

## Przedmiot: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Dział programowy: I Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<b>Uczeń:</b>				
<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zdefiniować pojęcie żywność;</li> <li>zidentyfikować surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej</li> <li>zdefiniować „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia” oraz „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia”</li> <li>zdefiniować środek spożywczy zafałszowany;</li> <li>sformułować definicję: ocena organoleptyczna;</li> <li>sformułować zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności</li> <li>przedstawić warunki przechowywania żywności</li> <li>wymienić cechy żywności zepsutej</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić zasady stosowania dodatków do żywności;</li> <li>sklasyfikować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów;</li> <li>omówić rezultaty stosowania żywności funkcjonalnej i wygodnej;</li> <li>sformułować definicje: sortyment, asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja;</li> <li>wymienić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów;</li> <li>scharakteryzować sposoby przechowywania różnych grup produktów spożywczych</li> <li>scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas jej przechowywania;</li> <li>dobierać rodzaj tłuszczu</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zastosować zasady oceny organoleptycznej;</li> <li>określić przepisy znakowania żywności;</li> <li>sklasyfikować żywność wg oznakowań na opakowaniu;</li> <li>wyodrębnić cechy żywności mające wpływ na jakość;</li> <li>scharakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności;</li> <li>rozdzielić żywność ze względu na pochodzenie;</li> <li>uzasadnić konieczność przechowywania żywności w określonych warunkach;</li> <li>zidentyfikować zmiany w przechowywanej żywności;</li> <li>opisać sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania;</li> <li>wyjaśnić budowę tłuszczów i ich</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>uzasadnić sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności</li> <li>skorzystać z zasad oceny sensorycznej;</li> <li>ocenić produkt metodą 5 punktową</li> <li>dobierać warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem;</li> <li>zinterpretować oznakowania dodatków do żywności</li> <li>rozdzielić żywność ze względu na trwałość;</li> <li>ocenić żywność na podstawie jej wartości odżywczej;</li> <li>dobierać przyprawy do określonej potrawy lub napoju;</li> <li>dobierać sposoby przechowywania do określonego środka żywności</li> <li>ocenić zmiany jakie zaszły w przechowywanej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>posiada wiedzę i umiejętności z zakresu charakterystyki towaroznawczej żywności i sposobu jej przechowywania objęte programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł informacji</li> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami</li> <li>proponuje rozwiązania nietypowe</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• grupować tłuszcze wg pochodzenia i podawać przykłady</li> <li>• znać warunki przechowywania tłuszczów i zabezpieczać przed zepsuciem</li> <li>• znać pojęcie NNKT i podać przykłady ich występowania</li> <li>• wymienić przyprawy stosowane w produkcji gastronomicznej</li> </ul>	<p>do określonych potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• -określić czynniki mające wpływ na psucie się tłuszczów</li> <li>• porównać wartość odżywczą tłuszczów zwierzęcych i roślinnych</li> <li>• wyjaśnić znaczenie stosowania przypraw</li> </ul>	<p>właściwości</p> <p>analizować przyczyny psucia się tłuszczów i sposoby zapobiegania</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wyjaśnić zasady otrzymywania podstawowych tłuszczów</li> <li>• analizować zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej</li> <li>• znać cel i sposób otrzymywania tłuszczów utwardzanych i ich asortyment</li> <li>• ocenić jakość przypraw</li> <li>• dobrać warunki przechowywania przypraw w zależności od ich rodzaju</li> </ul>	<p>żywności</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości;</li> <li>• analizować skład chemiczny tłuszczów i jego wpływ na właściwości fizyczne i wartość odżywczą</li> <li>• porównać wartość odżywczą tłuszczów utwardzonych z tłuszczami roślinnymi i zwierzęcymi</li> <li>• analizować zmiany zachodzące w tłuszczach podczas ich przechowywania</li> <li>• dobierać przyprawy do określonej grupy potraw</li> <li>• analizować wpływ składników przypraw na organizm człowieka</li> </ul>	
<b>Dział programowy: II Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym.</b>				
<b>Ocena dopuszczająca</b>	<b>Ocena dostateczna</b>	<b>Ocena dobra</b>	<b>Ocena bardzo dobra</b>	<b>Ocena celująca</b>
<b>Uczeń:</b>				

