Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
PRODUKCJA WYROBÓW KULINARNYCH dla klasy **I**
Zawód: **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

Dział programowy: I. Organizacja stanowiska pracy i zasady BHP.				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-wymienia pojęcia związane z wyposażeniem technicznym pracowni -wyjaśnia pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy, ergonomia, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska w gastronomii -przestrzega zasad bezpiecznego użytkowania sprzętu zgodnie z instrukcjami obsługi -utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami BHP -przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni tech-żywieniowej.	-przestrzega zasad organizacji stanowiska pracy mise en place -rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego	-współpracuje w zespole w celu organizacji stanowisk pracy zgodnie z zasadami ergonomii	-wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym	-samodzielnie przygotowuje stanowisko pracy
Dział programowy: II. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze				
-rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały	-dobiera dodatki do żywności i materiały	-wykonuje wg receptury potrawy z pomocą	-wykonuje potrawy samodzielnie wg receptury	-rozpoznaje i zapobiega niekorzystnym zmianom

pomocnicze podczas sporządzania potraw -dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań -wskazuje zasady doboru tłuszczu do rodzaju dania	pomocnicze do sporządzania potraw -dobiera tłuszcze do sporządzania potraw jako łącznika zgodnie z recepturą (np. surówek) -dobiera tłuszcze do smażenia określonych potraw (np. olej rzepakowy, masło, smalec) -stosuje podstawowe przyprawy podczas sporządzania potraw i napojów	nauczyciela	-stosuje terminologię właściwą dla gastronomii	zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej
Dział programowy: III. Sporządzanie potraw z owoców, warzyw, ziemniaków, grzybów.				
-wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania potraw -rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej sporządzania potraw -wykonuje potrawy wg receptury z pomocą nauczyciela -stosuje różne metody rozdrabniania warzyw i owoców w zależności od surowca i rodzaju potrawy -sporządza sałatki i surówki wg receptury i serwuje je	-stosuje odpowiednie techniki rozdrabniania ziemniaków różne kształty -odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw -przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw i napojów -dobiera naczynia do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	-dobiera naczynia do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki termicznej warzyw zabarwionych, kapustnych i suchych nasion strączkowych	-wykonuje potrawy wg receptury samodzielnie i potrafi je zaprezentować -stosuje nazewnictwo polskie i francuskie technik rozdrabniania owoców i warzyw -samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza potrawy z warzyw, ziemniaków, owoców, grzybów,	-garniruje potrawy z wykorzystaniem carvingu -przestrzega zasad etyki zawodowej - analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania

Dział programowy: IV. Sporządzanie potraw z mleka i przetworów mlecznych.				
-przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno-żywieniowej -wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania potraw -rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej sporządzania potraw -wykonuje potrawy wg receptury z pomocą nauczyciela	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw z mleka słodkiego, mlecznych napojów fermentowanych, śmietany, śmietanki oraz serów twarogowych i serów dojrzewających -dobiera zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych -przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw i napojów	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych	-samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza i dekoruje potrawy z mleka i przetworów mlecznych -stosuje terminologię właściwą, w tym międzynarodową dla gastronomii	-przestrzega zasad etyki zawodowej - analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
Dział programowy: V. Sporządzanie potraw z jaj.				
-przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno-żywieniowej -wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania potraw -sprawdza świeżość jaj -wykonuje poprawnie wybijanie jaj	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw z jaj -dobiera zastawę stołową do serwowania potraw z jaj -przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj	-samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza i dekoruje potrawy z jaj -stosuje terminologię właściwą, w tym międzynarodową dla gastronomii	-przestrzega zasad etyki zawodowej - analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania

-poprawnie ubija pianę z białek jaj -rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej sporządzania potraw z jaj gotowanych, smażonych, z wykorzystaniem właściwości spulchniających, zagęszczających, sklejających i emulgujących -wykonuje potrawy wg receptury z pomocą nauczyciela				
Dział programowy: VI. Sporządzanie potraw z mąki i kasz.				
-przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno-żywieniowej -wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania potraw -rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw z mąki i kasz -przeprowadza obróbkę cieplną kasz -przeprowadza obróbkę cieplną potraw z ciasta zarabianego na stolnicy i ciasta zarabianego w	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw z mąki i kasz -dobiera zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz -przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki i kasz	-samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza i dekoruje potrawy z mąki i kasz -stosuje terminologię właściwą, w tym międzynarodową dla gastronomii	-przestrzega zasad etyki zawodowej - analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania

naczyniu -wykonuje potrawy wg receptury z pomocą nauczyciela				
Dział programowy: VII. Sporządzanie zup i sosów.				
-przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno-żywieniowej -wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania zup i sosów -rozróżnia zupy i sosy -stosuje zasady sporządzania zup i sosów -przygotowuje bazy do zup i sosów -rozróżnia metody i techniki sporządzania zup i sosów -wykonuje potrawy wg receptury z pomocą nauczyciela	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania zup i sosów -dobiera zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz -przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw	-samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza i dekoruje potrawy -stosuje terminologię właściwą, w tym międzynarodową dla gastronomii	-przestrzega zasad etyki zawodowej - analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
PRODUKCJA WYROBÓW KULINARNYCH dla klasy **II**
Zawód: **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

Dział programowy: VIII. Sporządzanie wyrobów ciastkarskich i deserów.				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno-żywieniowej -wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania wyrobów ciastkarskich i deserów -rozróżnia metody i techniki sporządzania ciast i deserów -wykonuje potrawy wg receptury z pomocą nauczyciela -rozróżnia rodzaje ciast cukierniczych, wyrobów ciastkarskich oraz asortyment deserów zimnych i gorących -dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzania ciast i deserów	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania wyrobów ciastkarskich i deserów -dobiera zastawę stołową do serwowania ciast i deserów -przeprowadza ocenę organoleptyczną sporządzonych wyrobów	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów	-samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza desery i ciasta -dekoruje wyroby ciastkarskie i desery -stosuje terminologię właściwą, w tym międzynarodową dla gastronomii	-przestrzega zasad etyki zawodowej - analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
Dział programowy: IX. Sporządzanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny oraz potraw półmięsnych.				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:

-przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno-żywieniowej -rozróżnia i dobiera dodatki do żywności i materiały pomocnicze podczas sporządzania potraw -wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania potraw -rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny oraz podrobów, w tym z mięsnej masy mielonej oraz potraw półmięsnych -dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów, mięsnej masy mielonej i potraw półmięsnych -wykonuje potrawy wg receptury z pomocą nauczyciela -dobiera rodzaj mięsa i rodzaj elementu kulinarnego	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw -stosuje różne sposoby rozdrabniania mięsa w zależności od ich przeznaczenia -przeprowadza ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki termicznej	-stosuje nazewnictwo kuchni różnych narodów -samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów, mięsnej masy mielonej i potraw półmięsnych -samodzielnie wykonuje i dekoruje wg receptury potrawy -stosuje terminologię właściwą dla gastronomii	-przestrzega zasad etyki zawodowej - analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych -wprowadza działania korygujące podczas przygotowania potraw - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania

do przygotowywanych potraw -dobiera zastawę stołową do serwowania dań				
Dział programowy: X. Sporządzanie potraw z drobiu i ptactwa dzikiego.				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno-żywieniowej -rozróżnia i dobiera dodatki do żywności i materiały pomocnicze podczas sporządzania potraw -wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania potraw -rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej sporządzania potraw z drobiu, ptactwa dzikiego, podrobów drobiowych i drobiowej masy mielonej -dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw drobiu, ptactwa dzikiego, podrobów	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw -stosuje różne sposoby rozdrabniania mięsa w zależności od ich przeznaczenia -przeprowadza ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki termicznej	-samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza potrawy z drobiu, dzikiego ptactwa, podrobów drobiowych i drobiowej masy mielonej -samodzielnie wykonuje i dekoruje wg receptury potrawy -stosuje terminologię właściwą dla gastronomii	-przestrzega zasad etyki zawodowej - analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych -wprowadza działania korygujące podczas przygotowania potraw - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania

drobiowych i drobiowej masy mielonej -wykonuje potrawy wg receptury z pomocą nauczyciela -dobiera rodzaj mięsa i rodzaj elementu kulinarnego do przygotowywanych potraw -dobiera zastawę stołową do serwowania dań				
Dział programowy: XI. Sporządzanie potraw z ryb i owoców morza.				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno-żywieniowej -rozróżnia i dobiera dodatki do żywności i materiały pomocnicze podczas sporządzania potraw -wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania potraw -rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej sporządzania potraw z ryb i	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw -przeprowadza ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki termicznej	-samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza potrawy z ryb i owoców morza -samodzielnie wykonuje i dekoruje wg receptury potrawy -stosuje terminologię właściwą dla gastronomii	-przestrzega zasad etyki zawodowej - analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych -wprowadza działania korygujące podczas przygotowania potraw - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania

owoców morza -dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza -wykonuje potrawy wg receptury z pomocą nauczyciela -dobiera zastawę stołową do serwowania dań				
Zajęcia na KUCHNI				
Dział programowy: I. Organizacja stanowiska pracy i zasady BHP w pracowni technologiczno-żywieniowej.				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-wymienia pojęcia związane z wyposażeniem technicznym pracowni -wyjaśnia pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy, ergonomia, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska w gastronomii *-przestrzega zasad bezpiecznego użytkowania sprzętu zgodnie z instrukcjami obsługi* -utrzymuje porządek na	*-przestrzega zasad organizacji stanowiska pracy mise en place* -rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego	-współpracuje w zespole w celu organizacji stanowisk pracy zgodnie z zasadami ergonomii	-wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym	-samodzielnie przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z poznanymi zasadami

stanowisku pracy zgodnie z zasadami BHP -przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno-żywieniowej				
Dział programowy: II. Przyjmowanie i magazynowanie żywności.				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym -odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym -rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pracowni -zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas sporządzania potraw z pomocą nauczyciela -przestrzega zasad GHP i GMP	-ocenia żywność pod względem jakościowym -rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zapewniających jej trwałość i bezpieczeństwo -przestrzega zasad GHP i GMP oraz HACCP	-stosuje zasady FIFO -rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	-wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności	-zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań
Dział programowy: III. Przygotowanie dań.				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury	-stosuje nazewnictwo polskie i francuskie technik	-przestrzega zasad etyki zawodowej

pracowni technologiczno-żywieniowej -wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania potraw -rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej sporządzania potraw -wykonuje potrawy wg receptury z pomocą nauczyciela -stosuje różne metody rozdrabniania warzyw i owoców w zależności od surowca i rodzaju potrawy	-oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw -stosuje różne sposoby rozdrabniania surowców w zależności od ich przeznaczenia -dobiera zastawę stołową do serwowania dań -przeprowadza organoleptyczną potraw	-zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki termicznej	rozdrabniania owoców i warzyw -samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza potrawy **z warzyw, owoców, ziemniaków, grzybów, mleka, przetworów mlecznych, jaj, mąki i kasz** -samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza **zupy, sosy, potrawy z drobiu, mięsa zwierząt rzeźnych i ryb, potrawy półmięsne** -samodzielnie wykonuje wg receptury **desery i ciasta** -dekoruje wyroby ciastkarskie i desery -stosuje terminologię właściwą, w tym międzynarodową dla gastronomii	- analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
PRODUKCJA WYROBÓW KULINARNYCH dla klasy **III**
Zawód: **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

Dział programowy: XII. Sporządzanie przekąsek.

Dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
-przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno-żywieniowej -wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania przekąsek -rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej sporządzania przekąsek -wykonuje przekąski wg receptury z pomocą nauczyciela -stosuje różne metody rozdrabniania warzyw i owoców w zależności od surowca i rodzaju przekąski w zależności od użytego surowca -dobiera zastawę stołową do serwowanych przekąsek	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw -przeprowadza ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw - przekąsek: z warzyw i grzybów, z jaj i serów, z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów, z drobiu, ryb i owoców morza, śledzi, przekąsek z ciast i przekąsek typu fingerfood	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -zapobiega niekorzystnym zmianom oraz stratom w produktach zachodzącym podczas obróbki termicznej -planuje etapy procesu produkcyjnego	-samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza przekąski z różnych surowców -samodzielnie wykonuje i dekoruje wg receptury przygotowane przekąski -stosuje terminologię właściwą dla gastronomii	-przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej - analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych -wprowadza działania korygujące podczas przygotowania potraw -przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek - rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
Dział programowy: XIII. Sporządzanie potraw kuchni polskiej i kuchni regionalnych.				
-przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno- żywieniowej -rozróżnia i dobiera dodatki do żywności i materiały pomocnicze podczas	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw -stosuje różne sposoby	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki	-stosuje nazewnictwo kuchni polskiej i kuchni regionalnych -samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza potrawy	-przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej -analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów

sporządzania potraw -wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania potraw -rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej sporządzania potraw -wykonuje potrawy kuchni polskiej i kuchni regionalnych wg receptury z pomocą nauczyciela	rozdrabniania surowców w zależności od ich przeznaczenia -dobiera zastawę stołową do serwowania dań -przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw Kuchni polskiej i kuchni regionalnych	termicznej	kuchni polskiej i kuchni regionalnych -samodzielnie wykonuje i dekoruje wg receptury potrawy -sporządza i rozróżnia potrawy kuchni polskiej i kuchni regionalnych -stosuje terminologię właściwą dla poznanych potraw tych kuchni	zawodowych -wprowadza działania korygujące podczas przygotowania potraw -przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw tradycyjnych kuchni staropolskiej i kuchni regionalnych -rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
Dział programowy: XIV. Sporządzanie potraw kuchni różnych narodów.				
-przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno- żywieniowej -rozróżnia i dobiera dodatki do żywności i materiały pomocnicze podczas sporządzania potraw -wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania potraw -rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej sporządzania potraw -wykonuje potrawy kuchni różnych narodów wg receptury	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw -stosuje różne sposoby rozdrabniania surowców w zależności od ich przeznaczenia -dobiera zastawę stołową do serwowania dań -przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw kuchni różnych narodów	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki termicznej -rozróżnia zwyczaje żywieniowe innych narodów	-stosuje nazewnictwo kuchni różnych narodów -samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza potrawy kuchni świata -samodzielnie wykonuje i dekoruje wg receptury potrawy -sporządza i rozróżnia potrawy kuchni różnych narodów -stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla poznanych potraw tych kuchni	-przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej -analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych -wprowadza działania korygujące podczas przygotowania potraw -przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw kuchni różnych narodów -rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania

z pomocą nauczyciela				
Dział programowy: XV. Sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich.				
-przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno- żywieniowej -rozróżnia i dobiera dodatki do żywności i materiały pomocnicze podczas sporządzania potraw -wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania potraw -rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej sporządzania potraw -wykonuje potrawy dietetyczne i wegetariańskie wg receptury z pomocą nauczyciela	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw -stosuje różne sposoby rozdrabniania surowców w zależności od ich przeznaczenia -dobiera zastawę stołową do serwowania dań -przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw dietetycznych i wegetariańskich	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki termicznej -rozróżnia potrawy poszczególnych rodzajów diet -proponuje potrawy do danego jadłospisu diety	-samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza potrawy dietetyczne i wegetariańskie -samodzielnie wykonuje i dekoruje wg receptury potrawy -stosuje terminologię właściwą dla poznanych potraw dietetycznych i wegetariańskich	-przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej -analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów zawodowych -wprowadza działania korygujące podczas przygotowania potraw -przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych i wegetariańskich -rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania
Dział programowy: XVI. Żywność wygodna i funkcjonalna.				
-przestrzega Regulaminu zajęć praktycznych w pracowni technologiczno- żywieniowej -rozróżnia i dobiera dodatki do żywności i materiały pomocnicze podczas	-odważa i odmierza składniki na podstawie receptur -oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na surowce do przygotowania potraw	-planuje etapy sporządzania potraw wg receptury -zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki	-samodzielnie i zgodnie z wymaganiami ilościowymi i jakościowymi w oparciu o receptury sporządza potrawy dietetyczne i wegetariańskie	-przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej -analizuje zdarzenia, rozwiązuje problemy w czasie pracy w oparciu o wiedzę z teoretycznych przedmiotów

sporządzania potraw -wykonuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowców stosowanych do przygotowania potraw -rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej sporządzania potraw -wykonuje potrawy z półproduktów żywności wygodnej i funkcjonalnej wg receptury z pomocą nauczyciela	-stosuje różne sposoby rozdrabniania surowców w zależności od ich przeznaczenia -dobiera zastawę stołową do serwowania dań -przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw z półproduktów żywności wygodnej i funkcjonalnej -wskazuje produkty żywności wygodnej i funkcjonalnej	termicznej -wykorzystuje żywność wygodną i funkcjonalną do sporządzania potraw i napojów	-samodzielnie wykonuje i dekoruje wg receptury potrawy -stosuje terminologię właściwą dla poznanych potraw dietetycznych i wegetariańskich	zawodowych -wprowadza działania korygujące podczas przygotowania potraw -przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw sporządzonych z półproduktów żywności wygodnej i funkcjonalnej -rozwija swoje zawodowe uzdolnienia i zainteresowania