

**WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN
KLASYFIKACYJNYCH.**

**ZAWÓD I SYMBOL CYFROWY ZAWODU: / 343404/
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

NAZWA PRZEDMIOTU: OBSŁUGA KONSUMENTA

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
Usługi gastronomiczne i cateringowe	<ul style="list-style-type: none"> • podaje definicje usług, usługi gastronomicznej, usługi cateringowej, gastronomii • wymienia podstawowe cechy usług • wymienia rodzaje usług gastronomicznych • wymienia rodzaje cateringu • zna znaczenie pojęć: catering socjalny, catering komercyjny, catering kompleksowy i catering specjalistyczny • wymienia rodzaje funkcji, jakie pełni gastronomia • wymienia segmenty gastronomii • wie, na czym polega rynek usług gastronomicznych dopasowuje segment działalności gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> • określa cel usług gastronomicznych • podaje rodzaje usług zgodnie z przeznaczeniem • wymienia rodzaje jakości usług • wskazuje czynniki, od których zależy jakość usług • podaje przykłady usług kulturalno-rozrywkowych • wskazuje obszary, w których są realizowane usługi uzupełniające • wie, jakie funkcje zalicza się do funkcji tradycyjnych, a jakie do funkcji pozażywnościowych • nazywa co najmniej pięć tendencji, które wpływają bezpośrednio na organizację rynku usług gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> • omawia cechy usług • klasyfikuje usługi i charakteryzuje je zgodnie z przeznaczeniem • wskazuje podobieństwa i różnice między usługami gastronomicznymi i usługami cateringowymi • charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych • charakteryzuje usługi cateringowe (socjalne, komercyjne, kompleksowe i specjalistyczne) • charakteryzuje tradycyjne funkcje gastronomii • charakteryzuje tendencje, które wpływają bezpośrednio na organizację rynku usług gastronomicznych • charakteryzuje cechy 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje działalność zakładów gastronomicznych <ul style="list-style-type: none"> • wskazuje na zależność usług podstawowych – żywnościowych z usługami handlowymi • omawia zakres usług uzupełniających • opisuje segmenty gastronomii • analizuje obszary działania rynku usług gastronomicznych • opisuje zachowania konsumenckie w zależności od czynników, które determinują wybory konsumentów • opisuje kierunki rozwoju (podaje przykłady) 	<ul style="list-style-type: none"> • analizuje jakość usług i omawia czynniki, które wpływają na jakość usług <ul style="list-style-type: none"> • analizuje sposób realizacji usług kulturalno-rozrywkowych • analizuje wyzwania, jakie stawia XXI w. przed gastronomią i analizuje

Wymagania programowe

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<p>do konsumentów, którzy oczekują zjeść szybciej i taniej, tradycyjnie i domowo, modnie i przyjemnie</p> <ul style="list-style-type: none"> wskazuje obszary badania rynku usług gastronomicznych wymienia czynniki wpływające na wybory konsumentów wskazuje czynniki mające wpływ na rozwój oferty gastronomicznej zna kierunki rozwoju branży gastronomicznej zna pojęcie placówki gastronomicznej wymienia rodzaje placówek gastronomicznych zgodnie z definicją GUS wymienia zakłady realizujące usługi żywieniowe oraz usługi kulturalno-rozrywkowe podaje definicje zgodne z nomenklaturą GUS następujących lokali: restauracja, bar, stołówka, punkt gastronomiczny, sezonowa placówka gastronomiczna podaje definicję podaży wie, co jest sednem 	<p>skazuje po jednej cesze konsumentów, którzy kierują się następującymi kryteriami przy wyborze rodzaju gastronomii: różnorodnością oferty, marką lokalu gastronomicznego, chęcią dostarczenia nowych doświadczeń kulinarnych, walorami zdrowotnymi potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> zna cel prowadzenia badań dotyczących preferencji konsumentów wymienia co najmniej trzy rodzaje sondowania preferencji wymienia przyczyny wzrostu zainteresowania gastronomią podaje przynajmniej trzy rodzaje zakładów gastronomicznych, które zyskały na popularności w ostatnich latach podaje po pięć przykładów placówek ogólnodostępnych i na stawionych na obsługę konkretnych grup konsumentów wskazuje obiekty hotelowe, które świadczą usługi 	<p>konsumentów, którzy kierują się następującymi kryteriami przy wyborze rodzaju gastronomii: różnorodnością oferty, marką lokalu gastronomicznego, chęcią dostarczenia nowych doświadczeń kulinarnych, walorami zdrowotnymi potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> analizuje przyczynę wzrostu zainteresowania gastronomią oraz czynniki wpływające na rozwój oferty gastronomicznej omawia kryteria klasyfikacji placówek gastronomicznych klasyfikuje placówki gastronomiczne w zależności od miejsca świadczenia usług gastronomicznych i dostępności dla konsumentów charakteryzuje następujące lokale: aperitif bar, bar mleczny, bistro, bar żywieniowy, brasserie, kafeteria, cocktail bar, drink bar, cukiernia, herbaciarnia, miodosytnia, rotisserie, snack bar 	<p>działalności) branży gastronomicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> analizuje zależności między typem klienta, a miejscem świadczenia usług gastronomicznych proponuje co najmniej pięć rodzajów restauracji, barów przekąskowych i lokali rozrywkowych wskazuje różnice i podobieństwa między fast casual i fast food oraz casual dining i fine dining charakteryzuje cechy skutecznej oferty omawia różne formy ofert w zależności od kanałów dystrybucji ocenia możliwe modyfikacje ofert pod kątem preferencji konsumentów ocenia oferty zaprezentowane przez innych i przez siebie samego 	<p>funkcje pozażywniowe</p> <ul style="list-style-type: none"> analizuje zmiany zachodzące na rynku usług gastronomicznych <ul style="list-style-type: none"> omawia sposoby badania preferencji konsumentów charakteryzuje rodzaje zakładów gastronomicznych, które zyskały na popularności w ostatnich latach uzasadnia przyporządkowanie konkretnych zakładów gastronomicznych do grupy zakładów realizujących usługi żywieniowe lub usługi kulturalno-

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<p>skutecznej oferty</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienia etapy tworzenia oferty wymienia różne rodzaje ofert w zależności od segmentu rynku usług gastronomicznych i cateringowych wymienia podstawowe elementy ofert znajdujących się w podręczniku 	<p>gastronomiczne</p> <ul style="list-style-type: none"> podaje obiekty gastronomiczne, które świadczą usługi poza obiektami hotelarskimi wie, czym różni się bar żywniowy od restauracji; bar kawowy od kawiarni wskazuje asortyment restauracji, kawiarni, winiarni, barów alkoholowych podaje co najmniej po pięć lokali, w których obowiązuje obsługa kelnerska lub samoobsługa podaje przykłady zakładów gastronomicznych działających w okolicy wskazuje cel tworzenia oferty podaje co najmniej trzy cechy skutecznej oferty podaje cechy osoby, która tworzy ofertę produktu gastronomicznego podaje do najmniej cztery elementy, które powinna zawierać każda oferta wymienia co najmniej cztery formy ofert wskazuje podstawowe elementy oferty przygotowuje prostą ofertę baru przekąskowego 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia cel tworzenia skutecznej oferty wyjaśnia, w jaki sposób ukazać w ofercie korzyści płynące ze skorzystania z konkretnej propozycji opisuje obowiązkowe elementy każdej oferty rozdziela elementy, które czynią ofertę bardziej atrakcyjną klasyfikuje różne oferty gastronomiczne sporządza własną ofertę dla zakładu gastronomicznego oraz dla firmy cateringowej 		<p>rozrywkowe</p> <ul style="list-style-type: none"> opisuje rodzaje placówek gastronomicznych w okolicy i uzasadnia ich obecność na rynku interpretuje stwierdzenia, że oferta jest narzędziem promocji analizuje etapy tworzenia oferty dokonuje korekty ofert

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
Promocja usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> wymienia elementy działań marketingowych wymienia cztery elementy marketingu mix podaje trzy funkcje promocji podaje definicje, produktu i ceny określa cel reklamy wymienia etapy planowania strategii reklamy wyjaśnia pojęcie public relations wie, na czym polega sponsoring wie, na czym polega sprzedaż osobista wymienia typy strategii promocji wymienia elementy, które należy wziąć pod uwagę podczas otwierania działalności gastronomicznej podaje co najmniej pięć form badania rynku wymienia elementy, które mają wpływ na sukces prowadzonej działalności gastronomicznej wymienia metody badania poziomu jakości usług 	<ul style="list-style-type: none"> podaje definicje terminów: strategia marketingowa, marketing bezpośredni, marketing szeptany, reklama, public relations, promocja wymienia trzy poziomy definiowania produktu wie, co to jest elastyczność cenowa dokonuje podziału reklamy wymienia co najmniej pięć form reklamy zewnętrznej podaje co najmniej pięć form reklamy wewnętrznej podaje formy reklamy w internecie wymienia obszary działania PR zna cele PR podaje zalety i wady różnych form i działań promocyjnych wylicza cechy osób, które prowadzą skuteczną sprzedaż osobistą wymienia co najmniej cztery działania zaliczane do promocji sprzedaży podaje miejsca, w których odbywa się dystrybucja produktów i usług gastronomicznych wymienia elementy wpływające na zachowania konsumentów 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia terminy: strategia marketingowa, marketing bezpośredni, marketing szeptany, reklama, public relations, promocja charakteryzuje trzy funkcje promocji charakteryzuje trzy poziomy definiowania produktu charakteryzuje reklamę jako źródło informacji opisuje formy reklamy wewnętrznej charakteryzuje obszary działania w ramach PR opisuje sposób prowadzenia skutecznej sprzedaży osobistej opisuje przestrzeń i drogi sprzedaży produktów i usług gastronomicznych charakteryzuje elementy wpływające na zachowania konsumentów charakteryzuje formy badania rynku charakteryzuje metody badania poziomu jakości usług opisuje sposoby prowadzenia badań ankietowych oraz badań 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje cel działań marketingowych analizuje elementy marketingu mix omawia czynniki wpływające na produkt w gastronomii dobiera formy reklamy w zależności od charakteru działalności gastronomicznej opisuje rodzaje działań podejmowanych w ramach PR ocenia różne formy i działania promocyjne charakteryzuje marketingowe techniki sprzedaży dodatkowej (up selling) oraz krzyżowej (cross selling) objaśnia cechy charakterystyczne podstawowych typów strategii promocji opisuje grupę docelową konsumentów w zależności od profilu działalności gastronomicznej oraz od struktury społecznej miejsca działalności gastronomicznej uzasadnia potrzebę stosowania różnych form badania rynku 	<ul style="list-style-type: none"> oceni a, jakie czynniki należy brać pod uwagę przy ustalaniu ceny wyjaśnia funkcjonowanie reklamy w internecie oraz strategii online analizuje cele PR analizuje działania zaliczane do promocji sprzedaży analizuje skuteczną strategię marketingową zgodnie z formułą AIDA wyjaśnia elementy, które należy wziąć pod uwagę przy analizowaniu wyników badań

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		<ul style="list-style-type: none"> wymienia podstawowe mierniki skuteczności wie, na czym polega skuteczna strategia marketingowa zna formułę AIDA zna sposób prowadzenia badań ankietowych wymienia elementy ankiety wie, na czym polega badanie typu Tajemniczy Klient 	typu Tajemniczy Klient		
Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> zna terminy: zleceniodawca, zleceniobiorca oraz umowa wymienia dokumenty, które należy przygotować do realizacji zamówienia na przyjęcia okolicznościowe wypełnia proste dokumenty przygotowane przez nauczyciela, które są niezbędne do sprawnego przygotowania imprezy okolicznościowej z pomocą nauczyciela rozwiązuje proste zadania uwzględniające kalkulację obiadu i napojów serwowanych podczas przyjęcia okolicznościowego zna etapy wykonania usługi gastronomicznej zna formy płatności 	<ul style="list-style-type: none"> odczytuje informacje zawarte w karcie imprezy okolicznościowej umieszczonej w podręczniku wskazuje ważne elementy, które powinny znaleźć się w karcie zlecenia wie, z jakich elementów składa się kalkulacja przyjęcia okolicznościowego definiuje podatek VAT w gastronomii podaje elementy paragonu i faktury zna zasady ewidencji sprzedaży usług gastronomicznych wskazuje okoliczności, w których konsument może 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje techniki i formy przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe przygotowuje dokumenty potrzebne do prawidłowej organizacji przyjęcia okolicznościowego charakteryzuje pojęcie ceny ryczałtowej charakteryzuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych omawia zasady wystawiania faktur 	<ul style="list-style-type: none"> uzasadnia konieczność przygotowania odpowiednich dokumentów podczas realizacji zamówienia na przyjęcie okolicznościowe oblicza koszt imprezy, który obejmuje dodatkowo koszt obsługi, dekoracji oraz usług dodatkowych (dane zawarte w zadaniu) uzasadnia konieczność ewidencjonowania sprzedaży usług gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje kartę zlecenia imprezy gastronomicznej umieszczonej w podręczniku wskazuje różnice między kalkulacją imprezy w zakładzie otwartym i w zakładzie gastronomicznym zamkniętej omawia sposób składania reklamacji oraz przyjmowania reklamacji usług

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		składać reklamację usług gastronomicznych			gastronomicznych
Polityka finansowa przedsiębiorstwa gastronomicznego	<ul style="list-style-type: none"> wymienia koszty stałe i koszty zmienne placówek gastronomicznych wymienia trzy podstawowe grupy kosztów zna terminy: analiza rentowności, analiza prognozy rentowności, próg rentowności podaje przykładowe systemy komputerowe dostępne na polskim rynku 	<ul style="list-style-type: none"> wymienia dokumenty finansowe zakładu gastronomicznego wie, na czym polega rachunek zysków i strat podaje definicje terminów: zysk brutto, zysk netto, wynik finansowy 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje obszary, w których może dochodzić do strat dodatkowych w gastronomii charakteryzuje cykl operacyjny zarządzania kosztami opisuje znaczenie terminów: analiza rentowności, analiza prognozy rentowności, próg rentowności wyjaśnia cele modyfikowania ceny charakteryzuje elementy, które uwzględnia dobrze skalkulowana cena rozdziela dokumenty finansowe zakładu gastronomicznego 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia potrzebę planowania zysku w przedsiębiorstwie gastronomicznym oraz prowadzenia analizy kosztów analizuje informacje zawarte w tabeli umieszczonej w podręczniku, dotyczącej zestawienia przeciętnych wartości przychodów i rozchodów 	<ul style="list-style-type: none"> interpretuje poziom zysku i wskazuje możliwości zwiększenia zysku w przedsiębiorstwie gastronomicznym charakteryzuje co najmniej pięć czynników wpływających na rentowność zakładu gastronomicznego opisuje trzy strategie cenowe wg Michaela Portera
Użytkowanie i rozliczanie sprzętów, zastawy i bielizny stołowej potrzebnych do	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje bielizny stołowej ze względu na przeznaczenie zna rodzaje obrusów składa co najmniej dwie proste formy serwet indywidualnego użytku wymienia materiał serwet indywidualnego użytku 	<ul style="list-style-type: none"> wie, z jakich materiałów produkowana jest bielizna stołowa wymienia zasady pielęgnacji i przechowywania bielizny stołowej składa i rozkłada obrusy kwadratowe 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje materiał, kształty i wymiary różnych rodzajów bielizny stołowej charakteryzuje zastosowanie różnych rodzajów bielizny stołowej charakteryzuje rodzaje obrusów opisuje zasady łączenia 	<ul style="list-style-type: none"> zna zasady składania i rozkładania obrusów prostokątne opisuje prace przygotowawcze, zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania sztućców rozdziela co najmniej 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje sposób postępowania konsumenta z serwetą indywidualnego użytku opisuje historię