<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej;</li> <li>opisać sposób gospodarowania odpadami w gastronomii;</li> <li>wymienić wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii;</li> <li>wymienić metody utrwalania żywności</li> <li>zdefiniować receptury gastronomiczne;</li> <li>zdefiniować metody i techniki sporządzania potraw i napojów;</li> <li>wymienić zasady racjonalnego wykorzystania surowców w produkcji gastronomicznej;</li> <li>określić pojęcie i etapy procesu</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdzielić pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności</li> <li>wskazać regulacje prawne dotyczące zasad gospodarowania odpadami w gastronomii;</li> <li>scharakteryzować metody utrwalania żywności,</li> <li>opisać budowę receptury gastronomicznej</li> <li>sklasyfikować metody i techniki sporządzania potraw i napojów</li> <li>zdefiniować zwroty poprodukcyjne;</li> <li>wskazać możliwość wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych</li> <li>scharakteryzować podstawowe etapy obróbki wstępnej, rozdrabnianie surowców różnymi technikami,</li> <li>scharakteryzować pojęcie procesu produkcyjnego i procesu technologicznego</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>nadzorować przestrzeganie procedur dotyczących postępowania z odpadkami;</li> <li>uzasadnić racjonalny sposób wykorzystywania surowców</li> <li>sformułować procedury dotyczące postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym;</li> <li>zinterpretować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami;</li> <li>opisać znaczenie receptury gastronomicznej jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego;</li> <li>scharakteryzować metody i techniki sporządzania potraw lub napojów;</li> <li>scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;</li> <li>określić cel i znaczenie</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>uzasadnić konieczność kontroli gospodarki odpadami</li> <li>wskazać zależność między zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności</li> <li>uzasadnić konieczność właściwej gospodarki odpadami;</li> <li>ocenić różne metody utrwalania żywności;</li> <li>skontrolować sposób gospodarowania odpadami w gastronomii</li> <li>uzasadnić konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi i w procesie</li> <li>ocenić metody i techniki sporządzania potraw lub napojów;</li> <li>dobierać sposoby rozdrabniania surowca do określonej potrawy</li> <li>określić wpływ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>posiada wiedzę i umiejętności z zakresu procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym objęte programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł informacji</li> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami <ul style="list-style-type: none"> <li>proponuje rozwiązania nietypowe</li> </ul> </li> </ul>
---	---	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>• technologicznego</li> <li>• wyjaśnić znaczenie obróbka wstępna i jej cel</li> <li>• zorganizować stanowisko do obróbki wstępnej warzyw</li> <li>• przeprowadzić obróbkę wstępną popularnych warzyw</li> <li>• znać i przeprowadzić metody obróbki cieplnej, dobrać sprzęt do jej przeprowadzenia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• znać parametry podstawowych metod obróbki cieplnej</li> </ul>	<p>poszczególnych etapów obróbki wstępnej( ręcznej i mechanicznej).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dobierać narzędzia do różnych sposobów rozdrabniania surowców</li> <li>• wyjaśnić sposoby przenoszenia ciepła</li> <li>• znać różne metody obróbki cieplnej ( parametry i zastosowania)</li> <li>• wskazać zmiany zachodzące w produktach podczas obróbki cieplnej</li> </ul>	<p>obróbki wstępnej na wartość odżywczą</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wyjaśnić zjawisko osmozy i podać przykłady w procesach technologicznych</li> <li>• analizować wpływ obróbki cieplnej na wielkość strat surowca, wartość higieniczną półproduktu.</li> <li>• analizować wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą surowców, półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>• wykorzystywać nowoczesny sprzęt i materiały pomocnicze do przeprowadzenia obróbki cieplnej</li> </ul>	
--	--	--	---	--

