

Technologia gastronomiczna

Zakres tematyczny	Poziom wymagań				
	<i>konieczny</i> dopuszczający	<i>podstawowy</i> dostateczny	<i>rozszerzający</i> dobry	<i>dopełniający</i> bardzo dobry	<i>wykraczający</i> celujący
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Systemy zabezpieczające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia					
<i>Gospodarka żywnością – podstawowe pojęcia.</i>	– wymienia podstawowe pojęcia sortyment, asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja – potrafi scharakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności	– rozróżnia żywność ze względu na trwałość – rozróżnia żywność ze względu na pochodzenie	– sprawnie ocenia żywność na podstawie jej wartości odżywczej	– doskonale ocenia żywność na podstawie jej wartości odżywczej	
<i>Żywność i dodatki do żywności.</i>	– wymienia podstawowe pojęcia związane z żywnością	– rozróżnia zasady stosowania dodatków do żywności – klasyfikuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów	– sprawnie posługuje się pojęciami dotyczącymi żywności – ocenia środki spożywcze – poprawnie klasyfikuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	– doskonale ocenia środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia” oraz „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia”	

			według różnych kryteriów	
<i>Gospodarka odpadami w gastronomii.</i>	– wymienia podstawowe pojęcia dotyczące odpadów	– rozróżnia rodzaje odpadów, ich źródeł i ogólnie charakteryzuje metody postępowania z odpadami	– zna sposoby gospodarowania odpadami	– regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii – wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii
<i>Zasady racjonalnego wykorzystania surowców w gastronomii.</i>	– wymienia surowce w gastronomii	– rozróżnia surowce i wymienia ogólnie zasady racjonalnego	– sprawnie charakteryzuje zasady racjonalnego wykorzystania surowców	– doskonale charakteryzuje zasady racjonalnego wykorzystania surowców – potrafi wykorzystać zależność między zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności
<i>Opakowania żywności. Gospodarka opakowaniami w gastronomii.</i>	– 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
<i>Ocena organoleptyczna.</i>	– potrafi powiedzieć czym jest ocena organoleptyczna	– charakteryzuje pojęcie oceny organoleptycznej – określa charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego	– zna zasady procedury) oceny organoleptycznej żywności – uzasadnia sposób przeprowadzania oceny	– przeprowadza ocenę organoleptyczną w oparciu o jej zasady – potrafi wyciągać wnioski

		asortymentu potraw i napojów	organoleptycznej żywności	
<i>Procedury bezpieczeństwa w gastronomii.</i>	– wymienia elementy bezpieczeństwa w gastronomii	– charakteryzuje procedury bezpieczeństwa w gastronomii	– potrafi wskazać procedury bezpieczeństwa w gastronomii i podać w szczególności ich charakterystykę	– doskonale potrafi zastosować procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych oraz procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii
<i>Zasady racjonalnego żywienia.</i>	– wymienia elementy racjonalnego żywienia	– charakteryzuje czym jest racjonalne żywienie	– zna zasady racjonalnego żywienia oraz zastosowanie zasad racjonalnego żywienia planując posiłki - rozpoznaje podstawowe błędy żywieniowe	– potrafi w praktyce gastronomicznej wdrożyć zasady racjonalnego żywienia oraz zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki – omawia podstawowe błędy żywieniowe – wskazuje możliwości usunięcia błędów żywieniowych z jadłospisu
<i>Żywność funkcjonalna i wygodna.</i>	– wymienia przykłady żywności	– charakteryzuje pojęcie żywność funkcjonalna	– charakteryzuje rodzaje żywności funkcjonalnej i wygodnej oraz 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
Charakterystyka towaroznawcza i przechowywanie żywności				
<i>Czynniki kształtujące jakość żywności i metody ich oceny.</i>	– potrafi powiedzieć jakie cechy żywności świadczą o jej	– wymienia cechy żywności mające wpływ na jakość	– ocenia żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny,	– potrafi wskazać żywność wysokiej jakości oraz zaproponować metody jej przygotowania – potrafi również zwrócić uwagę na zagrożenia

