

**WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM
NAZWA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH klasa III**

JEDNOSTKA TEMATYCZNA	POZIOM WYMAGAŃ			
	DOPUSZCZAJĄCY	DOSTATECZNY	DOBRY	BARDZO DOBRY
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.			
Mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzna	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia zwierzęta rzeźne -wymienia sposoby utrwalania mięsa na krótki i długi czas -wymienia elementy tusz zwierząt rzeźnych -wymienia potrawy z mięsa -wymienia podroby zwierząt rzeźnych -wymienia gatunki dziczyzny - wymienia asortyment potraw z dziczyzny 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzuje etapy uboju -charakteryzuje metody utrwalania mięsa - omawia znakowanie mięsa po uboju -charakteryzuje rodzaj mięsa i jego elementy kulinarne -charakteryzuje potrawy z mięsa -przyporządkowuje podroby do odpowiedniej klasy -charakteryzuje metody obróbki wstępnej i cieplnej dziczyzny 	<ul style="list-style-type: none"> -wyjaśnia wpływ postępowania ze zwierzętami przed ubojem i wpływ etapów uboju na jakość mięsa -rozdziela sposoby utrwalania mięsa -określa warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych z mięs -dobiera elementy tuszy do zwierzęcia, z którego jest uzyskane -charakteryzuje poszczególne podroby i wymienia potrawy z podrobów -charakteryzuje metody i techniki przygotowania potraw z dziczyzny 	<ul style="list-style-type: none"> -wyjaśnia zmiany zachodzące w mięsie poddanym dojrzewaniu -dopasowuje metody i techniki przyrządzania potraw z mięsa oraz sposób ich podania oraz potrafi uzasadnić ten wybór -dobiera dodatki do różnych potraw z mięsa -omawia zmiany zachodzące w mięsie podczas obróbki cieplnej -dobiera rodzaj podrobów do poszczególnych potraw

<p>Drób i ptactwo dzikie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia gatunki drobiu i dzikiego ptactwa -wymienia składniki odżywcze mięsa drobiu i dzikiego ptactwa -wymienia metody obróbki cieplnej stosowane do przygotowania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa -wymienia sposoby formowania drobiu do pieczenia -wymienia potrawy z drobiu 	<ul style="list-style-type: none"> -określa wartość odżywczą drobiu i dzikiego ptactwa -wymienia etapy uboju -charakteryzuje metody obróbki wstępnej i cieplnej drobiu i dzikiego ptactwa -omówia formowanie drobiu -wymienia składniki nadziei do drobiu -klasyfikuje potrawy z drobiu ze względu na sposób obróbki termicznej 	<ul style="list-style-type: none"> -porównuje wartość odżywczą drobiu i zwierząt rzeźnych -omawia zmiany zachodzące w mięsie drobiowym podczas obróbki cieplnej -charakteryzuje składniki nadziei do drobiu -określa warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych z drobiu -charakteryzuje asortyment potraw z drobiu -przedstawia obróbkę wstępną dzikiego ptactwa 	<ul style="list-style-type: none"> -uzasadnia różnice w wartości odżywczej mięsa drobiu i zwierząt rzeźnych -wyjaśnia zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie poddanym dojrzewaniu -dobiera składniki nadziei i sposób formowania do odpowiedniego gatunku drobiu -dobiera metody i techniki oraz sposób podania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa
<p>Potrawy półmięsne i wegetariańskie</p>	<ul style="list-style-type: none"> -określa dania półmięsne -dobiera właściwie składniki do potraw półmięsnych -definiuje potrawy wegetariańskie -wymienia rodzaje potraw wegetariańskich 	<ul style="list-style-type: none"> -klasyfikuje dania półmięsne -dobiera właściwie składniki do potraw półmięsnych -właściwie dobiera i stosuje obróbkę cieplną potraw półmięsnych -opisuje techniki wykonania popularnych potraw półmięsnych -charakteryzuje potrawy wegetariańskie 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzuje wartość odżywczą potraw półmięsnych -dobiera wyróżniki oceny sensorycznej potraw półmięsnych 	<ul style="list-style-type: none"> -analizuje wartość odżywczą potraw półmięsnych i wegetariańskich -odpowiednio dobiera do nich dodatki w celu jej uzupełnienia -sporządza kalkulację wybranych potraw półmięsnych i porównuje ceny z potrawami mięsnymi -stosuje potrawy wegetariańskie w

<p>Ryby i owoce morza</p>	<ul style="list-style-type: none"> - opisuje budowę ryb - dokonuje podziału ryb -wymienia potrawy z ryb -wymienia przetwory rybne -wymienia owoce morza 	<ul style="list-style-type: none"> -klasyfikuje ryby -rozdziela gatunki ryb -wymienia etapy obróbki wstępnej ryb -wymienia metody obróbki cieplnej -wymienia metody utrwalania ryb -przyporządkowuje owoce morza do poszczególnych grup 	<ul style="list-style-type: none"> -ocenia świeżość ryb -opisuje etapy obróbki wstępnej ryb -charakteryzuje metody obróbki cieplnej -charakteryzuje potrawy z ryb -charakteryzuje metody utrwalania ryb -wymienia potrawy sporządzane z owoców morza 	<p>żywieniu</p> <ul style="list-style-type: none"> -wyjaśnia przyczyny szybkiego psucia się ryb -dobiera sposób obróbki wstępnej i cieplnej do odpowiedniego gatunku ryb -dobiera dodatki do potraw z ryb -uzasadnia warunki przechowywania ryb w zależności od stopnia przetworzenia i składu chemicznego
----------------------------------	--	---	--	--