Wymagania programowe

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
wykonywanie usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> • wie, z jakich materiałów wykonane są sztucce • wymienia rodzaje sztućców ze względu na wielkość oraz zastosowanie • wymienia sztucce klasyczne • zna sztucce do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu • wymienia rodzaje szklanek • wskazuje kieliszki do wina białego, czerwonego musującego, do wódki oraz do koniaku • wymienia rodzaje talerzy, podaje ich wielkość • zna co najmniej jedno zastosowanie każdego rodzaju talerzy • wymienia co najmniej dwa rodzaje innych sprzętów używanych podczas codziennej obsługi • wymienia rodzaj zastawy, szkła oraz sztućców do różnych rodzajów menu złożonego z przystawki, zupy, dania zasadniczego i deseru serwowanego z napojem bezalkoholowym i winem • wie, jakie warunki powinna 	<ul style="list-style-type: none"> • podaje zasady rozkładania większego obrusu prostokątnego • podaje wielkość serwet indywidualnego użytku w zależności od materiału, z którego zostały wykonane • składa co najmniej dwie wysokie i eleganckie formy serwet indywidualnego użytku • podaje co najmniej jedno zastosowanie sztućców klasycznych • wie, jak postępować ze sztućcami podczas prac przygotowawczych • wymienia zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania sztućców • podaje zastosowanie sztućców do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu • wymienia co najmniej osiem rodzajów sztućców pomocniczych • zna co najmniej dwa rodzaje szkła do piwa • wie, do czego służą bulionówki • wskazuje filiżanki do kawy i herbaty, dzbanki i dzbanuszki do kawy i herbaty 	<ul style="list-style-type: none"> • obrusów • składa co najmniej cztery proste formy serwet indywidualnego użytku • składa co najmniej cztery wysokie i eleganckie formy serwet indywidualnego użytku • klasyfikuje sztucce ze względu na wielkość i zastosowanie, podaje ich wielkość • opisuje zastosowanie sztućców klasycznych • charakteryzuje sztucce do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu, do kawioru i do krabów • opisuje zastosowanie sztućców do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu, do kawioru i do krabów • charakteryzuje rodzaje szklanek • rozróżnia kieliszki do wina białego, czerwonego, różowego, musującego, do win słodkich i deserowych, do wódek czystych i kolorowych oraz do koniaku 	<ul style="list-style-type: none"> • dwanaście rodzajów sztućców pomocniczych • opisuje rodzaje szkła do piwa • porównuje różne rodzaje filiżanek: do kawy, mokki, espresso cappuccino i do herbaty • charakteryzuje zastawę ceramiczną do dań i napojów wieloporcyjowych • charakteryzuje zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania ceramicznej zastawy stołowej • wyjaśnia sposób funkcjonowania GCP - Good Catering Practice • klasyfikuje i charakteryzuje zastosowanie ochładzaczy, podgrzewaczy, kloszy, urządzeń do flambrowania i tranżerowania, bemary i podgrzewacze stołowe, termosy i warniki, ekspresy przelewowe i ciśnieniowe, dyspensery do napojów • charakteryzuje sprzęt i warunki transportu potraw • charakteryzuje znaczenie listy kontrolnej • opisuje elementy 	<ul style="list-style-type: none"> • sztućców • analizuje zagrożenia dotyczące bezpieczeństwa żywności podczas transportowania, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów • analizuje zasadność przygotowania portfolio • opisuje czynności końcowe przy realizacji usługi gastronomicznej

Wymagania programowe

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<p>spełniać firma gastronomiczna świadcząca usługi cateringowe</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienia zasady transportu sprzętu, bielizny i zastawy wymienia co najmniej jeden ochładzacz zna określenie „bemar” wymienia rodzaje wózków do transportu wymienia co najmniej trzy dokumenty niezbędne do wykonania usługi gastronomicznej wypełnia podstawowe dokumenty na podstawie przykładów umieszczonych w podręczniku, takie jak: harmonogram prac oraz lista kontrolna 	<ul style="list-style-type: none"> wie, jak wyglądają wazy do zup i sosjerki wymienia zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania ceramicznej zastawy stołowej wymienia zagrożenia, które mogą towarzyszyć transportowi potraw zna temperatury transportu, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów podaje nazwy opakowań, w których transportuje się żywność i napoje wymienia rodzaje kloszy podaje co najmniej dwa rodzaje podgrzewaczy rozpoznaje stoliki i wózki serwisowe oraz podgrzewacze do napojów gorących i wurniki zna co najmniej dwa rodzaje ekspresów do kawy wymienia pojemniki termoizolacyjne wie, co oznacza skrót GN w odniesieniu do pojemników transportowych używanych do żywności podaje co najmniej trzy elementy listy kontrolnej podaje definicję portfolio wskazuje elementy 	<ul style="list-style-type: none"> i brandy charakteryzuje wielkość i rodzaje talerzy opisuje zastosowanie bulionówek i filiżanek specjalnych charakteryzuje co najmniej cztery rodzaje innych sprzętów używanych podczas codziennej obsługi wyjaśnia dobór rodzaju zastawy, szkła oraz sztucców do różnych propozycji menu złożonego z przystawki, zupy, dania zasadniczego i deseru serwowanego z napojem bezalkoholowym, dwoma rodzajami wina charakteryzuje warunki transportowania, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów opisuje zasady transportu sprzętu, bielizny i zastawy opisuje rodzaje bemarków i witryn używanych do wydawania potraw wyjaśnia celowość przygotowywania dokumentacji niezbędnej do wykonania usługi 	<p>harmonogramu, takie jak: rezerwacja sal i innych pomieszczeń, harmonogramy pracowników, zapotrzebowanie oraz plan zamówień, plan ustawienia stołów, plan inwentarza i plan przyjęcia (instrukcja służbowa)</p>	

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		<p>harmonogramu, takie jak: rezerwacja sal i innych pomieszczeń, harmonogramy pracowników, zapotrzebowanie oraz plan zamówień, plan ustawienia stołów, plan inwentarza i plan przyjęcia (instrukcja służbowa)</p> <ul style="list-style-type: none"> wykonuje plan ustawienia stołów na podstawie zamówienia oraz informacji o wymiarach sali 	gastronomicznej		
Metody i techniki obsługi konsumentów	<ul style="list-style-type: none"> podaje rodzaje systemów obsługi wie, na czym polega system rewirowy, system zespołów specjalistycznych, system brygadowy i system zespołowo-kompleksowy podaje różnice między systemem samoobsługowym, a systemem obsługi kelnerskiej zna zasadę organizacyjną systemów mieszanych wskazuje podstawowe elementy stroju i wyposażenia kelnera wymienia rodzaje tac w zależności od kształtu oraz tworzywa, z którego są wykonane 	<ul style="list-style-type: none"> wymienia co najmniej trzy elementy, od których zależy dobór metod i technik obsługi wymienia co najmniej po dwa zadania kelnera dotyczącego prac przygotowawczych, właściwych i końcowych w systemie rewirowy wymienia co najmniej po trzy zadania starszego kelnera, kelnera serwującego napoje i kelnera serwisu w systemie zespołów specjalistycznych podaje co najmniej po trzy zadania starszego kelnera, kelnera oraz młodszego kelnera serwisu w systemie brygadowy wskazuje sposoby organizacji systemu samoobsługowego: potokowy, stoiskowy, barowy, 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje co najmniej pięć elementów, od których zależy dobór metod i technik obsługi charakteryzuje i opisuje cechy systemu rewirowego, systemu zespołów specjalistycznych, systemu brygadowego i systemu zespołowo - kompleksowego rozdzieli i dokonuje analizy zadań członków brygady charakteryzuje rozwiązania organizacyjne systemów mieszanych charakteryzuje profil psychofizyczny kelnera analizuje elementy, jakie należy wziąć pod uwagę podczas obsługi gości 	<ul style="list-style-type: none"> porównuje różne systemy obsługi opisuje zadania starszego kelnera, kelnera serwującego napoje i kelnera serwisu charakteryzuje i porównuje zasady organizacji systemów samoobsługowych: potokowego, stoiskowego, barowego, okienkowego znając drugie nazwy (odpowiednio: system typu szwedzkiego, czeskiego, francuskiego i polskiego) analizuje zalety stosowania bufetów stosuje w praktyce zasady korzystania z tac w zależności od rodzaju tacy i obciążenia - zbiera na tacę 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje rodzaj prac przygotowawczych, właściwych i końcowych w systemie rewirowym analizuje cechy systemu zespołowo-kompleksowego wyjaśnia znaczenie cech fizycznych, cech psychicznych oraz umiejętności zawodowych i wiedzy w kontekście jakości

Wymagania programowe

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> określa zasady chwytania i przenoszenia talerzy chwytem dolnym, chwytem górnym wymienia co najmniej po pięć czynności, które są wykonywane z lewej i z prawej strony konsumenta wymienia podstawowe typy psychologiczne gości: zdecydowany, niezdecydowany, rozmowny, niecierpliwy, podejrzliwy, skąpy, arogancki wie, jakie są podstawowe zasady obsługi typowych konsumentów wymienia rodzaje serwisów określa kierunek obsługi zna podstawowe zasady serwisu francuskiego wymienia trzy podstawowe chwytły sztuców serwisowych w zależności od techniki podawania zna zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu A dotyczące składnika głównego, dodatków warzywnych oraz dodatków sycących zna charakterystyczne cechy 	<ul style="list-style-type: none"> okienkowy wymienia rodzaje bufetów charakterystycznych dla systemów mieszanych podaje co najmniej pięć cech fizycznych, sześć cech psychicznych oraz pięć umiejętności, które odnoszą się do profilu psychofizycznego kelnera wie, jakie elementy należy wziąć pod uwagę podczas obsługi gości określa przeznaczenie tac, zna i stosuje zasady noszenia tac: małej, dużej okrągłej i prostokątnej prawidłowo przenosi i podaje jeden talerz oraz dwa talerze prawidłowo chwyta, nosi i ustawia talerze głębokie do zupy i bulionówki, nakrycia do przystawek oraz deserów zna najważniejsze cechy osobowościowe podstawowych typów psychologicznych gości podaje podstawowe zasady komunikowania się z konsumentem podaje nazwy serwisów w obrębie grup: serwis talerzowy, serwis z półmisków, serwis na półmiskach 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje i opisuje zastosowanie tac w zależności od kształtu oraz od tworzywa, z którego są wykonane prawidłowo przenosi talerze wygrzane oraz talerze z potrawami rozdziela podstawowe typy psychologiczne gości: zdecydowany, niezdecydowany, rozmowny, niecierpliwy, podejrzliwy, skąpy, arogancki charakteryzuje zasady komunikowania się z różnymi typami konsumentów dokonuje analizy różnych metod serwowania w zależności od uwarunkowań regionalnych charakteryzuje serwis francuski typu A i typu B wskazuje zastosowanie serwisu francuskiego typu A i typu B charakteryzuje chwyt szczypcowy płaski, kleszczowy i szczypcowy rozwarty omawia zasady układania i 	<ul style="list-style-type: none"> zastawę stołową, sztapluje naczynia określa zasady chwytania i przenoszenia dużych naczyń opisuje zasady obsługi gości z prawej i lewej strony dobiera odpowiednie metody obsługi w zależności od typu gościa analizuje czynności kelnera obowiązujące podczas obsługi gości wyjaśnia różnice pomiędzy serwisem francuskim typu A oraz typu B wyjaśnia podstawowe zastosowanie różnych rodzajów chwytów charakteryzuje zastosowanie serwisu typu A i typu B analizuje zasady obowiązujące podczas podawania potraw i napojów w serwisie rosyjskim i serwisie talerzowymi opisuje metodę serwisu z wykorzystaniem tray-jacka dobiera metody obsługi do rodzaju świadczonych usług przez gastronomię otwartą, hotelową czy firmę cateringową opisuje sposób organizacji usług gastronomicznych w 	<ul style="list-style-type: none"> obsługi konsumentów prawidłowo przenosi i podaje trzy talerze chwytą, przenosi i zbiera zastawę stołową różnymi technikami wskazuje podstawowe różnice między nazewnictwem związanym z serwisami obsługi w różnych krajach sprawnie posługuje się różnymi rodzajami chwytów do serwowania potraw charakteryzuje zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu A dotyczące składnika głównego, dodatków warzywnych oraz dodatków

Wymagania programowe

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<p>serwisu angielskiego</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienia w kolejności czynności obowiązujące podczas realizacji serwisu angielskiego wyjaśnia terminy: serwis rosyjski i serwis talerzowy podaje zastosowanie serwisów mieszanych wymienia rodzaje usług gastronomicznych świadczonych w ramach organizacji imprez biznesowych, konferencji oraz eventów 	<ul style="list-style-type: none"> wymienia czynności wykonywane przez kelnera w czasie obsługi gościa wylicza kolejność podawania potraw nazywa rodzaje serwisu francuskiego wymienia czynności kelnera podczas serwisu francuskiego typu A i typu B podaje podstawowe zastosowanie różnych rodzajów chwytów prawidłowo układa sztucce serwisowe w zależności od rodzaju chwytu określa sposób ułożenia półmiska i sztuców w serwisie typu B wie, ilu gości można płynnie obsłużyć w serwisie francuskim typu A i typu B podaje sytuacje, w których stosuje się serwis francuski typu A i typu B podaje definicję stolika pomocniczego wie, dlaczego serwis angielski zaliczany jest do tzw. serwisów specjalnych wie, w jaki sposób eksponuje się potrawy w serwisie rosyjskim 	<p>przekładania potraw w serwisie francuskim typu B</p> <ul style="list-style-type: none"> omawia sytuacje, w których stosuje się serwis angielski charakteryzuje kolejne czynności obowiązujące podczas realizacji serwisu angielskiego charakteryzuje sytuacje, w których najlepiej zastosować serwis rosyjski lub talerzowy analizuje możliwości zastosowania serwisów mieszanych charakteryzuje pięć rodzajów obsługi w zależności od zewnętrznych ram obsługi 	<p>ramach odbywających się imprez biznesowych, konferencji oraz eventów</p>	<p>sycących, sosów, potraw z patelni czy grilla oraz mieszanek z masłem</p> <ul style="list-style-type: none"> opisuje sposób przygotowania stolika pomocniczego (gerydonu) oraz zasady ustawiania tego stolika opisuje branżę micy i znaczenie usług gastronomicznych dla tej branży

