

WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

Zawód: Technik żywienia i usług gastronomicznych

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

Dział I. Klasyfikacja żywności i podstawowe pojęcia w gastronomii.				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	Celujący
<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 - wyjaśnia pojęcie: środek żywnościowy, ocena organoleptyczna - wyjaśnia pojęcie normalizacja - wymienia elementy receptury 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 - wyjaśnia pojęcia: standard, normalizacja, normy 	<ul style="list-style-type: none"> - określa zasady stosowania dodatków do żywności - uzasadnia sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - interpretuje znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami 	<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” - wyjaśnia co to są składniki bioaktywne żywności i podaje ich przykłady 	<ul style="list-style-type: none"> - ocenia żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości, analizuje i wyciąga wnioski.
Dział II. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> - wymienia procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych; 	<ul style="list-style-type: none"> - opisuje cel stosowania procedur zapewniających bezpieczeństwo żywności obowiązujących w zakładach gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii, systemy jakości HACCP, GMP, GHP, ISO. 	<ul style="list-style-type: none"> - określa CCK w procesie produkcyjnym - określa kryteria monitorowania CCK - charakteryzuje wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego 	<ul style="list-style-type: none"> - dokonuje analizy procedur dotyczących monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych i formułuje wnioski;

Dział III. Przechowywanie żywności i metody jej utrwalania.				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> - wymienia czynniki wpływające na przechowywaną żywność - wymienia metody przechowywania żywności - nazywa sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem - wymienia skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - Opisuje czynniki wpływające na przechowywaną żywność - charakteryzuje metody przechowywania żywności - charakteryzuje sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem - opisuje skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - analizuje czynniki wpływające na przechowywaną żywność - rozróżnia metody przechowywania żywności - wybiera sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem 	<ul style="list-style-type: none"> - ocenia metody przechowywania żywności - analizuje dobór właściwej metody przechowywania dla danego produktu spożywczego 	<ul style="list-style-type: none"> - weryfikuje właściwą metodę przechowywania dla danego produktu spożywczego
Dział IV. Procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw i napojów				
dopuszczający	dostateczny	dobry	Bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia pojęcie: obróbka wstępna , obróbka cieplna, proces produkcyjny, proces technologiczny - dokonuje podziału obróbki wstępnej - identyfikuje zjawisko osmozy i brunatnienia 	<ul style="list-style-type: none"> - określa cele obróbki wstępnej i wymienia kolejno etapy obróbki wstępnej - potrafi obliczyć % ubytku surowca podczas obróbki wstępnej - wymienia metody obróbki cieplnej 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<ul style="list-style-type: none"> - definiuje pojęcie: tłuszcz - dzieli tłuszcze ze względu na budowę chemiczną, pochodzenie, konsystencję 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazuje, czym się różnią tłuszcze nasycone od nienasyconych 	<ul style="list-style-type: none"> - podaje wartość odżywczą tłuszczów roślinnych i zwierzęcych 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia poszczególne etapy produkcji margaryny i masła - wymienia emulsje tłuszczowe 	<ul style="list-style-type: none"> - planuje normatyw surowcowy potraw wykonanych z wykorzystaniem tłuszczów i

