

## Wymagania na poszczególne oceny

Przedmiot: **TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM**

Szkoła: **Technikum**

Zawód: **Technik żywienia i Usług Gastronomicznych**

Ocenę **celującą** otrzymuje uczeń, który:

- samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami w rozwiązywaniu problemów teoretycznych lub praktycznych uwzględnionych w programie przyjętym przez nauczyciela w danej klasie,
- proponuje rozwiązania nietypowe, rozwiązuje także zadania wykraczające poza program opracowany przez nauczyciela,
- umiejętnie posługuje się zdobytymi wiadomościami w rozwiązywaniu zadań teoretycznych lub praktycznych,
- osiąga sukcesy w olimpiadach przedmiotowych,
- bezbłędnie stosuje terminologię,
- precyzyjnie i biegle formułuje swoje wypowiedzi,

Ocenę **niedostateczną** otrzymuje uczeń, który:

- nie opanował wiadomości i umiejętności ujętych w podstawie programowej, a braki w wiadomościach i umiejętnościach uniemożliwiają dalsze zdobywanie wiedzy z tego przedmiotu, a nie jest w stanie rozwiązać (wykonać) zadania o niewielkim stopniu trudności,
- nie potrafi rozwiązywać prostych problemów teoretycznych lub praktycznych nawet z pomocą nauczyciela,
- popełnia rażące błędy rzeczowe i językowe, wypowiedzi są niekomunikatywne,
- nie jest aktywny na zajęciach, opuszcza zajęcia, nie wykazuje chęci uzupełnienia braków z teorii i praktyki,

Nazwa działu	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
	Uczeń powinien				
I. Prawo normalizacyjne. Środki żywnościowe.	- wymienić podstawowe akty prawne (międzynarodowe, unii europejskiej i polskie) stosowane w zakładach gastronomicznych;	- wskazać cele i zadania technologii gastronomicznej i towaroznawstwa; - scharakteryzować żywność w zależności	- klasyfikować żywność w zależności od wybranego kryterium; - wskazać sposoby otrzymywania modyfikacji	- scharakteryzować żywność funkcjonalną; - scharakteryzować żywność wygodną; - zanalizować zasady układania jadłospisu z	-dokładnie omawiać podstawowe akty prawne dotyczące żywności (krajowe i UE), -interpretować przepisy

	<p>-zdefiniować pojęcie dodatków do żywności, żywność funkcjonalna i wygodna; racjonalne żywienie; materiał pomocniczy;</p> <p>- wymienić składniki bioaktywne żywności funkcjonalnej;</p> <p>- wymienić wyroby należące do żywności wygodnej;</p>	<p>od trwałości, pochodzenia, przydatności kulinarnej;</p> <p>- wybrać żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości i pochodzenia;</p> <p>- wskazać żywność w zależności od wartości odżywczej oraz od przydatności kulinarnej;</p> <p>- wskazać cechy żywności funkcjonalnej i wygodnej;</p> <p>- klasyfikować żywność funkcjonalną w zależności od potrzeb organizmu, specyficznego składu i korzyści ;</p> <p>- wskazać metody utrwalania i zabezpieczania żywności wygodnej;</p> <p>- rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze;</p> <p>- wskazywać znaczenie</p>	<p>technologicznej żywności funkcjonalnej;</p> <p>- wskazać przykłady produktów żywności funkcjonalnej i ich korzyści;</p> <p>- wskazać przykłady produktów żywności wygodnej – wady i zalety jej stosowania;</p>	<p>uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia;</p> <p>- scharakteryzować popełniane błędy żywieniowe;</p> <p>- analizować trafność doboru surowców i przypraw do produkcji określonych grup żywności;</p>	<p>i potrafi zastosować je w praktyce gastronomicznej,</p> <p>-analizować konsekwencje nieprzestrzegania prawa żywnościowego,</p> <p>-wyjaśnić cele i zadania technologii gastronomicznej w kontekście współczesnej gastronomii,</p> <p>-analizuje wpływ technologii na jakość i wartość odżywczą potraw,</p> <p>-szczegółowo charakteryzować wszystkie grupy produktów spożywczych, porównuje ich wartość odżywczą i zastosowanie, ocenia znaczenie żywności wygodnej i funkcjonalnej w nowoczesnej</p>
--	--	--	---	---	--

