

Wymagania edukacyjne

do przedmiotu:

Procesy technologiczne w gastronomii - zajęcia praktyczne

na podstawie programu nauczania dla zawodu:

Kucharz 512001

Klasa 2k

Poziomy wymagań edukacyjnych:

Poziom wymagań						
Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący

I. Organizacja zakładu gastronomicznego	1. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego 2. Organizacja stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów (mise en place)	wykonuje zadania teoretyczne i praktyczne o niewielkim stopniu trudności, ● nie zna składu chemicznego surowców, ● nie umie dokonać oceny organoleptycznej surowców i potraw, ● nie potrafi wyciągnąć wniosków z wykonanych ćwiczeń, ● prawidłowo przeprowadza obróbkę wstępną surowców. ● potrafi stosować informacje zawarte na etykietach żywności do oceny organoleptycznej ● prawidłowo użytkuje urządzenia do przechowywania żywności. ● przeprowadza proces produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego ● potrafi dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;	● pracuje zgodnie z zasadami BHP, GMP/GHP i HACCP ● ma trudności z określeniem składu chemicznego i wartość odżywczą surowców, ● nie umie określić zmian fizyczno-chemicznych zachodzących podczas obróbki termicznej. ● klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej ● przestrzega zasad oceny jakościowej żywności; ● dobiera warunki do przechowywania żywności; ● dokonać analizy treści receptur gastronomicznych i sporządzić potrawę lub napój na podstawie tej receptury ● zastosować odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju;	poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje i wykonuje samodzielnie typowe zadania teoretyczne i praktyczne, ● samodzielnie i higienicznie wykonuje ćwiczenia z poszczególnych działów określonych rozkładem materiału ● zna rodzaje obróbki termicznej i poprawnie je stosuje, ● umie przeprowadzić ocenę organoleptyczną, ● rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności; ● stosuje systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; ● dobiera metody utrwalania żywności; ● wskazać możliwość wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych	sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi rozkładem nauczanego materiału ● samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne, ● potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych i nietypowych, ● osiąga minimum wymaganej wydajności, ● przestrzega przepisy bhp, ● prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania potraw objętych rozkładem materiału pracuje w pełni samodzielnie, ● określa zmiany fizycznochemiczne zachodzące podczas obróbki termicznej, ● sprawnie omawia poszczególne etapy pracy – od surowców do uzyskania gotowej potrawy,	biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań wykraczających poza rozkład materiału, ● proponuje rozwiązania nietypowe, ● jego wydajność pracy przekracza ustaloną normę minimalną, ● wzorowo wykonuje ćwiczenia pracy praktycznej, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, ● wzorowo organizuje pracę i wzorowy jest przebieg tej pracy, uczeń wykorzystuje narzędzia, maszyny oraz inne urządzenia, ● przykładnie przestrzega norm i przepisów, ● uczeń doskonale wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru.
--	--	--	--	---	---	---

II. Przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych; III. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	1. Sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym. 2. Ocena jakościowa surowców, półproduktów i wyrobów gotowych. 3. Przechowywanie żywności w warunkach zapewniających jej trwałość	● umie zorganizować stanowisko pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów; ● zna pojęcie żywności wygodnej i funkcjonalnej i ich rodzaje, ● zna pojęcie receptury i jej strukturę, ● wymienia rodzaje metod utrwalania żywności, ● określa pojęcia HACCP, GHP i GMP, ● zna definicję przypraw, ● potrafi zdefiniować obróbkę wstępną i jej cel, ● umie wymienić metody obróbki cieplnej, ● umie wymienić rodzaje tłuszczów stosowanych w gastronomii, ● opanował techniki rozdrabniania warzyw i owoców na poziomie podstawowym, ● dobiera warzywa i owoce do sporządzania surówek, ● umie wymienić warzywa i owoce zabarwione różnymi barwnikami, ● umie wymienić sposoby zagęszczania potraw,	● zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów; ● zastosować zasady doprawiania potraw i napojów ● dobiera sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów ● dobrać zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju ● określić wielkość porcji różnych potraw i napojów; ● określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów; ● zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji; ● zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów; ● określa poziom przetworzenia żywności wygodnej, ● charakteryzuje żywność wygodną i funkcjonalną, ● postępuje się recepturą podczas wykonywania potraw, ● umie scharakteryzować różne metody utrwalania żywności,	scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej ● sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń ● monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji podejmuje działania korygujące zgodnie z GHP GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP ● omawia korzyści i zagrożenia ze strony żywności wygodnej i funkcjonalnej, ● określa właściwości żywności funkcjonalnej, ● wskazuje możliwości wykorzystania zwrotów poprodukcyjnych, ● dokonuje doboru procesów technologicznych do produktów utrwalanych różnymi metodami,	wykonuje ćwiczenia starannie i z zachowaniem higieny oraz zasad bezpieczeństwa pracy, ● sprawnie przeprowadza ocenę organoleptyczną produktów i potraw, ● biegle charakteryzuje produkty pod względem towaroznawczym. ● liczy wydajność potrawy i charakteryzuje jej wynik ● podejmuje działania korygujące zgodnie z GHP ,GMP HACCP, ● dobiera półprodukty lub wyroby żywności wygodnej do komponowania posiłków, ● potrafi obliczać normatyw surowcowy na wskazaną ilość porcji, ● umie określać metody utrwalania żywności w przygotowywaniu potraw, ● posiada umiejętność doboru stosowania przypraw w produkcji potraw, ● prawidłowo dobiera etapy obróbki wstępnej i metody obróbki cieplnej w procesie produkcji, ● opanował techniki rozdrabniania warzyw i owoców na poziomie b. dobrym	omawia jakimi metodami i technikami można przygotować dania z produktów utrwalonych różnymi metodami, ● sporządza własne mieszanki przyprawowe np. bukiet garnii, curry itp., ● wskazuje na zmiany składników odżywczych w zależności od rodzaju obróbki termicznej, ● zapobiega niekorzystnym zmianom wartości odżywczej oraz ciemnieniu enzymatycznemu, ● omawia zmiany zachodzące w wartości odżywczej potraw z warzyw i owoców podczas ich przechowywania, ● omawia czynniki mające wpływ na zmianę barwników roślinnych , ● omawia efekt zagęszczenia potraw w zależności od zagęszczanego środowiska (stosunek mąki i wody, stopnia kleikowania itp.)
---	---	---	---	--	---	---

IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1. Surowce, dodatki do żywności, przyprawy, tłuszcze i materiały dodatkowe	•rozdziela surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze; • dobiera tłuszcze do smażenia określonych potraw ; • dobiera dodatki do żywności i przyprawy	• sporządza smalec wieprzowy, masło klarowane, masła smakowe; •dobiera tłuszcze do sporządzania potraw do potraw, np. olej, rzepakowy, masło świeże i klarowane, smalec, oliwa, frytura • zna rolę przypraw w produkcji i ich podział, • umie wymienić etapy obróbki wstępnej, • umie wymienić metody obróbki cieplnej, • określa zastosowanie tłuszczy i ich rolę w procesie produkcji, • zna zasady sporządzania surówek, • zna zasady gotowania warzyw i owoców różnie zabarwionych, • opanował techniki rozdrabniania warzyw i owoców na poziomie zadowalającym, • umie sporządzać zawiesziny, zasmażki i podprawę zacieraną,	określa wpływ substancji zawartych w przyprawach na człowieka, • charakteryzuje podstawowe przyprawy i umie je zastosować w przyprawianiu potraw, • charakteryzuje etapy obróbki wstępnej i metody obróbki cieplnej, • charakteryzuje rodzaje tłuszczy, • opanował techniki rozdrabniania warzyw i owoców na poziomie dobrym, • umie wymienić rodzaje zapraw i przypraw do surówek, • stosuje zasady gotowania warzyw różnie zabarwionych, • potrafi prawidłowo zagęścić potrawy różnymi sposobami,	śledzi zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej ; zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki •organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska ; •wyznacza główne miejsce robocze na stanowisku pracy; , •stosuje zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych; , •zna parametry przechowywania surówek, • przygotowuje potrawy zgodnie z zasadami gotowania warzyw różnie zabarwionych, • dokonuje prawidłowego doboru sposobu zagęszczania do poszczególnych potraw, • zna zasady doboru tłuszczy do sporządzania potraw zwłaszcza smażonych, ; wprowadza działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów	biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań wykraczających poza rozkład materiału, • proponuje rozwiązania nietypowe, • jego wydajność pracy przekracza ustaloną normę minimalną, • wzorowo wykonuje ćwiczenia pracy praktycznej, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, • wzorowo organizuje pracę i wzorowy jest przebieg tej pracy, uczeń wykorzystuje narzędzia, maszyny oraz inne urządzenia, • przykładnie przestrzega norm i przepisów, • uczeń doskonale wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru.
---	---	--	--	--	---	---

