

**WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH PÓŁROCZNYCH I
KOŃCOWOROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH**

Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych

Przedmiot: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Klasa: III

| Zakąski zimne i gorące | |
|---|--|
| dopuszczający | Potrafi: - wymienić rodzaje zakąsek z mięsa, wędlin, podrobów, drobiu, ryb i owoców morza, jaj, warzyw |
| dostateczny | Potrafi: - sporządzić galarete - wyjaśnić sposób klarowania galarety |
| dobry | Potrafi: - sporządzać i dekorować zakąski zimne i gorące - oceniać organoleptyczne zakąski - omówić sposób podania i dekoracji zakąsek - określić wartość odżywczą dań garmażeryjnych - scharakteryzować mus, koktajl oraz zakąski z wykorzystaniem ciast |
| bardzo dobry | Potrafi: - uzasadnić cel przestrzegania warunków sanitarno-higienicznych przy produkcji zakąsek |
| celujący | - posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji zakąsek zimnych i gorących objęte programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł informacji - biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami - proponuje rozwiązania nietypowe |
| Potrawy półmięsne i wegetariańskie | |
| dopuszczający | Potrafi: - określić dania półmięsne - dobrać właściwie składniki do potraw półmięsnych; - wykonać wybrane potrawy półmięsne korzystając z opisu techniki wykonania; - przestrzegać zasad bhp. - definiować potrawy wegetariańskie - wymienić rodzaje potraw wegetariańskich |
| dostateczny | Potrafi: - klasyfikować dania półmięsne - dobrać właściwie składniki do potraw półmięsnych; - właściwie dobrać i stosować obróbkę cieplną potraw półmięsnych; - opisać techniki wykonania popularnych potraw półmięsnych; - charakteryzować potrawy wegetariańskie |
| dobry | Potrafi: - charakteryzować wartość odżywczą potraw półmięsnych; - stosować odpowiedni sposób podania; - dobrać wyróżniki oceny sensorycznej potraw półmięsnych; - wykonać schematy blokowe produkcji potraw półmięsnych; - wykonać potrawy wegetariańskie na podstawie receptur |
| bardzo dobry | Potrafi: - analizować wartość odżywczą potraw półmięsnych i wegetariańskich - odpowiednio dobrać do nich dodatki w celu jej uzupełnienia; - sporządzić kalkulację wybranych potraw półmięsnych i porównać ceny z potrawami mięsnymi; |

| | |
|------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - zastosować potrawy wegetariańskie w żywieniu |
| celujący | <ul style="list-style-type: none"> - biegły rozwiązuje zadania problemowe teoretyczne i praktyczne w zakresie technologii sporządzania i ekspedycji potraw półmiesnych i wegetariańskich - rozwiązuje również zadania wykraczające poza program nauczania |
| Desery zimne i gorące | |
| dopuszczający | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienia popularne desery - sporządza desery korzystając z receptur i opisu ich wykonania; - ocenia organoleptycznie desery według podanych wyróżników; - przestrzega zasad higieny przy produkcji deserów; |
| dostateczny | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uzasadnić cel spożywania deserów - wymienić techniki i metody stosowane przy produkcji deserów zimnych, mrożonych i gorących - określić warunki przechowywania deserów |
| dobry | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówić różne techniki metody wykonywania deserów gorących zimnych i mrożonych - opisać sposoby podawania - deserów |
| bardzo dobry | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uzasadnić dobór metod i technik stosowanych przy produkcji deserów - wyjaśnić wpływ warunków przechowywania i produkcji deserów na jakości potraw i zdrowie konsumenta - dobrać naczynia i sztuce do deseru i uzasadnić ten wybór |
| celujący | <ul style="list-style-type: none"> - samodzielnie i twórczo poszerza wiedzę i umiejętności w zakresie technologii sporządzania i ekspedycji deserów zimnych i gorących - biegły posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami w zakresie technologii sporządzania i ekspedycji deserów zimnych i gorących |
| Napoje zimne i gorące | |
| dopuszczający | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienić różne używki - określić wpływ używki na organizm człowieka - wykonać napary kawy i herbaty różnymi sposobami; - sporządzać napoje zimne i gorące z niewielką ilością alkoholu; |
| dostateczny | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować używki - wymienić sposoby sporządzania napojów gorących kawy, herbaty, kakao - wymienić asortyment kaw, herbat, kakao i asortyment napojów alkoholowych |
| dobry | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienić etapy otrzymywania kawy, herbaty, kakao oraz otrzymywanie wina, wódki, spirytusu - opisać techniki sporządzania różnych kaw, herbat, kakao i napojów bezalkoholowych zimnych - scharakteryzować asortyment kawy, herbaty, kakao oraz rodzaje win, spirytusu, piw, i miodów pitnych |
| bardzo dobry | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opisać etapy otrzymywania kawy, herbaty, kakao, oraz napojów alkoholowych - omówić sposoby podania napojów gorących zimnych i alkoholowych - dobrać naczynia do podawania napojów gorących, zimnych oraz alkoholowych - dobierać napoje do potraw |
| celujący | <ul style="list-style-type: none"> - biegły posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących wykraczające poza program nauczania danej klasy |
| Potrawy dietetyczne | |
| dopuszczający | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić co to jest dieta - wymienić rodzaje diet - omówić dietę lekkostrawną |
| dostateczny | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić cel żywienia dietetycznego - scharakteryzować różne diety - wymienić produkty dozwolone i zabronione w dietach |
| dobry | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> - dopasować dietę do jednostki chorobowej - dobrać metodę i technikę przygotowania potraw w różnych dietach - uzasadnić wybór surowców i metod w przygotowaniu posiłków w dietach |
| bardzo dobry | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić co to jest dieta - wymienić rodzaje diet - omówić dietę lekkostrawną |
| celujący | <ul style="list-style-type: none"> - biegle charakteryzuje wszystkie diety objęte programem nauczania, a także wykraczające poza program |
| Kuchnia staropolska i regionalna | |
| dopuszczający | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> - wymienić asortyment potraw typowych dla kuchni staropolskiej i każdego regionu - wymienić surowce i przyprawy typowe dla kuchni polskiej |
| dostateczny | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować potrawy staropolskie i regionalne - scharakteryzować zwyczaje związane ze świętami i obrzędami w tradycji polskiej |
| dobry | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> - omówić sposób podania napojów i potraw staropolskich |
| bardzo dobry | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> - dobierać napoje i zestawy posiłków charakterystycznych dla kuchni staropolskiej i regionalnej. |
| celujący | <ul style="list-style-type: none"> - biegle charakteryzuje wszystkie aspekty żywienia w kuchni staropolskiej - twórczo poszerza swoją wiedzę w zakresie kuchni regionalnych |