		stosowanych dodatków do żywności;			gastronomii oraz - proponuje praktyczne zastosowania.
II. Składniki odżywcze i ich znaczenie dla organizmu człowieka	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić składniki pokarmowe</li> <li>- wymienić funkcje składników odżywczych</li> <li>- dokonać podziału białek i aminokwasów</li> <li>- dokonać podziału węglowodanów</li> <li>- dokonać podziału tłuszczów</li> <li>- podać produkty będące źródłem białek, węglowodanów i tłuszczów</li> <li>- definiować pojęcia: składniki mineralne i witaminy</li> <li>- dokonać podziału składników mineralnych i witamin</li> <li>- definiować pojęcie równowaga kwasowo zasadowa</li> <li>- wymienić produkty</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definiować pojęcia: składniki pokarmowe, balastowe i antyodżywcze oraz substancje dodatkowe</li> <li>- definiować pojęcia: białko, aminokwasy egzo- i endogenne, wartość odżywcza białka</li> <li>- scharakteryzować produkty bogate w białko</li> <li>- dokonać podziału węglowodanów, podać przykłady węglowodanów prostych i złożonych</li> <li>- definiować pojęcia: tłuszcze, kwasy tłuszczowe nasycone i nienasycone, NNKT</li> <li>- wymienić produkty</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definiować i podać przykłady składników pokarmowych, odżywczych i antyodżywczych</li> <li>- przedstawić budowę chemiczną białek, węglowodanów i tłuszczów</li> <li>- przedstawić funkcje białek, węglowodanów, tłuszczów, poszczególnych składników mineralnych i poszczególnych witamin w organizmie</li> <li>- dokonać podziału tłuszczów i podać przykłady tłuszczów prostych i złożonych</li> <li>- charakteryzować poszczególne cukry</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykazywać różnice pomiędzy składnikami pokarmowymi, odżywczymi i antyodżywczymi</li> <li>- wymienić aminokwasy egzo- i endogenne</li> <li>- stosować metody oceny wartości odżywczej białka</li> <li>- obliczać wskaźnik Aminokwasu Ograniczającego</li> <li>- definiować pojęcie bilans azotowy</li> <li>- obliczać normy spożycia białka, węglowodanów i tłuszczów</li> <li>- przedstawić skutki zdrowotne nieprawidłowego spożycia białek, węglowodanów i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-dowodzić wpływu żywienia na zdrowie,</li> <li>-ocenić dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów</li> <li>-dokonać analizy skutków zdrowotnych nieprawidłowego spożycia poszczególnych składników odżywczych i wskazywać sposoby ich eliminacji</li> </ul>

	<p>kwaso- i zasadowotwórcze</p>	<p>bogate w tłuszcz i NNKT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić makro- i mikroelementy</li> <li>- wymienić witaminy rozpuszczalne w tłuszczach i wodzie</li> <li>- identyfikuje znaczenie równowagi kwasowo - zasadowej dla organizmu człowieka i wskazuje skutki jej zachwiania</li> </ul>	<p>proste i złożone</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokonać podziału i wymienić składniki mineralne w zależności od spełnianych funkcji</li> <li>- podać występowanie i źródła poszczególnych składników mineralnych i witamin</li> <li>- ocenia przyczyny zachwiania równowagi kwasowo - zasadowej w organizmie</li> </ul>	<p>tłuszczów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przedstawić zależność konsystencji tłuszczu od jego budowy</li> <li>- charakteryzować poszczególne składniki mineralne i witaminy oraz przedstawić skutki zdrowotne ich nadmiaru lub niedoboru</li> <li>- porównywać surowce i produkty pod względem zawartości witamin i składników mineralnych</li> <li>- analizuje mechanizm zakwaszania organizmu</li> </ul>	
<p>III. Zasady przechowywania i utrwalania żywności.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić czynniki wpływające na jakość przechowywanych środków żywnościowych;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazać procesy zachodzące w przechowywanych środkach żywnościowych;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznawać czynniki niewłaściwego przechowywania środków żywnościowych;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać metody utrwalania do środków żywnościowych;</li> <li>- porównać metody utrwalania dla tego</li> </ul>	<p>-szczegółowo wyjaśnić cele przechowywania i utrwalania żywności oraz ich znaczenie dla bezpieczeństwa</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazać warunki ograniczające rozwój drobnoustrojów;</li> <li>- wymienić metody utrwalania żywności;</li> <li>- wymienić cele utrwalania żywności;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać metody utrwalania: fizyczne, chemiczne i biologiczne;</li> <li>- wskazać środki żywnościowe utrwalone metodą fizyczną, chemiczną i biologiczną;</li> <li>- wskazywać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omówić procesy zachodzące w przechowywanych środkach żywnościowych;</li> <li>- scharakteryzować podane i/lub wybrane metody utrwalania żywności;</li> <li>- porównywać metody przechowywania żywności;</li> <li>- dobierać właściwą metodę przechowywania dla danego produktu spożywczego;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>samego i/lub różnego środka żywnościowego;</li> <li>- określić zmiany wartości odżywczej żywności utrwalonej różnymi metodami;</li> <li>- analizować trafność doboru surowców i przypraw do produkcji określonych grup żywności;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zdrowotnego i jakości produktów,</li> <li>omówić czynniki wpływające na trwałość żywności oraz analizuje ich wzajemne oddziaływanie,</li> <li>charakteryzuje procesy zachodzące w żywności podczas przechowywania</li> <li>-szczegółowo opisywać metody przechowywania żywności oraz dobierać je do różnych grup produktów,</li> <li>-wyjaśniać mechanizmy działania poszczególnych metod utrwalania</li> <li>-proponować optymalne metody przechowywania i utrwalania dla konkretnych produktów i potraw,</li> </ul>
IV Proces produkcyjny i	- wskazać celowość obróbki wstępnej i	- omówić czynności obróbki wstępnej	- scharakteryzować poszczególne czynności	- analizować zmiany zachodzące podczas	-analizować zależności między poszczególnymi