V. Technologie sporządzania potraw i napojów	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	rozróżnia potrawy i napoje sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów; dobiera obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca; stosuje obróbkę wstępną brudną i czystą surowca; prowadzi ocenę organoleptyczną potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów; dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów; wykonuje czynności związane z ekspedycją potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów; stosuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania potraw; stosuje systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności	sporządza potrawy z grzybów, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, np. gotowanie (zupa grzybowa), duszenie (grzyby w śmietanie), zapiekanie i pieczenie (pieczarki nadziewane, grzyby po nelsonsku); stosuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów; wykonuje różne sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od ich przeznaczenia; sporządza potrawy i napoje z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, sałatki, zupy ,sos grzybowy, sorbety, puree warzywne i owocowe, pasty warzywne (humus, z fasoli); przechowuje półprodukty i wyroby gotowe z owoców, warzyw, grzybów i ziemniaków zgodnie z warunkami i czasem, np. surówki, napoje owocowe; wykonuje prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu	organizuje stanowisko pracy w celu wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów rozdrabnia owoce, warzywa, stosując różne techniki krojenia i nazewnictwo francuskie rozdrabnia ziemniaki w różne kształty wykonuje obróbkę wstępną i ciepłą szparagów, warzyw strączkowych suchych sporządza potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków gotowanych, np.: kluski śląskie, kopytka, knedle i dobrać dodatki oraz podać; sporządza potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków surowych, np. kluski ziemniaczane, pyzy ziemniaczane/cepeliny,	dobiera przyprawy do potraw z warzyw, grzybów, ziemniaków, owoców w celu wydobycia głębi smaku lub lepszego trawienia garniruje potrawy z wykorzystaniem carvingu, w tym rzodkiewki, cukinii, pora weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania stosuje normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych	przewiduje zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów wpływające na jakość gotowego wyrobu wprowadza działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z owoców, warzyw, grzybów i ziemniaków sporządza potrawy i napoje z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów według własnych receptur weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania
---	---	--	--	---	---	--

	2.Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych	rozróżnia potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych stosuje techniki i metody sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych stosuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych wykonuje ocenę organoleptyczną z użyciem śmietany i śmietanki dobrą sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych wykonuje czynności związane z ekspedycją potraw z mleka i przetworów mlecznych	sporządzać potraw z zastosowaniem serów podpuszczkowych; przechowuje półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania ;wykonuje prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu; stosuje systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności wykonuje czynności w grupie stosuje komunikację interpersonalną; sporządza potrawy z mleka słodkiego, sporządza potrawy i napoje z wykorzystaniem mlecznych napojów fermentowanych;sporządza potrawy i napoje z użyciem śmietanki i śmietany,	organizuje stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych, przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw i napojów z mleka słodkiego przeprowadza ocenę organoleptyczną mlecznych napojów fermentowanych przeprowadza ocenę organoleptyczną serów i potraw z nich wykonanych	stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych, przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw i napojów z mleka słodkiego; przeprowadza ocenę organoleptyczną mlecznych napojów fermentowanych; przeprowadza ocenę organoleptyczną serów i potraw z nich wykonanych; rozróżnia fazy napowietrzania śmietanki; wykonuje ocenę organoleptyczną śmietanki oraz potraw i napojów z nich wykonanych śledzi zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i jego przetworów przewiduje zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z mleka i jego przetworów wpływające na jakość gotowych wyrobów stosuje normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych	wprowadza działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z mleka i jego przetworów; sporządza potrawy i napoje z mleka i przetworów mlecznych według własnych receptur; weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania
--	--	---	--	---	--	---

	3.Technologie sporządzania potraw z jaj	rozróżnia potrawy sporządzane z jaj; wykonuje poprawnie sterylizację jaj, sprawdza świeżość jaj; wykonuje wybijanie jaj i oddzielanie białka od żółtka; dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj wykonuje czynności związane z ekspedycją potraw z jaj	rozróżnia fazy napowietrzenia jaj stosuje techniki i metody sporządzenia potraw z jaj stosuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj sporządza potrawy z jaj gotowanych, sporządza potrawy z jaj smażonych; przechowuje półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania; wykonuje prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu stosuje system zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności wykonuje czynności w grupie stosuje komunikację interpersonalną	organizuje stanowisko pracy w celu wykonania potraw z jaj przeprowadza ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw z jaj śledzi zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj sporządza potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj,	organizuje stanowisko pracy w celu wykonania potraw z jaj; przeprowadza ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw z jaj ; śledzi zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj; sporządza potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj; stosuje normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych;	przewiduje zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z jaj wpływające na jakość gotowych wyrobów; wprowadza działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z jaj; sporządzać potrawy z jaj według własnych receptur
--	---	---	--	--	---	---

