariańskiej), uwzględniając zasady racjonalnego żywienia.</li> </ul>