<p>technologiczny stosowany w gastronomii.</p>	<p>cieplnej;  - wymienić czynności należące do obróbki wstępnej;  - wymienić procesy (metody) należące do obróbki cieplnej;  - zdefiniować pojęcie: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy, zjawisko osmozy i ciemnienia;</p>	<p>(brudnej i czystej);  - określić wpływ obróbki wstępnej i cieplnej na wartość odżywczą środków żywnościowych  - zastosować metody obróbki cieplnej do poszczególnych środków żywnościowych;  - wskazać sposoby zapobiegania zjawisku osmozy i ciemnienia enzymatycznego;  - wskazać czynniki wpływające na wystąpienie zjawiska osmozy i ciemnienia;</p>	<p>obróbki wstępnej;  - scharakteryzować poszczególne metody obróbki cieplnej;  - podać przykłady wystąpienia procesów osmozy i ciemnienia;  - opisywać metody i techniki obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów w sporządzaniu potraw i napojów;</p>	<p>obróbki wstępnej i cieplnej;  - objaśnić zjawisko ciemnienia enzymatycznego i nie enzymatycznego;  - opisywać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów;</p>	<p>etapami produkcji,  -charakteryzować operacje i zabiegi technologiczne stosowane w gastronomii,  -wyjaśnić wpływ procesów technologicznych na jakość, wartość odżywczą i bezpieczeństwo potraw,  -dobierać odpowiednie metody i techniki obróbki do różnych surowców i dań,</p>
<p>V. Ocena towaroznawcza tłuszczy stosowanych w gastronomii.</p>	<p>- zdefiniować pojęcie tłuszczów;  - dokonać podziału tłuszczów;  - wymienić cechy tłuszczów, grupować je w zależności od zastosowania w gastronomii;  - wymienić czynniki</p>	<p>- podać zasady, którymi należy kierować się podczas doboru tłuszczów do potraw;  - określić warunki przechowywania tłuszczów;  - omówić zasady obowiązujące podczas smażenia;</p>	<p>- scharakteryzować tłuszcze roślinne, zwierzęce i utwardzone;  - omówić zmiany, którym ulegają tłuszcze podczas ogrzewania (smażenia);</p>	<p>- objaśnić metody otrzymywania tłuszczów roślinnych, zwierzęcych i utwardzonych;  - omówić zmiany zachodzące w tłuszczach podczas ich przechowywania</p>	<p>-analizować wartość odżywczą i energetyczną różnych tłuszczów,  -wyjaśnić właściwości fizyczne i chemiczne tłuszczów,  -omawiać procesy zachodzące w tłuszczach podczas</p>

	wpływające na jakość tłuszczów; - podać wartość odżywczą tłuszczów;	- wskazać znaczenie NNKT;			przechowywania i obróbki cieplnej, -uwzględnić aktualne zalecenia żywieniowe dotyczące spożycia tłuszczów
VI. Ocena towaroznawcza - warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców.	- klasyfikować warzywa, ziemniaki, grzyby i owoce; - omówić przebieg obróbki wstępnej poszczególnych warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców; - omówić przebieg obróbki cieplnej warzyw (wg grup i zabarwienia), ziemniaków, grzybów i owoców; - wymienić przetwory z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców; - wymienić barwniki warzyw (owoców)- chlorofil, karoten i antocyjany; - wyjaśnić pojęcia: owoce suche, soczyste;	- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców; - omówić budowę ziemniaka i grzyba; - określać znaczenie warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców w żywieniu człowieka; - określać zastosowanie warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców do sporządzania potraw; - określać warunki magazynowania warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców; - wskazać substancje niepożądane w warzywach, ziemniakach i grzybach;	- scharakteryzować poszczególne warzywa, ziemniaki, grzyby i owoce; - wskazać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom podczas obróbki wstępnej warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców; - porównać wartość odżywczą owoców soczystych i suchych; - scharakteryzować poszczególne przetwory z owoców; - omówić warunki przechowywania owoców i ich przetworów;	- wskazać korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące podczas obróbki cieplnej warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców; - dobrać poszczególne przetwory do potraw z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców; - dobrać metody / techniki do sporządzania podanych i / lub wybranych potraw; - dobrać warzywa, ziemniaki, grzyby i owoce do sporządzania podanych i/lub własnych potraw, przetworów; - omówić metody utrwalania różnych	-szczegółowo klasyfikować warzywa, ziemniaki, grzyby i owoce według różnych kryteriów, -charakteryzować skład chemiczny poszczególnych grup (witaminy, składniki mineralne, błonnik, cukry) oraz ich wartość odżywczą, omawiać cechy jakościowe surowców, -analizować czynniki wpływające na jakość i trwałość surowców (warunki uprawy, zbioru, transportu i przechowywania), -omawiać zmiany zachodzące podczas przechowywania,