**Dział programowy: III Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów**

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<b>Uczeń:</b>				
<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wymienić zasady doboru surowców do sporządzenia określonych potraw lub napojów;</li> <li>• nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;</li> <li>• rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów;</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;</li> <li>• wskazać wielkość porcji różnych potraw i napojów;</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zaplanować etapy sporządzenia potraw i napojów lub półproduktów</li> <li>• .zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>przedstawić zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;</li> <li>1. wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>wskazać temperaturę podawania różnych potraw i napojów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem;</li> </ul>	<p>objęte programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł informacji</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów</li> </ul>
<b>Dział programowy: Warzywa</b>				
<b>Ocena dopuszczająca</b>	<b>Ocena dostateczna</b>	<b>Ocena dobra</b>	<b>Ocena bardzo dobra</b>	<b>Ocena celująca</b>
<b>Uczeń:</b>				
<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>znać podział warzyw na podstawowe grupy towaroznawcze oraz ich przedstawicieli</li> <li>znać zasady sporządzania surówek</li> <li>potrafić sporządzić oraz przechowywać surówki</li> <li>zabezpieczać</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>klasyfikować warzywa do grup towaroznawczych</li> <li>przeprowadzać obróbkę cieplną warzyw zabarwionych chlorofilem, karotenom, kapustnych, strączkowych.</li> <li>znać zasady oraz dobierać warzywa na surówki</li> <li>znać wielkość porcji i</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wskazać warzywa, które są dobrym źródłem witaminy C, prowitaminy A, żelaza</li> <li>analizować zmiany zachodzące w warzywach w czasie obróbki cieplnej.</li> <li>przeprowadzać obróbkę cieplną warzyw zabarwionych antocyjanami i betalainami</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>analizować skład chemiczny warzyw, oraz na jego podstawie określać jego wartość odżywczą</li> <li>potrafić uzasadnić warunki przeprowadzania obróbki termicznej poszczególnych grup warzyw</li> <li>dobierać i planować ilość warzyw na różne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z warzyw w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych</li> </ul>

<p>warzywa przed ciemnieniem</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dobrać surowce do podstawowych zakąsek z warzyw</li> </ul>	<p>zasady podawania surówek-- potrafić wskazać przykłady występowania zjawiska osmozy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• znać i stosować zasady sanitarno-higieniczne przy produkcji zakąsek</li> <li>• przechowywać zakąski z warzyw</li> <li>• sporządzać wybrane potrawy jarskie duszone, smażone i zapiekane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• znać wartość odżywczą poszczególnych grup warzyw</li> <li>• znać asortyment zakąsek z warzyw</li> <li>• określać wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą potraw</li> <li>• znać znaczenie i potrafić zastosować potrawy z warzyw duszonych, smażonych i zapiekanych</li> </ul>	<p>rodzaje i ilości surówek</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• potrafić wykorzystać zjawisko osmozy w technologii gastronomicznej</li> <li>• uzupełniać wartość odżywczą (białkową, witaminową) warzyw</li> <li>• dobrać i podać dodatki do potraw smażonych, duszonych i zapiekanych</li> <li>• analizować zmiany fizyko- chemiczne zachodzące podczas smażenia, duszenia, zapiekania potraw jarskich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z warzyw wykraczające poza program nauczania danej klasy</li> </ul>
--	---	--	---	---

