

# WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

**Zawód: Kucharz**

**Przedmiot: Technologia gastronomiczna / klasa I, II, III,/**

<b>Dział I. Klasyfikacja żywności i podstawowe pojęcia w gastronomii.</b>				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	Celujący
<ul style="list-style-type: none"> <li>- podaje definicję środków spożywczych</li> <li>- klasyfikuje środki żywnościowe wg różnych kryteriów oraz podaje przykład</li> <li>- wymienia składniki żywności decydujące o ich wartości odżywczej</li> <li>- identyfikuje środki żywnościowe stosowane w produkcji gastronomicznej</li> <li>- wyjaśnia pojęcie: środek żywnościowy, ocena organoleptyczna</li> <li>- wyjaśnia pojęcie normalizacja</li> <li>- wymienia elementy receptury gastronomicznej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje poszczególne składniki żywności decydujące o ich wartości odżywczej</li> <li>- Identyfikuje dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej</li> <li>- klasyfikuje dodatki do żywności i materiały pomocnicze wg różnych kryteriów</li> <li>- wyjaśnia pojęcia: standard, normalizacja, normy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określa zasady stosowania dodatków do żywności</li> <li>- uzasadnia sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności</li> <li>- interpretuje znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określa procedury oceny organoleptycznej</li> <li>- stosuje informacje na etykietach do oceny organoleptycznej</li> <li>- wyjaśnia pojęcie: „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia”, „ środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia”</li> <li>- wyjaśnia co to są składniki bioaktywne żywności i podaje ich przykłady</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenia żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości, analizuje i wyciąga wnioski.</li> </ul>
<b>Dział II. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.</b>				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisuje cel stosowania procedur zapewniających bezpieczeństwo żywności obowiązujących w zakładach gastronomicznych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii, systemy jakości HACCP, GMP, GHP, ISO.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określa CCK w procesie produkcyjnym</li> <li>- określa kryteria monitorowania CCK</li> <li>- charakteryzuje wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokonuje analizy procedur dotyczących monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych i formułuje wnioski;</li> </ul>

**Dział III. Przechowywanie żywności i metody jej utrwalania.**

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
- wymienia czynniki wpływające na przechowywaną żywność - wymienia metody przechowywania żywności - nazywa sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem - wymienia skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności	- Opisuje czynniki wpływające na przechowywaną żywność - charakteryzuje metody przechowywania żywności - charakteryzuje sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem - opisuje skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności	- analizuje czynniki wpływające na przechowywaną żywność - rozróżnia metody przechowywania żywności - wybiera sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem	- ocenia metody przechowywania żywności - analizuje dobór właściwej metody przechowywania dla danego produktu spożywczego	- weryfikuje właściwą metodę przechowywania dla danego produktu spożywczego

**Dział IV. Procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw i napojów**

dopuszczający	dostateczny	dobry	Bardzo dobry	celujący
- wyjaśnia pojęcie: obróbka wstępna, obróbka cieplna, proces produkcyjny, proces technologiczny - dokonuje podziału obróbki wstępnej - identyfikuje zjawisko osmozy i brunatnienia	- określa cele obróbki wstępnej i wymienia kolejno etapy obróbki wstępnej - potrafi obliczyć % ubytku surowca podczas obróbki wstępnej - wymienia metody obróbki cieplnej	- określa czynności wykonywane podczas obróbki wstępnej brudnej i wstępnej czystej - charakteryzuje metody obróbki cieplnej i jej parametry - wymienia zmiany zachodzące w surowcach wskutek obróbki wstępnej i cieplnej	- podaje sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas obróbki wstępnej i cieplnej - omawia zmiany zachodzące w surowcach pod wpływem obróbki wstępnej i cieplnej - wyjaśnia wpływ obróbki wstępnej i cieplnej na jakość i wartość odżywczą półproduktów - omawia sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas procesu technologicznego	- uzasadnia trafność doboru surowców i przypraw do produkcji określonych grup żywności - uzasadnia dobór określonej metody obróbki wstępnej i cieplnej w zależności od surowca i jego jakości

**Dział V. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze**

dopuszczający	dostateczny	dobry	Bardzo dobry	celujący
- definiuje pojęcie: tłuszcz - dzieli tłuszcze ze względu na budowę chemiczną, pochodzenie, konsystencję	- wskazuje, czym się różnią tłuszcze nasycone od nienasyconych	- podaje wartość odżywczą tłuszczów roślinnych i zwierzęcych	- omawia poszczególne etapy produkcji margaryny i masła - wymienia emulsje tłuszczowe	- planuje normatyw surowcowy potraw wykonanych z wykorzystaniem tłuszczów i