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- omówić warunki przechowywania warzyw, ziemniaków, grzybów oraz z nich przetworów i potraw;</li> <li>- wskazać cechy dojrzałości spożywczej, zbiorczej i przetwórczej owoców;</li> <li>- określić przydatność kulinarną (zastosowanie) poszczególnych grup owoców;</li> </ul>		<p>przetworów z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-rozpoznawać wady i uszkodzenia surowców oraz ocenia ich przydatność do spożycia i przetwarzania,</li> <li>-dobierać odpowiednie metody przechowywania dla poszczególnych grup produktów,</li> <li>-porównywać różne gatunki i odmiany pod względem przydatności technologicznej,</li> <li>-proponować zastosowanie surowców w gastronomii z uwzględnieniem ich jakości i właściwości,</li> </ul>
VII. Ocena towaroznawcza mleka i jego przetworów.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokonać oceny towaroznawczej mleka;</li> <li>- wymienić gatunki handlowe mleka;</li> <li>- wyjaśnić przebieg fermentacji mlekowej i alkoholowej;</li> <li>- wymienić asortyment mlecznych napojów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podać skład chemiczny i wartość odżywczą mleka, śmietanki, serów;</li> <li>- scharakteryzować mikroflorę mleka;</li> <li>- wskazać zastosowanie mleka, mlecznych napojów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omówić zmiany zachodzące w mleku podczas ogrzewania – przywarka i kożuch;</li> <li>- scharakteryzować mleczne napoje fermentowane,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić pojęcia: normalizacja, homogenizacja,</li> <li>- scharakteryzować metody utrwalania mleka;</li> <li>- dobrać surowce, dodatki do sporządzania podanych i/lub</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-szczegółowo klasyfikować mleko i jego przetwory oraz podaje ich przykłady,</li> <li>-charakteryzować skład chemiczny mleka i jego wartość odżywczą,</li> <li>-wyjaśniać podstawowe procesy technologiczne,</li> </ul>

	<p>fermentowanych; - dokonać podziału serów wg różnych kryteriów;</p>	<p>fermentowanych, śmietanki, śmietany, serów w produkcji potraw; - omówić warunki przechowywania mleka, mlecznych napojów fermentowanych, śmietanki, śmietany i serów, - wskazać wady śmietany, serów, - omówić etapy otrzymywania bitej śmietanki;</p>		<p>dowolnych potraw z mleka, mlecznych napojów fermentowanych, śmietanki i serów; - omówić sposoby otrzymywania serów;</p>	<p>-omawiać cechy jakościowe i - przeprowadza ocenę sensoryczną produktów, -rozpoznawać wady mleka i jego przetworów oraz ich przyczyny, -analizować czynniki wpływające na jakość i trwałość produktów, -dobierać odpowiednie produkty mleczne do potraw,</p>
<p>VIII. Ocena towaroznawcza jaj.</p>	<p>- omówić budowę jaja; - wymienić przetwory z jaj; - wskazać zastosowanie jaj;</p>	<p>- określić skład chemiczny i wartość odżywczą jaj; - omówić sposoby oceny świeżości jaj; - wyjaśnić klasyfikację i znakowanie jaj; - omawiać budowę jaja; - objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą jaj; - wyjaśnić znaczenie jaj w technologii sporządzania potraw;</p>	<p>- porównać wartość odżywczą jaj oraz przetworów z jaj; - określić zastosowanie przetworów jajecznych w sporządzaniu potraw; - wskazać właściwości jaj;</p>	<p>- objaśnić wpływ przechowywania na jakość jaj i rozwój Salmonelli; - objaśnić wpływ właściwości jaj na sporządzane potrawy; - dobrać surowce, dodatki do sporządzania dowolnych potraw sporządzonych z jaj;</p>	<p>-szczegółowo klasyfikować jaja (wg wielkości, jakości, sposobu chowu) i zna ich oznaczenia, -charakteryzować budowę jaja oraz jego skład chemiczny i wartość odżywczą, -omawiać cechy świeżości jaj, -rozpoznawać wady jaj oraz ich przyczyny, -wyjaśniać zmiany</p>

