

**WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU: PROCESY TECHNOLOGICZNE W GASTRONOMII
W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH.**

W wyniku procesu uczenia się – nauczania:

OCENĘ NIEDOSTATECZNY otrzymuje uczeń, który:

- wykazuje brak zainteresowania przedmiotem,
- nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności, zawartych w podstawie programowej (nie spełnia wymienionych kryteriów),
- pracuje niechętnie popełnia rażące błędy;
- nie stosuje się do instruktażu nauczyciela;
- nie jest aktywny na zajęciach;
- opuszcza zajęcia;
- nie wykazuje chęci do uzupełnienia zaległości (z teorii i/lub) praktyki,

OCENĘ CELUJĄCY otrzymuje uczeń, który:

- spełnia wszystkie poniższe kryteria w stopniu doskonałym; - umiejętnie wyłapuje wszelkie powstałe nieprawidłowości, naprawia je jeśli powstaną lub potrafi zapobiec ich wystąpieniu,
- pracuje wzorowo, sprawnie;
- jest aktywny na zajęciach;
- proponuje rozwiązania nie typowe;
- wykazuje rozległe zainteresowanie przedmiotem - osiąga sukcesy wewnątrz i poza szkołą;
- samodzielnie opracowuje receptury gastronomiczne zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia;

Klasa: I ; II; III – zakres materiału obejmuje cały cykl nauczania przedmiotu,

LP	OCENĘ DOPUSZCZAJĄCY	OCENĘ DOSTATECZNY	OCENĘ DOBRY	OCENĘ BARDZO DOBRY / *CELUJĄCY
I	Otrzymuje uczeń, który powinien: - przestrzegać Regulaminu pracowni gastronomicznej; Regulaminu zasad BHP i P / POŻ; regulaminu składek; zasad pracowni, dbać o wyposażenie pracowni gastronomicznej; korzystać prawidłowo ze sprzętu, maszyn i urządzeń znajdujących się w pracowni gastronomicznej;			
	- zdefiniować pojęcia: środki żywnościowe, ocena organoleptyczna i analiza sensoryczna, GHP, GMP i HACCP; - dokonać podziału środków żywnościowych (wg pochodzenia, trwałości i podstawowych związków organicznych); - wymienić czynniki wpływające na jakość przechowywanych środków żywnościowych; - znać jednostki masy i objętości; - wymienić zasady mierzenia masy i objętości; - wymienić znormalizowane naczynia stosowane do mierzenia masy i objętości - wskazać wymagania stawiane oceniającemu; - wymienić rodzaje linii produkcyjnych stosowanych w gastronomii wg systemu	- rozróżniać surowce, półprodukty i wyroby gotowe (produkty); - wskazać kierunki pracy przy wykonywaniu czynności produkcyjnych i myciu naczyń; - dokonać prostych przeliczeń wg jednostek masy i objętości; - wskazać elementy receptury gastronomicznej; - określić warunki przeprowadzania oceny jakościowej; - wyjaśnić celowość stosowania metody 5 – punktowej; - dokonać podziału zagrożeń; - wskazać celowość stosowania obróbki wstępnej i cieplnej; - wskazać zastosowanie tłuszczów w produkcji potraw;	- scharakteryzować czynniki wpływające na jakość środków żywnościowych; - wymienić działania określone w GMP i GHP; - określić warunki przechowywania i składowania środków żywnościowych; - ocenić produkty spożywcze i/lub potrawy metodą 5 – punktową; - scharakteryzować poszczególne czynności obróbki wstępnej; - scharakteryzować metody obróbki cieplnej; - wskazać sposoby rozdrabniania warzyw; - określić zmiany zachodzące w tłuszczach pod wpływem ogrzewania i przechowywania;	*analizować zmiany zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania; - uzasadnić konieczność właściwej organizacji pracy; *stosować tabele zamienności w praktyce na podanym i/lub dowolnym przykładzie; *scharakteryzować metody stosowane w analizie sensorycznej; * dobrać wyróżniki oceny jakościowej do podanej i/lub dowolnej potrawy i/lub produktu spożywczego; - podać zasady produkcji bezpiecznej żywności na podstawie systemu HACCP; - objaśnić zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej i cieplnej; *analizować temperaturę topnienia i rozkładu tłuszczów; - dobrać tłuszcz do rodzaju potrawy i uzasadnić ten wybór;

