

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

Rok szkolny 2024/2025

Klasa. 3 G

Dział: przygotowuje dania z ryb i owoców morza

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
wymienia sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza opisuje etapy obróbki wstępnej ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie nazywa techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: a) gotowanie – zupa rybna i ryby na parze b) smażenie – dorsz, łosoś,	rozdziela sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza Wyjaśnia etapy obróbki wstępnej ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym	przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza charakteryzuje dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: a) gotowanie – zupa rybna i ryby na parze b) smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk c) duszenie – mule d) pieczenie ryb – w soli, w pergaminie	➤ planuje i przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza ➤ weryfikuje poprawność wykonania obróbki wstępnej ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie,	➤Organizuje przygotowanie sprzętu i produktów potrzebnych do wykonania dań z ryb i owoców morza ➤ wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie ➤ przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa

pstrąg, sola, tuńczyk c) duszenie – mule d) pieczenie ryb – w soli, w pergaminie e) grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) f) sous vide – łosoś, dorsz g) stir fry – krewetki, kalmary wymienia dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego 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	sprawdzenie świeżości, oczyszczanie stosuje odpowiedni dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: a) gotowanie – zupa rybna i ryby na parze b) smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk c) duszenie – mule d) pieczenie ryb – w soli, w pergaminie e) grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) f) sous vide – łosoś, dorsz g) stir fry – krewetki, kalmary przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego	e) grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) f) sous vide – łosoś, dorsz g) stir fry – krewetki, kalmary 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	usuwanie ości, porcjowanie ➤ uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: a) gotowanie – zupa rybna i ryby na parze b) smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk c) duszenie – mule d) pieczenie ryb – w soli, w pergaminie e) grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) f) sous vide – łosoś, dorsz g) stir fry – krewetki, kalmary ➤ przygotowuje i ocenia dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka	rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, 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 weryfikuje zasady systemu ➤ analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) ➤
--	--	---	---	--

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 dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń	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 rozdziela 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, przygotowywania i wydawania dań wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas	rozdziela 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	średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego ➤ 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 optymalnych warunków	
--	--	---	--	--

stosowanych podczas przygotowania dań definiuje mise en place	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		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 oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP ➤ zaplanuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➤ stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań	

Dział: przygotowuje przystawki

➤ wymienia drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek ➤ nazywa przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu, z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florenetyńsku, surowe warzywa (crudités), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (pâté)) ➤ opisuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie	➤ rozróżnia drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek ➤ klasyfikuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu, z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florenetyńsku, surowe warzywa (crudités), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (pâté)) ➤ wyjaśnia etapy obróbki wstępnej brudnej produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ wyjaśnia niekorzystnym zmianom w produktach	➤ dobiera i charakteryzuje drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek ➤ przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu, z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florenetyńsku, surowe warzywa (crudités), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (pâté)) ➤ wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➤ zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach	➤ planuje i dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek ➤ planuje przygotowanie przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu, z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florenetyńsku, surowe warzywa (crudités), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (pâté)) ➤ rozpoznaje i interpretuje niekorzystne zmiany w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ planuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy	➤ uzasadnia wybór i dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek ➤ sprawdza prawidłowość sporządzania przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu, z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florenetyńsku, surowe warzywa (crudités), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (pâté)) ➤ planuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ -porównuje i opracowuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy
--	--	---	--	--

➤ 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 zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo	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, przygotowywania i wydawania dań ➤ wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa,	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, przygotowywania i wydawania dań	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	-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)
--	--	--	--	---

➤ 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	- 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	➤ 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 dania dietetyczne i wegetariańskie

➤ dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety ➤ nazywa poszczególne dania wegetariańskie i dietetyczne ➤ opisuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do	➤ wykonuje dania dietetyczne i w wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw ➤ wyjaśnia etapy obróbki wstępnej brudnej	➤ wykonuje i analizuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw)	➤ stosuje zamienność produktów rozpoznaje i interpretuje niekorzystne zmiany w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➤ planuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy	➤ opisuje i wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw) ➤ planuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom w
---	---	---	--	---

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,	➤ 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 ➤ rozróżnia warunki przechowywania żywności ➤ wyjaśnia zasadę FIFO (First In, First Out)	➤ 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	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)
--	---	--	---	--

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	➤ 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	➤ stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań	
Dział: charakteryzuje dania kuchni różnych narodów				
➤ nazywa tradycyjne produkty kuchni polskiej, francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, tajskiej, włoskiej, greckiej, japońskiej, chińskiej i indyjskiej	➤ klasyfikuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej	➤ stosuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, tajskiej, włoskiej, greckiej,	➤ planuje wykonanie dania charakterystycznego dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej,	➤ weryfikuje poprawność dania charakterystycznego dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej,

➤ opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) ➤ 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	➤ wyjaśnia etapy sporządzania dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) ➤ 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	➤ wykonuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) ➤ 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	hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) ➤ 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 optymalnych warunków przechowywania żywności ➤ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności stosuje zasadę FIFO (First In, First Out) ➤ przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i	hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) ➤ 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)
---	---	--	---	---

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 ➤ dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego ➤ posługuje się instrukcjami ➤ obsługuje maszyny i urządzenia 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	➤ 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	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	
--	---	--	---	--