**Dział programowy: Ziemiaki**

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<b>Uczeń:</b>				
<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• przeprowadzać obróbkę wstępną ziemniaków</li> <li>• znać zasady gotowania ziemniaków</li> <li>• wymienić alkaloid występujący w ziemniakach</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• znać wartość odżywczą ziemniaków</li> <li>• potrafić podać przykłady zastosowania ziemniaków w produkcji potraw</li> <li>• wyjaśnić co to jest solanina i w której części ziemniaków się znajduje</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• określać rozmieszczenie poszczególnych składników w bulwie ziemniaka</li> <li>• wyjaśnić zjawisko ciemnienia i wymienić sposoby zapobiegania</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wymienić choroby i szkodniki ziemniaków</li> <li>• scharakteryzować przetwory ziemniaczane</li> <li>• wyjaśnić na czym polegają metody zabezpieczania surowców przed ciemnieniem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z ziemniaków objęte programem nauczania, które biegłe wykorzystuje w rozwiązywaniu problemowych</li> </ul>

				zadań teoretycznych i praktycznych <ul style="list-style-type: none"> <li>proponuje rozwiązania nietypowe</li> </ul>
<b>Dział programowy: Grzyby</b>				
<b>Ocena dopuszczająca</b>	<b>Ocena dostateczna</b>	<b>Ocena dobra</b>	<b>Ocena bardzo dobra</b>	<b>Ocena celująca</b>
<b>Uczeń:</b>				
Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>znać podział grzybów i podać przykłady</li> <li>wymienić etapy obróbki wstępnej grzybów świeżych i suszonych</li> </ul>	Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>przeprowadzać obróbkę wstępną grzybów</li> <li>opisać zastosowanie grzybów w produkcji kulinarnej</li> <li>scharakteryzować zasady obróbki cieplnej grzybów świeżych i suszonych</li> </ul>	Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>znać wartość odżywczą grzybów i ich budowę</li> <li>znać trucizny występujące w grzybach</li> <li>scharakteryzować przetwory z grzybów</li> </ul>	Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>opisać dodatkowe informacje o grzybach zaczerpnięte z literatury fachowej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z grzybów w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych</li> </ul>
<b>Dział programowy: Owoce</b>				
<b>Ocena dopuszczająca</b>	<b>Ocena dostateczna</b>	<b>Ocena dobra</b>	<b>Ocena bardzo dobra</b>	<b>Ocena celująca</b>
<b>Uczeń:</b>				
Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić grupy owoców</li> <li>sformułować zasady obróbki wstępnej i cieplnej owoców</li> </ul>	Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>zakwalifikować owoce do odpowiedniej grupy</li> </ul>	Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić przetwory z owoców</li> <li>znać wartość odżywczą owoców</li> <li>dobierać owoce do sposobu wykorzystania w deserach i napojach</li> </ul>	Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>scharakteryzować przetwory owocowe</li> <li>uszerzekać owoce w zależności od zawartości składników odżywczych i witamin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z owoców objęte programem nauczania, które biegle</li> </ul>

				<p>wykorzystuje w rozwiązywaniu problemowych zadań teoretycznych i praktycznych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>proponuje rozwiązania nietypowe</li> </ul>
<b>Dział programowy: Mleko i jego przetwory</b>				
<b>Ocena dopuszczająca</b>	<b>Ocena dostateczna</b>	<b>Ocena dobra</b>	<b>Ocena bardzo dobra</b>	<b>Ocena celująca</b>
<b>Uczeń:</b>				
<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>sporządzać napoje z mleka słodkiego i fermentowanego</li> <li>przechowywać mleko i przetwory mleczne</li> <li>sporządzać proste potrawy z serów</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>znać skład chemiczny i wartość odżywczą mleka</li> <li>znać asortyment potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>odróżnić śmietanę od śmietanki</li> <li>znać metody utrwalania mleka</li> <li>znać gatunki handlowe mleka, śmietanki i serów</li> <li>znać metodę otrzymywania mleka twarogowego</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>znać wartość odżywczą przetworów mlecznych</li> <li>scharakteryzować metody utrwalania mleka i przetworów mlecznych</li> <li>wyjaśnić znaczenie mleka i przetworów w żywieniu</li> <li>wykorzystać mleko i jego przetwory do sporządzania potraw</li> <li>porównać wartość odżywczą serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych</li> <li>znać etapy produkcji sera podpuszczkowego</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>znać mikroflorę mleka pożyteczną i szkodliwą oraz jej wpływ na procesy zachodzące w mleku i przetworach</li> <li>analizować powstawanie wad serów podpuszczkowych</li> <li>analizować zmiany zachodzące w czasie przechowywania serów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z mleka i jego przetworów w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych</li> <li>wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z mleka i jego przetworów wykraczające poza program nauczania danej klasy</li> </ul>



