

WYMAGANIA EDUKACYJNE

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA

KL. I, II, III SZKOŁA BRANŻOWA I STOPNIA

ROZDZIAŁ: WIADOMOŚCI WSTĘPNE, PODSTAWOWE WIADOMOŚCI O ŚRODKACH SPOŻYWCZYCH				
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 najważniejsze składniki odżywcze żywności decydujące o jej wartości (białka, węglowodany, tłuszcze, witaminy, składniki mineralne) • 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 opakowaniem 	<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.

ROZDZIAŁ: OCENA JAKOŚCI ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH, ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ I BEZPIECZEŃSTWEM ZDROWOTNYM				
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 CCP w procesie produkcyjnym określa kryteria monitorowania CCP 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;
ROZDZIAŁ: PROCES PRODUKCYJNY W ZAKŁADZIE GASTRONOMICZNYM				
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

ROZDZIAŁ: PRZYPRAWY, TŁUSZCZE SPOŻYWCZE

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> definiuje pojęcie: tłuszcz dzieli tłuszcze ze względu na budowę chemiczną, pochodzenie, konsystencję podaje wartość odżywczą tłuszczów roślinnych i zwierzęcych planuje normatyw surowcowy potraw wykonanych z wykorzystaniem tłuszczów i podaje przykłady wymienia podstawowe właściwości tłuszczów wymienia grupy tłuszczów roślinnych i zwierzęcych wskazuje surowce tłuszczowe dokonuje klasyfikacji podstawowych przypraw i ziół i dodatków do żywności stosowanych w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje, czym się różnią tłuszcze nasycone od nienasyconych charakteryzuje budowę chemiczną tłuszczów dzieli oleje ze względu na proces ich otrzymywania i stopień przetworzenia charakteryzuje omawia poszczególne etapy produkcji margaryny i masła poszczególne rodzaje olejów charakteryzuje tłuszcze roślinne przetworzone dobiera tłuszcz do potrawy w zależności od techniki jej sporządzania podaje warunki przechowywania tłuszczów zna zastosowanie tłuszczów w produkcji potraw zna zastosowanie podstawowych przypraw i ziół i dodatków do żywności 	<ul style="list-style-type: none"> podaje wartość odżywczą tłuszczów roślinnych i zwierzęcych 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 	<ul style="list-style-type: none"> omawia poszczególne etapy produkcji margaryny i masła 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 	<ul style="list-style-type: none"> planuje normatyw surowcowy potraw wykonanych z wykorzystaniem tłuszczów i przypraw oraz ziół. analizuje i koryguje warunki przechowywania tłuszczu i przypraw oraz proponuje ich modyfikację charakteryzuje wpływ przypraw na zdrowie człowieka

ROZDZIAŁ: WARZYWA, ZIEMNIAKI, GRZYBY, OWOCE

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 • 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 	<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 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 	<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 omawia metody utrwalania różnych przetworów warzywnych, owocowych, z grzybów i ziemniaków • charakteryzuje poszczególne przetwory warzywne, owocowe, z 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 	<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 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 • wymienia asortyment potraw z wykorzystaniem przetworów warzywnych, owocowych i z grzybów 	<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, grzybów i ziemniaków

ROZDZIAŁ: MLEKO I JEGO PRZETWORY

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 	<p>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</p>	<p>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</p>

ROZDZIAŁ: JAJA				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> • przedstawia ogólnie budowę jaj, • określa skład chemiczny jaj, • ocenia świeżość jaj, • wskazuje warunki przechowywania jaj, • zna zasady przeprowadzania dezynfekcji jaj, • wymienia asortyment potraw z jaj gotowanych i smażonych • wymienia zastosowanie jaj w produkcji kulinarnej, postępuje 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 bezpieczeństwo • zna sposoby sporządzania potrawy z jaj smażonych i gotowanych, • ogólnie przedstawia zmiany fizykochemiczne podczas obróbki cieplnej 	<ul style="list-style-type: none"> • 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, sklejanie, emulgowania oraz spulchniania, 	<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, sklejanie, zagęszczania 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
ROZDZIAŁ: PRZETWORY ZBOŻOWE				
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 	<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 	<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 	<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 	<ul style="list-style-type: none"> • weryfikuje wartość odżywczą produktów zbożowych • ocenia przydatność gastronomiczną produktów zbożowych • dobiera potrawy z mąki w zależności od