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		<ul style="list-style-type: none"> zna inne nazwy serwisu talerzowego podaje zastosowanie kloszy w serwisie talerzowym wie, na czym polega obsługa z wykorzystaniem tray-jacka podaje rodzaje lokali, w których może mieć zastosowanie serwis mieszany wymienia pięć rodzajów obsługi w zależności od zewnętrznych ram obsługi podaje co najmniej trzy sytuacje, w których ma zastosowanie serwis niemiecki, francuski, angielski i rosyjski podaje definicję branży miche 			
Przygotowanie miejsc świadczenia usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje mebli określa wymiary stołów wymienia minimalne wyposażenia nakrycia podstawowego wymienia rodzaje nakryć rozszerzonych podaje przykład menu trzy- i czteroelementowego podaje elementy nakrycia prostego, kontynentalnego, wiedeńskiego oraz nakrycia do śniadania à la carte 	<ul style="list-style-type: none"> określa zasady rozmieszczania mebli wymienia w kolejności etapy przygotowania sali konsumenckiej podaje standardy dotyczące zagospodarowania przestrzeni wie, kiedy ustawia się nakrycie podstawowe wie, co to jest nakrycie pod określone menu i kiedy je się stosuje 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje elementy wystroju, oświetlenia i kolorystyki miejsc świadczenia usług gastronomicznych charakteryzuje zasady układania nakryć opisuje asortyment bufetów śniadaniowych charakteryzuje organizację bufetów śniadaniowych opisuje celowość przygotowywania stacji 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje zależność doboru formy ustawienia od wielkości sal, liczby gości oraz rodzaju usługi gastronomicznej analizuje zalety i wady ustawienia nakrycia podstawowego analizuje zalety i wady ustawienia nakrycia rozszerzonego proponuje sposób nakrycia pod menu złożone z pięciu i 	<ul style="list-style-type: none"> proponuje miejsca, w których dobrze jest ustawić nakrycie podstawowego proponuje sytuacje, w których sprawdza się nakrycie rozszerzone rysuje elementy nakrycia

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> wymienia następujące sposoby serwowania śniadań: bufet śniadaniowy oraz śniadanie w room service wymienia podstawowy asortyment bufetu śniadaniowego podaje definicje stacji serwisowej i stołu serwisowego wymienia elementy, które decydują o sposobie aranżacji miejsca świadczenia usług gastronomicznych podaje definicję przyjęcia wymienia rodzaje przyjęć wymienia przyjęcia zasiadane wymienia elementy bankietu zna zasady nakrywania do stołu przy organizacji bankietu oblicza liczbę stołów na przyjęcie bankietowe z zastosowaniem wzoru z podręcznika wymienia elementy, które powinny znaleźć się na zaproszeniu zna podstawowe zasady układania menu 	<ul style="list-style-type: none"> wymienia po kolei przebieg nakrywania pod określone czteroelementowe menu wymienia zasady układania nakryć rysuje elementy nakrycia rozszerzonego do menu trzy- i czteroelementowego zna cel układania nakryć śniadaniowych wskazuje rodzaj śniadania na podstawie rozrysowanego nakrycia zna rodzaje bufetów śniadaniowych wie, na czym polega system bezpośredni i klamkowy zamawiania śniadania w usłudze room service wymienia sprzęt do serwowania śniadań w pokoju wymienia co najmniej pięć elementów dekoracyjnych wie, jak postępować z kwiatami i świecami wymienia organizatorów przyjęć wymienia miejsca organizowania przyjęć podaje określenia bankietu i balu podaje układ menu bankietowego złożonego z 	<ul style="list-style-type: none"> serwisowych oraz stołów serwisowych opisuje etapy organizacji przyjęć rozszyfrowuje skróty: RSVP oraz PM opisuje elementy klasycznego bankietu stosuje w praktyce algorytm przeliczania liczby stołów w zależności od ich wielkości oraz od liczby miejsc bankietowych charakteryzuje bal przyporządkowuje asortyment przekąsek i napojów do aperitifów i digestiw opisuje założenia organizacyjne dotyczące przyjęć bufetowych charakteryzuje sposób organizacji przyjęć w stylu angielskim opisuje oraz projektuje sposoby ustawiania i dekorowania stołów charakteryzuje czynności organizacyjne dotyczące organizacji cocktail party wyjaśnia zasady obsługi przyjęć cocktailowych charakteryzuje przyjęcie 	<ul style="list-style-type: none"> z sześciu elementów podaje przykład menu pięcio- i sześćoelementowego charakteryzuje sposoby nakrywania do śniadania „poranna herbata”, prostego, kontynentalnego i kontynentalnego rozszerzonego, wiedeńskiego i analizuje zalety bufetów śniadaniowych oraz zasady ich organizowania charakteryzuje sposoby serwowania śniadań w pokoju charakteryzuje zasady komponowania dekoracji, tworzenia kompozycji kwiatowych oraz wykorzystania świec charakteryzuje organizatorów przyjęć charakteryzuje bankiet wyjaśnia układ menu francuskiego zna zasadę ustawienia stołów bankietowych, czynności, które należy wykonać przy nakrywaniu stołów, rozmieszczenie nakryć bankietowych oraz 	<ul style="list-style-type: none"> rozszerzonego do menu pięcio- i sześćoelementowego rysuje nakrycia do śniadania „poranna herbata”, prostego, kontynentalnego i kontynentalnego rozszerzonego, wiedeńskiego i wiedeńskiego rozszerzonego, międzynarodowego oraz do śniadania à la carte opisuje procedurę bezpośrednią i pośrednią zamawiania śniadania w usłudze room service dobiera elementy dekoracyjne w zależności od okazji, pory roku czy indywidualnych preferencji gości

Wymagania programowe

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> stosuje dwie nazwy: przyjęcie bufetowe i stół angielski wymienia rodzaje okazji, z jakich organizowane są przyjęcia na stojąco podaje co najmniej trzy elementy dekoracyjne dopasowane do przyjęcia w stylu wiejskim, myśliwskim i artystycznym wie, w jakich godzinach organizuje się przyjęcie cocktailowe i lampkę wina, oraz jak długo trwają podaje po trzy przykłady przekąsek zimnych i gorących oraz napojów menu cocktailowego wyjaśnia, na czym polega przyjęcie amerykańskie określa rodzaje przyjęcia amerykańskiego w zależności od godzin, w których jest ono organizowane wymienia podstawowe dokumenty związane z organizacją przyjęć: umowę, dokument przyjęcia zlecenia, formularz zlecenia oraz instrukcję służbową dla kelnerów 	<p>sześciu elementów</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienia czynności, które należy wykonać podczas nakrywania stołów bankietowych podaje liczbę kelnerów potrzebnych do obsługi bankietu w zależności od rodzaju serwisu zna zasadę pierwszeństwa zna kolejność serwowania napojów bezalkoholowych i alkoholowych wymienia rodzaje balów przygotowuje prosty wzór zaproszenia wymienia elementy organizacyjne, które decydują o randze balu proponuje co najmniej po trzy przystawki zimne, gorące, zupy, dania mięsne, dania rybne, dania wegetariańskie, desery zimne i desery gorące komponuje proste sześcioelementowe menu wie, w jakich godzinach organizuje się przyjęcia bufetowe oraz jak długo trwają wie, od czego zależy charakter przyjęcia wie, jak układać talerze, sztucze, szkło i zastawę 	<p>zwane lampką wina</p> <ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia sposób rozłożenia sztuców na sposób francuski opisuje charakter przyjęć amerykańskich charakteryzuje umowę oraz podaje dodatkowe elementy, które mogą być zawarte w umowie przygotowuje dokument przyjęcia zlecenia na podstawie zamówienia dobiera napoje do określonych elementów menu przygotowuje umowę, kartę zlecenia bankietowego oraz instrukcję służbową dla kelnerów zgodnie z zamówieniem projektuje okolicznościowa kartę menu, zaproszenie oraz wizytówkę 	<p>elementy dekoracyjne stołów bankietowych</p> <ul style="list-style-type: none"> stosuje zasadę procedencji (pierwszeństwa) opisuje elementy organizacyjne, które decydują o randze balu przygotowuje tacę z nakryciem śniadaniowym dla jednej osoby oraz wózek ze śniadaniem dla dwóch osób charakteryzuje elementy aranżacji stołów o charakterze wiejskim (rustykanym), artystycznym, marynistycznym charakteryzuje asortyment potraw i napojów serwowanych podczas przyjęcia angielskiego opisuje, na czym polega sprawna obsługa kelnerska podczas przyjęcia angielskiego szacuje liczbę przekąsek cocktailowych oraz ilość i rodzaj napojów w zależności od liczby gości planuje liczbę personelu w zależności od wariantu przyjęcia amerykańskiego opisuje aranżację miejsca świadczenia usługi 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje okoliczności organizowania przyjęć proponuje układ siedmio-, ośmio- i dziewięcioelementowego menu analizuje zasady obsługi podczas bankietów i stosuje je w praktyce opisuje dodatkowe środki bezpieczeństwa, które należy wziąć pod uwagę przy organizacji balów wyjaśnia sposób ustawiania zastawy, szkła, sztuców i innych sprzętów na stołach bufetowych analizuje problemy, które mogą wystąpić podczas organizacji cocktail party porównuje

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> zna podstawowe elementy umów wypełnia prostą przykładową umowę na podstawie zlecenia wskazuje istotne dane w zleceniu, które należy wziąć pod uwagę przy organizowaniu bankietu dobiera zastawę, szkło i sztucce do podanego menu wymienia rodzaje serwisów, które będą obowiązywały podczas obsługi bankietu 	<p>dodatkową na stołach bufetowych</p> <ul style="list-style-type: none"> podaje liczbę zastawy w zależności od liczby gości wymienia czynności kelnerów podczas obsługi przyjęć w stylu angielskim podaje możliwe formy organizacyjne cocktail party wymienia problemy, które mogą wystąpić podczas organizacji cocktail party podaje czynności organizacyjne dotyczące organizacji cocktail party zna liczbę kelnerów oraz ich zadania podczas obsługi cocktail party wymienia rodzaje stołów używanych podczas przyjęć amerykańskich zna pojęcie lazy Susan wypełnia dokument przyjęcia zlecenia zawarty w podręczniku na podstawie danych podanych przez nauczyciela podaje kolejność i sposób serwowania menu złożonego z czterech elementów wskazuje kolorystykę, rodzaj bielizny stołowej, sposób złożenia serwet 			<p>warianty organizacyjne przyjęć w stylu amerykańskim podaje ich różnice i podobieństwa</p> <ul style="list-style-type: none"> uzasadnia celowość przygotowywania dokumentacji zewnętrznej i wewnętrznej dotyczącej organizacji przyjęć

**WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN
KLASYFIKACYJNYCH.**

**ZAWÓD I SYMBOL CYFROWY ZAWODU:
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH / 343404/**

NAZWA PRZEDMIOTU: ORGANIZOWANIE PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
BHP w zakładzie gastronomicznym	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje zagrożeń życia i zdrowia w zakładach gastronomicznych zna schemat postępowania w sytuacji zagrożenia zdrowia lub życia zna obowiązki pracodawcy w zakresie bhp wymienia rodzaje organizacji pracy w gastronomii. podaje znaczenie stosowania stroju służbowego, środków ochrony zbiorowej i indywidualnej wymienia rodzaje i przyczyny zagrożeń pracowniczych i konsumenckich w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje oparzeń, złamań i krwotoków wie, na czym polega resuscytacja krążeniowo-oddechowa <ul style="list-style-type: none"> podaje definicję ergonomii stanowisk gastronomicznych podaje zadania menadżera związane ze stosowaniem zasad bhp <ul style="list-style-type: none"> wymienia pracowników fizycznych i administracyjnych w gastronomii zna przyczyny występowania różnych rodzajów zagrożeń podaje zagrożenia występujące na różnych stanowiskach pracy 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje różne funkcje stroju służbowego, środków ochrony zbiorowej i indywidualnej w zależności od zajmowanego stanowiska pracy charakteryzuje zagrożenia na różnych stanowiskach pracy analizuje związek higieny, higieny żywności i higieny żywienia z profilaktyką i leczeniem 	<ul style="list-style-type: none"> omawia podstawowe obowiązki osób udzielających pomocy opisuje zasadność stosowania stroju służbowego pracowników gastronomii na różnych stanowiskach pracy porównuje zagrożenia występujące na różnych stanowiskach pracy i wskazuje sposoby minimalizacji tych zagrożeń opisuje koszty braku odpowiedniej higieny charakteryzuje sposób postępowania w przypadku wystąpienia różnych zagrożeń w zakładzie 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje przykłady różnych zagrożeń w zakładach gastronomicznych i podaje sposoby postępowania <ul style="list-style-type: none"> przedstawia wymogi dotyczące różnych stanowisk pracy w gastronomii oraz modyfikuje parametry dotyczące stanowisk pracy w zależności od cech fizycznych pracowników charakteryzuje zależności między poziomem higieny a korzyściami organizacyjnymi,