<b>Dział programowy: Jaja i przetwory z jaj</b>				
<b>Ocena dopuszczająca</b>	<b>Ocena dostateczna</b>	<b>Ocena dobra</b>	<b>Ocena bardzo dobra</b>	<b>Ocena celująca</b>
<b>Uczeń:</b>				
<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nazwać zasadnicze części jaja</li> <li>• ocenić świeżość jaj</li> <li>• przygotowywać potrawy z jaj gotowanych i smażonych</li> <li>• wymienić sposoby konserwowania jaj</li> <li>• wymienić asortyment potraw z jaj gotowanych</li> <li>• wymienić asortyment potraw z jaj smażonych</li> <li>• wymienić potrawy, w których wykorzystano właściwości wiążące, zagęszczające, spulchniające i emulgujące jaj</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wymienić sposoby przechowywania jajek</li> <li>• przedstawić asortyment z przetworów jaj</li> <li>• przeprowadzić obróbkę wstępną jaj</li> <li>• przygotować podstawowe zakąski jaj oraz sosy zimne</li> <li>• ocenić świeżość jaj</li> <li>• opisać budowę jaja</li> <li>• dobierać tłuszcze do smażenia jaj</li> <li>• podać zastosowanie właściwości wiążących, zagęszczających, spulchniających i emulgujących jaj</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• określić skład chemiczny i wartość odżywczą jaj</li> <li>• sporządzać potrawy gotowane z jaj</li> <li>• sporządzać potrawy smażone z jaj</li> <li>• wykorzystać właściwości wiążące i zagęszczające jaj w produkcji potraw</li> <li>• wykorzystać właściwości spulchniające jaj w produkcji potraw</li> <li>• przedstawić skład chemiczny jaj</li> <li>• objaśnić zmiany zachodzące w jajach w czasie przechowywania</li> <li>• wskazać przyczyny zatrucia potrawami z jaj i sposoby zapobiegania im</li> <li>• wyjaśnić dlaczego i w jakich warunkach jaja wykazują właściwości wiążące,</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• określić zmiany fizyczno-chemiczne podczas przechowywania jaj i obróbki cieplnej</li> <li>• oceniać organoleptycznie potrawy z jaj</li> <li>• wyjaśnić właściwości zagęszczające i wiążące jaj</li> <li>• wyjaśnić właściwości spulchniające jaj</li> <li>• wyjaśnić właściwości emulgujące jaj</li> <li>• sporządzać majonez</li> <li>• porównać poszczególne części jaj pod względem wartości odżywczej</li> <li>• objaśnić procesy fizykochemiczne zachodzące w jajach podczas przechowywania</li> <li>• omówić sposób produkcji przetworów z jaj i ich</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nazwać zasadnicze części jaja</li> <li>• ocenić świeżość jaj</li> <li>• przygotowywać potrawy z jaj gotowanych i smażonych</li> <li>• wymienić sposoby konserwowania jaj</li> <li>• wymienić asortyment potraw z jaj gotowanych</li> <li>• wymienić asortyment potraw z jaj smażonych</li> <li>• wymienić potrawy, w których wykorzystano właściwości wiążące, zagęszczające, spulchniające i emulgujące jaj</li> </ul>

		zagęszczające, spulchniające, emulgujące <ul style="list-style-type: none"> <li>• analizować skład poszczególnych sosów zimnych oraz sposoby ich wykorzystywania</li> </ul>	przydatność kulinarna <ul style="list-style-type: none"> <li>• analizować procesy powstawania piany</li> <li>• weryfikować błędy powstałe podczas produkcji potraw z jaj</li> <li>• astosować w żywieniu potrawy z jaj</li> <li>• analizować wartość odżywczą potraw z jaj</li> </ul>	
--	--	---	---	--