<p>oraz podaje przykłady</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia podstawowe właściwości tłuszczów</li> <li>- wymienia grupy tłuszczów roślinnych i zwierzęcych</li> <li>- wskazuje surowce tłuszczowe</li> <li>- wymienia tłuszcze roślinne przetworzone</li> <li>- podaje warunki przechowywania tłuszczów</li> <li>- zna zastosowanie tłuszczów w produkcji potraw</li> <li>- dokonuje klasyfikacji podstawowych przypraw i ziół i dodatków do żywności stosowanych w gastronomii</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje budowę chemiczną tłuszczów</li> <li>- dzieli oleje ze względu na proces ich otrzymywania i stopień przetworzenia</li> <li>- charakteryzuje poszczególne rodzaje olejów</li> <li>- charakteryzuje tłuszcze roślinne przetworzone</li> <li>- dobiera tłuszcz do potrawy w zależności od techniki jej sporządzania</li> <li>- zna zastosowanie podstawowych przypraw i ziół i dodatków do żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określa rolę NNKT w organizmie człowieka</li> <li>- definiuje pojęcia: rafinacja, utwardzanie tłuszczu</li> <li>- opisuje proces otrzymywania tłuszczów</li> <li>- dokonuje przeglądu różnych tłuszczów i analizuje ich przeznaczenie</li> <li>- określa produkty będące źródłem NNKT</li> <li>- określa zmiany zachodzące w tłuszczach podczas smażenia</li> <li>- wymienia kryteria doboru tłuszczów do smażenia</li> <li>- dobiera przyprawy, zioła i dodatki do żywności do sporządzania potraw</li> </ul>	<p>typu o/w, w/o</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- określa czynniki wpływające na psucie się tłuszczów i zasady przechowywania</li> <li>- zna czynniki decydujące o świeżości tłuszczu</li> <li>- charakteryzuje zmiany zachodzące w tłuszczach podczas ich przechowywania</li> <li>- opisuje zmiany zachodzące w tłuszczach podczas smażenia</li> <li>- analizuje trafność doboru przypraw i dodatków do produkcji określonych grup żywności</li> <li>- wymienia skład klasycznych mieszanek przypraw, np.: bouquet garni, curry, garam masala, pięć smaków</li> <li>- oblicza na podstawie receptury ilość przypraw i dodatków do potraw</li> <li>- analizuje wpływ przechowywania i obróbki cieplnej na przyprawy</li> </ul>	<p>przypraw oraz ziół.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- podaje wzory chemiczne kwasu linolowego i linolenowego</li> <li>- analizuje i koryguje warunki przechowywania tłuszczu i przypraw oraz proponuje ich modyfikację</li> <li>- charakteryzuje wpływ przypraw na zdrowie człowieka</li> </ul>
--	--	---	--	---

## Dział VI. Charakterystyka towaroznawcza żywności i jej zastosowanie w gastronomii

### 1. Charakterystyka owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów

dopuszczający	dostateczny	dobry	Bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dzieli warzywa, owoce, grzyby i ziemniaki na grupy i wymienia należące do danej grupy</li> <li>- zna nazwy barwników warzyw i owoców i wie, na jakie kolory barwią</li> <li>- podaje optymalne warunki przechowywania poszczególnych rodzajów warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podaje skład chemiczny warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków</li> <li>- dzieli warzywa, owoce, grzyby i ziemniaki na grupy i podaje przykłady</li> <li>- charakteryzuje metody obróbki wstępnej i cieplnej warzyw zabarwionych chlorofilem, karotenem, antocyjanami oraz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje poszczególne grupy użytkowe warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków</li> <li>- omawia skład chemiczny i wartość odżywczą warzyw owoców, grzybów i ziemniaków</li> <li>- omawia warunki przechowywania warzyw owoców, grzybów i ziemniaków i ich przetworów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenia wpływ niewłaściwego przechowywania warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków na ich wartość odżywczą i przydatność technologiczną</li> <li>- wymienia najczęściej stosowane metody utrwalania warzyw owoców, grzybów i ziemniaków</li> <li>- ocenia wpływ obróbki cieplnej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uzasadnia wpływ wartości odżywczej różnych gatunków owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w żywieniu człowieka</li> <li>- Ocenia dobór surowca do produkcji potraw</li> <li>- rozpoznaje rzadkie gatunki i odmiany warzyw, owoców,</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- podaje zasady obróbki wstępnej i cieplnej warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków</li> <li>- podaje zasady obróbki wstępnej i cieplnej warzyw strączkowych suchych</li> <li>- wymienia podstawowy asortyment potraw z warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych</li> </ul>	<p>warzyw strączkowych suchych, kapustnych i korzeniowych,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazuje zastosowanie kulinarne warzyw zabarwionych chlorofilem, karotenem, antocyjanami oraz warzyw strączkowych suchych, kapustnych i korzeniowych</li> <li>- określa wpływ obróbki cieplnej (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie) na jakość potraw</li> <li>- wymienia przetwory warzywne, owocowe, z grzybów i ziemniaków</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia metody utrwalania różnych przetworów warzywnych, owocowych, z grzybów i ziemniaków</li> <li>- charakteryzuje poszczególne przetwory warzywne, owocowe, z grzybów i ziemniaków</li> <li>- omawia wpływ obróbki wstępnej i cieplnej na jakość i wartość odżywczą potraw z warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków</li> <li>- omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki cieplnej</li> <li>- określa przydatność kulinarną warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków do potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych</li> <li>- wymienia asortyment potraw z wykorzystaniem przetworów warzywnych, owocowych i z grzybów</li> </ul>	<p>na jakość i wartość odżywczą potraw z warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki cieplnej warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków</li> <li>- określa przydatność kulinarną poszczególnych przetworów warzywnych, owocowych, z grzybów i ziemniaków</li> </ul>	<p>grzybów i ziemniaków</p>
---	---	---	--	-----------------------------