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> • podaje definicje pojęć: higiena, higiena żywności, higiena żywienia • wie, czym są zagrożenia zdrowotne żywności 	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia koszty braku odpowiedniej higieny • wskazuje korzyści przestrzegania zasad higieny <ul style="list-style-type: none"> • wskazuje źródła zagrożeń żywności 		gastronomicznym	wizerunkowymi czy finansowymi w zakładach gastronomicznych
Bezpieczeństwo żywnościowe	<ul style="list-style-type: none"> • zna podstawowe pojęcia: bezpieczeństwo żywności, bezpieczeństwo żywnościowe, bezpieczeństwo żywienia i żywności <ul style="list-style-type: none"> • podaje definicje pojęć: żywność, handel detaliczny, prawo żywnościowe • podaje definicje pojęć: zagrożenie w żywności, zatrucie, zakażenie, zanieczyszczenie fizyczne • podaje definicję zanieczyszczeń chemicznych • podaje definicję aromatu, naturalnej substancji aromatycznej, preparatu aromatycznego • wymienia zagrożenia biologiczne • wskazuje źródła zanieczyszczeń 	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia organizacje odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywienia i żywności na świecie: FAO, WHO, EFSA • wymienia organizacje odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywienia i żywności w Polsce: MZ, MRiRW, IŻŻ, NIZP-PZH, WIHiE, PIS, PIW, PIH • wymienia pięć kroków do bezpiecznej żywności wg WHO <ul style="list-style-type: none"> • wymienia rodzaje zanieczyszczeń fizycznych • wymienia najbardziej niebezpieczne zanieczyszczenia chemiczne • wymienia substancje dodawane celowo do żywności • wskazuje zagrożenia zdrowotne związane z substancjami chemicznymi 	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia znaczenie bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa żywnościowego, bezpieczeństwa żywienia i żywności • charakteryzuje rodzaje zanieczyszczeń fizycznych w żywności • charakteryzuje rodzaje zanieczyszczeń chemicznych <ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia przyczyny stosowania związków chemicznych w trakcie procesów technologicznych • omawia zagrożenia wynikające ze stosowania różnych dodatków celowych do żywności • charakteryzuje rodzaje i źródła zagrożeń biologicznych 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje działania organizacji odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywienia i żywności w Polsce oraz na świecie • wyjaśnia zasady działania pięciu kroków do bezpiecznej żywności wg WHO • wskazuje sposoby usuwania zagrożeń fizycznych • analizuje wpływ chemicznych zanieczyszczeń na zdrowie człowieka • wskazuje sposoby przeciwdziałania zagrożeniom biologicznym • omawia systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności • identyfikuje znaki do oznaczenia żywności 	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje zadania EFSA – Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności • analizuje zakres działalności: MZ, MRiRW, IŻŻ, NIZP-PZH, WIHiE, PIS, PIW, PIH <ul style="list-style-type: none"> • wskazuje zasady zdrowego odżywiania ograniczające spożywanie żywności zawierającej duże ilości substancji chemicznych • porównuje wpływ różnych czynników powodujących zagrożenia biologiczne na zdrowie człowieka • wyciąga wnioski dotyczące wpływu produktu na zdrowie człowieka na podstawie informacji zawartych na opakowaniach

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<p>biologicznych</p> <ul style="list-style-type: none"> zna typy jakości żywności wymienia wyznaczniki jakości i przyporządkowuje je do odpowiedniego typu jakości podaje definicję żywności ekologicznej wymienia systemy jakości żywności w Polsce wymienia polskie produkty żywnościowe chronione prawem unijnym dokonuje podziału opakowań <ul style="list-style-type: none"> identyfikuje oznaczenia produktów dla wegetarian i wegan oraz znaki związane z recyklingiem wymienia informacje, które przysługują konsumentom zgodnie z rozporządzeniem europejskim przyporządkowuje opakowania do opakowań zbiorczych, jednostkowych i hermetycznych odczytuje podstawowe informacje zawarte na opakowaniach zna znaczenie wyrażeń: „najlepiej spożyć przed...” i „należy spożyć do...” 	<p>dodawanymi do żywności</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienia dodatki celowe do żywności wskazuje różnice między aromatem, naturalną substancją aromatyczną, preparatem aromatycznym <ul style="list-style-type: none"> podaje definicje pojęć: bakterie chorobotwórcze, zatrucie pokarmowe, intoksykacja, infekcja, toksyinfekcja, wirusy, grzyby, pleśnie, pasożyty rozdziela pasożyty zagrażające zdrowiu człowieka <ul style="list-style-type: none"> wymienia systemy bezpieczeństwa żywności wymienia znaki używane w Polsce i niektóre znaki stosowane na świecie do oznaczenia żywności ekologicznej <ul style="list-style-type: none"> definiuje pojęcie żywności tradycyjnej i regionalnej podaje przykłady artykułów żywnościowych uznawanych za wyroby tradycyjne i regionalne charakteryzuje polskie produkty żywnościowe chronione prawem unijnym <ul style="list-style-type: none"> zna podział toreb z tworzywa sztucznego 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje drogi zakażenia drobnoustrojami, pasożytami, truciznami produkowanymi przez rośliny i szkodnikami charakteryzuje jakość zdrowotną, wartość sensoryczną i dostępność żywności opisuje zasady produkcji ekologicznej charakteryzuje systemy jakości żywności w Polsce wyjaśnia, czemu żywność tradycyjna i regionalna jest wyżej ceniona od żywności produkowanej masowo analizuje informacje na opakowaniach produktów ekologicznych precyzuje cel określania wymagań dotyczących informacji na opakowaniach charakteryzuje działania, jakie należy podjąć w przypadku uznania środka spożywczego za niebezpieczny <ul style="list-style-type: none"> wskazuje różnice dotyczące określeń: data minimalnej trwałości i termin przydatności do 	<p>ekologicznej z konkretnymi wymaganiami</p> <ul style="list-style-type: none"> przyporządkowuje znaki jakości do konkretnych wymagań jakościowych omawia znaki i symbole ekologiczne umieszczone na opakowaniach analizuje informacje znajdujące się na opakowaniach <ul style="list-style-type: none"> opisuje kierunki zmian dotyczące stosowania różnych typów opakowań w Polsce i w Unii Europejskiej opisuje, na czym polegają straty żywności jakościowe i ilościowe analizuje przyczyny marnotrawstwa żywności i ich wpływ na zdrowie ludności proponuje sposoby ograniczenia marnotrawstwa żywności w gastronomii analizuje sposoby minimalizacji strat żywności 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje problem wyżywieniem ludności w kontekście marnotrawstwa żywności i bezpieczeństwa żywności <ul style="list-style-type: none"> ocenia własny sposób gospodarowania żywnością, wyciąga wnioski i proponuje rozwiązania minimalizacji strat żywnościowych

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> • podaje definicje strat i marnotrawstwa żywności według WHO • podaje definicje strat ilościowych i jakościowych • podaje miejsca w Polsce i na świecie, w których marnuje się najwięcej żywności <ul style="list-style-type: none"> • wskazuje miejsca w Polsce i na świecie, w których najlepiej gospodaruje się żywność • wymienia straty wynikające z marnotrawstwa żywności, które generuje gastronomia • wskazuje sposoby minimalizowania strat i marnotrawstwa żywności 	<ul style="list-style-type: none"> • podaje definicje pojęć: produkty przetworzone i produkty nieprzetworzone, etykieta • podaje przykłady produktów nieprzetworzonych i przetworzonych w handlu detalicznym • wymienia sześć obowiązkowych informacji, które powinny znaleźć się na etykiecie żywności <ul style="list-style-type: none"> • podaje korzyści wpływające z ograniczenia strat i marnotrawienia żywności • wymienia cztery filary mające wpływ na bezpieczeństwo żywności • wskazuje produkty najczęściej wyrzucane przez Polaków <ul style="list-style-type: none"> • wskazuje przyczyny marnotrawstwa żywności 	<p>spożycia</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje straty w łańcuchu rolno-spożywczym • charakteryzuje cztery filary wpływające na bezpieczeństwo żywności i analizuje wpływ marnotrawstwa żywności na te filary 		
GHP, GMP, HACCP, normalizacja i normy w gastronomii.	<ul style="list-style-type: none"> • znajduje instrukcje GHP i GMP • wskazuje obszary GHP i GMP • wymienia akty prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności <ul style="list-style-type: none"> • wymienia elementy 	<ul style="list-style-type: none"> • definiuje pojęcia GHP i GMP • wskazuje rozporządzenie Parlamentu Europejskiego precyzujące wymagania dotyczące pomieszczeń produkcyjnych w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia znaczenie GHP i GMP • analizuje sposób wdrażania GHP i GMP w gastronomii • charakteryzuje obszary GHP i GMP • charakteryzuje założenia 	<ul style="list-style-type: none"> • analizuje instrukcje GHP i GMP • wyszukuje różne sposoby mycia i dezynfekcji rąk • analizuje korzyści z wprowadzenia systemu HACCP • planuje sposoby 	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje wymogi zawarte w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego dotyczące pomieszczeń produkcyjnych w gastronomii

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<p>GHP i GMP, które należy wdrażać w gastronomii</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienia założenia higieny osobistej obowiązujące pracowników gastronomii wyjaśnia pojęcia HACCP podaje, na czym polega system HACCP wskazuje zasady HACCP wyznacza CCP w typowych procesach produkcji gastronomicznej podaje, czego dotyczą dokumenty HACCP wymienia elementy księgi HACCP wskazuje, czego dotyczą pierwsza i druga zasada systemu HACCP wyjaśnia termin „higiena” wymienia rodzaje środków chemicznych stosowanych do utrzymania czystości w zakładzie gastronomicznym i wskazuje sposoby ich zastosowania. wymienia szkodniki mogące występować w gastronomii wymienia co najmniej 3 rodzaje bakterii (<i>Salmonella</i>, <i>Clostridium botulinum</i> – pałeczkę jadu kielbasianego, 	<ul style="list-style-type: none"> podaje i prezentuje etapy mycia rąk techniką Ayliffe'a wylicza etapy wdrażania systemu HACCP wymienia osoby odpowiedzialne za wdrażanie systemu HACCP <ul style="list-style-type: none"> określa sposób weryfikacji systemu HACCP podaje polskie i unijne akty prawne odnoszące się do higieny produkcji określa, do czego odnoszą się informacje zawarte w polskich dokumentach o zachowaniu higieny wskazuje wymagania dotyczące higieny zgodnie z rozporządzeniem Komisji Europejskiej. <ul style="list-style-type: none"> podaje definicje pojęć: dezynsekcja, deratyzacja dezynfekcja określa rolę monitorowania CCP dla bezpieczeństwa żywności i konsumenta wskazuje CCP podstawowych procesów produkcyjnych w gastronomii <ul style="list-style-type: none"> wymienia zalecenia do stosowania zrównoważonego 	<p>higieny osobistej obowiązujące pracowników gastronomii</p> <ul style="list-style-type: none"> omawia znaczenie systemu HACCP w gastronomii podaje przykłady realizacji HACCP w różnych placówkach gastronomicznych stosuje podstawowe instrukcje dotyczące systemu HACCP charakteryzuje wymagania dotyczące higieny zgodnie z rozporządzeniem Komisji Europejskiej opisuje sytuacje, w których nie wolno dopuścić pracownika do pracy z żywnością <ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje zasady ochrony przed szkodnikami i dobiera rodzaj zabezpieczeń przed szkodnikami zna zasady tworzenia schematów technologicznych podstawowych procesów produkcyjnych (gotowanie zupy, smażenie mięsa, produkcja deserów na bazie jajek) 	<p>dokumentowania podstawowych procesów technologicznych</p> <ul style="list-style-type: none"> dobiera odpowiednie środki chemiczne do utrzymania czystości w różnych miejscach produkcji gastronomicznej porównuje różne środki czystości wybranego typu – ich zastosowanie, ceny, skuteczność- i wskazuje najlepsze wskazuje CCP i wdraża procedury monitorujące i działania korygujące ocenia zakłady gastronomiczne pod kątem przestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju klasyfikuje normy ze względu na treść i dziedzinę oraz ze względu na zasięg 	<ul style="list-style-type: none"> projektuje wdrożenie systemu HACCP w małej placówce gastronomicznej przygotowuje instrukcje mycia wybranych sprzętów na podstawie instrukcji w podręczniku <ul style="list-style-type: none"> analizuje przykłady zastosowania różnych środków chemicznych w gastronomii uzasadnia wybór określonych środków czystości opisuje straty spowodowane działalnością gryzoni <ul style="list-style-type: none"> analizuje cele normalizacji

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<p><i>Staphylococcus aureus</i> – gronkowca złocistego) obecnych w odchodach gryzoni</p> <ul style="list-style-type: none"> wskazuje elementy analizy zagrożeń podaje definicję CCP zna pojęcie zrównoważonego rozwoju w gastronomii podaje cechy żywności zrównoważonej podaje definicje normalizacji i normy wymienia cele normalizacji 	<p>rozwoju</p> <ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia pojęcia <i>food miles</i>, <i>slow food</i> <ul style="list-style-type: none"> wskazuje rezultaty normalizacji podaje, czym zajmuje się Polski Komitet Normalizacyjny 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje typy potraw serwowanych w ramach <i>slow food</i> i opisuje sposoby pozyskiwania produktów do tych potraw omawia rezultaty normalizacji 		
Stanowiska pracy w gastronomii	<ul style="list-style-type: none"> wymienia stanowiska pracy w gastronomii hotelowej wg międzynarodowego wykazu stanowisk – zna ich polskie nazwy zna obowiązki szefa kuchni, zastępcy szefa kuchni i kucharzy specjalizujących się w różnych dziedzinach 	<ul style="list-style-type: none"> identyfikuje stanowiska związane z pracami wstępnymi, pomocniczymi i higienicznymi w kuchni hotelowej 	<ul style="list-style-type: none"> porównuje obowiązki szefa kuchni, zastępcy szefa kuchni i kucharzy różnych specjalności. 	<ul style="list-style-type: none"> przyporządkowuje francuskie nazwy dotyczące różnych stanowisk w gastronomii hotelowej do ich polskich odpowiedników 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje stanowiska związane z pracami wstępnymi, pomocniczymi i higienicznymi w kuchni hotelowej
	<ul style="list-style-type: none"> dokonuje podziału gastronomii ze względu na wielkość podaje schematy podziału stanowisk w dużych, średnich i małych zakładach gastronomicznych, w 	<ul style="list-style-type: none"> zna podstawowe zadania przyporządkowane różnym stanowiskom pracy w gastronomii otwartej i zamkniętej wskazuje różnice dotyczące obszarów kompetencji na różnych stanowiskach pracy 	<ul style="list-style-type: none"> wymienia obiekty gastronomii zamkniętej i przypisuje im grupy korzystające z usług obrębie tej gastronomii <ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje zakres obowiązków dietetyka i intendenta 	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje umiejętności i wykształcenie, jakie powinni mieć pracownicy gastronomii otwartej i zamkniętej <ul style="list-style-type: none"> analizuje zakres obowiązków, które mogą przypaść praktykantom w 	<ul style="list-style-type: none"> przygotowuje karty stanowiskowe zawierające informacje nt. umiejętności, kwalifikacji i zakresu obowiązków pracowników gastronomii

