

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych.

**Zawód i symbol cyfrowy zawodu:
Technik żywienia i usług gastronomicznych /343404/**

Przedmiot: zajęcia praktyczne technologia gastronomiczna,

Klasa I, II, III

Ocena	Nazwa działu:
I. Bezpieczeństwo i higiena pracy (zastosowanie na wszystkich zajęciach praktycznych)	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none">- wymienić elementy stroju roboczego obowiązującego w pracowni technologicznej- zadbać o swój ubiór (przynosi wymagane wyposażenie osobiste)- utrzymać porządek na stanowisku pracy i w pracowni zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy- zastosować przepisy bhp, ppoż, ochrony środowiska- przygotować stanowisko pracy- wymienić podstawowe pomieszczenia zakładu gastronomicznego- sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych przed ich uruchomieniem oraz kontrolować podczas eksploatacji
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none">- zorganizować stanowisko pracy technika żywienia i usług gastronomicznych- omówić przepisy bhp obowiązujące w pracowni- przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy- rozróżnić środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych- dobrać środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania- udzielić pierwszej pomocy w nagłych wypadkach- wyjaśnić co to jest układ funkcjonalny- wymienić drogi technologiczne w zakładzie gastronomicznym- stosować zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych- rozróżnić pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny- zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu, wyrobu gotowego w procesie produkcji- opisywać wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej- rozróżniać urządzenia znajdujące się w pracowni- obsługiwać urządzenia mechaniczne zgodnie z instrukcją
Dobry	<ul style="list-style-type: none">- dobrze zorganizować stanowisko pracy- biegle posługiwać się narzędziami i sprzętem do obróbki wstępnej- posługiwać się ze zrozumieniem pojęciem układ funkcjonalny- wyjaśnić, dlaczego drogi w zakładzie gastronomicznym nie mogą się krzyżować- wyznaczać na schematach zakładów gastronomicznych drogi technologiczne czyste i brudne- działać zgodnie z zasadami ochrony środowiska i ochrony przeciwpożarowej w pracowni gastronomicznej

	- rozumieć znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu
Bardzo dobry	- bardzo dobrze zaplanować stanowisko pracy - przedstawić skutki nieprzestrzegania zasad bhp - zorganizować pracę na różnych stanowiskach - zaplanować układ funkcjonalny zakładu - ocenić stan przygotowania zakładu gastronomicznego pod względem układu funkcjonalnego - wskazać zagrożenia dla środowiska występujące w zakładzie gastronomicznym
Celujący	- samodzielnie zaplanować wyposażenie pracowni tak aby była ona funkcjonalna oraz spełniała wszystkie wymogi sanitarne i higieniczne. - ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji - wskazać działania w zakładzie gastronomicznym zmierzające do ochrony środowiska
II. Ocena jakości żywności	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- określić zasady oceny organoleptycznej
Dostateczny	- dokonać oceny organoleptycznej
Dobry	- przygotować stanowisko pracy do oceny organoleptycznej i przeprowadzić ją we właściwych warunkach
Bardzo dobry	- definiować pojęcia związane z oceną organoleptyczną: wrażliwość sensoryczna, próg wrażliwości, próg różnicy, współczynnik ważkości, wyróżnik jakościowy - ocenić organoleptycznie produkty metodą punktową - wskazać co to jest daltonizm smakowy, zapachowy i jak można go stwierdzić
celujący	- stosować odpowiednią nomenklaturę w ocenie organoleptycznej - wyciągać wnioski z przeprowadzonej oceny
III. Produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowywania potraw (zastosowanie na wszystkich zajęciach praktycznych)	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- zdefiniować pojęcia: żywność, żywność zepsuta, zafałszowana, genetycznie zmodyfikowana
Dostateczny	- określić zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowywania potraw np. musztardy, octy, pikle i kiszonki
Dobry	- wskazać parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych
Bardzo dobry	- scharakteryzować parametry jakościowe
Celujący	- biegle posługiwać się pojęciami
IV. Procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (zastosowanie na wszystkich zajęciach praktycznych)	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- wymienić etapy procesu technologicznego - rozróżnić etapy obróbki wstępnej
Dostateczny	- rozróżnić metody obróbki wstępnej i właściwej produktów podczas przygotowania potraw - dobierać proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii - porównać jakość surowców przed i po obróbce wstępnej
Dobry	- rozróżnić nowoczesne techniki przygotowania potraw - dobrać metody i techniki do sporządzenia planowanej potrawy
Bardzo dobry	- zastosować nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide, vacuum, pakojet) - śledzić zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej
Celujący	- proponować nowatorskie rozwiązania podczas wykonywania zadań zawodowych

V. Stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii (zastosowanie na wszystkich zajęciach praktycznych)	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- rozróżniać niektóre nazwy stosowane w terminologii kuchennej
Dostateczny	- rozróżniać nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych
Dobry	- rozróżniać nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue
Bardzo dobry	- używać nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych - używać nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue
Celujący	- stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności posługiwania się terminologią międzynarodową właściwą dla gastronomii
VI. Stosuje receptury gastronomiczne (zastosowanie na wszystkich zajęciach praktycznych)	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- czytać receptury - rozróżniać elementy receptury: normatyw surowcowy - odważyć i odmierzyć składniki na podstawie receptur
Dostateczny	- stosować receptury - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na produkty do sporządzania potraw - przeliczać jednostki - odważyć i odmierzyć gramaturę porcji potraw
Dobry	- przeliczyć jednostki, zamieniać na jednostki opakowania
Bardzo dobry	- tworzyć receptury - szacować koszty przygotowania dania (food cost)
Celujący	- tworzyć i wykorzystywać skomplikowane receptury - zmodyfikować przepis na potrawę, recepturę gastronomiczną
VII. Stosuje metody i techniki przygotowania dań (zastosowanie na wszystkich zajęciach praktycznych)	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- rozróżniać podstawowe techniki obróbki termicznej potraw i wskazać ich zastosowanie - zdefiniować podstawowe techniki obróbki termicznej (temperaturę, środowisko)
Dostateczny	- rozróżniać techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, - dobierać metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów
Dobry	- rozróżniać techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym konfitowanie, smażenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie - opisać zmiany w żywności podczas obróbki cieplnej (pozytywne i negatywne) - zareagować na niekorzystne zmiany zachodzące podczas obróbki cieplnej
Bardzo dobry	- dobierać metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide) - przewidywać zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań - rozróżniać nazwy stosowane w terminologii międzynarodowej dotyczące technik kulinarnych
Celujący	- dobierać różne metody i techniki do przygotowywania dań w zależności od zastosowanych produktów

VIII. Dobiera produkty do sporządzania dań (zastosowanie na wszystkich zajęciach praktycznych)

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	- rozróżnić produkty do sporządzania dań - wykonać obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie
Dostateczny	- wykonać obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie z niewielkimi błędami
Dobry	- właściwie wykonać obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania dań - zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas obróbki wstępnej
Bardzo dobry	- bezbłędnie dobrać produkty do wykonania wyznaczonego dania
Celujący	- wykazywać się pomysłowością w dobieraniu produktów do sporządzania dań zgodnie ze sztuką kulinarną oraz uzasadnić swój wybór

IX. Stosuje przyprawy i zioła do sporządzania potraw

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	- wymienić przyprawy, zioła wykorzystywane podczas sporządzania potraw
Dostateczny	- dobierać przyprawy, zioła świeże i suszone, do sporządzanych potraw -rozpoznać smak i wygląd ziół świeżych i suszonych -rozpoznać przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie
Dobry	- przetworzyć świeże zioła sporządzając- oleje smakowe, pasty, zioła suszone - komponować mieszanki przypraw np. curry, garam masala, bouquet garni, pięć smaków
Bardzo dobry	- dobrać mikrozioła i kwiaty jadalne do sporządzenia określonych potrawy
Celujący	- dobrać przyprawy do każdej potrawy

X. Stosuje tłuszcze do sporządzania potraw

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	- wymienić tłuszcze wykorzystywane podczas sporządzania potraw
Dostateczny	- dobrać tłuszcze do smażenia określonych potraw - wskazać zasady doboru tłuszczów do określonej potrawy
Dobry	- rozpoznać korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej - dobrać tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji -dobrać tłuszcze do przygotowania dań zgodnie z recepturą
Bardzo dobry	- zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas obróbki cieplnej
Celujący	- sporządzić masło klarowane

