

Wymagania niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z przedmiotu:

Technologia gastronomiczna.

Klasa. 1 G

<i>Dział I. Przechowywanie żywności</i>				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
- wymienia czynniki wpływające na przechowywaną żywność - wymienia metody przechowywania żywności - nazywa sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem - wymienia skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności	Opisuje czynniki na wpływające na przechowywaną żywność - charakteryzuje metody przechowywania żywności - charakteryzuje sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem - opisuje skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności	- analizuje czynniki wpływające na przechowywaną żywność - rozróżnia metody przechowywania żywności - wybiera sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem	- ocenia metody przechowywania żywności - analizuje dobór właściwej metody przechowywania dla danego produktu spożywczego	- weryfikuje właściwą metodę przechowywania dla danego produktu spożywczego
<i>Dział II. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze</i>				
dopuszczający	dostateczny	dobry	Bardzo dobry	celujący

definiuje pojęcia: surowiec, dodatki do żywności, materiały pomocnicze wymienia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze nazywa różne rodzaje przypraw	charakteryzuje pojęcia: surowiec, dodatki do żywności, materiały pomocnicze charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze charakteryzuje różne rodzaje przypraw	Analizuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze Porównuje dodatki do żywności i przyprawy do sporządzania potraw	Planuje dobór surowców i przypraw do produkcji określonych grup żywności	uzasadnia trafność doboru surowców i przypraw do produkcji określonych grup żywności
---	--	--	--	--

Dział III. Surowce pochodzenia roślinnego i ich zastosowanie w gastronomii

1.Charakterystyka owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów

dopuszczający	dostateczny	dobry	Bardzo dobry	celujący
wymienia owoce, warzywa, ziemniaki i grzyby rozpoznaje grupy surowców roślinnych wymienia podstawowy skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów wymienia warunki magazynowania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	charakteryzuje owoce, warzywa, ziemniaki i grzyby opisuje grupy surowców roślinnych charakteryzuje skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów charakteryzuje znaczenie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w żywieniu człowieka Opisuje zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów do	Porównuje grupy surowców roślinnych analizuje skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów analizuje znaczenie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w żywieniu człowieka oraz przy sporządzaniu potraw charakteryzuje warunki magazynowania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	Ocenia wartość odżywczą różnych gatunków owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów Planuje dobór surowca do produkcji potraw	Uzasadnia wpływ wartości odżywczej różnych gatunków owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w żywieniu człowieka Ocenia dobór surowca do produkcji potraw

	sporządzania potraw wyjaśnia warunki magazynowania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów			
--	---	--	--	--

2.Charakterystyka produktów zbożowych

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
Wymienia rodzaje zbóż, wymienia budowę ziarna zbożowego wyjaśnia pojęcia: rodzaj ,typ , wyciąg mąki, wymienia znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw wymienia skład chemiczny i wartość odżywczą mąki wymienia rodzaje makaronów fabrycznych. rodzaje kasze. Wymienia warunki przechowywania produktów zbożowych	charakteryzuje rodzaje zbóż opisuje budowę ziarna zbożowego wyjaśnia pojęcia: rodzaj , typ , wyciąg mąki określa znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw omawia skład chemiczny i chemiczny i wartość wartość odżywczą mąki charakteryzuje rodzaje makaronów fabrycznych charakteryzuje warunki przechowywania produktów zbożowych	Rozróżnia rodzaje zbóż określa budowę ziarna zbożowego wyjaśnia pojęcia: rodzaj , typ , wyciąg mąki wyjaśnia znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw wymienia skład odżywczą mąki wymienia rodzaje makaronów fabrycznych Wymienia rodzaje kasze podaje warunki przechowywania produktów zbożowych	Przedstawia rodzaje zbóż wyjaśnia pojęcia: rodzaj , typ , wyciąg mąki porównuje wartość odżywczą produktów zbożowych analizuje przydatność gastronomiczną produktów zbożowych określa rodzaje makaronów fabrycznych rozróżnia rodzaje kasze analizuje warunki przechowywania produktów zbożowych	weryfikuje wartość odżywczą produktów zbożowych <i>ocenia</i> przydatność gastronomiczną produktów zbożowych