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<p>gastronomii otwartej i zamkniętej</p> <ul style="list-style-type: none"> porównuje obowiązki kierownika kuchni i kierownika zmiany 	<p>w gastronomii otwartej i zamkniętej</p> <ul style="list-style-type: none"> zna pojęcie zawodów regulowanych zna obowiązki pracowników wykonujących prace proste związane z przygotowaniem posiłków, pracowników przygotowujący posiłki fast food, pomocy kuchennych, zmywaczy naczyń 	<ul style="list-style-type: none"> porównuje obowiązki pracowników wykonujących proste prace 	<p>zakładzie gastronomicznym</p> <ul style="list-style-type: none"> opisuje drogę kariery zawodowej pracowników gastronomii 	
Receptury gastronomiczne	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje podstawowe elementy receptury wymienia elementy receptury - podstawowe i uzupełniające wymienia informacje zawarte w recepturze w systemie HACCP wskazuje, w jakim celu obecnie podaje się w recepturach potrzebny sprzęt do przygotowania potrawy wymienia elementy, jakie należy wziąć pod uwagę przy tworzeniu nowych receptur przygotowuje proste schematy blokowe do sporządzania receptur 	<ul style="list-style-type: none"> podaje elementy pierwszych książek kucharskich wydawanych w Polsce wie, kim był Władysław Czerniecki, Woyciech Wielądek, Lucyna Ćwierczakiewiczowa oraz Ida Plucińska podaje definicje pojęć: normatyw surowcowy, przepis, receptura <ul style="list-style-type: none"> dobiera sprzęt potrzebny do sporządzania potraw wylicza sprzęt, jaki jest potrzebny do przygotowania potrawy na podstawie wybranych receptur wie, z ilu wyrazów powinna się składać nazwa potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia motywy, którymi kierowali się twórcy pierwszych książek kucharskich w Polsce analizuje receptury tradycyjne wskazuje podobieństwa i różnice między tradycyjnymi recepturami i recepturami w systemie HACCP uzupełnia schematy blokowe produkcji wybranych potraw o brakujące etapy technologiczne sporządza receptury na podstawie przepisów kulinarnych typowych potraw kuchni polskiej 	<ul style="list-style-type: none"> wynajduje w źródłach przykłady starych książek kucharskich sporządza receptury prostych potraw i napojów ocenia i modyfikuje przykładowe receptury podawane w internecie w odniesieniu do obowiązujących zasad tworzenia receptur tradycyjnych i w systemie HACCP charakteryzuje proces opracowywania receptury gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> porównuje zasady spisane w starych książek kucharskich z obowiązującymi obecnie zasadami kulinarnymi w kontekście sytuacji ekonomicznej kraju, dostępności produktów oraz trendów żywnościowych i dietetycznych <ul style="list-style-type: none"> porównuje przepisy z recepturami opracowuje nazwy potraw odwołujących się do różnych elementów wpływających na działania marketingowe modyfikuje receptury zgodnie z obowiązującymi trendami żywieniowymi

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		<ul style="list-style-type: none"> wymienia czynności, jakie należy wykonać, kiedy zna się nazwę potrawy podaje nazwy potraw odwołuje się do różnych elementów wpływających na działania marketingowe dobiera surowce do przygotowania potraw na podstawie receptur 			
Menu	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia, co to jest menu, menu tradycyjne i menu okolicznościowe wymienia elementy, jakie powinna zawierać tradycyjna karta menu podaje ważne informacje, które powinny zawierać karty menu określa rodzaje menu tradycyjnego w zależności od specyfiki lokalu gastronomicznego wskazuje elementy, jakie powinna zawierać ilustrowana karta menu wskazuje odbiorców ilustrowanych kart menu wymienia elementy, jakie należy brać pod uwagę przy tworzeniu karty napojów wymienia rodzaje kart 	<ul style="list-style-type: none"> wie, kiedy i gdzie powstała pierwsza restauracja <ul style="list-style-type: none"> podaje przynajmniej siedem składników żywności uznanych w rozporządzeniu unijnym za alergeny podaje kolejność asortymentu menu i przyporządkowuje liczbę dań do konkretnej grupy asortymentowej <ul style="list-style-type: none"> podaje zasadę ustalania kolejności dań w karcie menu ilustruje po jednym daniu/napoju do karty: dla dzieci, dla wegan, dla lokalu z kuchnią polską, dla kawiarni <ul style="list-style-type: none"> podaje, jakie zasady dotyczą wprowadzenia wody do karty napojów podaje kolejność 	<ul style="list-style-type: none"> rozdzieli rodzaje kart menu i omawia ich podział wyjaśnia powody i podaje zasadność wprowadzenia do kart menu informacji dotyczących alergenów uzasadnia umieszczanie w kartach menu informacji o alergenach i kaloryczności potraw charakteryzuje sposoby oznaczania w kartach dań wegetariańskich i potraw zawierających poszczególne alergeny oraz potraw bezglutenowych opisuje powody, dla których wprowadza się ilustrowane karty menu charakteryzuje grupy asortymentowe w kartach win i wódek 	<ul style="list-style-type: none"> ocenia różne menu (znajdzone w internecie lub w innych dostępnych źródłach) pod kątem wymogów, jakie stawiane są tradycyjnym kartom menu wskazuje i ocenia przydatność elementów zawartych w tradycyjnych kartach menu <ul style="list-style-type: none"> planuje dania do kart menu: dla dzieci, dla wegan, dla lokalu z tradycyjną kuchnią polską, dla kawiarni na podstawie informacji dotyczących przygotowania menu na uroczystość komunijną proponuje sposoby przygotowania kart menu na przyjęcie 	<ul style="list-style-type: none"> rozdzieli substancje alergizujące zawarte w daniach/potrawach <ul style="list-style-type: none"> analizuje wady i zalety umieszczanie w karcie menu informacji o kaloryczności potraw projektuje karty menu w zależności od różnych preferencji gości podaje 5 propozycji napojów alkoholowych, które powinny znaleźć się w karcie letniej i w karcie zimowej – uzasadnia wybór <ul style="list-style-type: none"> układa jadłospis na dwa tygodnie dla stołówki przedszkolnej i szkolnej ocenia i modyfikuje przygotowane przez siebie jadłospisy

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<p>napojów bezalkoholowych</p> <ul style="list-style-type: none"> zna międzynarodowe oznaczenia smaków win wymienia rodzaje okolicznościowych kart menu wskazuje charakterystyczne cechy okolicznościowych kart menu wskazuje cechy jadłospisów (kart menu) w zamkniętych zakładach gastronomicznych 	<p>umieszczania napojów w karcie win i wódek</p> <ul style="list-style-type: none"> podaje rodzaje kart napojów, które można utworzyć poza kartą win i wódek podaje rodzaje napojów alkoholowych i bezalkoholowych, które powinny znaleźć się w kartach sezonowych proponuje asortyment kart napojów alkoholowych dla ekskluzywnych i popularnych lokali gastronomicznych <ul style="list-style-type: none"> wskazuje elementy, które należy wziąć pod uwagę podczas przygotowania menu na uroczystość komunijną wymienia zasady, którymi należy się kierować przy układaniu jadłospisów w żywieniu zamkniętym podaje czynniki, które należy brać pod uwagę przy układaniu jadłospisów w żywieniu zamkniętym 	<ul style="list-style-type: none"> rozdziela rodzaje alkoholi przyporządkowane poszczególnym grupom asortymentowym podaje propozycje asortymentu w kartach dotyczących napojów bezalkoholowych-zimnych i gorących charakteryzuje różne rodzaje okolicznościowych kart menu wskazuje różnice między jadłospisami dla różnych grup odbiorców - dzieci przedszkolnych, młodzieży szkolnej, osób dorosłych 	<p>weselne oraz przyjęcie jubileuszowe</p> <ul style="list-style-type: none"> porównuje przykładowe jadłospisy w gastronomii zamkniętej dla osób zdrowych oraz dla osób przebywających w szpitalu czy sanatorium 	
Magazyny w gastronomii	<ul style="list-style-type: none"> definiuje pojęcia: składowisko, wiata, rampa, przedmagazyn, magazyn wymienia urządzenia chłodniczo - zamrażalnicze 	<ul style="list-style-type: none"> zna sposoby magazynowania różnych towarów wskazuje rolę, jaką pełnią magazyny w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> dokonuje podziału magazynów w gastronomii charakteryzuje różne rodzaje magazynów <ul style="list-style-type: none"> uzasadnia potrzebę 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia dobór typu magazynu do przechowywania różnych grup asortymentowych wyjaśnia pojęcie komory 	<ul style="list-style-type: none"> porównuje warunki przechowywania warzyw i owoców, mięsa i drobiu, ryb, nabiału, wędlin i tłuszczów, piwa i napojów

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych.

**Zawód i symbol cyfrowy zawodu:
Technik żywienia i usług gastronomicznych / 343404/**

Przedmiot: Przechowywanie żywności,

Klasa II, III

Ocena	
I. Klasa II	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none">-określić czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność-rozróżnić warunki przechowywania żywności dla określonego środka żywności, produktu-rozróżnić urządzenia służące do przechowywania żywności-rozróżnić zmiany zachodzące w żywności podczas przechowywania-rozróżnić metody utrwalania żywności-rozróżnić pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności;-rozmieścić żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo-dobrać rodzaj magazynu do przechowywanej żywności-określić ogólne zasady przechowywania żywności
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none">-sklasyfikować czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność-dobrać sposób przechowywania do określonego produktu, środka żywności-dobrać warunki przechowywania do określonego produktu, środka żywności-oceniać wpływ warunków transportu na żywności oraz na jej jakość-scharakteryzować na czym polega łańcuch chłodniczy-wskazać skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności-rozpoznać urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności-dobierać urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności-stosować aktywne metody słuchania-komunikować się efektywnie, szanując i nie oceniając rozmówcy, wyrażać i odbierać krytykę-współorganizować pracę zespołu-przestrzegać zasad współpracy w zespole
Dobry	<ul style="list-style-type: none">-scharakteryzować i określić zastosowanie urządzeń stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności-scharakteryzować skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności-oceniać świeżość określonych środków żywności
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none">-scharakteryzować magazyny znajdujące się w zakładzie gastronomicznym-bezbłędnie dobrać surowce do odpowiedniego magazynu-samodzielnie i bezbłędnie określa temperaturę oraz wilgotność powietrza do przechowywanego produktu, środka żywności-samodzielnie i bezbłędnie określać zmiany zachodzące w poszczególnych produktach, środkach spożywczych podczas przechowywania-bezbłędnie dobrać i scharakteryzować metodę utrwalania żywności do określonego produktu-scharakteryzować skutki nieprawidłowego przechowywania żywności-modyfikować własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko

Celujący	<ul style="list-style-type: none"> -scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części magazynowych zakładu gastronomicznego -stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości z zakresu przechowywania żywności - zaproponować nowoczesne metody przechowywania żywności w celu przedłużenia jej przydatności do spożycia oraz zachowania wartości odżywczej
II. Klasa III	
Uczeń potrafi	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> -rozdzielać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym -scharakteryzować na czym polega zasada FIFO -wymienić systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności -wymienić wady jakościowe żywności -określać świeżość określonych surowców -określać żywność pod względem jakościowym -wskazać warunki i zasady przechowywania żywności -określić warunki i zasady przechowywania żywności (warzyw, owoców, jaj, kiszonek, ryb, mięsa, mąki, kaszy, ryżu cukru, serów, mleka i produktów mlecznych,) z niewielką pomocą nauczyciela -określić wymagania jakościowe żywności (warzyw, owoców, jaj, kiszonek, ryb, mięsa, mąki, kaszy, ryżu cukru, serów, mleka i produktów mlecznych,) z niewielką pomocą nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> -oceniać świeżość określonych surowców -oceniać żywność pod względem jakościowym -rozpoznać wady jakościowe żywności -określić warunki i zasady przechowywania żywności (warzyw, owoców, jaj, kiszonek, ryb, mięsa, mąki, kaszy, ryżu cukru, serów, mleka i produktów mlecznych,) -określić wymagania jakościowe żywności (warzyw, owoców, jaj, kiszonek, ryb, mięsa, mąki, kaszy, ryżu cukru, serów, mleka i produktów mlecznych,) -określić bezpieczeństwo zdrowotne żywności -zastosować zasadę właściwego gospodarowania zmagazynowanym surowcem -stosować aktywne metody słuchania -komunikować się efektywnie, szanując i nie oceniając rozmówcy, wyrażać i odbierać krytykę -współorganizować pracę zespołu -przestrzegać zasad współpracy w zespole
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> -odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym -zapisywać parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności -rozpoznać zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności -zapobiegać zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania -przestrzegać zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) -przestrzegać optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym - stosować zasady FIFO (First In, First Out) -wskazywać skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> -porównać wyniki odczytu wskazań aparatury kontrolno pomiarowej z obowiązującymi parametrami -określić i scharakteryzować punkty kontrolne podczas magazynowania żywności

	<ul style="list-style-type: none">-bezbłędnie dobrać warunki do przechowywanej żywności (warzyw, owoców, jaj, kiszonek, ryb, mięsa, mąki, kaszy, ryżu cukru, serów, mleka i produktów mlecznych itp)-modyfikować własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko
Celujący	<ul style="list-style-type: none">-samodzielnie zaplanować system zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas przechowywania

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych.

**Zawód i symbol cyfrowy zawodu:
Technik żywienia i usług gastronomicznych /343404/**

Przedmiot: technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Klasa I, II, III

Ocena	Nazwa działu:
I. Podstawowe pojęcia związane z technologią gastronomiczną i towaroznawstwem	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- wymienić najważniejsze zadania i cele technologii gastronomicznej - wymienić podstawowe określenia stosowane w technologii gastronomicznej
Dostateczny	- zdefiniować pojęcia: żywność, żywność zepsuta, środek spożywczy, żywność zafałszowana, żywność genetycznie zmodyfikowana - przedstawić podział środków żywnościowych.
Dobry	- wyjaśnić zadania, cele zakres nauki o racjonalnym żywieniu
Bardzo dobry	- wyjaśnić jaką rolę spełnia gastronomia w życiu gospodarczym i społecznym
Celujący	- przedstawić najnowsze osiągnięcia w sztuce kulinarnej
II. Warzywa	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- rozpoznać i nazwać warzywa - dobierać warzywa na surówki
Dostateczny	- klasyfikować warzywa do grup towaroznawczych - scharakteryzować poszczególne warzywa - określić skład chemiczny warzyw - omówić obróbkę wstępną różnych warzyw - wymienić techniki krojenia warzyw - omówić obróbkę cieplną warzyw zabarwionych chlorofilem, karotenom, kapustnych, strączkowych. - omówić zasady sanitarno- higieniczne przy produkcji surówek - określić zasady sporządzania surówek - określić wielkość porcji i zasady podawania surówek - wskazać przykłady występowania zjawiska osmozy - wymienić przetwory z warzyw - określić zastosowanie warzyw w procesie przygotowania potraw
Dobry	- dokonać podziału warzyw biorąc pod uwagę różne kryteria i podać przykłady - scharakteryzować najważniejsze składniki chemiczne występujące w warzywach - wskazać warzywa, które są dobrym źródłem witaminy C, prowitaminy A, żelaza - ocenić wartość odżywczą poszczególnych grup warzyw - podać międzynarodowe nazwy sposobów krojenia warzyw - analizować zmiany zachodzące w warzywach w czasie obróbki cieplnej. - omówić obróbkę cieplną warzyw zabarwionych antocyjanami i betalainami - określać wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą potraw - dobrać metodę utrwalania do określonych przetworów z warzyw - scharakteryzować przetwory z warzyw - wskazać jak zabezpieczać warzywa przed ciemnieniem - nazwać substancje bakteriobójcze i aromatyczne w warzywach
Bardzo dobry	- analizować skład chemiczny warzyw oraz na jego podstawie określać jego wartość odżywczą - uzasadnić warunki przeprowadzania obróbki termicznej poszczególnych grup warzyw - porównywać wartość odżywczą różnych warzyw - dobrać dodatki do potraw smażonych, duszonych i zapiekanych z warzyw - określić znaczenie warzyw w żywieniu człowieka
Celujący	- analizować zmiany fizyko- chemiczne zachodzące podczas smażenia, duszenia, zapiekania