## 2. Charakterystyka jaj

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Przedstawia ogólnie budowę jaja,</li> <li>- określa skład chemiczny jaja ,</li> <li>- ocenia świeżość,</li> <li>- wskazuje warunki przechowywania jaj,</li> <li>- zna zasady przeprowadzania dezynfekcji jaj,</li> <li>- wymienia asortyment potraw z jaj gotowanych i smażonych</li> <li>- wymienia zastosowanie jaj w produkcji kulinarnej, posługuje się normatywem surowców</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Przedstawia budowę jaja,</li> <li>- przedstawia skład chemiczny jaj</li> <li>- określa wartość odżywczą</li> <li>- wskazuje wyróżniki świeżości jaj</li> <li>- ocenia świeżość jaj różnymi sposobami,</li> <li>- wskazuje warunki przechowywania jaj,</li> <li>- wyjaśnia wpływ obróbki wstępnej jaj na ich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Przedstawia dokładnie budowę jaja</li> <li>- przedstawia skład chemiczny jaj i określa wartość odżywczą ,</li> <li>- przedstawia parametry obróbki cieplnej</li> <li>- w zależności od rodzaju sporządzanej potrawy przedstawia zmiany fizykochemiczne podczas obróbki cieplnej</li> <li>- wyjaśnia rolę jaj w procesach: zagęszczania, sklejanania,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Przedstawia mechanizm przemian w składnikach jaj podczas przechowywania.</li> <li>- Przedstawia zawartość poszczególnych składników odżywczych i ich wpływ na organizm</li> <li>- przedstawia mechanizm emulgowania, sklejanania, zagęszczania</li> </ul>	<p>Scharakteryzuje jaja strusie i przepiórcze</p> <p>szczegółowo przedstawia skład chemiczny</p> <p>omawia wykorzystanie jaj strusich i przepiórczych w produkcji potraw smażonych i gotowanych</p> <p>przedstawia możliwości wykorzystania jaj w potrawach nietypowych</p>

	bezpieczeństwo zdrowotne, - zna sposoby sporządzania potrawy z jaj smażonych i gotowanych, - ogólnie przedstawia zmiany fizykochemiczne podczas obróbki cieplnej	emulgowania oraz spulchniania,		
--	--	--------------------------------	--	--

### 3. Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> <li>- definiuje pojęcia: mleko surowe, mleko spożywcze</li> <li>- wskazuje różnice między mlekiem surowym a spożywczym</li> <li>- podaje skład chemiczny mleka i jego przetworów</li> <li>- wymienia gatunki handlowe mleka spożywczego</li> <li>- wymienia rodzaje koncentratów mlecznych</li> <li>- podaje asortyment przetworów mlecznych</li> <li>- podaje warunki przechowywania mleka i jego przetworów</li> <li>-wskazuje możliwości zastosowania mleka w produkcji potraw</li> <li>-wskazuje możliwości zastosowania śmietany i śmietanki w produkcji potraw</li> <li>- wskazuje zastosowanie serów w produkcji potraw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określa wartość odżywczą mleka i jego przetworów</li> <li>- wymienia zmiany zachodzące w mleku podczas obróbki cieplnej</li> <li>- dzieli mikroflorę mleka na pożyteczną i szkodliwą</li> <li>- podaje cel utrwalania mleka</li> <li>- wymienia metody stosowane podczas utrwalania mleka</li> <li>- określa rolę fermentacji mlekowej w produkcji żywności</li> <li>- podaje zastosowanie koncentratów mlecznych w produkcji gastronomicznej</li> <li>- podaje wyróżniki oceny towaroznawczej śmietany i śmietanki</li> <li>- zna zastosowanie przetworów mlecznych do sporządzania potraw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje wartość odżywczą mleka</li> <li>- zna czyste kultury bakterii fermentacji mlekowej</li> <li>- wie, na czym polega fermentacja mlekowa</li> <li>- podaje parametry temperaturowe fizycznych metod utrwalania mleka</li> <li>- zna wpływ utrwalania na wartość odżywczą mleka</li> <li>- dokonuje oceny jakościowej mleka</li> <li>- omawia poszczególne etapy produkcji napojów mlecznych fermentowanych</li> <li>- podaje wyróżniki oceny jakościowej mleka</li> <li>- charakteryzuje wartość odżywcza przetworów mlecznych i ich wpływ a zdrowie człowieka</li> <li>- omawia proces produkcyjny serów</li> <li>- zna szeroki asortyment serów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definiuje pojęcie: probiotyki</li> <li>- charakteryzuje mikroflorę pożyteczną występującą w mleku</li> <li>- wyjaśnia przebieg fermentacji mlekowej</li> <li>- zna znaczenie bakterii mlekowych w żywieniu człowieka</li> <li>- charakteryzuje napoje mleczne fermentowane</li> <li>- wyjaśnia pojęcia: normalizacja, homogenizacja</li> <li>- charakteryzuje przetwory mleczne</li> <li>- omawia różnice w wartości odżywczej różnych rodzajów serów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizuje skład chemiczny i wartość odżywczą mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- Decyduje o zastosowaniu mleka i jego przetworów w żywieniu człowieka i przy sporządzaniu potraw i napojów</li> <li>- weryfikuje warunki magazynowania mleka i jego przetworów</li> <li>- wyjaśnia zmiany wartości odżywczej serów zachodzące podczas ich dojrzewania</li> </ul>