<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • 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"> • 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 • wymienia sposoby zastosowania kasz gotowanych różnymi sposobami 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>wymagań jakościowych i wartości odżywczej</p>
---	--	---	--	--

ROZDZIAŁ: CIASTA				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> wymienia surowce stodzące wymienia skład chemiczny surowców stodzących wymienia zastosowanie surowców stodzących do sporządzania potraw i napojów wymienia środki spulchniające wymienia rodzaje ciast i deserów, np. ciasto drożdżowe, kruche, półkruche francuskie, półfrancuskie, parzone, piernikowe, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, wymienia półprodukty ciastkarskie, np. syropy, pomady, glazury, kremy, masy wymienia wyroby ciastkarskie, np. ciasta, placki, pączki, keksy, rolady, babki, strucle, torty, babeczki, wyroby drobne, tarty i inne zna surowce i techniki sporządzania podstawowych ciast i deserów 	<ul style="list-style-type: none"> określa surowce stodzące charakteryzuje skład chemiczny i wartość odżywczą surowców stodzących określa zastosowanie surowców stodzących do sporządzania potraw i napojów przedstawia warunki magazynowania surowców stodzących omawia środki spulchniające doбира 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 	<ul style="list-style-type: none"> określa znaczenie surowców stodzących w żywieniu człowieka analizuje zastosowanie surowców stodzących do sporządzania potraw i napojów charakteryzuje warunki magazynowania surowców stodzących 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 wymienia zasady dekoracji wyrobów ciastkarskich i deserów 	<ul style="list-style-type: none"> przedstawia surowce stodzące ocenia znaczenie surowców stodzących w żywieniu człowieka analizuje warunki magazynowania surowców stodzących 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 stodzących decyduje i ocenia dobór surowca do produkcji potraw wyjaśnia straty składników odżywczych na etapie produkcji

ROZDZIAŁ: ZUPY I SOSY GORĄCE				
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 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 	<ul style="list-style-type: none"> • podaje zasady gotowania wywarów • odpowiednio dobiera dodatki do zup, • zna zasady podawania zup • dobiera składnik główny sosu 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 	<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 i sosów • omawia zasady wykańczania zup • omawia zasady podawania zup czystych i zagęszczanych • podaje temperaturę podawania zup gorących i zimnych 	<ul style="list-style-type: none"> • dobiera sosy gorące i zimne do potrawy • omawia sposoby podawania sosów • dobiera naczynia w zależności od rodzaju zupy • omawia techniki sporządzania sosów gorących • charakteryzuje poszczególne sosy gorące i zimne • omawia wartość odżywczą zup i sosów 	<ul style="list-style-type: none"> • analizuje wartość odżywczą różnego rodzaju zup weryfikuje techniki przygotowania sosów i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej • modyfikuje receptury zup i sosów w celu modyfikacji wartości odżywczej lub eliminacji określonego składnika
ROZDZIAŁ: MIĘSO I PODROBY ZWIERZĄT RZEŹNYCH				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> • wymienia zwierzęta rzeźne • definiuje pojęcia: tusza, półtusza, ćwierćtusza • wymienia znaki weterynaryjne • wymienia elementy kulinarne zwierząt rzeźnych 	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia zmiany poubojowe • rozpoznaje znaki weterynaryjne • wymienia skład chemiczny mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów • przedstawia sposoby przechowywania 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje budowę mięsa i zmiany poubojowe • charakteryzuje znaki weterynaryjne • objaśnia skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów • określa sposoby przechowywania 	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia budowę mięsa i zmiany poubojowe i znaki weterynaryjne • porównuje skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów • analizuje sposoby przechowywania 	<ul style="list-style-type: none"> • analizuje różnice w budowie i składzie chemicznym mięs zwierząt rzeźnych i podrobów • modyfikuje nowoczesne metody utrwalania mięsa i jego przetworów

