

Wymagania niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z przedmiotu: Procesy technologiczne w gastronomii

Rok szkolny 2024/2025

Klasa. 2 GA

Dział: Przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
➤ nazywa sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➤ rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa) ➤ wymienia rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➤ opisuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do	➤ przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego ➤ odszukuje sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➤ klasyfikuje rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➤ wyjaśnia etapy obróbki wstępnej brudnej	➤ wskazuje kolejne etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu ➤ wskazuje zastosowanie sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➤ dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➤ wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych	➤ opisuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu ➤ dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➤ planuje rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➤ rozpoznaje i interpretuje niekorzystne zmiany w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ planuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy	➤ planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu ➤ porównuje sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➤ porównuje rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➤ planuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ -porównuje i opracowuje elementy receptury

przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie ➤ wymienia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ odważa i odmierza składniki na podstawie receptur ➤ odważa i odmierza gramaturę porcji potraw ➤ wymienia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➤ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➤ rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami	produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ wyjaśnia niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ klasyfikuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➤ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➤ porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami ➤ przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym ➤ rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności,	do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ rozróżnia i charakteryzuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw ➤ planuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➤ ocenia żywność pod względem jakościowym ➤ klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność ➤ rozróżnia warunki przechowywania żywności ➤ wyjaśnia zasadę FIFO (First In, First Out) ➤ zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo	➤ szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost) ➤ weryfikuje poprawność doboru sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w zakładzie gastronomicznym ➤ rozpoznaje wady jakościowe żywności ➤ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➤ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➤ stosuje zasadę FIFO (First In, First Out) ➤ przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) ➤ zaplanuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań	gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ - weryfikuje koszty przygotowania potraw (foodcost) ➤ porównuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➤ weryfikuje zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) ➤
--	--	---	---	--

zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo ➤ zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych ➤ dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego ➤ posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań ➤ definiuje mise en place	przygotowywania i wydawania dań ➤ wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda ➤ dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań ➤ przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania ➤ opisuje zastawę stołową do serwowania dań dobiera zastawę stołową do serwowanego dania	zdrowotne żywności podczas magazynowania, przygotowywania i wydawania dań ➤ zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➤ obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy ➤ sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia ➤ dobiera zastawę stołową do serwowanego dania	➤ stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań	
Dział: przygotowuje wyroby ciastkarskie				

➤ wymienia etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie ➤ opisuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie ➤ wymienia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ odważa i odmierza składniki na podstawie receptur ➤ odważa i odmierza gramaturę porcji potraw ➤ wymienia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym	➤ wyjaśnia etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie ➤ odszukuje sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➤ klasyfikuje rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➤ wyjaśnia etapy obróbki wstępnej brudnej produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ wyjaśnia niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ klasyfikuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ rozróżnia sprzęt i aparaturę ➤ kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym odczytuje wskazania ➤ aparatury kontrolno-	➤ przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego ➤ dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe ➤ wskazuje zastosowanie sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➤ dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➤ wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ rozróżnia i charakteryzuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy	➤ analizuje przygotowanie wyrobów ciastkarskich (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego ➤ analizuje etapy dekoracji wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe ➤ rozpoznaje i interpretuje niekorzystne zmiany w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ planuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost) ➤ weryfikuje poprawność doboru sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w zakładzie gastronomicznym ➤ rozpoznaje wady jakościowe żywności ➤ wskazuje skutki nieprzestrzegania	➤ porównuje przygotowanie wyrobów ciastkarskich (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego ➤ porównuje dekoracje wyrobów ciastkarskich z zastosowaniem posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe ➤ porównuje sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➤ porównuje rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➤ planuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ porównuje i opracowuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ weryfikuje koszty przygotowania potraw (foodcost) ➤ porównuje skutki nieprzestrzegania
--	---	---	--	--

➤ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➤ rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo ➤ zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych ➤ dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego ➤ posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań ➤ definiuje mise en place	pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➤ porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami ➤ przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym ➤ rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności, przygotowywania i wydawania dań ➤ wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda ➤ dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań ➤ przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania ➤ opisuje zastawę stołową do serwowania dań dobiera	➤ oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw ➤ planuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➤ ocenia żywność pod względem jakościowym ➤ klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność ➤ rozróżnia warunki przechowywania żywności ➤ wyjaśnia zasadę FIFO (First In, First Out) ➤ zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania, przygotowywania i wydawania dań ➤ zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➤ obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i	optymalnych warunków przechowywania żywności ➤ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➤ stosuje zasadę FIFO (First In, First Out) ➤ przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) ➤ zaplanuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➤ stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań	optymalnych warunków przechowywania żywności ➤ weryfikuje zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)
--	--	--	---	--

	zastawę stołową do serwowanego dania	zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy ➤ sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia ➤ dobiera zastawę stołową do serwowanego dania		
Dział: przygotowuje podstawowe desery				
➤ wymienia elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety ➤ nazywa różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie ➤ opisuje dekoracje na desery stosując owoce,	➤ klasyfikuje elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety ➤ wyjaśnia zastosowanie technik przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie ➤ wyjaśnia etapy obróbki wstępnej brudnej	➤ przygotowuje elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety ➤ stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie	➤ planuje elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety ➤ weryfikuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie ➤ rozpoznaje i interpretuje niekorzystne zmiany w	➤ organizuje przygotowanie elementów deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety ➤ porównuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie ➤ porównuje sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań

czekoladę, zioła i kwiaty jadalne ➤ opisuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie ➤ wymienia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ odważa i odmierza składniki na podstawie receptur ➤ odważa i odmierza gramaturę porcji potraw ➤ wymienia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➤ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-	produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ wyjaśnia niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ klasyfikuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ rozróżnia sprzęt i aparaturę ➤ kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym odczytuje wskazania ➤ aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym porównuje wyniki odczytu ➤ z obowiązującymi parametrami ➤ przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym ➤ rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności,	➤ dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne ➤ wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ rozróżnia i charakteryzuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw ➤ planuje sprzęt i aparaturę ➤ kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➤ ocenia żywność pod względem jakościowym ➤ klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność	produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ planuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost) ➤ weryfikuje poprawność doboru sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w zakładzie gastronomicznym ➤ rozpoznaje wady jakościowe żywności ➤ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➤ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności stosuje zasadę FIFO (First In, First Out) ➤ przestrzega zasad systemu ➤ analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki	➤ porównuje rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➤ planuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ porównuje i opracowuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ weryfikuje koszty przygotowania potraw (foodcost) ➤ porównuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➤ weryfikuje zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) ➤
---	---	--	---	--

pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➤ rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo ➤ zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych ➤ dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego ➤ posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań ➤ definiuje mise en place	przygotowywania i wydawania dań ➤ wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda ➤ dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań ➤ przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania ➤ opisuje zastawę stołową do serwowania dań dobiera zastawę stołową do serwowanego dania	➤ rozróżnia warunki przechowywania żywności wyjaśnia zasadę FIFO (First In, First Out) ➤ zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania, przygotowywania i wydawania dań ➤ zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➤ obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy ➤ sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia ➤ dobiera zastawę stołową do serwowanego dania	higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) ➤ zaplanuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➤ stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań	
Dział: przygotowuje zupy i sosy				

➤ nazywa sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup ➤ wymienia elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup ➤ opisuje etapy wykonania wywaru z cielęciny na kościach, bulionu wołowego i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywaru z warzyw ➤ identyfikuje wyvary do przygotowywanych zup ➤ nazywa sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów ➤ rozpoznaje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego ➤ opisuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do	➤ klasyfikuje sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup ➤ klasyfikuje elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup ➤ przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw ➤ klasyfikuje wyvary do przygotowywanych zup ➤ przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur) ➤ dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów ➤ przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego ➤ przygotowuje sosy podstawowe w tym	➤ dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup ➤ dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup ➤ dobiera wyvary do przygotowywanych zup ➤ przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) 5) ➤ przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney) ➤ wskazuje zastosowanie sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➤ dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➤ wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie	➤ Planuje sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup planuje etapy przygotowania wywarów z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw ➤ Weryfikuje poprawność doboru wywarów do przygotowywanych zup i sosów ➤ rozpoznaje i interpretuje niekorzystne zmiany w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej planuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost) ➤ weryfikuje poprawność doboru sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w zakładzie gastronomicznym ➤ rozpoznaje wady jakościowe żywności ➤ wskazuje skutki nieprzestrzegania	➤ Przygotowuje nowoczesne wyvary i zupy z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw ➤ planuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ porównuje i opracowuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ weryfikuje koszty przygotowania potraw (foodcost) ➤ porównuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➤ weryfikuje zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)
---	---	--	---	---

przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie ➤ wymienia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ odważa i odmierza składniki na podstawie receptur ➤ odważa i odmierza gramaturę porcji potraw ➤ wymienia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➤ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➤ rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo ➤ zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych	beszamel, demi-glace, béarnaise, holenderski, beurre blanc ➤ odszukuje sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➤ klasyfikuje rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➤ wyjaśnia etapy obróbki wstępnej brudnej produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ wyjaśnia niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ klasyfikuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➤ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym	➤ zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ rozróżnia i charakteryzuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw ➤ planuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➤ ocenia żywność pod względem jakościowym ➤ klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność ➤ rozróżnia warunki przechowywania żywności ➤ wyjaśnia zasadę FIFO (First In, First Out) ➤ zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania,	optymalnych warunków przechowywania żywności ➤ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➤ stosuje zasadę FIFO (First In, First Out) ➤ przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) ➤ zaplanuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➤ stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań	
---	--	---	---	--