### 4. Charakterystyka zbóż i przetworów zbożowych

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> <li>- podaje skład chemiczny ziarna zbożowego</li> <li>- definiuje pojęcia: typ mąki, popiół ogółem, wyciąg mąki - wskazuje warunki przechowywania mąki</li> <li>- dokonuje podziału makaronów</li> <li>- podaje surowce stosowane do produkcji makaronu</li> <li>- rozróżnia podstawowe formy (kształty) makaronu i potrafi je nazwać</li> <li>- podaje możliwości zastosowania makaronów w produkcji potraw</li> <li>- określa warunki przechowywania makaronu</li> <li>- wymienia rodzaje mąki stosowane do zagęszczania potraw</li> <li>- wymienia sposoby zagęszczania potraw mąką</li> <li>- dokonuje podziału potraw mącznych</li> <li>- wymienia podstawowe składniki ciast</li> <li>- wymienia czynności wykonywane podczas przygotowania ciasta</li> <li>- dokonuje podziału ciast ze względu na sposób zarabiania</li> <li>- wymienia asortyment wyrobów z poszczególnych rodzajów ciast</li> <li>- definiuje pojęcie kasz</li> <li>- dokonuje podziału kasz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokonuje podziału zbóż</li> <li>- opisuje budowę ziarna zbożowego</li> <li>- podaje skład chemiczny mąki - wymienia etapy produkcji makaronów</li> <li>- podaje wyróżniki oceny jakości makaronów</li> <li>- opisuje wartość odżywczą makaronów, wie, od czego ona zależy</li> <li>- opisuje właściwości skrobi</li> <li>- charakteryzuje sposoby zagęszczania potraw</li> <li>- dobiera sposoby zagęszczania do potraw</li> <li>- wymienia składniki poszczególnych rodzajów ciast wyrabianych na stolnicy i w naczyniu</li> <li>- wymienia kolejność czynności wykonywanych podczas sporządzania ciast</li> <li>- omawia sposoby formowania poszczególnych wyrobów z ciast</li> <li>- podaje zasady gotowania poszczególnych wyrobów z ciast</li> <li>- podaje zmiany zachodzące w cieście podczas gotowania</li> <li>- wymienia rodzaje farszów do pierogów i naleśników</li> <li>- podaje zmiany zachodzące w cieście podczas obróbki cieplnej</li> <li>- wymienia sposoby gotowania kasz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje poszczególne rodzaje zbóż</li> <li>- omawia skład chemiczny i wartość odżywczą ziarna zbóż</li> <li>- wymienia typy i rodzaje mąki podaje wyróżniki oceny jakości mąki</li> <li>- omawia wartość odżywczą mąki</li> <li>- wie, co to jest gluten i jaką pełni funkcję</li> <li>- analizuje wpływ niewłaściwego przechowywania mąki na wartość odżywczą i cechy jakościowe wyrobów z niej otrzymywanych</li> <li>- charakteryzuje poszczególne etapy produkcji makaronów</li> <li>- opisuje kryteria, według których dokonuje się klasyfikacji makaronów</li> <li>- omawia wymagania jakościowe dla makaronów</li> <li>- definiuje pojęcia: pęcznienie, kleikowanie, dekstrynizacja retrogradacja skrobi</li> <li>- omawia właściwości zagęszczające mąki pszennej i ziemniaczanej</li> <li>- omawia etapy sporządzania ciasta</li> <li>- charakteryzuje poszczególne rodzaje klusek</li> <li>- charakteryzuje wyroby z ciasta i ich zastosowanie</li> <li>- wymienia sposoby zastosowania kasz gotowanych różnymi sposobami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podaje rozmieszczenie składników odżywczych w ziarnie</li> <li>- podaje cechy, jakimi charakteryzuje się mąka dobrej jakości</li> <li>- określa, od czego zależy wartość odżywcza mąki</li> <li>- wyjaśnia, dlaczego mąki ciemne mają większą wartość odżywczą w porównaniu z mąkami jasnymi</li> <li>- podaje temperaturę kleikowania skrobi</li> <li>- wie, jak zapobiegać retrogradacji skrobi</li> <li>- charakteryzuje zmiany fizykochemiczne zachodzące w cieście kluskowym podczas zarabiania i obróbki cieplnej</li> <li>- charakteryzuje zmiany fizykochemiczne zachodzące w cieście podczas obróbki cieplnej</li> <li>- charakteryzuje wyroby z ciasta ziemniaczanego</li> <li>- wskazuje różnice pomiędzy rodzajami klusek</li> <li>- wskazuje różnice pomiędzy ciastem naleśnikowym a biszkoptowym</li> <li>- omawia zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas obróbki wstępnej i cieplnej wyrobów z ciast</li> <li>- wyjaśnia przyczyny wad w wyrobach z ciasta i kasz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- weryfikuje wartość odżywcza produktów zbożowych</li> <li>- ocenia przydatność gastronomiczną produktów zbożowych</li> <li>- dobiera potrawy z mąki w zależności od wymagań jakościowych i wartości odżywczej</li> </ul>