<p>Desery zimne i gorące</p>	<ul style="list-style-type: none"> -wymienia popularne desery -wymienia zasady higieny przy produkcji deserów 	<ul style="list-style-type: none"> -uzasadnia cel spożywania deserów -wymienia techniki i metody stosowane przy produkcji deserów zimnych, mrożonych i gorących -określa warunki przechowywania deserów 	<ul style="list-style-type: none"> -omawia różne techniki, metody wykonywania deserów gorących zimnych i mrożonych -opisuje sposoby podawania deserów 	<ul style="list-style-type: none"> -uzasadnia dobór metod i technik stosowanych przy produkcji deserów -wyjaśnia wpływ warunków przechowywania i produkcji deserów na jakości potraw i zdrowie konsumenta -dobiera naczynia i sztucze do deseru i uzasadnia ten wybór
<p>Zakąski zimne i gorące</p>	<ul style="list-style-type: none"> -wymienia rodzaje zakąsek z mięsa, wędlin, podrobów, 	<ul style="list-style-type: none"> -wyjaśnia sposób klarowania galarety 	<ul style="list-style-type: none"> -omawia sposób podania i dekoracji zakąsek -określa wartość odżywczą dań 	<ul style="list-style-type: none"> -uzasadnia cel przestrzegania warunków sanitarno

	drobiu, ryb i owoców morza, jaj, warzyw		garniżeryjnych	-higienicznych przy produkcji zakąsek
Napoje zimne i gorące	-wymienia różne używki -określa wpływ używki na organizm człowieka	-charakteryzuje używki -wymienia sposoby sporządzania napojów gorących kawy, herbaty, kakao -wymienia asortyment kaw, herbat, kakao i asortyment napojów alkoholowych	-wymienia etapy otrzymywania kawy, herbaty, kakao oraz otrzymywanie wina, wódki, spirytusu -opisuje techniki sporządzania różnych kaw, herbat, kakao i napojów bezalkoholowych zimnych -charakteryzuje asortyment kawy, herbaty, kakao oraz rodzaje win, spirytusu, piw, i miódów pitnych	-opisuje etapy otrzymywania kawy, herbaty, kakao, oraz napojów alkoholowych -omówia sposoby podania napojów gorących zimnych i alkoholowych -dobiera naczynia do podawania napojów gorących, zimnych oraz alkoholowych -dobiera napoje do potraw
Kuchnia staropolska i regionalna	-wymienia asortyment potraw typowych dla kuchni staropolskiej i każdego regionu -wymienia surowce i przyprawy typowe dla kuchni polskiej	-charakteryzuje potrawy staropolskie i regionalne -charakteryzuje zwyczaje związane ze świętami i obrzędami w tradycji polskiej	-omawia sposób podania napojów i potraw staropolskich	-dobiera napoje i zestawy posiłków charakterystycznych dla kuchni staropolskiej i regionalnej
Kuchnia obcych narodów	-wymienia asortyment potraw typowych dla kuchni obcych narodów -wymienia surowce i przyprawy typowe dla kuchni obcych narodów	-charakteryzuje potrawy kuchni obcych narodów -charakteryzuje zwyczaje związane ze świętami i obrzędami w tradycji obcych narodów	-omawia sposób podania napojów i potraw obcych narodów	-dobiera napoje i zestawy posiłków charakterystycznych dla kuchni obcych narodów
Potrawy dietetyczne	-wyjaśnia co to jest dieta -wymienia rodzaje diet -omawia dietę lekkostrawną	-wyjaśnia cel żywienia dietetycznego -charakteryzuje różne diety -wymienić produkty dozwolone i zabronione w dietach	-dopasowuje dietę do jednostki chorobowej -dobiera metodę i technikę przygotowania potraw w różnych dietach	-uzasadnia wybór surowców i metod w przygotowaniu posiłków w dietach

Żywność wygodna i funkcjonalna (Koncentraty spożywcze)	- wymienia żywność wygodną i funkcjonalną	-omawia rezultaty stosowania żywności funkcjonalnej i wygodnej	-określa przepisy znakowania żywności -klasyfikuje żywność wg oznakowań na opakowaniu -wyodrębnia cechy żywności mające wpływ na jakość -rozdziela żywność ze względu na pochodzenie	-interpretuje oznakowania dodatków do żywności -rozdziela żywność ze względu na trwałość; -ocenia żywność na podstawie jej wartości odżywczej

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:

1. biegle posługuje się fachową terminologią zawodową,
2. wykazuje się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania,
3. umiejętnie stosuje wiedzę z innych przedmiotów,
4. precyzyjnie formułuje swoje wypowiedzi,
5. umiejętnie posługuje się zdobytymi wiadomościami w rozwiązywaniu zadań teoretycznych i praktycznych,
6. samodzielnie i twórczo rozwija własne zainteresowania,
7. samodzielnie rozwiązuje zadania problemowe i wyciąga z nich wnioski,
8. wykazuje szczególną aktywność na zajęciach,
9. bierze udział w olimpiadach i konkursach przedmiotowych,
10. wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw wykraczające poza program nauczania danej klasy.