	HACCP; - zdefiniować pojęcia: proces produkcyjny, proces technologiczny; - wymienić czynności należące do obróbki wstępnej (brudnej i czystej) oraz (metody) cieplnej; - dokonać podziału tłuszczów;			
II	Dział: Sporządzanie potraw i zastosowanie warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców w technologii gastronomicznej.			
	- dokonać podziału warzyw ze względu na wartość kulinarną (wg grup); - przeprowadzić ocenę towaroznawczą warzyw, ziemniaków, grzybów, owoców i ich przetworów; - pokazać ruchy nożem wykonywane podczas rozdrabniania warzyw (odrywany, falisty i piłujący); - znać nazewnictwo i techniki krojenia warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców; - wymienić barwniki występujące w warzywach, owocach; - wskazać asortyment ziemniaków, grzybów i owoców; - wymienić przetwory z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców; - wskazać czynniki wpływające na proces osmozy i ciemnienia; - wymienić przyprawy krajowe i zagraniczne; - wymieniać zasady higieniczno – sanitarne przy sporządzaniu potraw z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców;	- dopasować warzyw do poszczególnych grup; - rozpoznać barwniki warzyw, owoców; - przeprowadzić prawidłowo (zgodnie z zasadami) obróbkę wstępną (brudną i czystą) poszczególnych: warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców; - dobrać sprzęt do przeprowadzenia obróbki wstępnej; - wskazać zastosowanie warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców w produkcji potraw; - rozpoznać zjawisko osmozy i ciemnienia podczas przebiegu procesów technologicznych; - wskazać sposoby zapobiegania ciemnieniu warzyw, ziemniaków i owoców; - znać zasady sporządzania surówek; - rozpoznać podstawowe przyprawy krajowe, zagraniczne, koncentraty przypraw, namiastki przypraw, substancje smak. – zapach. , kwasy organ. i inne; - właściwie postępować z surowcami, półproduktami i wyrobami gotowymi (podczas produkcji i przechowywania); - przyrządzić wg receptury wybrane potrawy i/lub napoje (o niewielkim stopniu trudności);	- scharakteryzować poszczególne barwniki warzyw, owoców; - przeprowadzić prawidłowo (zgodnie z zasadami) obróbkę cieplną poszczególnych: warzyw (z uwzględnieniem zabarwienia i przynależności do danej grupy), ziemniaków, grzybów i owoców; - dobrać metodę obróbki cieplnej - przewidzieć normatyw surowcowy na 1 i/lub kilka porcji (z uwzględnieniem ilości osób); - wskazać inne substancje znajdujące się w warzywach, ziemniakach, owocach, grzybach; - wykonać prawidłowo zgodnie z zasadami prostą surówkę; - rozróżniać sposoby rozdrabniania i ich zastosowanie; - zastosować prawidłowo proste przyprawy do wybranych potraw; - przeprowadzić ocenę organoleptyczną podanych i/lub własnych potraw; - przyrządzić wg receptury wybrane potrawy i/lub napoje (o znacznym stopniu trudności);	*opracować samodzielnie recepturę na dowolną surówkę (zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia) i ją wykonać; * posiadać umiejętność dekorowania potraw zgodnie z zasadami (i nowymi trendami); - dobrać sposób rozdrabniania, wielkość kawałka do podanej i/lub dowolnej potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców; - dobrać surowce, półprodukty, dodatki i elementy dekoracji do podanej i/lub dowolnej potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców; - dobrać wielkość porcji, sposób podania, naczynia, sztucce do podanej i/lub dowolnej potrawy; - dobrać przyprawy do podanej i/lub dowolnej potrawy; - znać kolejność czynności sporządzania wybranych i/lub dowolnych potraw i/lub napojów; *zapobiegać niekorzystnym procesom mogącym wystąpić podczas produkcji potraw i/lub napojów;
III	Dział: Sporządzanie potraw z mleka i przetworów mlecznych.			
	- przeprowadzić ocenę towaroznawczą mleka i mlecznych napojów fermentowanych, śmietanki, śmietany, serów; - znać gatunki handlowe mleka, mlecznych napojów fermentowanych, śmietanki, śmietany i serów i ich podział; - odróżnić śmietankę od śmietany; - wymieniać zasady higieniczno – sanitarne podczas sporządzania potraw z	- wskazać zastosowanie mleka, mlecznych napojów fermentowanych, śmietanki, śmietany, serów w produkcji potraw i/lub napojów; - ugotować prawidłowo mleko - odróżnić przywarkę od kożucha; - postępować właściwie z surowcami, półproduktami i wyrobami gotowymi (podczas przechowywania i produkcji); - sporządzić proste desery z mleka i mlecznych napojów fermentowanych;	- zapobiegać wystąpieniu przywarki i kożucha; - rozróżniać gatunki serów twarogowych, kwasowo – podpuszczkowych; topionych i podpuszczkowych; - przyrządzić wg receptury wybrane potrawy z zastosowaniem mleka, mlecznych napojów fermentowanych, śmietanki, śmietany i serów; - sporządzić prawidłowo (wg zasad) koktajl; - sporządzić poprawnie bawarkę; kawę z mlekiem i kakao; - przeprowadzić ocenę organoleptyczną	- dobrać surowce, półprodukty, dodatki i elementy dekoracyjne do wybranych i/lub dowolnych potraw i/lub napojów z mleka, śmietanki, śmietany, mlecznych napojów fermentacyjnych i serów; *zapobiegać niekorzystnym procesom mogącym wystąpić podczas produkcji potraw i/lub napojów; - znać normy surowca, wielkości porcji i sposoby podania wybranych i/lub dowolnych potraw i/lub napojów;