XI. Przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców, grzybów

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	- podać przykłady potraw i napojów sporządzanych z owoców, warzyw, ziemniaków, grzybów kroić i rozdrabniać warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki - sporządzić podstawowe potrawy z błędami jakościowymi przy pomocy nauczyciela z owoców, warzyw, ziemniaków, grzybów - kroić i rozdrabniać warzywa, owoce, grzyby
Dostateczny	- rozpoznać i nazwać owoce i warzywa - określić zastosowanie owoców, grzybów i warzyw w procesie przygotowania potraw - wykonywać różne sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od ich przeznaczenia, np. krojenie: (krążki, słupki, płatki, piórka, kostki, paski), siekanie, miażdżenie, szatkowanie, ścieranie, - zaplanować etapy wykonania dań z warzyw, owoców, grzybów - sporządzać podstawowe potrawy z niewielkimi błędami jakościowymi z grzybów, warzyw, owoców i ziemniaków (zupy, surówki, sałatki, puree warzywne,)

	- przeprowadzić obróbkę cieplną warzyw suchych strączkowych
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów, - rozdrabniać owoce, warzywa, stosując różne techniki krojenia i nazewnictwo francuskie - rozdrabniać ziemniaki w różne kształty, - przeprowadzić obróbkę cieplną warzyw kapustnych, tak aby poprawić cechy organoleptyczne potraw - sporządzać potrawy z warzyw zabarwionych antocyjanami, betalainami, chlorofilem, karotenem, tak aby nie zniszczyć barwników, podnieść wartość odżywczą - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z warzyw, owoców, grzybów - wykańczać i dekorować sporządzone potrawy z warzyw, owoców, grzybów
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić różnorodne potrawy i napoje zgodnie z wymaganiami jakościowymi, przy wykorzystaniu różnorodnych technik i metod obróbki, - dobrać przyprawy do potraw i napojów, - zapobiegać zagrożeniom wpływającym na jakość gotowych potraw i napojów, - garniować potrawy z wykorzystaniem carvingu, - ocenić jakość sporządzonych potraw - dobrać naczynia do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, grzybów
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania potraw, - zaproponować dodatki do potraw i napojów zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej, - zaproponować nowoczesne zasady aranżacji potraw z warzyw, owoców, grzybów

XII. Przygotowuje zupy

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić zupy - wymienić podstawowe surowce do sporządzenia zup - przygotować proste zupy z pomocą nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać produkty i sprzęt potrzebne do przygotowania zup - zaplanować proces otrzymywania zup - przygotować elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup - przygotować wywar do sporządzanych zup - dobrać metodę i technikę do wykonania określonych zup - sporządzać zupy tradycyjne z niewielkimi błędami jakościowymi
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać wywary do sporządzanych zup - przygotować wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw - sporządzać typowe zupy zgodnie z wymaganiami jakościowymi, - dobrać dodatki do zup - zagęścić zupy różnymi technikami
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - samodzielnie i bezbłędnie sporządzać zupy tradycyjne, czyste, specjalne stosując różne techniki i metody produkcji - przygotować dodatki do zup - ocenić jakość sporządzonych zup - dobrać naczynia do serwowania potraw - zaproponować zastosowanie zup w żywieniu dietetycznym - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych zup
celujący	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania zup, bulionów, wywarów - zaproponować dodatki do różnych zup zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej, - zaproponować nowoczesne zasady aranżacji zup