	potraw jarskich
III. Ziemniaki	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - podać budowę bulwy ziemniaka - wymienić etapy obróbki wstępnej ziemniaków - podać zasady gotowania ziemniaków
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału ziemniaków według różnych kryteriów - scharakteryzować typy kulinarne ziemniaków - określić skład chemiczny ziemniaków - podać przykłady zastosowania ziemniaków w produkcji potraw - wyjaśnić co to jest solanina i w której części ziemniaków się znajduje - wymienić przetwory z ziemniaków
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić wartość odżywczą ziemniaków - scharakteryzować najważniejsze składniki chemiczne występujące w ziemniakach - określać rozmieszczenie poszczególnych składników w bulwie ziemniaka - scharakteryzować przetwory ziemniaczane - wyjaśnić zjawisko ciemnienia i wymienić sposoby zapobiegania
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić na czym polegają metody zabezpieczania surowców przed ciemnieniem - określić znaczenie ziemniaków w żywieniu człowieka
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z ziemniaków objęte programem nauczania, które biegłe wykorzystuje w rozwiązywaniu problemowych zadań teoretycznych i praktycznych proponuje rozwiązania nietypowe
IV. Owoce	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać i nazwać owoce - wymienić etapy obróbki wstępnej owoców
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować owoce do różnych grup technologicznych - omówić obróbkę wstępną różnych owoców - określić skład chemiczny owoców - określić zastosowanie owoców w procesie przygotowania potraw
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować najważniejsze składniki chemiczne występujące w owocach - ocenić wartość odżywczą owoców - dokonać podziału owoców biorąc pod uwagę różne kryteria oraz podać przykłady - wymienić szeroki asortyment owoców mało znanych
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać wartość odżywczą różnych owoców - wykorzystać owoce w produkcji i dekoracji potraw. - określić znaczenie owoców w żywieniu człowieka
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia szeroki asortyment owoców mało znanych
V. Grzyby	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić grzyby jadalne - podać etapy obróbki wstępnej grzybów świeżych i suszonych
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału grzybów - rozpoznać i nazwać grzyby jadalne - określić skład chemiczny grzybów - omówić obróbkę wstępną grzybów świeżych i suszonych - scharakteryzować zasady obróbki cieplnej grzybów świeżych i suszonych - określić zastosowanie grzybów w procesie przygotowania potraw
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować najważniejsze składniki chemiczne występujące w grzybach - wyjaśnić pojęcia: kwas helwelowy, muskaryna, atropina grzybowa - ocenić wartość odżywczą grzybów - scharakteryzować przetwory z grzybów
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - określić znaczenie grzybów w żywieniu człowieka
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - biegłe posługiwać się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z grzybów - podać dodatkowe informacje o grzybach zaczerpnięte z literatury fachowej
VI. Mleko i jego przetwory	
Uczeń potrafi:	

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - przedstawić definicję mleka - wymienić cechy organoleptyczne mleka - omówić prawidłowy proces otrzymywania mleka - wymienić gatunki handlowe mleka i śmietanki
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić wyroby mleczne (jogurty, maślanki, śmietany) - określić skład chemiczny mleka i przetworów - określić wykorzystanie mleka i przetworów mlecznych w procesie produkcji potraw - wymienić metody utrwalania mleka - wskazać różnicę między mlekiem surowym, spożywczym - wyjaśnić pojęcia: normalizacja, homogenizacja, pasteryzacja, sterylizacja
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić wartość odżywczą mleka i przetworów mlecznych - wskazać różnice między mlekiem surowym a sterylizowanym, kefirem, maślanką, kefirem, maślanką, jogurtem naturalnym - asortyment potraw z mleka i przetworów mlecznych - odróżnić śmietanę od śmietanki - wymienić gatunki handlowe serów - scharakteryzować metody utrwalania mleka i przetworów mlecznych - porównać wartość odżywczą serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych - znać etapy produkcji sera podpuszczkowego - ocenić wartość odżywczą mleka i jego przetworów - wymienić mikroflorę mleka surowego - wyjaśnić pojęcia: probiotyk, prebiotyk, synbiotyk, podpuszczka, kożuch, przywarka - podzielić sery według różnych kryteriów
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić znaczenie mleka i przetworów w żywieniu - wskazać przyczyny powstawania kożucha na mleku - przedstawić etapy produkcji mleka i serów twarogowych - podać różnice między probiotykiem i prebiotykiem - wymienić drobnoustroje wchodzące w skład probiotyków - wskazać różnicę między jogurtem i biojogurtem - określić różnicę między mlekiem w proszku a mlekiem w proszku typu instant - określić znaczenie mleka i jego przetworów w żywieniu człowieka - znać mikroflorę mleka pożyteczną i szkodliwą oraz jej wpływ na procesy zachodzące w mleku i przetworach - analizować zmiany zachodzące w czasie przechowywania serów - rozpoznać sery miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - analizować powstawanie wad serów podpuszczkowych - scharakteryzować różne sery miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe
VII. Jaja	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - nazwać zasadnicze części jaja - podać zasady higieny przygotowania i wydawania potraw z jaj - wymienić przetwory z jaj
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - opisać budowę jaja - określić skład chemiczny jaj - wyjaśnić pojęcie awidyna - wymienić asortyment potraw z jaj gotowanych i smażonych - wyjaśnić zasady gotowania i smażenia jaj - określić zastosowanie jaj w procesie przygotowania potraw - objaśnić zmiany zachodzące w jajach w czasie przechowywania - wymienić właściwości jaj wykorzystywane w potrawach
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić wartość odżywczą jaj - ocenić świeżość jaj różnymi sposobami - rozróżnić kategorie wagowe jaj - wymienić potrawy, w których wykorzystano właściwości wiążące, zagęszczające, spulchniające i emulgujące jaj - wskazać przyczyny zatrucia potrawami z jaj i sposoby zapobiegania im - wyjaśnić dlaczego i w jakich warunkach jaja wykazują właściwości wiążące, zagęszczające, spulchniające, emulgujące
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - zinterpretować oznaczenie jaj

	<ul style="list-style-type: none"> - porównać wartość odżywczą poszczególnych części jaja - wyjaśnić znaczenie jaj w żywieniu różnych grup ludności - zaproponować potrawy z jaj w żywieniu dietetycznym - analizować procesy powstawania piany
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - analizować wartość odżywczą potraw z jaj - porównać wartość odżywczą jaj oraz przetworów z jaj - określić zastosowanie przetworów jajecznych w sporządzaniu potraw
VIII. Produkty zbożowe	
Uczeń potrafi	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje zbóż - określić budowę ziarna zbożowego - rozróżnić zboża i produkty zbożowe, np. makarony i mąki - wymienić potrawy mączne
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa) - dokonać podziału i scharakteryzować zboża, mąki, makarony, kasze, ryż - określić skład chemiczny mąki, kaszy, makaronu, ryżu - przedstawić etapy produkcji mąki - wyjaśnić pojęcia : typ mąki, wyciąg mąki, gluten - określić zastosowanie produktów zbożowych w procesie przygotowania potraw - podać znaczenie glutenu w produkcji gastronomicznej - wyjaśniać pojęcia: rodzaj mąki, typ mąki, - scharakteryzować pieczywo
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić wartość odżywczą produktów zbożowych- mąk, kaszy, makaronów, ryżu - wyjaśnić znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw - wyjaśnić, co to jest siatka glutenowa i jakie ma znaczenie w produkcji pieczywa - określić zasady sporządzania potraw mącznych - wymienić szeroki asortyment potraw z przetworów zbożowych - analizować przydatność gastronomiczną produktów zbożowych
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić przydatność produktów zbożowych w żywieniu różnych grup ludności - wyjaśnić wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą produktów zbożowych
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać wartość odżywczą produktów zbożowych oraz przygotowanych dań
IX. Pieczywo cukiernicze nietrwale	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje ciast pieczonych i asortyment wyrobów ciastkarskich - wymienić surowce stosowane w produkcji cukierniczej - wymienić substancje smakowo, aromatyczne oraz środki spulchniające stosowane przy produkcji ciast - podać techniki sporządzania ciast
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować surowce stosowane w produkcji - scharakteryzować ciasta biszkoptowe, biszkoptowo- tłuszczowe, parzone, piernikowe, drożdżowe, kruche, półkruche, - scharakteryzować środki spulchniające
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić wartość odżywczą pieczywa cukierniczego nietrwałego - opisać techniki sporządzania ciast, mas, lukrów, polew - omówić sposób podania ciast - dobierać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnić wpływ techniki wyrabiania ciast na jakość gotowego wyrobu - wyjaśnić przyczynę wad ciast - określić zmiany zachodzące podczas wypieku ciast - dobrać sposób podania ciast - uzasadnić wpływ techniki i metody sporządzania lukrów i mas na jakość potraw
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - proponować dania słodkie na planowane imprezy okolicznościowe - dobierać wyroby cukiernicze dostosowane do specyficznej diety konsumenta
X. Mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzny	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zwierzęta rzeźne - rozróżnić mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzny

	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić sposoby utrwalania mięsa na krótki i długi czas - omówić sposób podziału tusz na półtusze i ćwierćtusze - wymienić elementy tuszy wieprzowej - wymienić sposoby utrwalania mięsa na krótki i długi czas - podać sposoby obróbki wstępnej mięsa - podać potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych - wymienić podroby zwierząt rzeźnych - wymienić gatunki dziczyzny - wymienić składniki mas mielonych
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić elementy tuszy wołowej i cielęcej - określić cechy charakterystyczne mięsa po uboju - omówić sposób podziału tusz na elementy zasadnicze i gastronomiczne - scharakteryzować metody utrwalania mięsa - wyjaśnić co to jest dojrzewanie poubojowe - scharakteryzować budowę histologiczną mięsa - omówić badania, którym podlega mięso po uboju - narysować i zinterpretować znaki weterynaryjne - określić skład chemiczny mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - określić zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny oraz podrobów w procesie produkcji potraw - rozróżnić rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, cielęce,) - wymienić zabiegi podstawowe i dodatkowe podczas obróbki wstępnej mięsa - charakteryzować podroby i produkty uboczne - charakteryzować przetwory mięsne i podrobowe - scharakteryzować rolę poszczególnych składników mas mielonych - opisać zastosowanie wyrobów mięsnych i podrobowych do sporządzania potraw - rozróżnić rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego - rozróżnić rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane) - scharakteryzować metody obróbki wstępnej i cieplnej dziczyzny - przyporządkować podroby do odpowiedniej klasy
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać instytucję, która ma nadzór nad jakością pozyskania mięsa zwierząt - ocenić wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - wyjaśnić wpływ postępowania ze zwierzętami przed ubojem i wpływ etapów uboju na jakość mięsa - wyjaśnić zmiany poubojowe zachodzące w tkance mięsnej - scharakteryzować części zasadnicze poszczególnych tusz - dobrać elementy tusz zwierząt do określonych potraw - wymienić zabiegi podstawowe i dodatkowe podczas obróbki wstępnej mięsa - narysować schemat produkcji mas mielonych - określić cele tablerowania - przedstawić asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów - scharakteryzować metody i techniki przygotowania potraw z dziczyzny - wymienić dodatki stosowane do potraw mięsnych.
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - omówić budowę tkanki mięśniowej. - porównać wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny - wyjaśnić istotę działania różnych czynników utrwalających - wyjaśnić, co to są priony, gdzie występują i jak je wykryć - dopasować metody i techniki przyrządzania potraw z mięsa oraz uzasadnić ten wybór - dobrać dodatki do różnych potraw z mięsa - przedstawić szczegółowo asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny z uwzględnieniem metod obróbki termicznej - opisać zastosowanie wyrobów mięsnych i podrobowych do sporządzania dań - ocenić przydatność mięsa i przetworów mięsnych w żywieniu różnych grup ludności - analizować zmiany zachodzące w mięsie podczas obróbki cieplnej - charakteryzować różnice między wyrobami mięsnymi i podrobowymi
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - określić straty składników odżywczych zachodzące podczas obróbki cieplnej

	<ul style="list-style-type: none"> - udowodnić dlaczego mięso dziczyzny musi mieć dłuższy okres dojrzewania niż mięso zwierząt rzeźnych - analizować zmiany fizyko-chemiczne i biologiczne zachodzące w czasie dojrzewania mięsa.
XI. Drób i ptactwo dzikie	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcia: kruszenie, filet, szpikowanie, bejcowanie - wymienić gatunki drobiu i dzikiego ptactwa - wymienić sposoby formowania drobiu przed obróbką cieplną - nazwać elementy powstałe z rozbioru kulinarnego tuszki kurczaka - wymienić techniki obróbki cieplnej stosowane do przygotowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - nazwać etapy obróbki wstępnej mięsa drobiu
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału drobiu i dzikiego ptactwa - wymienić składniki odżywcze mięsa drobiu i dzikiego ptactwa - scharakteryzować metody obróbki wstępnej i cieplnej drobiu i dzikiego ptactwa - dobrać sposób formowania tusz w zależności od dalszego przeznaczenia - omówić formowanie drobiu różnymi metodami - wymienić składniki nadzień do drobiu - ocenić i klasyfikować tuszki drobiu - wymienić podstawowe potrawy z drobiu - określić zastosowanie drobiu i ptactwa dzikiego w procesie przygotowania potraw
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować gatunki handlowe drobiu hodowanego w Polsce - ocenić wartość odżywczą mięsa drobiu i dzikiego ptactwa - omówić zmiany zachodzące w mięsie drobiowym podczas obróbki cieplnej - scharakteryzować składniki nadzień do drobiu - scharakteryzować asortyment potraw z drobiu - wyjaśnić co to jest masa knelowa i jak się ją sporządza - klasyfikować potrawy z drobiu ze względu na sposób obróbki termicznej - dobrać sposoby podawania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa oraz dobierać do nich dodatki
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - porównać wartość odżywczą mięsa drobiu i zwierząt rzeźnych oraz uzasadnić różnice - wymienić asortyment wędlin drobiowych - wyjaśnić zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie poddanym dojrzewaniu - dobrać składniki nadzień i sposób formowania do odpowiedniego gatunku drobiu - dobrać metody i techniki oraz sposób podania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa - podać różnice między obróbką wstępną ptactwa hodowanego i dzikiego - wyjaśnić zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie drobiu w czasie obróbki termicznej - analizować wartość odżywczą i znaczenie różnych gatunków drobiu - określić różnice w sporządzaniu drobiowej i mięsnej masy mielonej
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić, dlaczego należy zachować odpowiednią higienę przy sporządzaniu potraw z drobiu - przedstawić najnowsze tendencje światowe dotyczące przetwarzania mięsa drobiu i dzikiego ptactwa
XII. Ryby i owoce morza	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - opisać budowę ryb - dokonać podziału ryb - wymienić przetwory rybne - wymienić owoce morza - wymienić metody obróbki cieplnej ryb
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować ryby - rozróżnić gatunki ryb - wymienić etapy obróbki wstępnej oraz metody utrwalania ryb - przyporządkować owoce morza do poszczególnych grup - wymienić potrawy z ryb
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić świeżość ryb - opisać etapy obróbki wstępnej ryb