### 5. Charakterystyka sporządzania wypieków i deserów

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia surowce słodzące</li> <li>- wymienia skład chemiczny surowców słodzących</li> <li>-wymienia zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów</li> <li>- wymienia środki spulchniające</li> <li>- wymienia rodzaje ciast i deserów, np. ciasto drożdżowe, kruszace, półkruche francuskie, półfrancuskie parzone, piernikowe, biszkoptowe, biszkoptowotłuszczowe i –</li> <li>wymienia rodzaje deserów: zestalone i niezestalone,</li> <li>- wymienia półprodukty ciastkarskie, np. syropy, pomady, glazury, kremy, masy</li> <li>- wymieniać wyroby ciastkarskie, np. ciasta, placki, pączki, keksy, rolady, babki, strucle, torty, babeczki, wyroby drobne, tarty i inne</li> <li>- wymieniać desery, np. kisiele, mleczka, budynie, puddingi, suflety, lody, sorbety i inne</li> <li>- zna surowce i techniki sporządzania podstawowych ciast i deserów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Określa surowce słodzące</li> <li>- charakteryzuje skład chemiczny i wartość odżywczą surowców słodzących</li> <li>- określa zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów - przedstawia warunki magazynowania surowców słodzących</li> <li>-omawia środki spulchniające - dobiera środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- dobiera technikę i metodę sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów do ich wyrobów</li> <li>- wymienia surowce do przygotowania poszczególnych rodzajów ciast i deserów</li> <li>- zna asortyment wyrobów z poszczególnych rodzajów ciastkarskich</li> <li>- zna sposoby spulchniania poszczególnych wyrobów cukierniczych</li> <li>- wymieniać zasady dekoracji wyrobów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określa znaczenie surowców słodzących w żywieniu człowieka - analizuje zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów</li> <li>- charakteryzuje warunki magazynowania surowców słodzących</li> <li>- charakteryzuje środki spulchniające</li> <li>- wybiera środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych</li> <li>- wyjaśnia takie pojęcia jak: zarabianie, wyrabianie, formowanie, siekanie, ubijanie, ucieranie, itp.</li> <li>- wymienia zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas obróbki wstępnej i cieplnej ciast</li> <li>- omawia wartość odżywczą wyrobów ciastkarskich i deserów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przedstawia surowce słodzące</li> <li>- ocenia znaczenie surowców słodzących w żywieniu człowieka</li> <li>- analizuje warunki magazynowania surowców słodzących</li> <li>- analizuje środki spulchniające</li> <li>- charakteryzuje wady wyrobów ciastkarskich i deserów, wie jak im zapobiegać</li> <li>- proponuje sposoby podawania i dekorowania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- porównuje wartość odżywczą i technologiczną surowców słodzących</li> <li>Decyduje i ocenia dobór surowca do produkcji potraw</li> <li>- wyjaśnia straty składników odżywczych na etapie produkcji</li> </ul>

