

WYMAGANIA EDUKACYJNE NA POSZCZEGÓLNE STOPNIE

z przedmiotu

Podstawy gastronomii i żywienia, klasa

TECHNIK ŻYWIENIA i USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Symbol cyfrowy zawodu 343404

Poziom wymagań edukacyjnych				
Dopuszczający	dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
<p>Materiał nauczania:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Podział środków spożywczych. 2. Definicja jakości. 3. Parametry jakościowe środków spożywczych 4. Znaczenie normalizacji w gastronomii 5. Cechy receptury gastronomicznej 6. Dodatki do żywności 7. Pojęcie żywności funkcjonalnej i wygodnej 8. Ocena organoleptyczna i sensoryczna żywności 				
<ul style="list-style-type: none"> - podaje definicję środków spożywczych - klasyfikuje środki żywnościowe wg różnych kryteriów oraz podaje przykład - wymienia składniki żywności decydujące o ich wartości odżywczej - identyfikuje środki żywnościowe stosowane w produkcji gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje poszczególne składniki żywności decydujące o ich wartości odżywczej - identyfikuje dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej - klasyfikuje dodatki do żywności i materiały pomocnicze wg różnych kryteriów - wskazuje rodzaje żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - określa zasady stosowania dodatków do żywności - uzasadnia sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - wskazuje różnice między żywnością funkcjonalną, wygodną a dietetyczną oraz podaje przykłady produktów i potraw z tych grup żywności - wskazuje różnicę między oceną sensoryczną i organoleptyczną 	<ul style="list-style-type: none"> - określa procedury oceny organoleptycznej - stosuje informacje na etykietach do oceny organoleptycznej - wyjaśnia pojęcie: „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia”, „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia” 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje poszczególne składniki żywności decydujące o ich wartości odżywczej - określa rezultaty stosowania żywności funkcjonalnej i wygodnej

<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia pojęcie: środek żywnościowy, ocena organoleptyczna - wyjaśnia pojęcie normalizacja - wymienia elementy receptury gastronomicznej - potrafi warzyć i mierzyć masę i objętość różnych produktów spożywczych 	funkcjonalnej i wygodnej - wyjaśnia pojęcia: standard, normalizacja, normy	żywności		
---	---	----------	--	--

Material nauczania:

1. Cel utrwalania żywności
2. Fizyczne metody utrwalania żywności z zastosowaniem temperatury
3. Fizyczne metody utrwalania żywności przez odwodnienie i osmoaktywne substancje
4. Chemiczne metody utrwalania żywności
5. Biologiczne metody utrwalania żywności
6. Niekonwencjonalne metody utrwalania żywności
7. Zmiany zachodzące w żywności podczas utrwalania
8. Konserwujące dodatki do żywności

- zna cel utrwalania żywności	-charakteryzuje metody utrwalania	- rozróżnia pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności - wyjaśnia jakie zmiany mogą zachodzić w żywności przechowywanej w niewłaściwych warunkach i na czym one polegają - ocenia różne metody utrwalania	- wymienia korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w żywności podczas jej utrwalania - wymienia niekonwencjonalne metody utrwalania żywności - potrafi omówić metody skojarzone	➤ potrafi wskazać konkretną metodę utrwalania żywności wśród wybranych produktów spożywczych
-------------------------------	-----------------------------------	--	--	--

Material nauczania

1. Podział składników odżywczych
2. Znaczenie węglowodanów w diecie człowieka
3. Znaczenie białka w diecie człowieka
4. Znaczenie tłuszczów w diecie człowieka

- 5. Podział witamin
- 6. Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w wodzie
- 7. Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w tłuszczach
- 8. Podział składników mineralnych
- 9. Charakterystyka makroelementów
- 10. Charakterystyka mikroelementów
- 11. Znaczenie wody w diecie człowieka

<ul style="list-style-type: none"> - wymienia podstawowe składniki pokarmowe - wymienia witaminy i składniki mineralne oraz ogólnie podaje ich rolę - wymienia podstawowe funkcje jakie pełni woda w organizmie człowieka 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia składniki pokarmowe i ich role - charakteryzuje białka, cukry i tłuszcze - rozróżnia witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach - dokonuje podziału i charakteryzuje źródła składników mineralnych - charakteryzuje funkcje wody w organizmie i podaje zapotrzebowanie organizmu na wodę 	<ul style="list-style-type: none"> - prezentuje budowę, właściwości białek, cukrów i tłuszczów - zna ich rolę w organizmie i główne kierunki przemian - charakteryzuje witaminy rozpuszczalne w wodzie i tłuszczach - dokonuje podziału składników mineralnych : makro i mikroelementów - charakteryzuje równowagę kwasowo-zasadową - dokonuje bilansu wody - podaje źródła wody - przedstawia skutki niedoboru i nadmiaru wody w organizmie 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje składniki pokarmowe - zna wartość odżywczą składników pokarmowych - zna skutki nadmiaru i niedoboru - potrafi wskazać produkty spożywcze, w których występują składniki pokarmowe - podaje zalecenia dotyczące spożycia - potrafi szczegółowo przedstawić rolę witamin - wskazuje zapotrzebowanie na witaminy, podaje źródła ich występowania - opisuje powody i skutki niedoborów witamin - charakteryzuje przyczyn i skutki zaburzeń równowagi kwasowo-zasadowej - charakteryzuje produkty spożywcze o działaniu kwaso i zasadowym - podaje definicję wody źródlanej i mineralnej - zna wyznaczniki jakościowe dotyczące wody pitnej
--	--	--	--