	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować metody obróbki cieplnej - scharakteryzować potrawy z ryb - scharakteryzować metody utrwalania ryb - wymienić potrawy sporządzane z owoców morza
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić przyczyny szybkiego psucia się ryb - dobrać sposób obróbki wstępnej i cieplnej do odpowiedniego gatunku ryb - dobrać dodatki do potraw z ryb
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnić warunki przechowywania ryb w zależności od stopnia przetworzenia i składu chemicznego
XIII. Zakąski zimne i gorące	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	wymienić rodzaje zakąsek z mięsa, wędlin, podrobów, drobiu, ryb i owoców morza, jaj, warzyw
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać właściwe surowce do produkcji zakąsek zimnych i gorących - określić przepisy bhp obowiązujące przy produkcji zakąsek
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - omówić sposób podania i dekoracji zakąsek - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek - określić wartość odżywczą dań garmazeryjnych
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować musy, koktajle, terriny oraz zakąski z wykorzystaniem ciast - zastosować odpowiednie metody technologiczne zapewniające wysoką wartość odżywczą i jakość zakąsek
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - wyszukać i zaprezentować nowe, ciekawe propozycje zakąsek zimnych i gorących z różnych surowców
XIV. Zupy, sosy.	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału zup i sosów gorących - określić zasady sanitarno- higieniczne obowiązujące przy produkcji i przechowywaniu zup oraz sosów
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do sporządzenia określonych zup i sosów gorących - przedstawić etapy produkcji zup i sosów - wymienić rodzaje wywarów oraz dodatki do zup
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować zupy i sosy gorące - proponować sposoby podawania zup - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - analizować wartość odżywczą zup i sosów - określić wpływ przechowywania zup na ich wartość odżywczą - zaproponować różne sposoby zagęszczania do produkcji zup i sosów - dobrać odpowiednie dodatki węglowodanowe do różnych rodzajów zup - zaproponować zastosowanie zup w żywieniu dietetycznym
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> -porównywać techniki przygotowania sosów i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej - omówić zasady przygotowywania zup, sosów, zgodnie z nowymi trendami sztuki kulinarnej
XV. Desery zimne i gorące	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić popularne desery - określić zasady higieny obowiązujące przy produkcji deserów
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do sporządzania określonych deserów - uzasadnić cel spożywania deserów - wymienić techniki i metody stosowane przy produkcji deserów zimnych, mrożonych i gorących - określić warunki przechowywania deserów -dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia deserów
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - omówić różne techniki i metody wykonywania deserów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania deserów
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> -scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania deserów -przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów - uzasadnić dobór metod i technik stosowanych przy produkcji deserów

	- wyjaśnić wpływ warunków przechowywania i produkcji deserów na jakości potraw i zdrowie konsumentów
Celujący	- określić zasady przygotowywania deserów zgodnie z nowymi trendami sztuki kulinarnej
XVI. Potrawy dietetyczne, półmięsne i wegetariańskie	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- wymienić zasady dietyki - dokonać podziału diet - przedstawić zwyczaje żywieniowe Polaków. - określić pojęcie dania półmięsne i wegetariańskie
Dostateczny	- wyjaśnić cel żywienia dietetycznego - dobierać składniki do potraw półmięsnych, wegetariańskich, dietetycznych - nazwać rodzaje wegetarianizmu; - wymienić produkty dozwolone i zabronione w żywieniu dietetycznym - klasyfikować dania półmięsne - właściwie dobierać obróbkę cieplną potraw półmięsnych i dietetycznych - opisać techniki wykonania popularnych potraw półmięsnych;
Dobry	- przedstawia wpływ wegetarianizmu na organizm człowieka - omówić dietę lekkostrawną - scharakteryzować różne diety - charakteryzować wartość odżywczą potraw półmięsnych, wegetariańskich, dietetycznych - uzasadnić wybór surowców i metod w przygotowaniu posiłków w dietach
Bardzo dobry	- dopasować diety do różnych jednostek chorobowych - analizować wartość odżywczą potraw półmięsnych i wegetariańskich - odpowiednio dobierać dodatki do potraw półmięsnych i wegetariańskich w celu uzupełnienia wartości odżywczej
Celujący	- przedstawić czynniki wpływające na zmiany trendów żywieniowych społeczeństwa
XVII. Napoje zimne i gorące	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- wymienić różne używki - wymienić napoje zimne i gorące - klasyfikować napoje bezalkoholowe
Dostateczny	- scharakteryzować używki - określić wpływ używek na organizm człowieka - wymienić sposoby sporządzania napojów gorących kawy, herbaty, kakao - klasyfikować napoje alkoholowe - wymienić asortyment kaw, herbat, kakao i asortyment napojów alkoholowych
Dobry	- wymienić etapy otrzymywania kawy, herbaty, kakao oraz otrzymywanie wina, wódki, spirytusu - scharakteryzować asortyment kaw, herbat, kakao oraz rodzaje win, spirytusu, piw i miodów pitnych
Bardzo dobry	- opisać etapy otrzymywania kawy, herbaty, kakao, oraz napojów alkoholowych - omówić sposoby podania napojów bezalkoholowych i alkoholowych - dobrać naczynia do podawania napojów gorących, zimnych oraz alkoholowych - dobierać napoje do potraw - wymienić charakterystyczne alkohole różnych narodów
Celujący	- określić zasady przygotowywania napojów zimnych i gorących zgodnie z nowymi trendami sztuki kulinarnej
XVIII. Kuchnie różnych narodów	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- przedstawić ogólną charakterystykę kuchni staropolskiej, regionalnej, - wskazać zioła i przyprawy typowe dla kuchni polskiej i regionalnej - wymienić typowe potrawy kuchni polskiej i regionalnej; - dobrać naczynia do ekspedycji potraw.
Dostateczny	- przedstawić tradycyjne surowce kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, węgierskiej, rosyjskiej - wymienić techniki obróbki cieplnej stosowane przy sporządzaniu potraw kuchni staropolskiej, regionalnej, kuchni innych narodów - wymienić zwyczaje żywieniowe charakterystyczne dla danego kraju.
Dobry	- scharakteryzować zwyczaje żywieniowe Włochów, Francuzów, Chińczyków

	<ul style="list-style-type: none"> - omówić historię danej kuchni i czynniki decydujące o jej obecnym charakterze i specyfice. - określić zasady sporządzania typowych potraw kuchni polskiej, kuchni regionalnej, kuchni świata - właściwie dobrać surowce oraz zastosować zamienniki - wskazać sposoby podawania potraw kuchni regionalnej, polskiej, kuchni innych narodów
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać techniki obróbki cieplnej przy produkcji potraw - proponować menu charakterystyczne dla danej kuchni obcych narodów - wykorzystać potrawy kuchni regionalnej w jadłospisach.
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - analizować wartość odżywczą zestawów posiłków charakterystycznych dla kuchni staropolskiej i regionalnej - wskazać zmiany jakie dokonują się w kuchniach regionalnych i analizować czynniki wpływające na te zmiany.

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych.

**Zawód i symbol cyfrowy zawodu:
Technik żywienia i usług gastronomicznych /343404/**

Przedmiot: zajęcia praktyczne technologia gastronomiczna,

Klasa I, II, III

Ocena	Nazwa działu:
I. Bezpieczeństwo i higiena pracy (zastosowanie na wszystkich zajęciach praktycznych)	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none">- wymienić elementy stroju roboczego obowiązującego w pracowni technologicznej- zadbać o swój ubiór (przynosi wymagane wyposażenie osobiste)- utrzymać porządek na stanowisku pracy i w pracowni zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy- zastosować przepisy bhp, ppoż, ochrony środowiska- przygotować stanowisko pracy- wymienić podstawowe pomieszczenia zakładu gastronomicznego- sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych przed ich uruchomieniem oraz kontrolować podczas eksploatacji
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none">- zorganizować stanowisko pracy technika żywienia i usług gastronomicznych- omówić przepisy bhp obowiązujące w pracowni- przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy- rozróżnić środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych- dobrać środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania- udzielić pierwszej pomocy w nagłych wypadkach- wyjaśnić co to jest układ funkcjonalny- wymienić drogi technologiczne w zakładzie gastronomicznym- stosować zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych- rozróżnić pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny- zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu, wyrobu gotowego w procesie produkcji- opisywać wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej- rozróżniać urządzenia znajdujące się w pracowni- obsługiwać urządzenia mechaniczne zgodnie z instrukcją
Dobry	<ul style="list-style-type: none">- dobrze zorganizować stanowisko pracy- biegle posługiwać się narzędziami i sprzętem do obróbki wstępnej- posługiwać się ze zrozumieniem pojęciem układ funkcjonalny- wyjaśnić, dlaczego drogi w zakładzie gastronomicznym nie mogą się krzyżować- wyznaczać na schematach zakładów gastronomicznych drogi technologiczne czyste i brudne- działać zgodnie z zasadami ochrony środowiska i ochrony przeciwpożarowej w pracowni gastronomicznej

	- rozumieć znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu
Bardzo dobry	- bardzo dobrze zaplanować stanowisko pracy - przedstawić skutki nieprzestrzegania zasad bhp - zorganizować pracę na różnych stanowiskach - zaplanować układ funkcjonalny zakładu - ocenić stan przygotowania zakładu gastronomicznego pod względem układu funkcjonalnego - wskazać zagrożenia dla środowiska występujące w zakładzie gastronomicznym
Celujący	- samodzielnie zaplanować wyposażenie pracowni tak aby była ona funkcjonalna oraz spełniała wszystkie wymogi sanitarne i higieniczne. - ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji - wskazać działania w zakładzie gastronomicznym zmierzające do ochrony środowiska
II. Ocena jakości żywności	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- określić zasady oceny organoleptycznej
Dostateczny	- dokonać oceny organoleptycznej
Dobry	- przygotować stanowisko pracy do oceny organoleptycznej i przeprowadzić ją we właściwych warunkach
Bardzo dobry	- definiować pojęcia związane z oceną organoleptyczną: wrażliwość sensoryczna, próg wrażliwości, próg różnicy, współczynnik ważkości, wyróżnik jakościowy - ocenić organoleptycznie produkty metodą punktową - wskazać co to jest daltonizm smakowy, zapachowy i jak można go stwierdzić
celujący	- stosować odpowiednią nomenklaturę w ocenie organoleptycznej - wyciągać wnioski z przeprowadzonej oceny
III. Produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowywania potraw (zastosowanie na wszystkich zajęciach praktycznych)	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- zdefiniować pojęcia: żywność, żywność zepsuta, zafałszowana, genetycznie zmodyfikowana
Dostateczny	- określić zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowywania potraw np. musztardy, octy, pikle i kiszonki
Dobry	- wskazać parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych
Bardzo dobry	- scharakteryzować parametry jakościowe
Celujący	- biegle posługiwać się pojęciami
IV. Procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (zastosowanie na wszystkich zajęciach praktycznych)	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- wymienić etapy procesu technologicznego - rozróżnić etapy obróbki wstępnej
Dostateczny	- rozróżnić metody obróbki wstępnej i właściwej produktów podczas przygotowania potraw - dobierać proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii - porównać jakość surowców przed i po obróbce wstępnej
Dobry	- rozróżnić nowoczesne techniki przygotowania potraw - dobrać metody i techniki do sporządzenia planowanej potrawy
Bardzo dobry	- zastosować nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide, vacuum, pakojet) - śledzić zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej
Celujący	- proponować nowatorskie rozwiązania podczas wykonywania zadań zawodowych

V. Stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii (zastosowanie na wszystkich zajęciach praktycznych)	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- rozróżniać niektóre nazwy stosowane w terminologii kuchennej
Dostateczny	- rozróżniać nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych
Dobry	- rozróżniać nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue
Bardzo dobry	- używać nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych - używać nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue
Celujący	- stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności posługiwania się terminologią międzynarodową właściwą dla gastronomii
VI. Stosuje receptury gastronomiczne (zastosowanie na wszystkich zajęciach praktycznych)	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- czytać receptury - rozróżniać elementy receptury: normatyw surowcowy - odważyć i odmierzyć składniki na podstawie receptur
Dostateczny	- stosować receptury - obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na produkty do sporządzania potraw - przeliczać jednostki - odważyć i odmierzyć gramaturę porcji potraw
Dobry	- przeliczyć jednostki, zamieniać na jednostki opakowania
Bardzo dobry	- tworzyć receptury - szacować koszty przygotowania dania (food cost)
Celujący	- tworzyć i wykorzystywać skomplikowane receptury - zmodyfikować przepis na potrawę, recepturę gastronomiczną
VII. Stosuje metody i techniki przygotowania dań (zastosowanie na wszystkich zajęciach praktycznych)	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- rozróżniać podstawowe techniki obróbki termicznej potraw i wskazać ich zastosowanie - zdefiniować podstawowe techniki obróbki termicznej (temperaturę, środowisko)
Dostateczny	- rozróżniać techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, - dobierać metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów
Dobry	- rozróżniać techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym konfitowanie, smażenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie - opisać zmiany w żywności podczas obróbki cieplnej (pozytywne i negatywne) - zareagować na niekorzystne zmiany zachodzące podczas obróbki cieplnej
Bardzo dobry	- dobierać metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide) - przewidywać zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań - rozróżniać nazwy stosowane w terminologii międzynarodowej dotyczące technik kulinarnych
Celujący	- dobierać różne metody i techniki do przygotowywania dań w zależności od zastosowanych produktów

VIII. Dobiera produkty do sporządzania dań (zastosowanie na wszystkich zajęciach praktycznych)

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	- rozróżnić produkty do sporządzania dań - wykonać obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie
Dostateczny	- wykonać obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie z niewielkimi błędami
Dobry	- właściwie wykonać obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania dań - zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas obróbki wstępnej
Bardzo dobry	- bezbłędnie dobrać produkty do wykonania wyznaczonego dania
Celujący	- wykazywać się pomysłowością w dobieraniu produktów do sporządzania dań zgodnie ze sztuką kulinarną oraz uzasadnić swój wybór