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

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

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

2. Charakterystyka jaj

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> - Przedstawia ogólnie budowę jaja, - określa skład chemiczny jaja , - ocenia świeżość, - wskazuje warunki przechowywania jaj, - zna zasady przeprowadzania dezynfekcji jaj, - wymienia asortyment potraw z jaj gotowanych i smażonych - wymienia zastosowanie jaj w produkcji kulinarnej, posługuje się normatywem surowców 	<ul style="list-style-type: none"> - Przedstawia budowę jaja, - przedstawia skład chemiczny jaj - określa wartość odżywczą - wskazuje wyróżniki świeżości jaj - ocenia świeżość jaj różnymi sposobami, - wskazuje warunki przechowywania jaj, - wyjaśnia wpływ obróbki wstępnej jaj na ich 	<ul style="list-style-type: none"> - Przedstawia dokładnie budowę jaja - przedstawia skład chemiczny jaj i określa wartość odżywczą , - przedstawia parametry obróbki ciepłej - w zależności od rodzaju sporządzanej potrawy przedstawia zmiany fizykochemiczne podczas obróbki ciepłej - wyjaśnia rolę jaj w procesach: zagęszczania, sklejania, 	<ul style="list-style-type: none"> - Przedstawia mechanizm przemian w składnikach jaj podczas przechowywania. - Przedstawia zawartość poszczególnych składników odżywczych i ich wpływ na organizm - przedstawia mechanizm emulgowania, sklejania, zagęszczania 	<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"> - definiuje pojęcia: mleko surowe, mleko spożywcze - wskazuje różnice między mlekiem surowym a spożywczym - podaje skład chemiczny mleka i jego przetworów - wymienia gatunki handlowe mleka spożywczego - wymienia rodzaje koncentratów mlecznych - podaje asortyment przetworów mlecznych - podaje warunki przechowywania mleka i jego przetworów -wskazuje możliwości zastosowania mleka w produkcji potraw -wskazuje możliwości zastosowania śmietany i śmietanki w produkcji potraw - wskazuje zastosowanie serów w produkcji potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - określa wartość odżywczą mleka i jego przetworów - wymienia zmiany zachodzące w mleku podczas obróbki cieplnej - dzieli mikroflorę mleka na pożyteczną i szkodliwą - podaje cel utrwalania mleka - wymienia metody stosowane podczas utrwalania mleka - określa rolę fermentacji mlekowej w produkcji żywności - podaje zastosowanie koncentratów mlecznych w produkcji gastronomicznej - podaje wyróżniki oceny towaroznawczej śmietany i śmietanki - zna zastosowanie przetworów mlecznych do sporządzania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje wartość odżywczą mleka - zna czyste kultury bakterii fermentacji mlekowej - wie, na czym polega fermentacja mlekowa - podaje parametry temperaturowe fizycznych metod utrwalania mleka - zna wpływ utrwalania na wartość odżywczą mleka - dokonuje oceny jakościowej mleka - omawia poszczególne etapy produkcji napojów mlecznych fermentowanych - podaje wyróżniki oceny jakościowej mleka - charakteryzuje wartość odżywcza przetworów mlecznych i ich wpływ a zdrowie człowieka - omawia proces produkcyjny serów - zna szeroki asortyment serów 	<ul style="list-style-type: none"> - definiuje pojęcie: probiotyki - charakteryzuje mikroflorę pożyteczną występującą w mleku - wyjaśnia przebieg fermentacji mlekowej - zna znaczenie bakterii mlekowych w żywieniu człowieka - charakteryzuje napoje mleczne fermentowane - wyjaśnia pojęcia: normalizacja, homogenizacja - charakteryzuje przetwory mleczne - omawia różnice w wartości odżywczej różnych rodzajów serów 	<ul style="list-style-type: none"> - analizuje skład chemiczny i wartość odżywczą mleka i przetworów mlecznych - Decyduje o zastosowaniu mleka i jego przetworów w żywieniu człowieka i przy sporządzaniu potraw i napojów - weryfikuje warunki magazynowania mleka i jego przetworów - wyjaśnia zmiany wartości odżywczej serów zachodzące podczas ich dojrzewania

4. Charakterystyka zbóż i przetworów zbożowych

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

5. Charakterystyka sporządzania wypieków i deserów

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

6. Charakterystyka zup i sosów

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

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

7. Charakterystyka mięsa i przetworów mięsnych.

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

8. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego

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

9. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza

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

10. Technologie sporządzania przekąsek

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

11. Technologia sporządzania napojów

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

Dział VII. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich

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

Dział VIII. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej

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

Dział IX. Technologia sporządzania dań kuchni różnych narodów

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