	mleka i przetworów mlecznych;	- znać kolejność czynności i prawidłowo sporządzić bitą śmietankę;	przyrządzonych potraw i/lub napojów;	- znać kolejność czynności sporządzania wybranych i/lub dowolnych potraw i/lub napojów;
IV	Dział: Sporządzanie potraw z jaj.			
	- znać budowę jaja; - klasyfikować jaja; - prawidłowo postępować podczas sparzania (naświetlania), wybijania i oddzielania (białko od żółtka) jaj ; - wskazać właściwości jaj (spulchniające, wiążące, zagęszczające i emulgujące); - umiejętnie wykonać pianę z białka jaj, - wymieniać zasady higieniczno – sanitarne podczas sporządzania potraw z jaj;	- określić świeżość jaj – odróżnić jaja świeże od nieswieżych; - znać metody utrwalania piany z białka jaj; - wskazać warunki przechowywania jaj; - znać cel sparzania (naświetlania), wybijania i oddzielania (białko od żółtka) jaj; - podać zastosowanie jaj i ich właściwości w produkcji gastronomicznej; - gotować jaja na miękko, mollet i twardo – wg właściwej kolejność czynności; - znać czasy gotowania jaj; - znać kolejność czynności podczas sporządzania jaj sadzonych i jajeczniczy zwykłej; - znać kolejność czynności i sporządzić proste potrawy typu: musy, kremy;	- omówić zmiany zachodzące podczas gotowania i smażenia jaj; - omówić techniki i metody wykonania podanej i/lub dowolnej potrawy, sosu zimnego i zakąski; - sporządzić jaja po wiedeńsku i w koszulkach (tzw. poszetowe); - sporządzić jajecznicę z podanym i/lub dowolnym dodatkiem, różne omlety; - wskazać fazy powstające podczas ubijania piany z białka jaj; - podać kolejność czynności otrzymywania i utrwalania piany z białka jaj; - sporządzić wymyślne zakąski z jaj; - przeprowadzić ocenę organoleptyczną przyrządzanych potraw,	- sporządzić majonez, suflety, budynie* - dobrać dodatki, elementy dekoracyjne do wybranych i/lub dowolnych potraw z jaj; - znać normy surowca i wielkości porcji podanej i/lub dowolnej potrawy; - podać odpowiednio przyrządzane potrawy; *omówić zmiany zachodzące podczas wykorzystania właściwości jaj; *zapobiegać niekorzystnym procesom mogącym wystąpić podczas produkcji potraw i/lub napojów;
V	Dział: Sporządzanie potraw z mąki.			