### 6. Charakterystyka zup i sosów

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dzieli zupy i sosy ze względu na główny składnik, technikę sporządzania i temperaturę podawania</li> <li>- wymienia rodzaje wywarów stosowanych w produkcji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podaje zasady gotowania wywarów</li> <li>- odpowiednio dobiera dodatki do zup,</li> <li>- zna zasady podawania zup</li> <li>- dobiera składnik główny sosu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia zasady sporządzania różnych wywarów</li> <li>- charakteryzuje etapy sporządzania zup czystych i zagęszczanych oraz sosów wszystkich typów</li> <li>- omawia sposoby zagęszczania zup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obiera naczynia w zależności od rodzaju zupy</li> <li>- omawia techniki sporządzania sosów gorących</li> <li>- charakteryzuje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>analizuje wartość odżywczą różnego rodzaju zup</li> <li>weryfikuje techniki przygotowania sosów i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej</li> </ul>

<p>gastronomicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia rodzaje zup i sosów</li> <li>- podaje asortyment zup czystych, zagęszczanych</li> <li>- wymienia sposoby zagęszczania zup i sosów</li> <li>- podaje etapy sporządzania poszczególnych rodzajów zup i sosów</li> <li>- zna zasady wykańczania zup i sosów</li> </ul>	<p>do rodzaju potrawy, do której sos będzie podawany</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- definiuje pojęcia: podprawianie i redukowanie sosów</li> <li>- zna sposoby przechowywania zup i sosów</li> <li>- zna zasady podawania sosów</li> <li>- wymienia dodatki do zup czystych i zagęszczanych</li> </ul>	<p>i sosów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia zasady wykańczania zup</li> <li>- omawia zasady podawania zup czystych i zagęszczanych</li> <li>- podaje temperaturę podawania zup gorących i zimnych</li> <li>- dobiera sosy gorące i zimne do potrawy</li> <li>- omawia sposoby podawania sosów</li> </ul>	<p>poszczególne sosy gorące i zimne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia wartość odżywczą zup i sosów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- modyfikuje receptury zup i sosów w celu modyfikacji wartości odżywczej lub eliminacji określonego składnika</li> </ul>
--	--	---	---	---

### **7. Charakterystyka mięsa i przetworów mięsnych.**

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia zwierzęta rzeźne i dzikie</li> <li>- Definiuje pojęcia: tusza, półtusza, ćwierćtusza</li> <li>- wymienia znaki weterynaryjne</li> <li>- wymienia elementy kulinarne zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- wymienia sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- wymienia zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny podrobów i przetworów mięsnych do sporządzania potraw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia zmiany poubojowe</li> <li>- rozpoznaje znaki weterynaryjne</li> <li>- wymienia skład chemiczny mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, podrobów</li> <li>- przedstawia sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny,</li> <li>- zna podstawowy asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych podrobów i dziczyzny</li> <li>- dobiera elementy kulinarne do potraw z mięsa</li> <li>- opisuje elementy kulinarne zwierząt rzeźnych i dziczyzny - charakteryzuje wyroby mięsne i podrobowe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje budowę mięsa i zmiany poubojowe</li> <li>- charakteryzuje znaki weterynaryjne</li> <li>- objaśnia skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, podrobów</li> <li>- określa sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, podrobów</li> <li>- rozróżnia elementy kulinarne zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- określa zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, podrobów i przetworów do sporządzania potraw</li> <li>- zna zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas obróbki cieplnej mięsa</li> <li>- dobiera elementy kulinarne do potraw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnia budowę mięsa i zmiany poubojowe i znaki weterynaryjne</li> <li>- porównuje skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, podrobów</li> <li>- analizuje sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- wyjaśnia dobór elementów kulinarnych zwierząt rzeźnych i dziczyzny do sporządzania potraw</li> <li>- uzasadnia zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, podrobów i przetworów do sporządzania potraw</li> <li>- wyjaśnia wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą potraw z mięsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizuje różnice w budowie i składzie chemicznym mięs zwierząt rzeźnych i dziczyzny, podrobów</li> <li>- modyfikuje nowoczesne metody utrwalania mięsa i jego przetworów</li> <li>- Decyduje i ocenia dobór surowca do produkcji potraw</li> <li>- modyfikuje technikę wykonania potrawy w celu osiągnięcia określonej wartości odżywczej potrawy</li> </ul>



### 8. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokonuje podziału drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- podaje warunki przechowywania drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- zna etapy obróbki wstępnej drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>-wymienia potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- wymienia etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>-przedstawia etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>-przedstawia techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- podaje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- zna skład chemiczny mięsa drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- definiuje techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- dobiera zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- dobiera etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>-dobiera techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- opisuje zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- zna wartość odżywczą i skład chemiczny drobiu i dzikiego ptactwa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-planuje etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- dobiera techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego do jakości mięsa</li> <li>- porównuje wartość odżywczą mięsa drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- analizuje wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>-analizuje zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizuje i weryfikuje różnice w zastosowaniu technologicznym różnych gatunków mięsa drobiowego</li> <li>- analizuje i porównuje wykorzystanie mięsa drobiu i mięs zwierząt rzeźnych</li> <li>- porównuje wartość odżywczą różnych rodzajów i gatunków mięsa</li> </ul>