➤ dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego ➤ posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań ➤ definiuje mise en place	➤ porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami ➤ przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym ➤ rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności, przygotowywania i wydawania dań ➤ wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda ➤ dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań ➤ przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania ➤ opisuje zastawę stołową do serwowania dań dobiera zastawę stołową do serwowanego dania	przygotowywania i wydawania dań ➤ zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➤ obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy ➤ sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia ➤ dobiera zastawę stołową do serwowanego dania		
Dział: przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny				

gastronomii, stosuje receptury gastronomiczne, stosuje metody i techniki przygotowania dań, dobiera produkty do przygotowania dań				
➤ nazywa sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny ➤ opisuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny wymienia elementy ➤ półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny ➤ wymienia rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania ➤ wymienia etapy obróbki wstępnej mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) ➤ opisuje rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) ➤ opisuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w	➤ klasyfikuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny ➤ planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny ➤ rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny ➤ wyjaśnia poprawność dobranego rodzaju mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania ➤ wyjaśnia cel obróbki wstępnej mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) ➤ wyjaśnia rodzaje porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) ➤ interpretuje sposób przygotowania dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z	➤ dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny ➤ przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem ➤ dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania ➤ wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) ➤ przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą), stosując różne metody i techniki	➤ dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) ➤ ocenia etapy przygotowania dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit) ➤ interpretuje niekorzystne zmiany w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ planuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost)	➤ porównuje etapy przygotowania dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit) ➤ planuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ porównuje i opracowuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy weryfikuje koszty ➤ przygotowania potraw (foodcost) ➤ porównuje skutki nieprzestrzegania

tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie ➤ wymienia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ odważa i odmierza składniki na podstawie receptur ➤ odważa i odmierza gramaturę porcji potraw ➤ wymienia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➤ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➤ rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami	różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielecą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit) ➤ wyjaśnia etapy obróbki wstępnej brudnej produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ wyjaśnia niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ klasyfikuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym	procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit) ➤ wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ rozróżnia i charakteryzuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw ➤ planuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➤ ocenia żywność pod względem jakościowym	➤ weryfikuje poprawność doboru sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w zakładzie gastronomicznym ➤ rozpoznaje wady jakościowe żywności ➤ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➤ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➤ stosuje zasadę FIFO (First In, First Out) ➤ przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) ➤ zaplanuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➤ stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań	optymalnych warunków przechowywania żywności ➤ weryfikuje zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) -
--	--	--	--	---

zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo ➤ zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych ➤ dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego ➤ posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań ➤ definiuje mise en place	➤ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➤ porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami ➤ przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym ➤ rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności, przygotowywania i wydawania dań ➤ wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda ➤ dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań ➤ przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania ➤ opisuje zastawę stołową do serwowania dań dobiera	➤ klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność ➤ rozróżnia warunki przechowywania żywności ➤ wyjaśnia zasadę FIFO (First In, First Out) ➤ zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania, przygotowywania i wydawania dań ➤ zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➤ obsługuje urządzenia oraz ➤ wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy ➤ sprawdza sekcje i ➤ ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia ➤ dobiera zastawę stołową ➤ do serwowanego dania	-	
---	--	---	---	--

	zastawę stołową do serwowanego dania			
Dział . przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego				
nazywa drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego ➤ wymienia etapy obróbki wstępnej drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie ➤ wymienia marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu ➤ opisuje techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu b) smażenie – pierś i wątróbka c) confit – udko d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka ➤ opisuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do	➤ klasyfikuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego ➤ wyjaśnia etapy obróbki wstępnej drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie ➤ wyjaśnia etapy przygotowania marynaty i nadzienia stosowane do potraw z drobiu ➤ wyjaśnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu b) smażenie – pierś i wątróbka c) confit – udko d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka 5) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit,	➤ przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego ➤ wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie ➤ przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu ➤ przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego ➤ wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw,	➤ uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu b) smażenie – pierś i wątróbka c) confit – udko d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka 5) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, ➤ rozpoznaje i interpretuje niekorzystne zmiany w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ planuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost)	➤ porównuje przygotowanie dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego ➤ planuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ porównuje i opracowuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ weryfikuje koszty przygotowania potraw (foodcost) ➤ porównuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności

przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie ➤ wymienia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ odważa i odmierza składniki na podstawie receptur ➤ odważa i odmierza gramaturę porcji potraw ➤ wymienia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➤ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➤ rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami	kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego ➤ wyjaśnia etapy obróbki wstępnej brudnej produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ wyjaśnia niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ klasyfikuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➤ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➤ porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami	w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ rozróżnia i charakteryzuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➤ oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw ➤ planuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➤ ocenia żywność pod względem jakościowym ➤ klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność ➤ rozróżnia warunki przechowywania żywności ➤ wyjaśnia zasadę FIFO (First In, First Out) ➤ zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności	➤ weryfikuje poprawność doboru sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w zakładzie gastronomicznym ➤ rozpoznaje wady jakościowe żywności ➤ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➤ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➤ stosuje zasadę FIFO (First In, First Out) ➤ przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) ➤ zaplanuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➤ stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań	➤ weryfikuje zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)
--	---	---	--	--

zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo ➤ zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych ➤ dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego ➤ posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań ➤ definiuje mise en place	➤ przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym ➤ rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności, przygotowywania i wydawania dań ➤ wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda ➤ dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań ➤ przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania ➤ opisuje zastawę stołową do serwowania dań dobiera zastawę stołową do serwowanego dania	podczas magazynowania, przygotowywania i wydawania dań ➤ zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➤ obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy ➤ sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia ➤ dobiera zastawę stołową do serwowanego dania		
---	--	---	--	--