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
- 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	- 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	- określa zasady stosowania dodatków do żywności - uzasadnia sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - interpretuje znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami	- 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	- 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
- wymienia procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych;	- opisuje cel stosowania procedur zapewniających bezpieczeństwo żywności obowiązujących w zakładach gastronomicznych	- charakteryzuje procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii, systemy jakości HACCP, GMP, GHP, ISO.	- określa CCK w procesie produkcyjnym - określa kryteria monitorowania CCK - charakteryzuje wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego	- 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
- 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 í 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

oraz podaje przykłady - 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	- 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	- 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	typu o/w, w/o - 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	przypraw oraz ziół. - podaje wzory chemiczne kwasu linolowego i linolenowego - analizuje i koryguje warunki przechowywania tłuszczy 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

- 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	- 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	- 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	- 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	- 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,
- podaje zasady obróbki wstępnej i cieplnej warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków - podaje zasady obróbki wstępnej i cieplnej warzyw strączkowych suchych - wymienia podstawowy asortyment potraw z warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych	warzyw strączkowych suchych, kapustnych i korzeniowych, - wskazuje zastosowanie kulinarne warzyw zabarwionych chlorofilem, karotenem, antocyjanami oraz warzyw strączkowych suchych, kapustnych i korzeniowych - określa wpływ obróbki cieplnej (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie) na jakość potraw - wymienia przetwory warzywne, owocowe, z grzybów i ziemniaków	- 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 cieplnej na jakość i wartość odżywczą potraw z warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków - omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki cieplnej - 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	na jakość i wartość odżywczą potraw z warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków - omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki cieplnej warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków - określa przydatność kulinarną poszczególnych przetworów warzywnych, owocowych, z grzybów i ziemniaków	grzybów i ziemniaków
2. Charakterystyka jaj				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący

- 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	- Przedstawia budowę jaja, - przedstawia skład chemiczny jaj - określą wartość odżywczą - wskazuje wyróżniki świeżości jaj - ocenia świeżość jaj różnymi sposobami, - wskazuje warunki przechowywania jaj, - wyjaśnia wpływ obróbki wstępnej jaj na ich	- Przedstawia dokładnie budowę jaja - przedstawia skład chemiczny jaj i określa wartość odżywczą , - przedstawia parametry obróbki cieplnej - w zależności od rodzaju sporządzanej potrawy przedstawia zmiany fizykochemiczne podczas obróbki cieplnej - wyjaśnia rolę jaj w procesach: zagęszczania, sklejania,	- Przedstawia mechanizm przemian w składnikach jaj podczas przechowywania. - Przedstawia zawartość poszczególnych składników odżywczych i ich wpływ na organizm - przedstawia mechanizm emulgowania, sklejania, zagęszczania	Scharakteryzuje jaja strusie i przepiórcze szczegółowo przedstawia skład chemiczny omawia wykorzystanie jaj strusich i przepiórczych w produkcji potraw smażonych i gotowanych przedstawia możliwości wykorzystania jaj w potrawach nietypowych
	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

- 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	- 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	- 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	- 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	- 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

- 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	- 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	- 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	- 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	- weryfikuje wartość odżywczą 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
- 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	- 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	- 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	- 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	- 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
- dzieli zupy i sosy ze względu na główny składnik, technikę sporządzania i temperaturę podawania - wymienia rodzaje wywarów stosowanych w produkcji	- podaje zasady gotowania wywarów - odpowiednio dobiera dodatki do zup, - zna zasady podawania zup - dobiera składnik główny sosu	- omawia zasady sporządzania różnych wywarów - charakteryzuje etapy sporządzania zup czystych i zagęszczanych oraz sosów wszystkich typów - omawia sposoby zagęszczania zup	- obiera naczynia w zależności od rodzaju zupy - omawia techniki sporządzania sosów gorących - charakteryzuje	analizuje wartość odżywczą różnego rodzaju zup weryfikuje techniki przygotowania sosów i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej

gastronomicznej - 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	do rodzaju potrawy, do której sos będzie podawany - definiuje pojęcia: podprawianie i redukowanie sosów - zna sposoby przechowywania zup i sosów -zna zasady podawania sosów - wymienia dodatki do zup czystych i zagęszczanych	i sosów - 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	poszczególne sosy gorące i zimne - omawia wartość odżywczą zup i sosów	- 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
- wymienia zwierzęta rzeźne i dzikie - Definiuje pojęcia: tusza,półtusz, 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	- 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	- 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	- 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	-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
- 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	- 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	- 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	-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	- 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

- 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	- 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	- 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	- 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	- 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
- 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	- 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	- 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	- 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	- dobiera przekąski do pozostałego menu pod kontem uzupełnienia wartości odżywczej

Dział VII. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
- 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 dozowlone i zabronione w poszczególnych dietach	- 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	- 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	- 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	- 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
- 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	- 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	- opisuje potrawy i napoje 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	- 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	- 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
- 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	- 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	- 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	- 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	- charakteryzuje różnice między podstawowymi kuchniami europejskimi - uzasadnia podobieństwa dań występujących w kuchniach różnych narodów