	4.Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz	rozróżnia potrawy sporządzane z mąki i kasz ; stosuje techniki i metody sporządzenia potraw z mąki i kasz; stosuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz ; prowadzi obróbkę wstępną mąki; sporządzać ciasto naleśnikowe sporządza potrawy z naleśników	sporządzać potrawy z ciasta zarabianego na stolnicy, sporządzać ciasto zarabiane w naczyniu; sporządzać potrawy z zastosowaniem mąki i kasz sporządzać inne potrawy, np. ravioli, pierogi, risotto, kaszotto; dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz; wykonuje czynności związane z ekspedycją potraw z mąki i kasz ; przechowuje półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem ; wykonuje prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu; stosuje systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności wykonuje czynności w grupie stosuje komunikację interpersonalną	organizuje stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mąki i kasz ; wykonuje ocenę organoleptyczną potraw z mąki i kasz; sporządza ciasto na makarony typu włoskiego; przeprowadza obróbkę cieplną potraw z ciasta zarabianego na stolnicy i ciasta zarabianego w naczyniu; gotuje makarony gotowe; stosuje normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych;	sporządza makarony włoskie, np. pappardelle, lazanie, penne przy użyciu maszynki do makaronów włoskich formuje naleśniki w różne formy w zależności od farszu i potrzeb sporządza desery z kasz, np.: mus z kaszy manny, ciasteczka z płatków owsianych, zapiekanka z ryżu na słodko, puddingi ryżowe; dobra rodzaj i typ mąki do zagęszczania potraw oraz sporządzanej potrawy	przewiduje zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z mąki, kasz i ryżu wpływające na jakość gotowych wyrobów; wprowadza działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z mąki, kasz i ryżu; sporządza potrawy z mąki, kasz i ryżu według własnych receptur; weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania
--	---	--	---	--	---	--

	5.Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów	rozróżnia ciasta i wyroby ciastkarskie; rozróżnia asortyment deserów zimnych i gorących, popularnych i wykwinnych oraz kuchni innych narodów stosuje techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów; dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów;stosuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów;sporządza desery zestalane na zimno i na gorąco;sporządza desery niezestalane z mąki, kasz, i owoców; sporządzać inne desery	wykonuje czynności związane z dekorowaniem sporządzonych wyrobów ciastkarskich;wykonuje czynności związane z ekspedycją ciast i deserów; przechowuje półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania ;wykonuje prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu; stosuje systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności;wykonuje czynności w grupie;stosuje komunikację interpersonalną;stosuje zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami;przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi;przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych;przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy;	organizuje stanowisko pracy w celu wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów sporządza różne rodzaje ciast, np. ciasta drożdżowe, biszkoptowe, kruche, piernikowe, bezowe, parzone i inne sporządza wyroby ciastkarskie, np. babki, ciasta, drobne wyroby ; sporządza desery mrożone, np. lody, sorbety; wykonuje ocenę organoleptyczną sporządzonych wyrobów ciastkarskich i deserów stosuje normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych	sporządza charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości;podaje desery mrożone, np.: lody melba, lody w ptysiu; sporządza desery flambirowane;stosuje temperowanie czekolady; stosuje do dekoracji owoce, czekoladę, polewę czekoladową, marcepan. Żele smakowe, zioła i kwiaty jadalne; sporządza lukry, masy, kremy i pomady, np. masa serowa i makowa, krem bita śmietana, krem bezowy, glazura białkowo-cukrowa ;	przewiduje zagrożenia w czasie produkcji wyrobów ciastkarskich i deserów wptywające na jakość gotowych wyrobów; wprowadza działania korygujące podczas przygotowywania wyrobów ciastkarskich i deserów ; sporządza wyroby ciastkarskie i desery według własnych receptur; weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego, szacuje czas, zasoby i budżet zadania
--	--	--	---	---	---	--

	6. Technologie sporządzania przekąsek	rozróżnia asortyment przekąsek; dobra surowce do sporządzenia przekąsek; określa zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek;	stosuje techniki i metody do sporządzania przekąsek; wykonuje przekąski w formie kanapek, np.: dekoracyjne, klubowe, tortowe, tartinki stosuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania zakąsek określa wpływ cech surowców na jakość przekąsek dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek wykonuje czynności związane z ekspedycją przekąsek przechowuje półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania wykonuje prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu stosuje systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności wykonuje czynności w grupie stosuje komunikację interpersonalną	organizuje stanowisko pracy w celu wykonania przekąsek; sporządza przekąski z różnych surowców, np. z warzyw, serów, jaj, mięs, podrobów, ryb, owoców morza (tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa, ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet); ocenia organoleptycznie sporządzone przekąski;	przewiduje zagrożenia w czasie produkcji przekąsek wpływające na jakość gotowych wyrobów; wprowadza działania korygujące podczas przygotowywania przekąsek; sporządza przekąski według własnych receptur; weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania; stosuje normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych;	biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań wykraczających poza rozkład materiału, • proponuje rozwiązania nietypowe, • jego wydajność pracy przekracza ustaloną normę minimalną, • wzorowo wykonuje ćwiczenia pracy praktycznej, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, • wzorowo organizuje pracę i wzorowy jest przebieg tej pracy, uczeń wykorzystuje narzędzia, maszyny oraz inne urządzenia, • przykładnie przestrzega norm i przepisów, • uczeń doskonale wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru.
--	---------------------------------------	--	---	---	---	--