

Wymagania niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z obowiązkowych i dodatkowych zajęć edukacyjnych, wynikających z realizowanego przez siebie programu nauczania z przedmiotu: Procesy technologiczne w gastronomii

Rok szkolny..2024/25

Klasa..I G

Określa rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego				
dopuszczający	dostateczny	dobry	Bardzo dobry	celujący
☐ nazywa pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny ☐ opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej ☐ wymienia drogi	☐ rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny ☐ klasyfikuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej ☐ wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym ☐ Wyjaśnia zasadę	☐ opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej ☐ zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw	☐ Planuje rozmieszczenie pomieszczeń wchodzących w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny	☐ Weryfikuje poprawność zaplanowanych pomieszczeń wchodzących w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny ☐ ocenia wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej

komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym	krzyżowania się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw			
Dział: przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska				
☐ opisuje stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej ☐ opisuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy	☐ przystosowuje stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej ☐ wyjaśnia zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy	☐ przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy ☐ utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	☐ Planuje przygotowanie stanowiska pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej	☐ Porównuje przygotowanie stanowiska pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
Dział stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii				
☐ opisuje nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych ☐ wymienia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue	☐ wyjaśnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych ☐ wyjaśnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue	☐ rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych ☐ rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue		
Dział stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych				
☐ nazywa środki ochrony	☐ rozróżnia środki ochrony	☐ dobiera środki ochrony	stosuje zabezpieczenia i ocenia	stosuje zabezpieczenia i

indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych	indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych ☐ wyjaśnia zasadność doboru środków ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania	indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania ☐ stosuje zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych	zasadność stosowania środków ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych	argumentuje zasadność stosowania środków ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych
Dział stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP				
☐ nazywa systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia ☐ wymienia zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw ☐ opisuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii	☐ klasyfikuje systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) wyjaśnia zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw ☐ klasyfikuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii ☐ wyjaśnia zasadę zrównoważonego rozwoju w gastronomii	☐ rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia ☐ rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw ☐ rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii ☐ przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii	☐ planuje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw ☐ planuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii 4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii	☐ Ocenia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia ☐ Ocenia zasadę zrównoważonego rozwoju w gastronomii
Dział stosuje receptury gastronomiczne				
☐ Nazywa elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ☐ odważa i odmierza składniki na podstawie receptur ☐ odważa i odmierza gramaturę porcji potraw	☐ klasyfikuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ☐ oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw ☐ Wyjaśnia koszty	☐ rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy	szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost	☐ Porównuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ☐ Ocenia koszty przygotowania potraw (foodcost

	przygotowania potraw (foodcost)			
Dział przestrzega zasad oceny jakościowej żywności				
☐ opisuje żywność pod względem jakościowym ☐ nazywa wady jakościowe żywności	☐ Wyjaśnia zasadę oceny żywności pod względem jakościowym ☐ rozpoznaje wady jakościowe żywności	☐ ocenia żywność pod względem jakościowym		
Dział stosuje metody i techniki przygotowania dań				
☐ nazywa techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie ☐ opisuje metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów ☐ wymienia metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide)	☐ klasyfikuje techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie ☐ klasyfikuje metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów ☐ przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań	☐ rozróżnia techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie ☐ dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów ☐ dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide)	☐ Ocenia zastosowane techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie) ☐ przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań	☐ porównuje techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie ☐ ocenia zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań
Dział stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw				
☐ nazywa przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikrozioła do	☐ wyjaśnia zasady doboru przypraw i ziół, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikrozioła do sporządzania	☐ dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikrozioła do sporządzania określonej	☐ Planuje i dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikrozioła do sporządzania	☐ Organizuje etap przetwarzania świeżych ziół, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty

sporządzania określonej potrawy □ opisuje etapy przetwarzania świeżych ziół, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty	określonej potrawy 2) przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty	potrawy □ przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty □ komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, garam masala, pięć smaków	określonej potrawy □ Weryfikuje poprawność przetwarzania świeżych ziół, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty □ Ocenia i komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, garam masala, pięć smaków	□ porównuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, garam masala, pięć smaków
Dział stosuje tłuszcze do przygotowania dań				
□ opisuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania □ wymienia zasady dobierania rodzaju tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura □ opisuje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej □ opisuje zasadę doboru tłuszczu do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia,	□ wyjaśnia zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania □ klasyfikuje rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura □ rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej □ zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej	□ wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania □ dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura □ dobiera tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji □ dobiera tłuszcze do przygotowania dań zgodnie z recepturą	□ planuje rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura □ weryfikuje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej	□ porównuje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej
Dział przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów HGT.02.5. Wydawanie dań, HGT.02.4. Przygotowanie dań, HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii, stosuje receptury gastronomiczne, stosuje metody i techniki przygotowania dań, dobiera produkty do przygotowania dań, dobiera produkty do przygotowania dań, stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw				