**Dział programowy: Zupy i sosy gorące**

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<b>Uczeń:</b>				
Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokonać podziału zup</li> <li>• dokonać podziału sosów gorących</li> <li>• znać zasady sanitarno-higieniczne obowiązujące przy produkcji i przechowywaniu zup i sosów</li> </ul>	Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• przedstawić etapy produkcji zup i sosów</li> <li>• wymienić rodzaje wywarów</li> <li>• wymienić dodatki do zup</li> <li>• podać normy ilościowe dla wszystkich rodzajów zup</li> </ul>	Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• scharakteryzować zupy i sosy gorące</li> <li>• sporządzać zupy i sosy gorące</li> <li>• podać zupy na wszystkie sposoby</li> </ul>	Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• przeanalizować wartość odżywczą zup i sosów</li> <li>• wykorzystać sposoby zagęszczania do produkcji zup i sosów</li> <li>• dobrać odpowiednie dodatki węglowodanowe do wszystkich rodzajów zup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji zup i sosów gorących objęte programem nauczania, które biegle wykorzystuje w rozwiązywaniu problemowych zadań teoretycznych i praktycznych</li> <li>• proponuje rozwiązania nietypowe</li> </ul>

**Dział programowy: Mięso zwierząt rzeźnych**

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<b>Uczeń:</b>				
<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić zwierzęta rzeźne</li> <li>uszeregować etapy uboju</li> <li>wymienić sposoby sposoby utrwalania mięsa na krótki i długi czas</li> <li>wymienić elementy tusz zwierząt rzeźnych</li> <li>wymienić potrawy z mięsa</li> <li>wymienić podroby zwierząt rzeźnych</li> <li>wymienić gatunki dzicyzny</li> <li>potrafi wymienić rodzaje zakąsek z mięsa, wędlin, podrobów,</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>scharakteryzować etapy uboju</li> <li>scharakteryzować metody utrwalania mięsa</li> <li>narysować i omówić znakowanie mięsa po uboju</li> <li>scharakteryzować rodzaj mięsa i jego elementy kulinarne</li> <li>scharakteryzować potrawy z mięsa</li> <li>przyporządkować podroby do odpowiedniej klasy</li> <li>potrafi sporządzić galarete</li> <li>potrafi wyjaśnić sposób klarowania galarety</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnić wpływ postępowania ze zwierzętami przed ubojem i wpływa etapów uboju na jakość mięsa</li> <li>rozróżnić sposoby utrwalania mięsa</li> <li>określić warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych z mięs</li> <li>dobrać elementy tuszy do zwierzęcia, z którego jest uzyskane</li> <li>scharakteryzować poszczególne podroby i wymienić potrawy z podrobów</li> <li>potrafi sporządzać i dekorować zakąski z mięsa</li> <li>potrafi oceniać organoleptyczne zakąski</li> <li>potrafi omówić sposób podania i dekoracji zakąsek</li> <li>potrafi określić wartość</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnić zmiany zachodzące w mięsie poddanym dojrzewaniu</li> <li>dopasować metody i techniki przyrządzania potraw z mięsa oraz sposób ich podania oraz potrafi uzasadnić ten wybór</li> <li>dobrać dodatki do różnych potraw z mięsa</li> <li>omówić zmiany zachodzące w mięsie podczas obróbki cieplnej</li> <li>dobrać rodzaj podrobów do poszczególnych potraw i wykonać potrawy z podrobów</li> <li>przeanalizować i porównać wartość odżywczą mięsa zwierząt nie hodowlanych, zwierząt rzeźnych</li> <li>dobrać sposób podania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych</li> <li>wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych wykraczające poza program nauczania danej klasy</li> </ul>

		odzywcza dań garmażeryjnych • potrafi scharakteryzować mus, koktajl, terinę	potraw	
--	--	---	--------	--