	- wymienić rodzaje (typy) mąki; - wskazać ciasta zarabiane na stolnicy kluskowe (makaron, kluski, łazanki) pierogowe, zacierkowe; - wskazać ciasta zarabiane w naczyniu: ciasto na kluski: kładzione, francuskie, półfrancuskie, lane oraz naleśnikowe; - wskazać ciasta ziemniaczane; - wymienić składniki poszczególnych rodzajów ciast, nadzień; - wymienić ogólne etapy produkcji ciasta; - wymieniać zasady higieniczno – sanitarne podczas sporządzania potraw z ciast zarabianych na stolnicy, w naczyniu, ziemniaczanych;	- wskazać właściwości mąki; - wskazać zastosowanie mąki w produkcji gastronomicznej; - scharakteryzować ogólne etapy produkcji ciasta; - wskazać zastosowanie ciast zarabianych na stolnicy, w naczyniu i ziemniaczanych w produkcji gastronomicznej; - prawidłowo zarobić i wyrobić poszczególne ciasta; - smażyć naleśniki; - rozróżniać wyroby z poszczególnych rodzajów ciast;	- formować prawidłowo wyroby z poszczególnych rodzajów ciast; - znać kolejność czynności sporządzania poszczególnych rodzajów ciast i ich wyrobów oraz nadzień; - postępować prawidłowo z uformowanymi wyrobami z poszczególnych rodzajów ciast (gotować i smażyć); - znać sposoby postępowania z ugotowanymi wyrobami z poszczególnych rodzajów ciast; - sporządzić nadzienia: słodkie i/lub słone do pierogów, uszek, kołdunów, naleśników i knedli itd.; - przeprowadzić ocenę organoleptyczną przyrządzanych wyrobów gotowych i potraw z mąki;	- omówić proces powstawania glutenu; - znać grubości, wielkości, kształt wyrobów z ciast zarabianych na stolnicy; w naczyniu i ziemniaczanych; *znać normy: surowców, potraw, dodatków, nadzień (wielkości porcji) w poszczególnych rodzajach ciast; * dobrać dodatki, elementy dekoracyjne, sposób podawania, naczynia do podanych i/lub dowolnych potraw z poszczególnych rodzajów ciast; - ustalić gęstość poszczególnych rodzajów ciast; *zapobiegać niekorzystnym procesom mogącym wystąpić podczas produkcji potraw i/lub napojów;
VI	Dział: Sporządzanie potraw z kasz.			
	- wymienić rodzaje kasz; - wymienić etapy obróbki wstępnej kasz i je przeprowadzić; - dzielić kasze wg konsystencji otrzymanej po ugotowaniu; - wymieniać zasady higieniczno – sanitarne podczas sporządzania potraw z	- przeprowadzić zacieranie kasz jajem i uzasadnić tę czynność; - znać proporcje kaszy, wody i soli; - znać czas gotowania kasz; - wskazać zastosowanie kasz w produkcji potraw; - znać przeznaczenie kasz;	- przeprowadzić obróbkę cieplną kasz; - znać kolejność czynności podczas obróbki cieplnej kasz wg przeznaczenia; - przeprowadzić ocenę organoleptyczną przyrządzonych potraw z kasz;	* znać normy surowca i wielkości gotowej porcji kaszy; - dobrać dodatki, elementy dekoracyjne, naczynia do wybranych i/lub dowolnych potraw z kasz; *zapobiegać niekorzystnym procesom mogącym wystąpić podczas produkcji