		- określać zastosowanie jaj; do sporządzania potraw i napojów			zachodzące w jajach podczas przechowywania i obróbki, -analizować czynniki wpływające na jakość i trwałość jaj,
IX. Ocena towaroznawcza zbóż i maki.	- wymienić rodzaje zbóż chlebowych i nie chlebowych; - wymienić typy i rodzaje mąki; - wymienić składniki makaronów; - wymienić gatunki handlowe makaronów; - wymienić sposoby zagęszczania potraw mąką;	- omówić budowę ziarna zbożowego; - wskazać warunki przechowywania zbóż i mąki, makaronów; - wskazać zastosowanie makaronów w produkcji gastronomicznej; - podać zasady obróbki cieplnej makaronów; - wskazać zastosowanie pieczywa w produkcji gastronomicznej; - wymienić potrawy zagęszczane mąką pszenną i ziemniaczaną;	- podać skład chemiczny i wartość odżywczą ziarna zbożowego i mąki, kasz; - dokonać oceny jakości mąki; makaronów; - wskazać koncentraty z mąki; - wyjaśnić, na czym polega pęcznienie i kleikowanie skrobi; - scharakteryzować sposoby zagęszczania potraw;	omówić proces otrzymywania mąki; - omówić proces otrzymywania makaronów: fabrycznych i domowych; - dobrać metody zagęszczania do potraw;	-klasyfikować zboża i mąki oraz podawać ich przykłady, -charakteryzować skład chemiczny i wartość odżywczą produktów zbożowych, -rozdzielić typy mąk, omawiać cechy jakościowe zbóż i mąki -analizować czynniki wpływające na jakość i trwałość, -dobierać odpowiednie mąki do konkretnych wyrobów,
X. Charakterystyka ciast wyrabianych w naczyniu i zarabianych na stolnicy. Ocena	- dokonać podziału ciast – potraw mącznych; - podać asortyment ciast zarabianych na stolnicy,	- omówić sposoby otrzymywania ciast zarabianych na stolnicy, w naczyniu i mieszanych,	- scharakteryzować wyroby z ciast zarabianych na stolnicy, w naczyniu i mieszanych;	- omówić zmiany zachodzące podczas sporządzania ciast i ich gotowania; - dobrać dodatki,	-rozdzielić ciasta wyrabiane w naczyniu i na stolnicy oraz podawać ich przykłady, -charakteryzować

towaroznawcza kasz.	w naczyniu i mieszanych (ziemniaczane); - wymienić rodzaje kasz; - wymienić etapy obróbki wstępnej kasz; - dokonać podziału kasz po ugotowaniu ze względu na konsystencję;	- podać zastosowanie wyrobów z ciast zarabianych na stolnicy, w naczyniu i mieszanych; - podać zastosowanie kasz w produkcji potraw;	- scharakteryzować etapy obróbki wstępnej kasz; - omówić zasady przeprowadzania obróbki cieplnej poszczególnych kasz;	rodzaje nadzienia, normatyw surowcowy i wielkość porcji podanych i/lub dowolnych potraw z ciast zarabianych na stolnicy, w naczyniu i mieszanych; - podać normatyw surowcowy i wielkości porcji kasz; - dobrać dodatki do kasz;	składniki i ich rolę w cieście, -omawiać sposoby wyrabiania na strukturę i jakość ciasta, -rozpoznawać błędy w przygotowaniu ciast i ich przyczyny, -klasyfikować kasze -charakteryzować skład chemiczny i wartość odżywczą kasz, -rozpoznawać wady kasz i ich przyczyny, -analizować czynniki wpływające na jakość i trwałość, -dobierać kasze do odpowiednich potraw,
XI. Charakterystyka zup i sosów.	- dokonać podziału zup i sosów; - wymienić rodzaje wywarów; - wyjaśnić pojęcie włoszczyzny; - wskazać warunki przechowywania sosów;	- podać kolejność czynności przy sporządzaniu wywaru np.: jarskiego, z grzybów, owoców, kości i mięsa; - scharakteryzować wybraną i / lub podaną grupę sosów; - wskazać zastosowanie	- podać kolejność czynności sporządzania podanej i/lub dowolnej zupy; - scharakteryzować poszczególne sosy;	- dobrać techniki sporządzania zup, dodatki, podpraw (sposoby zagęszczania), zastawę stołową i wielkość porcji; - omówić zmiany zachodzące w składnikach pokarmowych podczas	klasyfikować szczegółowo zupy i sosy oraz podaje ich przykłady, charakteryzować składniki i rolę poszczególnych surowców, wyjaśniać wpływ składników i sposobu