### 9. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza

dopuszczający	dostateczny	dobry	Bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wymienia potrawy sporządzane z ryb i owoców morza</li> <li>- Wymienia etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- Wymienia techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- dokonuje podziału ryb ze względu na występowanie, kształt ciała i zawartość tłuszczu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakteryzuje potrawy sporządzane z ryb i owoców morza</li> <li>- Przedstawia etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- Podaje techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- planuje sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zna skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza</li> <li>- omawia potrawy sporządzane z ryb i owoców morza</li> <li>- dobiera etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza</li> <li>-dobiera techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- omawia zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizuje potrawy sporządzane z ryb i owoców morza</li> <li>- planuje etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- przedstawia techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- analizuje zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- analizuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznaje cechy świadczące o świeżości ryb</li> <li>- analizuje konsekwencje użycia do produkcji ryb i owoców morza, które nie spełniają wymagań jakościowych i bezpieczeństwa zdrowotnego</li> </ul>

### 10. Technologie sporządzania przekąsek

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"><li>- Wymienia asortyment przekąsek</li><li>- Wymienia surowce do sporządzenia przekąsek</li><li>- Wymienia techniki i metody do sporządzania przekąsek</li><li>- Wymienia zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek</li><li>- Wymienia sprzęt, zastawę stołową i sposoby serwowania przekąsek</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- charakteryzuje asortyment przekąsek</li><li>- podaje zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek</li><li>- podaje techniki i metody sporządzania przekąsek</li><li>- charakteryzuje sposoby dekorowania zakąsek</li><li>- zna skład chemiczny przekąsek</li><li>- zna zasady przechowywania przekąsek</li><li>- zna zasady podawania przekąsek</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- rozróżnia asortyment przekąsek</li><li>- określa zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek</li><li>- dobiera techniki i metody do sporządzania przekąsek</li><li>- określa wpływ cech surowców na jakość przekąsek</li><li>- przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek</li><li>- zna skład chemiczny i wartość odżywczą przekąsek</li><li>- omawia zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas sporządzania przekąsek</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- przedstawia zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek</li><li>- analizuje dobór techniki i metod sporządzania przekąsek na ich jakość i wartość odżywczą</li><li>- przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek</li><li>- analizuje wpływ obróbki wst i cieplnej na wartość odżywczą przekąsek</li><li>- dobiera przekąski do pozostałego menu</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- dobiera przekąski do pozostałego menu pod kątem uzupełnienia wartości odżywczej</li></ul>

### 11. Technologia sporządzania napojów

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"><li>- Wymienia napoje zimne i gorące</li><li>- Wymienia techniki i metody sporządzania napojów</li><li>- Wymienia rodzaje kaw, gatunki herbaty oraz czekolady</li><li>- rozróżnia sprzęt i zastawę stołową do serwowania poszczególnych napojów</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- charakteryzuje poszczególne napoje</li><li>- przedstawia wpływ używek na organizm człowieka</li><li>- rozróżnia techniki i metody sporządzania napojów</li><li>- charakteryzuje rodzaje kaw, gatunków herbaty oraz czekolady .</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- klasyfikuje napoje</li><li>- określa wpływ używek na organizm człowieka</li><li>- dobiera techniki i metody sporządzania napojów</li><li>- dobiera sposoby dekorowania napojów</li><li>- zna skład chemiczny i wartość odżywczą napojów</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- analizuje wpływ używek na organizm człowieka</li><li>- analizuje techniki i metody sporządzania napojów</li><li>- klasyfikuje rodzaje kaw, gatunków herbaty oraz czekolady</li><li>- analizuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów</li><li>- zna wpływ metod stosowanych do sporządzania napojów na ich jakość i wartość odżywczą</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- planuje proces produkcji różnych napojów zimnych</li><li>- porównuje cechy kawy różnego gatunku i przygotowanych z wykorzystaniem odmiennych technik parzenia</li><li>- analizuje różne odmiany i rodzaje herbaty</li></ul>

