

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

Rok szkolny 2024/2025

Klasa 1G

Klasyfikacja żywności				
I. Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
- wymienia akty prawne dotyczące produkcji żywności w Polsce - definiuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, przydatności kulinarnej - wymienia grupy produktów żywnościowych w zależności od trwałości i od pochodzenia wymienia żywność w zależności od wartości odżywczej oraz od przydatności kulinarnej	- omawia prawne aspekty produkcji żywności w Polsce charakteryzuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, przydatności kulinarnej - podaje przykłady żywności spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości i od pochodzenia - rozróżnia żywność w zależności od wartości odżywczej oraz od przydatności kulinarnej	- wyjaśnia prawne aspekty produkcji żywności w Polsce proponuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, przydatności kulinarnej - porównuje żywność pomiędzy poszczególnymi grupami produktów żywnościowych np. w zależności od trwałości i od pochodzenia - dobiera żywność w zależności od wartości odżywczej oraz od przydatności kulinarnej	klasyfikuje żywność w zależności od wybranego kryterium	analizuje skład produktu w zależności od składu żywności oraz innych kryteriów podziału

II. Pojęcia w gastronomii 1. Surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w produkcji potraw i napojów				
- definiuje pojęcia: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy - wymienia surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej - wymienia surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej - nazywa różne rodzaje przypraw - opisuje zastosowanie	- wyjaśnia pojęcia: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy - charakteryzuje surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej - charakteryzuje różne rodzaje przyprawy w koncentratów - przypraw interpretuje etykiety na opakowaniach, z uwzględnieniem składu surowcowego i stosowanych dodatków	- porównuje grupy przydatności kulinarnej i handlowej surowców - porównuje różne rodzaje przypraw, koncentratów - podaje ich zastosowanie - analizuje etykiety na opakowaniach, z uwzględnieniem składu surowcowego i stosowanych dodatków	- dzieli surowce na grupy - analizuje różnice w jakości poszczególnych produktów - uzasadnia zastosowanie poszczególnych przypraw i dodatków - rozróżnia produkty pod kątem ich składu surowcowego	- komponuje potrawy uwzględniając podział żywności na dane grupy - komponują potrawy stosując odpowiednie przyprawy
III. Metody oceny żywności 1. Ocena jakości żywności				
- wymienia cechy towaroznawcze żywności stosowanej w gastronomii - definiuje ocenę sensoryczną i ocenę organoleptyczną - wylicza metody oceny organoleptycznej i towaroznawczej surowców i potraw - wymienia zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badania	- opisuje cechy towaroznawcze żywności stosowanej w gastronomii - charakteryzuje analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną - podaje przykłady metod oceny organoleptycznej i towaroznawczej surowców i potraw - opisuje zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badania	- ocenia żywność pod kątem cech towaroznawczych - porównuje analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną - charakteryzuje metody oceny organoleptycznej i towaroznawczej surowców i potraw	- określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - dokonuje oceny towaroznawczej żywności - analizuje sensoryczną i ocenę organoleptyczną	- opracowuje przeprowadzenie oceny organoleptycznej żywności - konstruuje kartę oceny cech organoleptycznych badanej żywności

IV. Metody utrwalania żywności				
- definiuje metody utrwalania żywności - wymienia biologiczne, chemiczne i fizyczne metody utrwalania żywności	- opisuje metody utrwalania żywności - charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności	- porównuje metody utrwalania żywności - porównuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności	wyjaśnia wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności	analizuje i przewiduje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności
V. Procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw i napojów				
- definiuje pojęcia związane z procesem technologicznym - wymienia czynności składające się na proces technologiczny - definiuje obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów w sporządzaniu potraw i napojów	- opisuje czynności składające się na proces technologiczny - charakteryzuje metody i techniki obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów w sporządzaniu potraw i napojów	- dopasowuje pojęcie związane z procesem technologicznym do etapu procesu - dopasowuje techniki, metody i obróbki wstępnej i cieplnej surowców do danego produktu podczas sporządzania potraw i napojów	analizuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów	modyfikuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów
VI. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia				
1. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia				
2. Właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych				
- wylicza systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - wymienia zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - definiuje recepturę gastronomiczną wymienia rodzaje normatywów surowcowych, - przelicza surowce zawarte w recepturach na oczekiwaną ilość gotowego wyrobu	- opisuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - charakteryzuje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - rozróżnia rodzaje normatywów surowcowych, stosowanych w recepturach	- porównuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - przewiduje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - konstruuje różne rodzaje receptur gastronomicznych - analizuje rodzaje normatywów surowcowych, stosowanych w recepturach	- wyznacza krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji żywności i podczas świadczonych usług - modyfikuje różne receptury - ocenia skład surowcowy opisany w analizowanych recepturach	- analizuje i wyznacza krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemem HACCP - koryguje różne receptury