	kasz;			potraw i/lub napojów;
VII	Dział: Sporządzanie zup czystych, krem i zagęszczonych.			
	- podać rodzaje wywarów; - podać warzyw należące do włoszczyzny na wywar jarski, bouquet garni; - klasyfikować zupy; - wymienić techniki zagęszczania zup; - wymienić składniki wywarów i zup;	- wskazać kolejność sporządzania zupy; - przyrządzić zawiesinę, podprawę zacieraną;	- znać etapy sporządzania poszczególnych wywarów, zup: czystych, kremowych i zagęszczanych; - przyrządzić zasmażkę I, II i III stopnia; - przeprowadzić ocenę organoleptyczną zup;	*wyjaśnić zmiany zachodzące podczas gotowania wywarów, zup, sporządzania zawiesin, zasmażek, podprawy zacieranej, oprószania; - dobrać dodatki, sposób podania, wielkość porcji, naczynia do podanych i/lub dowolnych zup; *zapobiegać niekorzystnym procesom mogącym wystąpić podczas produkcji potraw i/lub napojów;
VIII	Dział: Sporządzanie wyrobów ciastkarskich i kulinarnych.			
	- wymieniać środki spulchniające; - wymieniać rodzaje ciast, kremów, mas, lukrów, pomad i syropów; - wymieniać składniki poszczególnych rodzajów ciast, kremów, mas, lukrów, pomad i syropów; - wymieniać etapy sporządzania poszczególnych rodzajów ciast, kremów, mas i lukrów itd. - wymieniać asortyment wyrobów z ciast; - formować wybrane półprodukty kulinarne i ciastkarskie; - sporządzać podstawowe ciasta, kremy, masy, lukry i syropy przy instruktażu nauczyciela;	- dobrać środki spulchniające do poszczególnych rodzajów ciast; - dobierać narzędzia do sporządzenia ciast; - rozróżniać wyroby ciastkarskie i kulinarne; - wykonać wg receptur ciasta: kruche, półkruche, piernikowe, biszkoptowe, biszkoptowo – tłuszczowe oraz ich wyroby ciastkarskie i kulinarne; - wypieć ciasta we właściwej temperaturze;	- wykonać wg receptur ciasto parzone, drożdżowe, półfrancuskie i zbijane oraz ich wyroby ciastkarskie i kulinarne; - wypieć ciasta we właściwej temperaturze; - dokonać oceny przyrządzonych wyrobów; - formować i dekorować ciasta, wyroby ciastkarskie i kulinarne;	*zapobiegać wystąpieniu wad poszczególnych rodzajów ciast, kremów, mas, syropów i lukrów; * samodzielnie wykonuje i wykańcza ciasta, torty, mazurki; - dobierać masy i kremy do różnych rodzajów ciast; - dobierać dodatki, elementy dekoracyjne do sporządzanych wyrobów; *zapobiegać niekorzystnym procesom mogącym wystąpić podczas produkcji ciast, tortów, mazurków k itp.;
IX	Dział: Sporządzanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, podrobów, drobiu, ryb i owoców morza. Sporządzanie sosów gorących.			
	- wymieniać czynności związane z przygotowaniem stanowiska pracy przy sporządzaniu potraw z mięsa, drobiu, podrobów, ryb i owoców morza; - wymieniać etapy przeprowadzania obróbki wstępnej i cieplnej surowców; - przeprowadzać obróbkę wstępną i ciepłą surowców pod kierunkiem nauczyciela; - wymieniać składniki mięsnej, drobiowej i rybnej masy mielonej; - wymienić składniki sosów gorących,	- klasyfikować potrawy z mięsa, dziczyzny drobiu, podrobów, ryb i owoców morza; - dobierać narzędzia do produkcji potrawy z mięsa, dziczyzny, drobiu, podrobów, ryb i owoców morza; - przeprowadzić obróbkę wstępną mięsa, dziczyzny, drobiu, podrobów, ryb i owoców morza; - sporządzić podstawowe potrawy z mięsa, dziczyzny, drobiu, podrobów, ryb i owoców morza na podstawie receptur; - sporządzać masy mielone na podstawie receptur; - rozróżnić sosy;	- rozpoznawać mięsa różnych zwierząt rzeźnych; - rozpoznawać elementy kulinarne mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu; - dobrać surowce mięsne do gotowania, smażenia, duszenia i pieczenia; - przyrządzać wg receptur potrawy z mięsa, dziczyzny, drobiu, podrobów, ryb i owoców morza o większym stopniu trudności; - przeprowadzać ocenę organoleptyczną potraw i sosów; - znać etapy sporządzania podanych sosów gorących,	*zapropionować technikę wykonania potraw na podstawie podanych surowców; - dobierać i sporządzać dodatki do potraw z mięsa, dziczyzny, drobiu, podrobów, ryb i owoców morza; - dobierać właściwą zastawę stołową i dekorować potrawy zgodnie z obowiązującymi zasadami i trendami; - użyć odpowiednich sosów gorących do potraw; *zapobiegać niekorzystnym procesom mogącym wystąpić podczas produkcji potraw i/lub napojów;
X	Dział: Sporządzanie potraw jarskich i półmięsnych.			