		sosów (ich używanie);		gotowania wywarów; - omówić techniki sporządzania sosów gorących zagęszczanych na wywarach, na bazie mleka, emulsyjnych, zredukowanych i innych;	przygotowania na smak, konsystencję i wartość odżywczą, rozpoznawać wady zup i sosów oraz ich przyczyny,
XII. Ocena towaroznawcza cukru, miodu i środków spulchniających.	- wymienić gatunki handlowe cukru; - wyjaśnić pojęcia: nektar, spadź, patoka, krupiec; - wymienić rodzaje miodów, sztucznych środków słodzących i spulchniających;	- wskazać zastosowanie cukru, syropów, pomad, glazur, miodów i sztucznych środków słodzących i spulchniających;	- scharakteryzować cukry, syropy, pomady, glazury; -porównać otrzymywanie miodu naturalnego i sztucznego; - scharakteryzować metody spulchniania ciast: fizyczne, chemiczne, biologiczne;	- scharakteryzować etapy produkcji cukru; - scharakteryzować sztuczne środki słodzące;	-klasyfikować szczegółowo cukry, miody i środki spulchniające, -omawiać rodzaje środków spulchniających i ich działanie w procesie technologicznym, -dobierać odpowiednie produkty do konkretnych potraw i wypieków,
XIII. Charakterystyka ciast i wyrobów ciastkarskich, kremów i mas.	- wymienić charakterystyczne cechy poszczególnych ciast; - wiedzieć w jaki sposób sporządzić rozczyń w cieście drożdżowym; - wymienić składniki	- dokonać podziału ciast ze względu na przeznaczenie kulinarne; - dokonać podziału ciast ze względu na ilość i rodzaj surowców oraz techniki sporządzania;	- wskazać rolę poszczególnych składników w podanych ciastach; - omówić kolejność czynności (metody i techniki) sporządzania poszczególnych	- omówić rodzaje i techniki sporządzania kremów, mas; - omówić sposoby formowania wyrobów z poszczególnych rodzajów ciast; - omówić zmiany	-klasyfikować szczegółowo ciasta i wyroby ciastkarskie oraz podaje ich przykłady, -charakteryzować składniki ciast, kremów i mas oraz ich rolę w

	<p>ciast, kremów, mas; - wymienić półprodukty do wykończenia wyrobów cukierniczych;</p>	<p>- podać zasady wykonania poszczególnych rodzajów ciast; - rozróżniać wyroby otrzymywane z poszczególnych rodzajów ciast; - wskazać zastosowanie poszczególnych rodzajów kremów, mas; - podać możliwości zastosowania wyrobów poszczególnych ciast w posiłkach;</p>	<p>rodzajów ciast; - podać parametry (temperaturę, czas) wypieku wyrobów (z poszczególnych rodzajów ciast); - scharakteryzować asortyment wyrobów z poszczególnych rodzajów ciast; - omówić proces fermentacji ciasta drożdżowego; - wskazać wady mogące wystąpić podczas sporządzania ciast i wypieku wyrobów oraz kremów, mas;</p>	<p>fizykochemiczne zachodzące podczas sporządzania (produkcji) i wypieku poszczególnych rodzajów ciast; - podać przyczyny powstawania wad poszczególnych rodzajów ciast, kremów, mas; - wiedzieć w jaki sposób zapobiec wystąpieniu określonych wad poszczególnych rodzajów ciast (i wypieku wyrobów); - wiedzieć w jaki sposób zapobiec wystąpieniu określonych wad poszczególnych rodzajów kremów i mas;</p>	<p>technologii, -omawiać metody przygotowania ciast, kremów i mas oraz etapy pracy technologicznej, -wyjaśniać wpływ składników i sposobu przygotowania na smak, konsystencję, wygląd i wartość odżywczą, -rozpoznawać wady produktów i ich przyczyny, -dobierać odpowiednie techniki i składniki do przygotowania konkretnych wyrobów, -oceniać gotowe produkty pod względem jakości sensorycznej i technologicznej,</p>
<p>XIV. Ocena towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych i</p>	<p>- wymienić gatunki zwierząt rzeźnych i dziczyzny; - wymienić tkanki</p>	<p>- dokonać klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych i dziczyzny; - podać wyróżniki</p>	<p>- scharakteryzować tkanki tworzące mięso; - porównać mięsa różnych zwierząt</p>	<p>- omówić przebieg kontroli weterynaryjnej i znakowanie mięsa; - omówić zmiany</p>	<p>-klasyfikować szczegółowo mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzny oraz podaje</p>

<p>dziczyzny.</p>	<p>tworzące mięso;  - wymienić stemple i badania kontroli weterynaryjnej;  - podać skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa;  - wymienić metody utrwalania mięsa (na dłuższy i krótki okres);  - zdefiniować pojęcia: tusza, półtusza, ćwierćtusza, element kulinarny, element gastronomiczny;  - wymienić etapy obróbki wstępnej mięsa świeżego i mrożonego;  - wymienić składniki mięsnej masy mielonej;  - wymienić asortyment potraw z mięsnej masy mielonej;  - dokonać podziału podrobów na grupy I, II i III z uwzględnieniem przydatności kulinarnej;  - dokonać podziału zwierzyny łownej</p>	<p>oceny świeżości mięsa;  - scharakteryzować skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa;  - wskazać warunki przechowywania mięsa świeżego i mrożonego;  - określić zastosowanie kulinarne poszczególnych części mięsa: wieprzowego, cielęcego, wołowego i baraniego;  - przedstawić podział różnych półtuszy na części zasadnicze oraz elementy kulinarne i gastronomiczne mięsa zwierząt rzeźnych;  - wskazać surowce mięsne (elementy poszczególnych tusz) do: gotowania, smażenia, duszenia, pieczenia;  - wskazać surowce do sporządzania mięsnej masy mielonej;</p>	<p>rzeźnych i dziczyzny;  - omówić wyróżniki oceny jakościowej mięsa;  - scharakteryzować i rozróżnić poszczególne metody utrwalania mięsa;  - przedstawić charakterystyczne cechy mięsa i tłuszczu: wieprzowego, cielęcego, wołowego i baraniego;  - omówić zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas gotowania mięs i wywarów,  - scharakteryzować poszczególne grupy przetworów mięsnych;  - scharakteryzować poszczególne podroby;  - omówić zmiany fizykochemiczne zachodzące w podrobach podczas obróbki cieplnej;</p>	<p>zachodzące podczas dojrzewania (i stężenia pośmiertnego) mięsa;  - scharakteryzować poszczególne części mięsa: wieprzowego, cielęcego, wołowego i baraniego;  - porównać mięso dziczyzny z mięsem zwierząt rzeźnych (skład chemiczny i wartość odżywczą);  - objaśnić zastosowanie substytutów białkowych w produkcji wędlin;</p>	<p>przykłady gatunków i części tuszy,  -charakteryzować skład chemiczny mięsa i jego wartość odżywczą,  -omawiać cechy jakościowe mięsa i dziczyzny oraz — przeprowadzać ocenę sensoryczną,  -rozpoznawać wady mięsa i ich przyczyny,  -analizować czynniki wpływające na jakość i trwałość mięsa,  -dobierać mięso do odpowiednich potraw i procesów technologicznych,</p>
-------------------	--	---	--	--	---