**Dział VII. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich**

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"><li>- wymienia podstawowe diety i ich główne założenia</li><li>- Wymienia potrawy dietetyczne i wegetariańskie</li><li>- Wymienia techniki i metody sporządzenia potraw dietetycznych -</li><li>- Wymienia sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw</li><li>- wymienia typowe surowce dozwolone i zabronione w poszczególnych dietach</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- charakteryzuje techniki sporządzania potraw w poszczególnych dietach</li><li>- charakteryzuje potrawy i napoje dietetyczne</li><li>- dobiera techniki i metody sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich</li><li>- -charakteryzuje typowe surowce stosowane i zabronione w dietach leczniczych i wegetariańskich</li><li>- zna skład chemiczny potraw dietetycznych i wegetariańskich</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- dobiera techniki i metody sporządzenia potraw dietetycznych</li><li>- przewiduje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw dietetycznych</li><li>- przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw</li><li>- opisuje zalecenia żywieniowe w poszczególnych dietach</li><li>- planuje posiłki w poszczególnych dietach</li><li>- zna wartość odżywczą potraw dietetycznych i wegetariańskich</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- analizuje potrawy i napoje dietetyczne pod kątem ich wykorzystania w poszczególnych dietach</li><li>- analizuje techniki i metody sporządzenia potraw w dietetyce</li><li>- analizuje zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas sporządzania potraw pod kątem dietetycznym</li><li>- analizuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych i wegetariańskich</li><li>- charakteryzuje wartość odżywczą potraw dietetycznych i wegetariańskich</li><li>- porównuje potrawy stosowane w żywieniu podstawowym z dietetycznym</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- analizuje różnice w składzie surowców stosowanych do produkcji dań dostosowanych do różnorodnych diet</li><li>- proponuje modyfikacje receptur dań aby można je było wykorzystać w żywieniu dietetycznym i wegetariańskim</li></ul>

**Dział VIII. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej**

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"><li>- Wymienia potrawy i napoje kuchni staropolskiej i regionalnych</li><li>- Wymienia techniki i metody sporządzenia potraw regionalnych</li><li>- Wymienia sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych</li><li>- wymienia typowe surowce kuchni staropolskiej i regionalnych</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- charakteryzuje potrawy i napoje kuchni staropolskiej i regionalnych</li><li>- rozróżnia techniki i metody sporządzenia potraw kuchni staropolskiej i regionalnych</li><li>- dobiera techniki i metody sporządzenia potraw kuchni staropolskiej i regionalnych</li><li>- -charakteryzuje typowe surowce w kuchni staropolskiej i regionalnych</li><li>- wymienia zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- opisuje potrawy i napoje kuchni kuchni staropolskiej i regionalnych</li><li>- dobiera techniki i metody sporządzenia potraw kuchni staropolskiej i regionalnych</li><li>- przewiduje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw kuchni staropolskiej i regionalnych</li><li>- przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni staropolskiej i regionalnych</li><li>- opisuje zwyczaje żywieniowe kuchni staropolskiej i regionalnych</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- analizuje potrawy i napoje kuchni staropolskiej i regionalnych</li><li>- analizuje techniki i metody sporządzenia potraw kuchni staropolskiej i regionalnych</li><li>- analizuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw w kuchni staropolskiej i regionalnych</li><li>- analizuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni staropolskiej i regionalnych</li><li>- charakteryzuje wartość odżywczą potraw i surowców w kuchni staropolskiej i regionalnych</li><li>- porównuje zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce i obecnie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- porównuje cechy charakterystyczne kuchni różnych rejonów Polski</li><li>-analizuje typowe dla danej kuchni surowce</li><li>- opisuje zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych na przestrzeni wieków</li></ul>

**Dział IX. Technologia sporządzania dań kuchni różnych narodów**

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"><li>- wymienia potrawy i napoje kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej chińskiej, hiszpańskiej, japońskiej</li><li>- Wymienia sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów</li><li>- wymienia typowe surowce kuchni innych narodów</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- charakteryzuje potrawy i napoje kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej chińskiej, hiszpańskiej, japońskiej oraz różnych grup etnicznych</li><li>- rozróżnia potrawy kuchni innych narodów</li><li>- dobiera techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów</li><li>- charakteryzuje typowe surowce w kuchniach innych narodów</li><li>- wymienia zwyczaje żywieniowe innych narodów</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- opisuje potrawy i napoje kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej chińskiej, hiszpańskiej, japońskiej oraz różnych grup etnicznych</li><li>- dobiera techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów</li><li>- przewiduje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw innych narodów</li><li>- przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów</li><li>- opisuje zwyczaje żywieniowe innych narodów</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- analizuje potrawy i napoje kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej chińskiej, hiszpańskiej, japońskiej oraz różnych grup etnicznych narodów</li><li>- analizuje techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów</li><li>- analizuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw innych narodów</li><li>- analizuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów</li><li>- charakteryzuje wartość odżywczą potraw i surowców w kuchniach innych narodów</li><li>- porównuje zwyczaje żywieniowe innych narodów</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- charakteryzuje różnice między podstawowymi kuchniami europejskimi - uzasadnia podobieństwa dań występujących w kuchniach różnych narodów</li></ul>