XIII. Przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych

Uczeń potrafi

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać poprawnie proces sterylizacji jaj - ocenić świeżość jaj - rozróżnić potrawy sporządzane z jaj, mleka i napojów mlecznych fermentowanych - dokonać oceny organoleptycznej mleka, - rozróżnić śmietanę od śmietanki - rozróżnić potrawy sporządzane z mleka, napojów mlecznych fermentowanych i jaj - dobrać surowce do sporządzenia potraw z jaj mleka, napojów mlecznych fermentowanych - sporządzać napoje z mleka słodkiego i sfermentowanego oraz jaj przy pomocy nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować przygotowanie potraw z jaj, mleka i produktów mlecznych - dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy z jaj - przygotować potrawy z jaj gotowanych i smażonych z niewielkimi błędami jakościowymi - przyrządzać potrawy z wykorzystaniem mleka i jego przetworów, serów z niewielkimi błędami jakościowymi - poprawnie ubijać pianę z jaj i ją utrwalać - rozpoznać sery dojrzewające - rozróżniać wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki)
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać metody i techniki sporządzania potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych - sporządzać potrawy z wykorzystaniem właściwości wiążących, spulchniających, zagęszczających i emulgujących jaj - sporządzać potrawy z jaj, mleka, przetworów mlecznych zgodnie z wymaganiami jakościowymi - rozpoznać sery miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe - określić zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju - sprawnie przyrządzać potrawy z wykorzystaniem mleka i jego przetworów, serów - stosować różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie - przygotować dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, confit - przygotować dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabagnione)
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - sprawnie przyrządzać potrawy z wykorzystaniem mleka i jego przetworów, serów, jaj wykorzystując różne metody i techniki - dobrać przyprawy do potraw z jaj, mleka, przetworów mlecznych - garniować potrawy z wykorzystaniem carvingu. - sporządzać potrawy z jaj według własnych receptur - ocenić jakość sporządzonych potraw z jaj - dobrać naczynia do serwowania potraw z jaj
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania potraw, - zaproponować dodatki do potraw i napojów zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej, - zaproponować nowoczesne zasady aranżacji potraw lub napojów z jaj oraz mleka

XIV. Przygotowuje podstawowe desery

Uczeń potrafi

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić surowce do sporządzania deserów - rozróżnić desery - zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania deserów - sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować etapy sporządzania deserów podawanych na zimno i gorąco - wybrać właściwe surowce do sporządzenia określonego deseru

	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać metodę i technikę wykonania deserów - sporządzać niektóre desery z błędami jakościowymi - określić zasady sanitarno-higieniczne obowiązujące przy produkcji i przechowywaniu deserów - przygotować elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety - zastosować techniki przygotowania deserów- ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie - dekorować desery stosując surowce podstawowe- owoce, czekoladę
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać desery zgodnie z wymaganiami jakościowymi - zastosować różne techniki przygotowania deserów- flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, - dekorować desery stosując różne surowce podstawowe, zioła, kwiaty jadalne
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać desery flambirowane, - określać zmiany jakie zachodzą w surowcach podczas sporządzania deserów - ocenić jakość sporządzonych deserów - dobierać naczynia do serwowania deserów
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania potraw, - zaproponować dodatki do deserów zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej, - zaproponować nowoczesne zasady aranżacji deserów - wykazać się pomysłowością w przygotowywaniu deserów

XV. Przygotowuje wyroby ciastkarskie

Uczeń potrafi

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić rodzaje ciast - dobrać surowce do sporządzania ciast - prawidłowo przeprowadzić obróbkę wstępna jaj do produkcji ciast - przygotować proste ciasta z pomocą nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować etapy sporządzania wyrobów ciastkarskich - dobrać tłuszcz do ciast - dobrać metodę i technikę do wykonania danego rodzaju ciasta - sporządzać wyroby ciastkarskie z niewielkimi błędami jakościowymi
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie - sporządzać wyroby ciastkarskie na podstawie receptury zgodnie z wymaganiami jakościowymi - dobrać właściwe parametry podczas pieczenia ciasta (temperatura, czas) -sporządzać podstawowe kremy i masy - dekorować wyroby ciastkarskie wykorzystując różne surowce np. posypkę, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego - sporządzać elementy dekoracyjne z czekolady i karmelu - dekorować wyroby ciastkarskie z wykorzystaniem rękawa cukierniczego - porcjować gotowe wyroby np. tory, ciasta - wyjaśnić zmiany zachodzące podczas wypieku ciast - wyjaśnić przyczynę wad ciast - ocenić przydatność określonych ciast w żywieniu różnych grup ludności
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać ciasta zgodnie z nowymi trendami sztuki kulinarnej - wykazywać się pomysłowością w przygotowywaniu różnych ciast - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania wyrobów ciastkarskich