	- wskazać surowce do sporządzenie potraw jarskich i półmięsnych (gotowanych, smażonych, duszonych, pieczonych i zapiekanych); - wymieniać potrawy jarskie i półmięsne;	- dobierać narzędzia do produkcji potrawy jarskich i półmięsnych; - rozróżniać potrawy jarskie i półmięsne;	- znać technikę sporządzania podanych i/lub dowolnych potraw jarskich i półmięsnych; - przeprowadzić ocenę organoleptyczną przyrządzanych potraw;	- dobrać dodatki, wielkości porcji, elementy dekoracyjne, sposoby podania podanych i/lub dowolnych potraw jarskich i półmięsnych; *zapobiegać niekorzystnym procesom mogącym wystąpić podczas produkcji potraw i/lub napojów;
XI	Dział: Sporządzanie wyrobów garmażeryjnych – zakąsek zimnych i gorących. Sporządzanie sosów zakąskowych.			
	- wymieniać zasady higieniczno – sanitarne przy produkcji i ekspedycji zakąsek; - wymieniać czynności związane z przygotowaniem stanowiska pracy przy sporządzaniu zakąsek; - sporządzać proste kanapki, sałatki i inne zakąski; - znać rodzaje sosów zimnych;	- klasyfikować zakąski i sosy zakąskowe - zimne; - dobierać narzędzia do produkcji zakąsek i sosów zimnych; - przyrządzać wg receptury proste zakąski z różnych surowców; - sporządzać proste sosy zakąskowe;	- sporządzić: galaretę mięsna, roladę i galantynę drobiową; - zaproponować dekorację zakąsek; - sporządzać musy, terriny; - przeprowadzić ocenę organoleptyczną zakąsek i sosów; - dobrać dodatki, elementy dekoracyjne do zakąsek;	- stosować odpowiednią zastawę stołową do serwowania zakąsek; *dekorować (garniować) zgodnie z obowiązującymi trendami przygotowane potrawy / zakąski; - skomponować menu zakąskowe; - proponować sposób wykonania zakąsek na podstawie wykazu surowców; *zapobiegać niekorzystnym procesom mogącym wystąpić podczas produkcji zakąsek;
XII	Dział: Sporządzanie deserów oraz sosów słodkich zimnych i gorących.			
	- wymieniać zasady higieniczno – sanitarne przy produkcji i ekspedycji deserów, sosów słodkich; - wymieniać czynności związane z przygotowaniem stanowiska pracy przy sporządzaniu deserów, sosów słodkich; - sporządzać proste desery, sosy przy instruktażu nauczyciela; - znać metody zestalania deserów;	- klasyfikować desery wg: sposobu zestalania, temperatury podania, techniki obróbki kulinarnej; - klasyfikować sosy słodkie; - wykonywać wg receptur desery, sosy słodkie o małym stopniu trudności; - zestalać desery żelatyną, (ew. pektyną, agarem);	- sporządzać desery, sosy słodkie na podstawie receptur o średnim stopniu trudności; - wykańczać i dekorować wybrane desery; - przeprowadzić ocenę organoleptyczną deserów i sosów słodkich; - dobierać metody i techniki wykonywania deserów;	- samodzielnie komponować składniki wybranych deserów; - sporządzać desery, sosy słodkie o wysokim stopniu trudności; *wskazywać i sporządzać nowe trendy w produkcji deserów; - dobrać zastawę stołową do serwowania deserów; *zapobiegać niekorzystnym procesom mogącym wystąpić podczas produkcji potraw i/lub napojów;
XIII	Dział: Sporządzanie potraw kuchni staropolskiej i regionalnych.			
	- wymieniać zasady higieniczno – sanitarne przy produkcji i ekspedycji potraw kuchni staropolskiej i regionalnych; - wymieniać czynności związane z przygotowaniem stanowiska pracy przy sporządzaniu potraw kuchni staropolskiej i regionalnych; - sporządzać proste potrawy staropolskie i regionalne przy instruktażu nauczyciela;	- charakteryzować potrawy staropolskie i regionalne; - dobierać narzędzia do produkcji potraw staropolskich i regionalnych; - sporządzać proste potrawy staropolskie i regionalne na podstawie receptury; - rozróżniać potrawy zgodnie z regionami, z których pochodzą;	- sporządzać potrawy charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i regionalnych; - dobierać surowce, zioła i przyprawy do przyrządzania potraw kuchni polskiej; - odpowiednio podać przyrządzone potrawy; - przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw;	- zaplanować zestawy potraw na śniadanie wielkanocne i wieczerzę wigilijna; - zaproponować i wykonać dekorację potraw; *zapobiegać niekorzystnym procesom mogącym wystąpić podczas produkcji potraw i/lub napojów;
XIV	Dział: Sporządzanie potraw kuchni narodowych.			
	- wymieniać zasady higieniczno –	- charakteryzować potrawy różnych narodów;	- sporządzać potrawy charakterystyczne dla	*umiejętnie dopasować potrawy i