<ul style="list-style-type: none"> wymienia sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych wymienia zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i przetworów mięsnych do sporządzania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych zna podstawowy asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów dobiera elementy kulinarne do potraw z mięsa opisuje elementy kulinarne zwierząt rzeźnych charakteryzuje wyroby mięsne i podrobowe 	<ul style="list-style-type: none"> utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów rozdziela elementy kulinarne zwierząt rzeźnych określa zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych, 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"> utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych wyjaśnia dobór elementów kulinarnych zwierząt rzeźnych do sporządzania potraw uzasadnia zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i przetworów do sporządzania potraw wyjaśnia wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą potraw z mięsa 	<ul style="list-style-type: none"> decyduje i ocenia dobór surowca do produkcji potraw modyfikuje technikę wykonania potrawy w celu osiągnięcia określonej wartości odżywczej potrawy
--	--	---	---	---

ROZDZIAŁ: DRÓB

Dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> dokonywa podziału drobiu podaje warunki przechowywania drobiu, zna etapy obróbki wstępnej drobiu wymienia potrawy sporządzane z drobiu wymienia etapy wykonania potraw z drobiu 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje potrawy sporządzane z drobiu przedstawia etapy wykonania potraw z drobiu przedstawia techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu podaje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z drobiu zna skład chemiczny mięsa drobiu definiuje techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu dobiera zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu 	<ul style="list-style-type: none"> omawia potrawy sporządzane z drobiu dobiera etapy wykonania potraw z drobiu dobiera techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu opisuje zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas sporządzania potraw z drobiu przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu zna wartość odżywczą i skład chemiczny drobiu 	<ul style="list-style-type: none"> planuje etapy wykonania potraw z drobiu dobiera techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu do jakości mięsa porównuje wartość odżywczą mięsa drobiu analizuje wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą potraw z drobiu analizuje zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas sporządzania potraw z drobiu 	<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

ROZDZIAŁ: DZICZYŻNA				
Dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> • umie dokonać podziału zwierzyny łownej, • wymienia elementy kulinarne dziczyżny • zna etapy obróbki wstępnej 	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia skład chemiczny dziczyżny, • przedstawia sposoby przechowywania dziczyżny • zna podstawowy asortyment potraw z dziczyżny 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje budowę mięsa i zmiany poubojowe • objaśnia skład chemiczny i wartość odżywczą dziczyżny, • określa sposoby przechowywania i utrwalania dziczyżny, • rozróżnia elementy kulinarne dziczyżny 	<ul style="list-style-type: none"> • porównuje skład chemiczny i wartość odżywczą dziczyżny, • analizuje sposoby przechowywania i utrwalania dziczyżny • wyjaśnia dobór elementów kulinarnych dziczyżny do sporządzania potraw • uzasadnia zastosowanie - 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 dziczyżny,
ROZDZIAŁ: RYBY I OWOCE MORZA				
Dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> • wymienia potrawy sporządzone 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 sporządzone 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 sporządzone 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 	<ul style="list-style-type: none"> • analizuje potrawy sporządzone 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 • 	<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 • analizuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza

ROZDZIAŁ: POTRAWY PÓŁMIĘSNE I WEGETARIAŃSKIE				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> wymienia podstawowe rodzaje potraw półmięsnych i ich zastosowanie. wskazuje różnice między potrawami półmięsnymi a mięsnymi. zna podstawowe techniki przygotowania (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie) oraz przykłady potraw. wymienia rodzaje potraw wegetariańskich i główne składniki wykorzystywane w kuchni wegetariańskiej 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje poszczególne grupy potraw półmięsnych: gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane. omawia wpływ obróbki cieplnej na smak i wartość odżywczą potraw półmięsnych. opisuje rodzaje potraw wegetariańskich oraz ich ogólną wartość odżywczą. 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia zasady przygotowania potraw półmięsnych w zależności od metody obróbki cieplnej. porównuje różne techniki przygotowania potraw półmięsnych i ocenia ich wpływ na jakość potrawy. omawia techniki przygotowania potraw wegetariańskich, w tym sposoby zastępowania mięsa białkiem roślinnym. 	<ul style="list-style-type: none"> układa plan przygotowania potraw półmięsnych z uwzględnieniem kolejności czynności technologicznych. analizuje wpływ właściwego doboru składników oraz techniki obróbki na smak i wartość odżywczą potraw. planuje przygotowanie pełnowartościowych potraw wegetariańskich zgodnie z zasadami technologii gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> modyfikuje tradycyjne przepisy, uwzględniając nowe trendy żywieniowe oraz zasady zdrowego odżywiania. proponuje innowacyjne rozwiązania technologiczne oraz sposoby podania potraw.
ROZDZIAŁ: ZAKĄSKI ZIMNE I GORĄCE				
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 i podawania przekąsek 	<ul style="list-style-type: none"> rozdziela 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 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje dobór techniki i metod sporządzania przekąsek na ich jakość i wartość odżywczą przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek analizuje wpływ obróbki wstępnej i cieplnej na wartość odżywczą przekąsek dobiera przekąski do pozostałego menu 	<ul style="list-style-type: none"> omawia zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas sporządzenia przekąsek dobiera przekąski do pozostałego menu pod kątem uzupełnienia wartości odżywczej

ROZDZIAŁ: DESERY				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> wymienia podstawowe rodzaje deserów (z mąki, kasz, owoców, flambirowane, zestalane na zimno, zestalane na gorąco, mrożone). zna podstawowe techniki dekorowania deserów. rozdziela desery zestalane i niezestalane. wskazuje przykłady popularnych deserów z każdej grupy. zna podstawowe zasady bezpieczeństwa podczas flambirowania 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje desery z mąki, kasz i owoców — zwłaszcza te niezestalane (np. musy, kremy, kompoty). wyjaśnia zasady doboru prostych dekoracji (owoce, posypki, bita śmietana, sosy). omawia budowę deserów flambirowanych i podaje przykłady ich zastosowania. opisuje różnice między deserami zestalonymi na zimno (np. galaretki, serniki na zimno) a na gorąco (np. budynie, kisiele). omawia cechy charakterystyczne deserów mrożonych (lody, sorbety). 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia zasady przygotowania poszczególnych rodzajów deserów flambirowanych oraz stosowanego w nich alkoholu. omawia techniki przygotowania deserów zestalanych na zimno i na gorąco, uwzględniając rolę żelatyny, skrobi i jaj. dobiera właściwe surowce i techniki obróbki dla różnych rodzajów deserów mrożonych. wyjaśnia zasady komponowania deserów pod względem smaku, struktury i kolorystyki. przedstawia wpływ sposobu dekoracji na atrakcyjność i odbiór deseru. 	<ul style="list-style-type: none"> planuje proces technologiczny wykonania deserów różnych typów, uwzględniając kolejność czynności, temperaturę i czas przygotowania. analizuje wpływ składników na konsystencję i trwałość deserów zestalanych (na zimno i gorąco). dokonyuje modyfikacji receptur w celu poprawy jakości, wartości odżywczej lub walorów sensorycznych deseru. wyjaśnia zasady wykonania deserów mrożonych z zachowaniem technik zapobiegających powstawaniu kryształków lodu. 	<ul style="list-style-type: none"> tworzy autorskie receptury deserów, łącząc różne techniki przygotowania i nowatorskie połączenia smakowe. wprowadza modyfikacje do tradycyjnych receptur, uwzględniając aktualne trendy gastronomiczne projektuje kreatywne dekoracje i formy podania deserów, dostosowując je do charakteru potrawy i okazji. ocenia jakość gotowych deserów i proponuje profesjonalne usprawnienia w zakresie smaku, tekstury i wyglądu.
ROZDZIAŁ: NAPOJE GORĄCE I ZIMNE				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> wymienia napoje zimne i gorące wymienia techniki i metody sporządzania napojów 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje poszczególne napoje przedstawia wpływ używek na organizm człowieka rozdziela techniki i metody sporządzania napojów 	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje napoje określa wpływ używek na organizm człowieka dobiera techniki i metody sporządzania napojów 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje wpływ używek na organizm człowieka analizuje techniki i metody sporządzania napojów 	<ul style="list-style-type: none"> planuje proces produkcji różnych napojów zimnych porównuje cechy kawy różnego gatunku i przygotowanych