XVI. Przygotowuje dania z mąki, kasz, ryżu

Uczeń potrafi

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić rodzaje kasz, ryżu - rozróżnić rodzaje mąki - przy pomocy nauczyciela przeprowadzić obróbkę wstępną i cieplną dań z mąki, kasz, ryżu - rozróżnić techniki procesu technologicznego do przygotowywania dań z mąki, kasz i ryżu
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy z mąki, kasz, ryżu - zaplanować etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu - dobrać podstawowy sprzęt niezbędny do wykonania dań z mąki, kasz, ryżu - dobrać podstawowe produkty niezbędne do wykonania dań z mąki, kasz, ryżu - przygotować dania z mąki, kasz i ryżu z niewielkimi błędami jakościowymi - rozróżniać rodzaje makaronu
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy - przygotować dania z mąki, kasz i ryżu stosując różne metody i techniki procesu technologicznego - zastosować mąkę do zagęszczania potraw
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać mąkę organoleptycznie - samodzielnie przygotować dania z mąki, kasz i ryżu stosując różne metody i techniki procesu technologicznego - stosować sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań z mąki, kasz i ryżu - sprawnie, samodzielnie oraz bezbłędnie przygotować dania z mąki, kasz i ryżu stosując różne metody i techniki procesu technologicznego - ocenić jakość sporządzonych potraw z mąki, kasz i ryżu - dobierać naczynia do serwowania potraw z mąki kasz i ryżu
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania potraw z mąki, kasz, ryżu - zastosować dania z mąki kasz i ryżu w żywieniu dietetycznym

XVII. Przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzny - określić sposoby obróbki wstępnej mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - wykonać proste potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny z pomocą nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przeprowadzić właściwie obróbkę wstępną mięsa- porcjowanie, formowanie - dobrać sposób rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy np. gulasz, pieczeń, tatar, stek - przeprowadzić zabiegi dodatkowe np. marynowanie, szpikowanie, - przeprowadzić obróbkę cieplną mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać produkty do wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - właściwie dobrać sprzęt potrzebny do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - wykonać proste potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przygotować dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny stosując różne metody i techniki procesu technologicznego z niewielkimi błędami jakościowymi - dobierać rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy - dobrać podstawowy sprzęt niezbędny do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić i nazwać poszczególne części półtuszy wołowej, wieprzowej i cielęcej - właściwie dostosować obróbkę termiczną do danej części półtuszy - zapobiegać niepożądanym zmianom zachodzącym podczas obróbki wstępnej i termicznej - określić temperaturę podania potraw - samodzielnie przygotować dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać rodzaj mięsa do rodzaju przygotowywanego dania
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić jakość przyrządzonych potraw

	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać naczynia do podawania określonych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - porównać i ocenić wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny oraz ocenić ich przydatność w żywieniu różnych grup ludności - zapobiegać stratom wartości odżywczej podczas obróbki wstępnej i termicznej - sprawnie, samodzielnie i bezbłędnie przygotować dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - zaproponować dodatki do potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej, - zaproponować nowoczesne zasady aranżacji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny

XVIII. Przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić gatunki drobiu i ptactwa dzikiego wykorzystywane do sporządzania potraw - wymienić metody obróbki cieplnej stosowane do przygotowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy - wymienić potrawy z drobiu - wykonać proste potrawy z pomocą nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać obróbkę wstępną tuszki drobiu i ptactwa dzikiego- mycie, rozbiór, formowanie - wymienić sposoby formowania drobiu do pieczenia - przygotować drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego - przygotować potrawy z drobnymi błędami jakościowymi - dobrać metodę do sporządzenia potrawy - omówić formowanie drobiu - wyszczególnić składniki nadzień do drobiu - klasyfikować potrawy z drobiu ze względu na sposób obróbki cieplnej
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - samodzielnie sporządzić potrawy z drobiu - uformować drób stosownie do przeznaczenia i metody obróbki cieplnej - zastosować odpowiednią metodę i technikę wykonania do rodzaju surowca - dobrać dodatki do potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - rozróżnić zmiany zachodzące w mięsie drobiowym podczas obróbki cieplnej - scharakteryzować składniki nadzień do drobiu - sporządzać marynaty i nadzienia stosowane do potraw z drobiu - sporządzić potrawę na podstawie receptury -zastosować sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać składniki nadzień i sposób formowania do odpowiedniego gatunku drobiu - ocenić jakość przyrządzonych potraw z drobiu - dobrać naczynia do wydawania dań z drobiu i ptactwa dzikiego - zastosować zasady porcjowania i dekoracji potraw - uzasadnić dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu - samodzielnie, bezbłędnie przygotować dania z drobiu i ptactwa dzikiego stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego, - zaproponować dodatki do potraw z drobiu i ptactwa dzikiego zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej, - zaproponować nowoczesne zasady aranżacji potraw z drobiu i ptactwa dzikiego

