

Wymagania edukacyjne
TECHNIK USŁUG KELNERSKICH 513102
HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich
HGT.01.2. Podstawy gastronomii

Efekty kształcenia / Kryteria weryfikacji	Niedostateczna (1)	Dopuszczająca (2)	Dostateczna (3)	Dobra (4)	Bardzo dobra (5)	Celująca (6)
1) Charakteryzuje produkty żywności	Nie zna podstawowych pojęć, nie rozpoznaje produktów.	Definiuje pojęcie produktu żywności, ale ma trudności w charakteryzowaniu.	Wymienia podstawowe cechy produktów żywności i składniki.	Charakteryzuje produkty pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej.	Dokonuje podziału składników i grupuje produkty według wartości odżywczej.	Analizuje produkty w kontekście składu, trwałości i zastosowania, porównuje grupy produktów.
2) Rozróżnia surowce, półprodukty i wyroby gotowe	Nie zna pojęć surowiec, półprodukt, wyrób gotowy.	Zna definicje pojęć, ale nie potrafi ich sklasyfikować.	Klasyfikuje produkty według grup przydatności kulinarnej i handlowej.	Opisuje wartość odżywczą surowców.	Określa zastosowanie surowców, półproduktów i wyrobów w sporządzaniu potraw.	Tworzy własne przykłady zastosowań i analizuje różne grupy produktów.
3) Rozróżnia metody utrwalania żywności	Nie zna żadnych metod utrwalania.	Wymienia pojedyncze metody.	Klasyfikuje metody utrwalania żywności.	Charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane.	Wskazuje wpływ metod na jakość i trwałość żywności.	Identyfikuje metody w praktyce, porównuje ich skuteczność.
4) Dokonuje oceny towaroznawczej żywności	Nie rozróżnia cech towaroznawczych.	Wymienia niektóre cechy i metody oceny.	Zna warunki oceny organoleptycznej.	Przeprowadza prostą ocenę organoleptyczną.	Dokonuje pełnej oceny towaroznawczej z zastosowaniem metod.	Analizuje wyniki oceny i formułuje wnioski.
5) Określa rolę składników pokarmowych	Nie zna składników pokarmowych.	Wymienia podstawowe składniki.	Wyjaśnia ich wpływ na organizm i potrawy.	Ocenia dobór składników do potraw.	Oblicza wartość odżywczą żywności.	Tworzy jadłospisy z uwzględnieniem wartości

Wymagania edukacyjne
TECHNIK USŁUG KELNERSKICH 513102
HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich
HGT.01.2. Podstawy gastronomii

						odżywczej i potrzeb klienta.
6) Planuje alternatywne sposoby żywienia	Nie zna pojęcia żywienia alternatywnego.	Podaje definicję.	Rozróżnia rodzaje żywienia alternatywnego.	Wymienia surowce, potrawy i napoje.	Wskazuje zalety i wady alternatywnego żywienia.	Układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów.
7) Charakteryzuje dania kuchni polskiej i świata	Nie zna żadnych potraw regionalnych.	Zna pojedyncze przykłady potraw.	Opisuje wybrane potrawy i napoje.	Rozpoznaje charakterystyczne potrawy polskie i zagraniczne.	Określa wpływ tradycji żywieniowych na kuchnię polską.	Analizuje uwarunkowania kulturowe i gospodarcze kuchni świata.
8) Planuje jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia	Nie zna zasad racjonalnego żywienia.	Rozróżnia rodzaje jadłospisów.	Opisuje zasady ich układania.	Układa jadłospisy zgodnie z zasadami.	Ocenia jadłospisy pod kątem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia.	Modyfikuje jadłospisy według potrzeb grup ludności.
9) Rozróżnia procesy technologiczne	Nie zna procesów technologicznych.	Wymienia pojedyncze czynności.	Rozpoznaje procesy technologiczne i etapy obróbki.	Charakteryzuje metody obróbki wstępnej, właściwej i końcowej.	Opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw.	Analizuje i porównuje nowoczesne technologie gastronomiczne.
10) Charakteryzuje maszyny i urządzenia	Nie zna maszyn i urządzeń gastronomicznych.	Wymienia podstawowe maszyny i urządzenia.	Klasyfikuje je według funkcji.	Rozróżnia urządzenia do obróbki i dystrybucji.	Opisuje ich zastosowanie w części handlowej i usługowej.	Wskazuje nowoczesne rozwiązania technologiczne i ocenia ich efektywność.

Wymagania edukacyjne**TECHNIK USŁUG KELNERSKICH 513102****HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich****HGT.01.2. Podstawy gastronomii**

11) Stosuje drobny sprzęt gastronomiczny	Nie zna sprzętu gastronomicznego.	Wymienia przykłady sprzętu.	Klasyfikuje sprzęt drobny.	Dobiera sprzęt do potraw.	Sprawnie posługuje się drobnym sprzętem.	Wykazuje inicjatywę w wykorzystaniu sprzętu w nowych sytuacjach.
12) Stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem	Nie zna systemów jakości.	Wymienia systemy jakości i bezpieczeństwa.	Rozpoznaje zagrożenia jakości żywności.	Ustala krytyczne punkty kontroli.	Podejmuje działania korygujące.	Proponuje własne rozwiązania usprawniające system.
13) Stosuje programy komputerowe	Nie zna programów komputerowych w gastronomii.	Wymienia programy komputerowe.	Obsługuje podstawowe funkcje programów.	Planuje i rozlicza proste usługi kelnerskie.	Sprawnie posługuje się programami w praktyce.	Wykorzystuje programy do tworzenia innowacyjnych rozwiązań.
14) Stosuje zasady zrównoważonego rozwoju	Nie zna zasad zrównoważonego rozwoju.	Wymienia zasady zrównoważonego rozwoju.	Opisuje je w kontekście gastronomii.	Przestrzega zasad w podstawowych sytuacjach.	Stosuje zasady podczas wykonywania zadań zawodowych.	Propaguje i wdraża zasady zrównoważonego rozwoju.
15) Rozpoznaje normy i procedury oceny zgodności	Nie zna pojęcia normy.	Wskazuje cele normalizacji.	Wyjaśnia pojęcie normy i jej cechy.	Rozróżnia oznaczenia norm krajowych, europejskich i międzynarodowych.	Korzysta ze źródeł informacji o normach.	Posługuje się normami i procedurami w praktyce zawodowej.