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

Rok szkolny 2026/2027

Klasa 1C/K

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	**wyjaśnia** pojęcia: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy **charakteryzuje** surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowe **charakteryzuje** różne rodzaje przypraw -**opisuje** zastosowanie 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 i podaje ich zastosowanie **analizuje** etykiety na opakowaniach, z uwzględnieniem składu surowcowego i stosowanych dodatków	**dzieli** surowce na grup **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 analizę 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** metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane 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** metody i techniki 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	**dopasowuj**e pojęcie związane z procesem technologicznym do etapu procesu **dopasowuje** metody i techniki 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 **charakteryzuj**e 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	**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

		surowcowych, stosowanych w recepturach		