	(dziczyzny); - dokonać podziału przetworów mięsnych;	- wskazać warunki przechowywania potraw z mięsnej masy mielonej; - przedstawić wartość odżywczą i skład chemiczny podrobów; - podać zasady sporządzania mięsnej masy mielonej; - przedstawić obróbkę wstępną podrobów; - przedstawić podział tusz: zajęczej i dziczyzny grubej; - wskazać warunki przechowywania przetworów mięsnych,	- omówić rolę poszczególnych składników w mięsnej masie mielonej;		
XV. Ocena towaroznawcza drobiu i dzikiego ptactwa.	- dokonać podziału drobiu, dzikiego ptactwa; - wymienić gatunki drobiu; - wymienić czynności związane z uzyskaniem tuszek drobiowych (od uboju do uzyskania tuszki); - wymienić wyróżniki	- określić przydatność kulinarną drobiu; - wskazać skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i dzikiego ptactwa; - omówić poszczególne etapy uzyskania tuszek drobiowych, patroszenia dzikiego ptactwa; - wskazać zmiany	- wymienić czynności rozbioru tuszki drobiowej; - omówić zmiany zachodzące w mięsie drobiowym podczas obróbki cieplnej;	- uzasadnić różnice w wartości odżywczej mięsa drobiowego, zwierząt rzeźnych i dziczyzny; - porównać wartość odżywczą drobiu i dzikiego ptactwa;	-klasyfikować szczegółowo drób i dzikie ptactwo, -charakteryzować skład chemiczny mięsa drobiu i jego wartość odżywczą, -rozpoznawać wady mięsa i ich przyczyny, -analizować czynniki wpływające na jakość i

	<p>oceny jakościowej mięsa drobiowego;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić składniki drobiowej masy mielonej;</li> <li>- przedstawić podział przetworów drobiowych ;</li> </ul>	<p>poubojowe drobiu;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazać zasady sporządzania drobiowej masy mielonej;</li> <li>- wskazać warunki przechowywania potraw z drobiu, masy mielonej;</li> </ul>			<p>trwałość mięsa,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-dobierać drób i dzikie ptactwo do odpowiednich potraw i procesów technologicznych,</li> </ul>
<p>XVI. Ocena towaroznawcza ryb i owoców morza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokonać podziału ryb, owoców morza;</li> <li>- wymienić asortyment potraw z ryb, rybnej masy mielonej i owoców morza;</li> <li>- wymienić przetwory rybne;</li> <li>- wymienić składniki rybnej masy mielonej;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omówić budowę ryby;</li> <li>- wskazać skład chemiczny i wartość odżywczą ryb, owoców morza;</li> <li>- wskazać czynności obróbki wstępnej ryb;</li> <li>- wskazać zasady sporządzania rybnej masy mielonej;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować ważniejsze gatunki ryb, owoców morza i ich przetwory;</li> <li>- ocenić świeżość ryb, owoców morza;</li> <li>- omówić sposoby obróbki wstępnej i cieplnej ryb;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić przyczyny szybkiego psucia się ryb;</li> <li>- omówić sposoby utrwalania przetworów rybnych;</li> <li>- uzasadnić różnice w wartości odżywczej ryb i owoców morza;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-klasyfikować szczegółowo ryby i owoce morza,</li> <li>-charakteryzować skład chemiczny ryb i owoców morza oraz ich wartość odżywczą,</li> <li>-analizować czynniki wpływające na jakość i trwałość,</li> <li>-dobierać odpowiednie gatunki do potraw i procesów technologicznych,</li> </ul>
<p>XVII. Charakterystyka deserów.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokonać podziału deserów;</li> <li>- wymienić asortyment deserów;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić warunki przechowywania deserów;</li> <li>- wymienić metody i techniki sporządzania poszczególnych rodzajów deserów;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować poszczególne rodzaje deserów (z uwzględnieniem kolejności czynności ich sporządzania);</li> <li>- omówić metody i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omówić sposoby zestawiania deserów;</li> <li>- dobrać składniki, metody, techniki sporządzania, sposoby podania, dodatki, wielkości porcji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-klasyfikować szczegółowo desery i podaje ich przykłady,</li> <li>-omawiać metody przygotowania deserów, wyjaśniać wpływ składników i techniki</li> </ul>