XIX. Przygotowuje dania z ryb i owoców morza

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić ryby słodkowodne i morskie
---------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić metody obróbki cieplnej stosowane do potraw z ryb i owoców morza - wykonać proste potrawy z ryb i owoców morza z pomocą nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> -przygotować drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza - wymienić etapy obróbki wstępnej ryb i owoców morza - ocenić świeżość ryb i owoców morza - wymienić metody utrwalania ryb i owoców morza - dobrać dodatki do potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - dobrać metodę do sporządzenia potrawy z ryb i owoców morza
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza -wykonać obróbkę wstępną ryb -wykonać obróbkę wstępną owoców morza - sprawdzić świeżość ryb i owoców morza - scharakteryzować metody obróbki cieplnej - sporządzić potrawę z ryb i owoców morza na podstawie receptury - zastosować odpowiednią metodę i technikę do wykonania potrawy - zastosować zasady doprawiania potraw. - uzasadnić dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić przyczyny szybkiego psucia się ryb - dobrać sposób obróbki wstępnej i cieplnej do odpowiedniego gatunku ryby - dobrać dodatki do potraw z ryb - sprawnie, samodzielnie i bezbłędnie przygotować dania z ryb i owoców morza, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania potraw z ryb i owoców morza - zaproponować dodatki do potraw z ryb i owoców morza zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej, - zaproponować nowoczesne zasady aranżacji potraw z ryb i owoców morza

XX. Przygotowuje sosy

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić sosy - przygotować sprzęt i produkty potrzebne do sporządzania sosów - wykonać proste sosy z pomocą nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału sosów - dobierać sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów - przedstawić etapy sporządzania sosów gorących i zimnych - przygotować kości, elementy tusz, zioła, warzywa do sporządzenia wywarów - sporządzić sosy z błędami jakościowym
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - samodzielnie przygotować sosy podstawowe i dodatkowe -dobrać sposób podprawiania do rodzaju sosu
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - samodzielnie, sprawnie, bezbłędnie przygotować wszystkie sosy (gorące , zimne, podstawowe, dodatkowe)
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania sosów, - zaproponować wydanie sosów zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej,

XXI. Przygotowuje przystawki

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie przystawka - dokonać podziału przystawek na zimne i gorące - podać przykłady przystawek zimnych i gorących z różnych surowców - dobrać surowce do produkcji przystawek - wykonać proste przystawki z pomocą nauczyciela - określać zasady sanitarno-higieniczne obowiązujące przy produkcji przystawek
---------------	--

	- sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń
Dostateczny	- przygotować podstawowe przystawki korzystając z receptur i norm technologicznych z drobnymi błędami jakościowymi - przestrzega przepisów bhp podczas produkcji przystawek - wymienić elementy stosowane do dekoracji zakąsek - wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej zakąski - dobrać metodę i technikę do wykonania określonej przystawki - stosować zasady sanitarno-higieniczne obowiązujące przy produkcji przystawek
Dobry	- dobrać dodatki do przystawek - wykonać przekąski z różnych surowców - zaplanować dekorację i sposób podania wybranych przystawek - wskazać naczynia stosowane do wydawania zakąsek - wyjaśnić zasady przechowywania przystawek z różnych surowców - przygotować przystawki w zależności od temperatury podawania i produktu stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
Bardzo dobry	- ocenić jakość sporządzonych przekąsek - garniować przekąski zgodnie z obowiązującymi zasadami - sprawnie, samodzielnie i bezbłędnie przygotować przystawki w zależności od temperatury podawania i produktu stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
Celujący	- wyszukiwać i prezentować nowe, ciekawe propozycje przystawek zimnych i gorących - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania przystawek