3.Charakterystyka surowców cukierniczych

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
wymienia surowce słodzące wymienia skład chemiczny i wartość	Określa surowce słodzące charakteryzuje skład chemiczny i wartość odżywczą surowców	klasyfikuje surowce słodzące analizuje skład chemiczny i wartość odżywczą	przedstawia surowce słodzące ocenia znaczenie surowców słodzących w	- porównuje wartość odżywczą i technologiczną surowców słodzących Decyduje i ocenia dobór

odżywczą surowców słodzących wymienia zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów wymienia warunki magazynowania surowców słodzących wymienia środki spulchniające	słodzących określa zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów przedstawia warunki magazynowania surowców słodzących omawia środki spulchniające dobiera środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych	surowców słodzących określa znaczenie surowców słodzących w żywieniu człowieka analizuje zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów charakteryzuje warunki magazynowania surowców słodzących charakteryzuje środki spulchniające wybiera środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych	żywieniu człowieka analizuje warunki magazynowania surowców słodzących analizuje środki spulchniające	surowca do produkcji potraw	
--	--	--	--	--------------------------------	--

Dział V. Surowce pochodzenia zwierzęcego i ich zastosowanie w gastronomii

1. Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący	
-wymienia rodzaje mleka -przedstawia podział mleka - charakteryzuje mleko i i jego przetworów.	Podaje skład chemiczny i objaśnia skład chemiczny i wartość odżywczą mleka i jego przetworów opisuje zastosowanie mleka i jego przetworów do sporządzania potraw i napojów Wyznacza warunki magazynowania mleka i jego przetworów	Porównuje skład chemiczny i wartość odżywczą mleka i jego przetworów rozdziela zastosowanie mleka i jego przetworów do sporządzania potraw i napojów charakteryzuje warunki magazynowania mleka i	Przedstawia skład chemiczny i wartość odżywczą mleka i jego przetworów, Uzasadnia zastosowanie mleka i jego przetworów w żywieniu człowieka i przy sporządzaniu potraw i napojów proponuje warunki magazynowania mleka i jego przetworów	analizuje skład chemiczny i wartość odżywczą mleka i przetworów mlecznych Decyduje o zastosowaniu mleka i jego przetworów w żywieniu człowieka i przy sporządzaniu potraw i napojów weryfikuje warunki magazynowania mleka i jego przetworów	

		jego przetworów		
2 Charakterystyka jaj				
dopuszczający	dostateczny	dobry	Bardzo dobry	celujący
opisuje budowę klasyfikację i znakowanie jaj wymienia sposoby oceny świeżości jaj wymienia skład chemiczny i wartość odżywczą jaj	Przedstawia budowę klasyfikację i znakowanie jaj Wyjaśnia sposoby oceny świeżości jaj charakteryzuje skład chemiczny i wartość odżywczą jaj i znaczenie w technologii sporządzania potraw	charakteryzuje budowę klasyfikację i znakowanie jaj określa sposoby oceny świeżości jaj objaśnia skład chemiczny i wartość odżywczą jaj wyjaśnia znaczenie jaj w technologii sporządzania potraw	- analizuje budowę klasyfikację i znakowanie jaj Przedstawia sposoby oceny świeżości jaj Porówna skład chemiczny i wartość odżywczą jaj Przedstawia znaczenie jaj w technologii sporządzania potraw	weryfikuje wartość odżywczą jaj oraz przetworów z jaj Uzasadnia zastosowanie przetworów jajecznych w sporządzaniu potraw
3. Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
Definiuje pojęcia: tusza, półtusza, ćwierćtusza i wymieni znaki weterynaryjne podaje skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny wymienia elementy kulinarne zwierząt rzeźnych i dziczyzny wymienia sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	wymienia zwierzęta rzeźne i dzikie wymieni zmiany poubojowe Rozpoznaje znaki weterynaryjne Wymienia skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, podrobów przedstawia sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny,	Rozróżnia zwierzęta rzeźne i dzikie Charakteryzuje budowę mięsa i zmiany poubojowe charakteryzuje znaki weterynaryjne objaśnia skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, podrobów określa sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, podrobów	Uzasadnia budowę mięsa i zmiany poubojowe i znaki weterynaryjne porównuje skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, podrobów analizuje sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny dokonuje dobór elementów kulinarnych zwierząt rzeźnych i	analizuje różnice w budowie i składzie chemicznym mięs zwierząt rzeźnych i dziczyzny, podrobów modyfikuje nowoczesne metody utrwalania mięsa i jego przetworów Decyduje i ocenia dobór surowca do produkcji potraw