☐ nazywa sposób rozdrabniania warzyw, owoców i grzybów, opisując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade wymienia zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy opisuje sorbety ☐ opisuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone opisuje przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe opisuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) opisuje przygotowanie sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) opisuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ☐ wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do	☐ wyjaśnia zasady rozdrabniania warzyw, owoców i grzybów, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade wyjaśnia etapy przygotowania zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy wyjaśnia etapy przygotowani sorbetów ☐ wyjaśnia etapy przygotowani purée warzywnego i owocowego przecieranego lub mielonego ☐ wyjaśnia etapy przygotowania gratin, np. ziemniaczane, selerowe ☐ wyjaśnia etapy przygotowania surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) ☐ wyjaśnia etapy przygotowania sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) ☐ wyjaśnia etapy przygotowania pasty warzywne (np. humus, z fasoli) ☐ opisuje zasady garniowania potrawy ☐ wyjaśnia etapy obróbki wstępnej brudnej produktów	☐ kroci i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade ☐ przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy przygotowuje sorbety przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe ☐ przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) ☐ przygotowuje sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) ☐ przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli) ☐ garniruje potrawy ☐ wskazuje zastosowanie sprzętu i produkty niezbędne do wykonania dań ☐ wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas	☐ Planuje przygotowanie zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy Planuje przygotowanie sorbetów Planuje przygotowanie purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone Planuje przygotowanie gratin, np. ziemniaczane, selerowe Planuje przygotowanie surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) Planuje przygotowanie sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) ☐ Planuje przygotowanie pasty warzywne (np. humus, z fasoli) ☐ Planuje garniowanie potrawy ☐ 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	☐ Porównuje sposoby rozdrabniania warzyw, owoców i grzybów, Ocenia sposób przygotowania zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy Ocenia sposób przygotowania zupy sorbetów ☐ Ocenia sposób przygotowania zupy purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone Ocenia sposób przygotowania zupy gratin, np. ziemniaczane, selerowe Ocenia sposób przygotowania zupy surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) Ocenia sposób przygotowania zupy sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) Ocenia sposób przygotowania zupy pasty warzywne (np. humus, z fasoli) porównuje sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań planuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej
--	---	---	--	---

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 ☐ dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego ☐ posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań	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, 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,	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 ☐ 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	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	☐ -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)
--	--	---	--	--

□ definiuje mise en place	- 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	□ sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia □ dobiera zastawę stołową do serwowanego dania		
Przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych Przyjmowanie i magazynowanie żywności stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii, stosuje receptury gastronomiczne, stosuje metody i techniki przygotowania dań, dobiera produkty do przygotowania dań, dobiera produkty do przygotowania dań, stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw				
□ opisuje zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju □ opisuje przygotowanie dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, confit □ opisuje przygotowanie dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) □ opisuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie □ wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do	□ wyjaśnia zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju □ przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, confit □ przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie □ wyjaśnia etapy obróbki wstępnej brudnej produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie	□ określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju □ przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, confit □ przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie □ wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie □ zapobiega niekorzystnym	□ Planuje przygotowanie dań z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, confit □ Planuje przygotowanie dań z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) stosując różne metody i techniki procesu gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie □ Planuje garniowanie potrawy □ rozpoznaje i interpretuje niekorzystne zmiany w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej □ planuje elementy receptury gastronomicznej, w tym	□ Ocenia zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju □ Ocenia sporządzanie dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, confit □ Ocenia przygotowanie dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) stosując różne metody i techniki procesu gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie □ porównuje sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań □ planuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym

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 ☐ dokonuje oceny	☐ 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, przygotowywania i wydawania dań ☐ wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w	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, przygotowywania i wydawania dań	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 higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) ☐ zaplanuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w	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)
---	--	---	--	--

organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego ☐ posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań ☐ definiuje mise en place	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 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	produktach podczas przygotowania dań ☐ stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań	
---	--	--	---	--