XXII. Przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	- dobrać produkty do sporządzenia określonych potraw dietetycznych i wegetariańskich - wykonać proste dania dietetyczne i wegetariańskie z pomocą nauczyciela
Dostateczny	- zaplanować etapy sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety - wykonać dania dietetyczne i wegetariańskie z niewielkimi błędami jakościowymi
Dobry	- zastosować zamienność produktów - wykonywać potrawy wegetariańskie i dietetyczne zgodnie z wymaganiami jakościowymi - dobrać racjonalne metody przygotowania określonych dań
Bardzo dobry	- wykonać dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw - ocenić jakość sporządzonych potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobierać naczynia do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich
Celujący	- przygotować propozycję jadłospisu w zależności od rodzaju diety

XXIII. Charakteryzuje dania kuchni różnych narodów

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	- wymienić podstawowe surowce kuchni polskiej i innych narodów - wymienić asortyment potraw typowych dla kuchni różnych narodów - zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw - wykonać dania kuchni polskiej i innych narodów przy pomocy nauczyciela
Dostateczny	- zaplanować sporządzanie dań kuchni różnych narodów - wykorzystać w produkcji gastronomicznej tradycyjne surowce kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, tajskiej, chińskiej, indyjskiej - wymienić metody obróbki cieplnej charakterystyczne dla kuchni różnych narodów

	<ul style="list-style-type: none"> - opisać dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) - wykonać dania kuchni różnych narodów z niewielkimi błędami jakościowymi
Dobry	- wykonać potrawy kuchni polskiej i innych narodów
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - samodzielnie, sprawnie wykonać dania kuchni różnych narodów - ocenić jakość sporządzonych potraw kuchni różnych narodów - dobierać naczynia do serwowania potraw kuchni różnych narodów
Celujący	- zaproponować menu kuchni polskiej i charakterystyczne dla kuchni innych narodów
XXIV. Rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowywania dań	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- rozpoznać zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowywania dań
Dostateczny	- wskazać zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda
Dobry	- prawidłowo dokonać oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego
Bardzo dobry	- zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań
Celujący	- bezbłędnie rozpoznać zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowywania dań, nazwać je oraz im zapobiegać.
XXV. Stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowywania dań	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- przy pomocy nauczyciela dobrać sprzęt i urządzenia do sporządzania określonych dań
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać sprzęt i urządzenia do sporządzania określonych dań - posługiwać się instrukcjami obsługi urządzeń wykorzystywanymi podczas przygotowywania dań - obsługiwać urządzenia i sprzęt pod nadzorem nauczyciela
Dobry	- samodzielnie obsługuje urządzenia i sprzęt
Bardzo dobry	- potrafi zaproponować inne urządzenia, które można wykorzystać do przygotowywania dań
Celujący	- stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości dotyczących nowoczesnego sprzętu gastronomicznego (jego funkcji, zastosowań)
XXVI. Przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - zidentyfikować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas przygotowywania dań - określić krytyczne punkty kontroli podczas przygotowywania określonego dania przy pomocy nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności - rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - zapobiegać zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań - przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP
Bardzo dobry	- stosować zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP podczas przygotowywania dań
Celujący	- stworzyć system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP
XXVII. Wydawanie dań	

Uczeń potrafi;

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none">- przygotować stanowisko pracy do wydawania dań- wymienić podstawową zastawę stołową do wydawania dań- zidentyfikować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas wydawania dań
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none">- przygotować elementy dania- przygotować narzędzia potrzebne do wydawania określonego dania- odważyć i odmierzyć gramaturę porcji potraw- rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań- zorganizować właściwie stanowisko do wydawania dań- należyście użyć podstawowej zastawy stołowej- wydać potrawy i napoje
Dobry	<ul style="list-style-type: none">- zapobiegać zagrożeniom w trakcie wydawania dań- rozróżnić wszystkie elementy zastawy stołowej i określić ich przeznaczenie- określić wielkość porcji różnych potraw i napojów- określić temperatury podawania różnych potraw i napojów- wyporcjować zgodnie z zasadami określone dania i napoje- zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw i napojów- przestrzegać zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none">- zaplanować zastawę do wydawania określonych dań w zależności od metody podawania potraw i napojów- stosować zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP podczas wydawania dań
Celujący	<ul style="list-style-type: none">- zaplanować wykorzystanie zastawy stołowej z przeznaczeniem do przygotowania odpowiednich potraw na wybraną okoliczność- stworzyć system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP- stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności wydawania dań