wymieni zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny podrobów i przetworów mięsnych do sporządzania potraw	podrobów opisuje elementy kulinarne zwierząt rzeźnych i dziczyzny charakteryzuje wyroby mięsne i podrobowe	rozróżnia elementy kulinarne zwierząt rzeźnych i dziczyzny określa zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, podrobów i przetworów do sporządzania potraw	dziczyzny do sporządzania potraw uzasadnia zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, podrobów i przetworów do sporządzania potraw	
---	--	---	---	--

4. Charakterystyka drobiu i ptactwa dzikiego

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
Wymienia rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego Wymieni skład chemiczny wartość odżywczą drobiu i ptactwa dzikiego Wymienia sposoby przechowywania i utrwalania drobiu i ptactwa dzikiego Podaje zastosowanie drobiu i ptactwa dzikiego do sporządzania potraw	opisuje podział tuszki drobiu objaśnia skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i ptactwa dzikiego opisuje zmiany poubojowe w mięsie drobiu przedstawia zastosowanie drobiu i ptactwa dzikiego do sporządzania potraw	Rozpoznaje elementy tuszki drobiu Rozróżnia skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i ptactwa dzikiego Określa sposoby przechowywania, utrwalania charakteryzuje zastosowanie drobiu i ptactwa dzikiego do sporządzania potraw	ocenia i klasyfikuje tuszki drobiu Analizuje skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i ptactwa dzikiego dokonuje dobór elementów kulinarnych zwierząt rzeźnych i dziczyzny do sporządzania	analizuje różnice w budowie i składzie chemicznym drobiu i ptactwa dzikiego Decyduje i ocenia dobór surowca do produkcji potraw

5. Charakterystyka ryb i owoców morza

dopuszczający	dostateczny	dobry	Bardzo dobry	celujący
wymienia podział ryb i owoców morza przedstawia ocenę	opisuje podział ryb i owoców morza objaśnia ocenę świeżości	porównuje podział ryb i owoców morza Przedstawia ocenę	analizuje podział ryb i owoców morza Dokonuje oceny świeżości	Weryfikuje skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców

świeżości ryb i owoców morza Wymienia skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza Wymienia sposoby przechowywania i utrwalania ryb i owoców morza Podaje zastosowanie ryb i owoców morza do sporządzania potraw	ryb i owoców morza objaśnia skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza określa sposoby przechowywania i utrwalania i zastosowanie ryb i owoców morza do sporządzania potraw	świeżości ryb i owoców morza Rozróżnia skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza Charakteryzuje sposoby przechowywania i utrwalania i zastosowanie ryb i owoców morza do sporządzania potraw	ryb i owoców morza Analizuje skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza Uzasadnia sposoby przechowywania , utrwalania i zastosowanie ryb oraz owoców morza do sporządzania potraw	morza Decyduje i ocenia dobór surowca do produkcji potraw
---	---	---	---	---