			techniki sporządzania podanych i/lub dowolnych deserów;	różnych deserów – uzasadnić ten wybór;	przygotowania na smak, konsystencję, wygląd i wartość odżywczą, -rozpoznawać wady deserów i ich przyczyny,
XVIII. Potrawy kuchni regionalnych i narodowych.	- wymienić główne kuchnie regionalne; - wymienić potrawy typowe dla poszczególnych kuchni regionalnych i narodowych;	- scharakteryzować zwyczaje związane z świętami i obrzędami w tradycji polskiej;	- scharakteryzować główne potrawy kuchni regionalnych i narodowych;	-klasyfikować potrawy kuchni regionalnych i narodowych, -charakteryzować składniki i tradycyjne techniki ich przygotowania, - objaśnić wpływ kuchni innych narodów na kuchnię polską	klasyfikować potrawy kuchni regionalnych i narodowych oraz podawać przykłady z różnych regionów, -omawiać rolę potraw regionalnych w kulturze i tradycji kulinarnej,

<p>XIX. Ocena towaroznawcza i zastosowanie kawy, herbaty, kakao oraz napojów bezalkoholowych i alkoholowych w gastronomii.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zdefiniować pojęcie używki;</li> <li>- wymienić gatunki handlowe (asortyment) kawy, herbaty i kakao;</li> <li>- określić wpływ używek na organizm człowieka;</li> <li>- wymienić sposoby parzenia: kawy, herbaty i kakao;</li> <li>- dokonać podziału napojów gorących;</li> <li>- dokonać podziału napojów zimnych i bezalkoholowych;</li> <li>- dokonać podziału różnych napojów alkoholowych;</li> <li>- wymienić naczynia do serwowania podanych napojów alkoholowych;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić warunki przechowywania kawy, herbaty i kakao;</li> <li>- wskazać zasady otrzymywania kawy, herbaty i kakao;</li> <li>- wskazać zastosowanie naparów z kawy, herbaty i kakao;</li> <li>- wskazać warunki przechowywania napojów zimnych i bezalkoholowych;</li> <li>- przedstawić wpływ alkoholu na organizm człowieka;</li> <li>- omówić zastosowanie napojów alkoholowych w produkcji potraw;</li> <li>- omówić warunki przechowywania różnych napojów alkoholowych;</li> <li>- wskazać asortyment napojów alkoholowych;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować wyróżniki oceny jakości kawy, herbaty i kakao;</li> <li>- omówić różne sposoby parzenia i podawania kawy, herbaty i kakao;</li> <li>- scharakteryzować grupy napojów zimnych i bezalkoholowych;</li> <li>- omówić techniki sporządzania napojów bezalkoholowych;</li> <li>- omówić kryteria podziału napojów alkoholowych;</li> <li>- scharakteryzować podane i/lub wybrane gatunki wódki, wina, piwa, miodu pitnego, koktajli z alkoholem;</li> <li>- przedstawić zasady podawania napojów alkoholowych;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować etapy produkcji kawy, herbaty i kakao;</li> <li>- dobrać dodatki, sposób podawania, ilość sporządzanych naparów z kawy, herbaty i kakao;</li> <li>- uzasadnić konieczność spożywania różnorodnych napojów;</li> <li>- dobrać napoje bezalkoholowe do potraw (posiłków) i uzasadnić ten wybór;</li> <li>- dobrać naczynia i sposoby podawania napojów zimnych i bezalkoholowych;</li> <li>- scharakteryzować etapy produkcji piwa, wina, spirytusu, wódek, miodu pitnego,</li> <li>- dobrać naczynia i sposoby podawania napojów alkoholowych;</li> <li>- dobrać napoje alkoholowe do potraw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować szczegółowo kawę, herbatę, kakao oraz napoje bezalkoholowe i alkoholowe, podając przykłady gatunków i rodzajów,</li> <li>- charakteryzować skład chemiczny i wartość odżywczą napojów,</li> <li>- omawiać cechy jakościowe surowców i gotowych napojów oraz przeprowadza ocenę sensoryczną,</li> <li>- rozpoznawać wady produktów i ich przyczyny,</li> <li>- analizować czynniki wpływające na jakość i trwałość napojów,</li> <li>- dobrać napoje do odpowiednich potraw i zastosowań gastronomicznych,</li> </ul>
--	--	--	--	--	--