	sanitarne przy produkcji i ekspedycji potraw kuchni różnych narodów; - wymieniać czynności związane z przygotowaniem stanowiska pracy przy sporządzaniu potraw narodowych; - sporządzać proste potrawy różnych narodów przy instruktażu nauczyciela;	- dobierać narzędzia do produkcji potraw różnych narodów; - sporządzać proste potrawy narodowe na podstawie receptury;	kuchni różnych krajów świata; - dobierać surowce, zioła i przyprawy do przyrządzania potraw kuchni polskiej; - odpowiednio podać przyrządzone potrawy; - przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw;	udekorować je zgodnie ze zwyczajami obowiązującymi w różnych krajach świata; - sporządzać potrawy o wysokim stopniu trudności; *sporządzać potrawy o bardzo wysokim stopniu trudności; - dobrać zastawę stołową do serwowania potraw; *zapobiegać niekorzystnym procesom mogącym wystąpić podczas produkcji potraw i/lub napojów;
XV	Dział: Sporządzanie potraw dietetycznych.			
	- wymieniać zasady higieniczno – sanitarne przy produkcji i ekspedycji potraw dietetycznych; - wymieniać czynności związane z przygotowaniem stanowiska pracy przy sporządzaniu potraw dietetycznych; - sporządzać proste potrawy dietetyczne przy instruktażu nauczyciela;	- charakteryzować potrawy dietetycznych; - dobierać narzędzia do produkcji potraw dietetycznych; - sporządzać proste potrawy dietetyczne na podstawie receptury;	- sporządzać potrawy dietetyczne o wyższym stopniu trudności; - dobierać surowce, zioła i przyprawy do przyrządzania potraw dietetycznych; - dobierać techniki obróbki cieplnej do sporządzania potraw dietetycznych; - odpowiednio podać przyrządzone potrawy; - przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw;	- dobrać dodatki do sporządzonych potraw; - dobierać metody i techniki wykonania potraw do różnych diet; - odpowiednio serwować potrawy; * znać potrawy / produkty dozwolone i zabronione w różnych dietach; *zapobiegać niekorzystnym procesom mogącym wystąpić podczas produkcji potraw i/lub napojów;
XVI	Utrwalanie umiejętności sporządzania potraw, deserów i napojów zgodnie z zasadami. Sporządzać potrawy zadań egzaminacyjnych praktycznych.			

Opracowała: A. Gorzawska