	dobrej/złej jakości		zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości	obniżające jakość żywności
<i>Klasyfikacja środków żywności.</i>	– wymienia przykładowe środki żywności	– potrafi pogrupować środki żywności	– klasyfikuje poszczególne środki żywności	– potrafi sklasyfikować środki żywności oraz wykorzystać je w gastronomii
<i>Charakterystyka towaroznawcza poszczególnych środków żywności.</i>	– wymienia środki żywności	– potrafi pogrupować poszczególne środki żywności	– charakteryzuje towaroznawczo poszczególne środki żywności	– potrafi uzasadnić podział środków żywności – potrafi wskazać zastosowanie poszczególnych środków
<i>Sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem – przechowywanie żywności.</i>	– wymienia sposoby zabezpieczenia żywności	– potrafi rozróżnić sposoby zabezpieczenia żywności	– wskazuje i charakteryzuje sposoby zabezpieczenia żywności	– dobiera bezbłędnie odpowiednie sposoby zabezpieczenia żywności
<i>Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania. Zanieczyszczenia żywności – skutki zdrowotne.</i>	– wymienia zmiany w żywności	– potrafi scharakteryzować zmiany zachodzące w żywności i podać ich przyczyny	– charakteryzuje skutki zdrowotne zanieczyszczenia żywności	– analizuje powody zanieczyszczeń ich skutki dla zdrowia – potrafi znaleźć środki zaradcze
<i>Przechowywanie żywności.</i>	– wymienia sposoby przechowywania żywności	– charakteryzuje metody przechowywania żywności	– potrafi wskazać zastosowanie metod przechowywania żywności do	– charakteryzuje sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem – przechowywanie żywności; – charakteryzuje zmiany zachodzące

			odpowiedniego asortymentu	w żywności podczas jej przechowywania – wskazuje zanieczyszczenia żywności oraz ich skutki zdrowotne
<i>Metody utrwalania żywności.</i>	– wymienia przykłady utrwalania żywności	– wymienia wszystkie znane w gastronomii metody utrwalania żywności	– charakteryzuje metody utrwalania żywności	– dokonuje charakterystyki metod utrwalania żywności – dostrzega wady i zalety tych metod – charakteryzuje etapy procesów utrwalania żywności
Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym				
<i>Receptury gastronomiczne.</i>	– 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
<i>Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym.</i>	– wymienia elementy produkcji gastronomicznej	– wymienia etapy procesu produkcyjnego	– charakteryzuje etapy produkcji gastronomicznej	– doskonale charakteryzuje etapy, ich rolę dla procesu produkcyjnego. – charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw lub napojów
<i>Metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej.</i>	– wymienia metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	– rozróżnia metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	– charakteryzuje metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	– potrafi zastosować metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej
<i>Gospodarowanie surowcem.</i>	– wymienia surowce w gastronomii	– ocenia przykłady surowca ze względu na możliwość jego zastosowania	– potrafi dobrać surowce do sporządzenia wybranych potraw	– potrafi dobrać surowce do sporządzenia określonej / wskazanej potrawy lub napoju

		w produkcji gastronomicznej		
<i>Monitorowanie procesu produkcyjnego.</i>	– wymienia elementy procesu produkcyjnego, które można monitorować	– zna elementy procesu produkcyjnego, które należy monitorować	– analizuje procedury dotyczące monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych	– analizuje procedury dotyczące monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych; – potrafi zastosować procedury do danego procesu produkcyjnego
Technologia sporządzania potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów				
<i>Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw i napojów z surowców roślinnych – warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe.</i>	– wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	– dobiera techniki sporządzania potraw i napojów – potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	– charakteryzuje zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej – potrafi sporządzać potrawy i napoje – dobiera racjonalne metody produkcyjne – określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	– sporządza potrawy przy użyciu właściwych metod – potrafi zastosować urządzenia zakładu gastronomicznego – planuje gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań – określa charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów – określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów
<i>Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw z surowców zwierzęcych – mleko i jego przetwory, jaja, mięso zwierząt rzeźnych, przetwory mięsne,</i>	– wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	– dobiera techniki sporządzania potraw i napojów – potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	– charakteryzuje zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej – potrafi sporządzać potrawy i napoje	– sporządza potrawy przy użyciu właściwych metod – potrafi zastosować urządzenia zakładu gastronomicznego – planuje gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań – określa charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu

<p><i>podroby, drób, dziczyzna, ryby i owoce morza.</i></p>			<ul style="list-style-type: none"> – dobiera racjonalne metody produkcyjne – określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów 	<p>potraw i napojów</p> <ul style="list-style-type: none"> – określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów
<p><i>Zupy i sosy.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera techniki sporządzania potraw i napojów – potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje 	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej – potrafi sporządzać potrawy i napoje – dobiera racjonalne metody produkcyjne – określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> – w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce – dobiera technologie, receptury – przygotowuje dania – zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji
<p><i>Potrawy półmięsne.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera techniki sporządzania potraw i napojów – potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje 	<ul style="list-style-type: none"> – charakteryzuje zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej – potrafi sporządzać potrawy i napoje – dobiera racjonalne metody produkcyjne – określa temperaturę 	<ul style="list-style-type: none"> – w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce – dobiera technologie, receptury – przygotowuje dania – zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji

			podawania różnych potraw i napojów	
<i>Desery i ciasta.</i>	– wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	– dobiera techniki sporządzania potraw i napojów – potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	– charakteryzuje zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej – potrafi sporządzać potrawy i napoje – dobiera racjonalne metody produkcyjne – określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	– w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce – dobiera technologie, receptury – przygotowuje dania – zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji
<i>Napoje zimne i gorące.</i>	– wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	– dobiera techniki sporządzania potraw i napojów – potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	– charakteryzuje zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej – potrafi sporządzać potrawy i napoje – dobiera racjonalne metody produkcyjne – określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	– w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce – dobiera technologie, receptury – przygotowuje dania – zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji
<i>Zakąski zimne.</i>	– wymienia	– dobiera techniki	– charakteryzuje zmiany	– w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce

	podstawowe pojęcia związane z tematyką technologii potraw i napojów	sporządzania potraw i napojów – potrafi sporządzać niektóre potrawy i napoje	jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej – potrafi sporządzać potrawy i napoje – dobiera racjonalne metody produkcyjne – określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	– dobiera technologie, receptury – przygotowuje dania – zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji
<i>Dodatki do potraw.</i>	– wymienia dodatki do potraw	– rozróżnia dodatki do potraw	– charakteryzuje i stosuje dodatki do potraw	– potrafi stosować do każdej potrawy dodatki do potraw
<i>Zastawa stołowa.</i>	– wymienia niektóre elementy zastawy stołowej	– zna nazewnictwo podstawowego asortymentu zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów	– potrafi rozróżnić elementy zastawy stołowej do ekspedycji różnych potraw i napojów – określa wielkości porcji różnych potraw i napojów	– bardzo dobrze posługuje się nazewnictwem zastawy stołowej, potrafi zastosować zastawę do wszystkich rodzajów przyjęć i potraw – potrafi ilościowo zaplanować zastawę stołową do poszczególnej liczby konsumentów
<i>Technologia sporządzania potraw dietetycznych oraz ich ekspedycja.</i>	– wymienia podstawowe pojęcia związane z tematyką potraw dietetycznych	– dobiera techniki sporządzania potraw i napojów o charakterze dietetycznym – potrafi sporządzać niektóre potrawy	– potrafi wyjaśnić zasady sporządzania potraw dietetycznych – potrafi sporządzać potrawy i napoje – dobiera racjonalne	– w precyzyjny sposób wykorzystuje surowce – wykorzystuje surowce przy produkcji potraw dietetycznych i potrafi wyjaśnić rolę żywieniową – dobiera technologie, receptury przygotowania potraw dietetycznych – przygotowuje dania

		i napoje	metody produkcyjne – określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów	– zna i potrafi wykorzystać sposoby ekspedycji
--	--	----------	--	--