<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje kaw, gatunki herbaty oraz czekolady rozdziela sprzęt i zastawę stołową do serwowania poszczególnych napojów 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje rodzaje kaw, gatunków herbaty oraz czekolady 	<ul style="list-style-type: none"> dobiera sposoby dekorowania napojów zna skład chemiczny i wartość odżywczą napojów 	<ul style="list-style-type: none"> 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"> z wykorzystaniem odmiennych technik parzenia analizuje różne odmiany i rodzaje herbaty
---	---	---	--	---

ROZDZIAŁ: POTRAWY DIETETYCZNE

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 sporządzenia 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 sporządzenia 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 	<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 porównuje potrawy stosowane w żywieniu podstawowym z dietetycznym

ROZDZIAŁ: KUCHNIE NARODOWE I REGIONALNE

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 • 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 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 • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • analizuje potrawy i napoje kuchni staropolskiej i regionalnych • charakteryzuje wartość odżywczą potraw i surowców w kuchni staropolskiej i regionalnych • porównuje zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce i obecnie • 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 	<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 • charakteryzuje różnice między podstawowymi kuchniami europejskimi • uzasadnia podobieństwa dań występujących w kuchniach różnych narodów

ROZDZIAŁ: TRENDY W TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> • wymienia podstawowe trendy współczesnej gastronomii: food pairing, kuchnię fusion, kuchnię molekularną i kuchnię przyszłości. • zna ogólne założenia każdego z trendów. • wskazuje przykłady prostych dań wykorzystujących łączenie smaków lub tradycji kulinarnych. • rozumie, że gastronomia rozwija się wraz z technologią i potrzebami żywieniowymi człowieka. 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje podstawowe założenia food pairingu (łączenie smaków i aromatów na zasadzie podobieństwa lub kontrastu). • opisuje cechy kuchni fusion oraz przykłady łączenia kuchni regionalnych i światowych. • omawia ogólne zasady kuchni molekularnej i jej zastosowanie w gastronomii. • zna podstawowe kierunki rozwoju kuchni przyszłości 	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia zasady food pairingu, potrafi wskazać konkretne produkty, które dobrze się komponują według tego trendu. • przedstawia techniki i przykłady potraw charakterystycznych dla kuchni fusion oraz wskazuje atuty takiego podejścia. • omawia podstawowe techniki kuchni molekularnej (np. sferyfikacja, żelowanie, emulgowanie) oraz wyjaśnia ich cele. 	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia wpływ technik kuchni molekularnej na strukturę, wygląd i smak potraw. • przedstawia przykłady rozwiązań stosowanych w kuchni przyszłości 	<ul style="list-style-type: none"> • analizuje globalne trendy żywieniowe i przewiduje kierunki rozwoju gastronomii. • ocenia znaczenie nowych technologii żywnościowych dla zdrowia, środowiska i funkcjonowania gastronomii.