IX. Stosuje przyprawy i zioła do sporządzania potraw

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	- wymienić przyprawy, zioła wykorzystywane podczas sporządzania potraw
Dostateczny	- dobierać przyprawy, zioła świeże i suszone, do sporządzanych potraw -rozpoznać smak i wygląd ziół świeżych i suszonych -rozpoznać przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie
Dobry	- przetworzyć świeże zioła sporządzając- oleje smakowe, pasty, zioła suszone - komponować mieszanki przypraw np. curry, garam masala, bouquet garni, pięć smaków
Bardzo dobry	- dobrać mikrozioła i kwiaty jadalne do sporządzenia określonych potrawy
Celujący	- dobrać przyprawy do każdej potrawy

X. Stosuje tłuszcze do sporządzania potraw

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	- wymienić tłuszcze wykorzystywane podczas sporządzania potraw
Dostateczny	- dobrać tłuszcze do smażenia określonych potraw - wskazać zasady doboru tłuszczów do określonej potrawy
Dobry	- rozpoznać korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej - dobrać tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji -dobrać tłuszcze do przygotowania dań zgodnie z recepturą
Bardzo dobry	- zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas obróbki cieplnej
Celujący	- sporządzić masło klarowane

XI. Przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców, grzybów

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	- podać przykłady potraw i napojów sporządzanych z owoców, warzyw, ziemniaków, grzybów kroić i rozdrabniać warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki - sporządzić podstawowe potrawy z błędami jakościowymi przy pomocy nauczyciela z owoców, warzyw, ziemniaków, grzybów - kroić i rozdrabniać warzywa, owoce, grzyby
Dostateczny	- rozpoznać i nazwać owoce i warzywa - określić zastosowanie owoców, grzybów i warzyw w procesie przygotowania potraw - wykonywać różne sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od ich przeznaczenia, np. krojenie: (krążki, słupki, płatki, piórka, kostki, paski), siekanie, miażdżenie, szatkowanie, ścieranie, - zaplanować etapy wykonania dań z warzyw, owoców, grzybów - sporządzać podstawowe potrawy z niewielkimi błędami jakościowymi z grzybów, warzyw, owoców i ziemniaków (zupy, surówki, sałatki, puree warzywne,)

	- przeprowadzić obróbkę cieplną warzyw suchych strączkowych
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów, - rozdrabniać owoce, warzywa, stosując różne techniki krojenia i nazewnictwo francuskie - rozdrabniać ziemniaki w różne kształty, - przeprowadzić obróbkę cieplną warzyw kapustnych, tak aby poprawić cechy organoleptyczne potraw - sporządzać potrawy z warzyw zabarwionych antocyjanami, betalainami, chlorofilem, karotenem, tak aby nie zniszczyć barwników, podnieść wartość odżywczą - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z warzyw, owoców, grzybów - wykańczać i dekorować sporządzone potrawy z warzyw, owoców, grzybów
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić różnorodne potrawy i napoje zgodnie z wymaganiami jakościowymi, przy wykorzystaniu różnorodnych technik i metod obróbki, - dobrać przyprawy do potraw i napojów, - zapobiegać zagrożeniom wpływającym na jakość gotowych potraw i napojów, - garniować potrawy z wykorzystaniem carvingu, - ocenić jakość sporządzonych potraw - dobrać naczynia do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, grzybów
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania potraw, - zaproponować dodatki do potraw i napojów zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej, - zaproponować nowoczesne zasady aranżacji potraw z warzyw, owoców, grzybów

XII. Przygotowuje zupy

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić zupy - wymienić podstawowe surowce do sporządzenia zup - przygotować proste zupy z pomocą nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać produkty i sprzęt potrzebne do przygotowania zup - zaplanować proces otrzymywania zup - przygotować elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup - przygotować wywar do sporządzanych zup - dobrać metodę i technikę do wykonania określonych zup - sporządzać zupy tradycyjne z niewielkimi błędami jakościowymi
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać wywary do sporządzanych zup - przygotować wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw - sporządzać typowe zupy zgodnie z wymaganiami jakościowymi, - dobrać dodatki do zup - zagęścić zupy różnymi technikami
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - samodzielnie i bezbłędnie sporządzać zupy tradycyjne, czyste, specjalne stosując różne techniki i metody produkcji - przygotować dodatki do zup - ocenić jakość sporządzonych zup - dobrać naczynia do serwowania potraw - zaproponować zastosowanie zup w żywieniu dietetycznym - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych zup
celujący	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania zup, bulionów, wywarów - zaproponować dodatki do różnych zup zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej, - zaproponować nowoczesne zasady aranżacji zup

XIII. Przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych

Uczeń potrafi

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać poprawnie proces sterylizacji jaj - ocenić świeżość jaj - rozróżnić potrawy sporządzane z jaj, mleka i napojów mlecznych fermentowanych - dokonać oceny organoleptycznej mleka, - rozróżnić śmietanę od śmietanki - rozróżnić potrawy sporządzane z mleka, napojów mlecznych fermentowanych i jaj - dobrać surowce do sporządzenia potraw z jaj mleka, napojów mlecznych fermentowanych - sporządzać napoje z mleka słodkiego i sfermentowanego oraz jaj przy pomocy nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować przygotowanie potraw z jaj, mleka i produktów mlecznych - dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy z jaj - przygotować potrawy z jaj gotowanych i smażonych z niewielkimi błędami jakościowymi - przyrządzać potrawy z wykorzystaniem mleka i jego przetworów, serów z niewielkimi błędami jakościowymi - poprawnie ubijać pianę z jaj i ją utrwalać - rozpoznać sery dojrzewające - rozróżniać wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki)
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać metody i techniki sporządzania potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych - sporządzać potrawy z wykorzystaniem właściwości wiążących, spulchniających, zagęszczających i emulgujących jaj - sporządzać potrawy z jaj, mleka, przetworów mlecznych zgodnie z wymaganiami jakościowymi - rozpoznać sery miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe - określić zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju - sprawnie przyrządzać potrawy z wykorzystaniem mleka i jego przetworów, serów - stosować różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie - przygotować dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, confit - przygotować dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabagnione)
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - sprawnie przyrządzać potrawy z wykorzystaniem mleka i jego przetworów, serów, jaj wykorzystując różne metody i techniki - dobrać przyprawy do potraw z jaj, mleka, przetworów mlecznych - garniować potrawy z wykorzystaniem carvingu. - sporządzać potrawy z jaj według własnych receptur - ocenić jakość sporządzonych potraw z jaj - dobrać naczynia do serwowania potraw z jaj
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania potraw, - zaproponować dodatki do potraw i napojów zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej, - zaproponować nowoczesne zasady aranżacji potraw lub napojów z jaj oraz mleka

XIV. Przygotowuje podstawowe desery

Uczeń potrafi

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić surowce do sporządzania deserów - rozróżnić desery - zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania deserów - sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować etapy sporządzania deserów podawanych na zimno i gorąco - wybrać właściwe surowce do sporządzenia określonego deseru

	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać metodę i technikę wykonania deserów - sporządzać niektóre desery z błędami jakościowymi - określić zasady sanitarno-higieniczne obowiązujące przy produkcji i przechowywaniu deserów - przygotować elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety - zastosować techniki przygotowania deserów- ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie - dekorować desery stosując surowce podstawowe- owoce, czekoladę
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać desery zgodnie z wymaganiami jakościowymi - zastosować różne techniki przygotowania deserów- flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, - dekorować desery stosując różne surowce podstawowe, zioła, kwiaty jadalne
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać desery flambirowane, - określać zmiany jakie zachodzą w surowcach podczas sporządzania deserów - ocenić jakość sporządzonych deserów - dobierać naczynia do serwowania deserów
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania potraw, - zaproponować dodatki do deserów zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej, - zaproponować nowoczesne zasady aranżacji deserów - wykazać się pomysłowością w przygotowywaniu deserów

XV. Przygotowuje wyroby ciastkarskie

Uczeń potrafi

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić rodzaje ciast - dobrać surowce do sporządzania ciast - prawidłowo przeprowadzić obróbkę wstępna jaj do produkcji ciast - przygotować proste ciasta z pomocą nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować etapy sporządzania wyrobów ciastkarskich - dobrać tłuszcz do ciast - dobrać metodę i technikę do wykonania danego rodzaju ciasta - sporządzać wyroby ciastkarskie z niewielkimi błędami jakościowymi
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie - sporządzać wyroby ciastkarskie na podstawie receptury zgodnie z wymaganiami jakościowymi - dobrać właściwe parametry podczas pieczenia ciasta (temperatura, czas) -sporządzać podstawowe kremy i masy - dekorować wyroby ciastkarskie wykorzystując różne surowce np. posypkę, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego - sporządzać elementy dekoracyjne z czekolady i karmelu - dekorować wyroby ciastkarskie z wykorzystaniem rękawa cukierniczego - porcjować gotowe wyroby np. tory, ciasta - wyjaśnić zmiany zachodzące podczas wypieku ciast - wyjaśnić przyczynę wad ciast - ocenić przydatność określonych ciast w żywieniu różnych grup ludności
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać ciasta zgodnie z nowymi trendami sztuki kulinarnej - wykazywać się pomysłowością w przygotowywaniu różnych ciast - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania wyrobów ciastkarskich

XVI. Przygotowuje dania z mąki, kasz, ryżu

Uczeń potrafi

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić rodzaje kasz, ryżu - rozróżnić rodzaje mąki - przy pomocy nauczyciela przeprowadzić obróbkę wstępną i cieplną dań z mąki, kasz, ryżu - rozróżnić techniki procesu technologicznego do przygotowywania dań z mąki, kasz i ryżu
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy z mąki, kasz, ryżu - zaplanować etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu - dobrać podstawowy sprzęt niezbędny do wykonania dań z mąki, kasz, ryżu - dobrać podstawowe produkty niezbędne do wykonania dań z mąki, kasz, ryżu - przygotować dania z mąki, kasz i ryżu z niewielkimi błędami jakościowymi - rozróżniać rodzaje makaronu
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy - przygotować dania z mąki, kasz i ryżu stosując różne metody i techniki procesu technologicznego - zastosować mąkę do zagęszczania potraw
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać mąkę organoleptycznie - samodzielnie przygotować dania z mąki, kasz i ryżu stosując różne metody i techniki procesu technologicznego - stosować sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań z mąki, kasz i ryżu - sprawnie, samodzielnie oraz bezbłędnie przygotować dania z mąki, kasz i ryżu stosując różne metody i techniki procesu technologicznego - ocenić jakość sporządzonych potraw z mąki, kasz i ryżu - dobierać naczynia do serwowania potraw z mąki kasz i ryżu
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania potraw z mąki, kasz, ryżu - zastosować dania z mąki kasz i ryżu w żywieniu dietetycznym

XVII. Przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzny - określić sposoby obróbki wstępnej mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - wykonać proste potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny z pomocą nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przeprowadzić właściwie obróbkę wstępną mięsa- porcjowanie, formowanie - dobrać sposób rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy np. gulasz, pieczeń, tatar, stek - przeprowadzić zabiegi dodatkowe np. marynowanie, szpikowanie, - przeprowadzić obróbkę cieplną mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać produkty do wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - właściwie dobrać sprzęt potrzebny do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - wykonać proste potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przygotować dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny stosując różne metody i techniki procesu technologicznego z niewielkimi błędami jakościowymi - dobierać rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy - dobrać podstawowy sprzęt niezbędny do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić i nazwać poszczególne części półtuszy wołowej, wieprzowej i cielęcej - właściwie dostosować obróbkę termiczną do danej części półtuszy - zapobiegać niepożądanym zmianom zachodzącym podczas obróbki wstępnej i termicznej - określić temperaturę podania potraw - samodzielnie przygotować dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać rodzaj mięsa do rodzaju przygotowywanego dania
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić jakość przyrządzonych potraw

	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać naczynia do podawania określonych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - porównać i ocenić wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny oraz ocenić ich przydatność w żywieniu różnych grup ludności - zapobiegać stratom wartości odżywczej podczas obróbki wstępnej i termicznej - sprawnie, samodzielnie i bezbłędnie przygotować dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - zaproponować dodatki do potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej, - zaproponować nowoczesne zasady aranżacji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny

XVIII. Przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić gatunki drobiu i ptactwa dzikiego wykorzystywane do sporządzania potraw - wymienić metody obróbki cieplnej stosowane do przygotowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy - wymienić potrawy z drobiu - wykonać proste potrawy z pomocą nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać obróbkę wstępną tuszki drobiu i ptactwa dzikiego- mycie, rozbiór, formowanie - wymienić sposoby formowania drobiu do pieczenia - przygotować drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego - przygotować potrawy z drobnymi błędami jakościowymi - dobrać metodę do sporządzenia potrawy - omówić formowanie drobiu - wyszczególnić składniki nadzień do drobiu - klasyfikować potrawy z drobiu ze względu na sposób obróbki cieplnej
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - samodzielnie sporządzić potrawy z drobiu - uformować drób stosownie do przeznaczenia i metody obróbki cieplnej - zastosować odpowiednią metodę i technikę wykonania do rodzaju surowca - dobrać dodatki do potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - rozróżnić zmiany zachodzące w mięsie drobiowym podczas obróbki cieplnej - scharakteryzować składniki nadzień do drobiu - sporządzać marynaty i nadzienia stosowane do potraw z drobiu - sporządzić potrawę na podstawie receptury -zastosować sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać składniki nadzień i sposób formowania do odpowiedniego gatunku drobiu - ocenić jakość przyrządzonych potraw z drobiu - dobrać naczynia do wydawania dań z drobiu i ptactwa dzikiego - zastosować zasady porcjowania i dekoracji potraw - uzasadnić dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu - samodzielnie, bezbłędnie przygotować dania z drobiu i ptactwa dzikiego stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego, - zaproponować dodatki do potraw z drobiu i ptactwa dzikiego zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej, - zaproponować nowoczesne zasady aranżacji potraw z drobiu i ptactwa dzikiego

XIX. Przygotowuje dania z ryb i owoców morza

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić ryby słodkowodne i morskie
---------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić metody obróbki cieplnej stosowane do potraw z ryb i owoców morza - wykonać proste potrawy z ryb i owoców morza z pomocą nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> -przygotować drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza - wymienić etapy obróbki wstępnej ryb i owoców morza - ocenić świeżość ryb i owoców morza - wymienić metody utrwalania ryb i owoców morza - dobrać dodatki do potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - dobrać metodę do sporządzenia potrawy z ryb i owoców morza
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza -wykonać obróbkę wstępną ryb -wykonać obróbkę wstępną owoców morza - sprawdzić świeżość ryb i owoców morza - scharakteryzować metody obróbki cieplnej - sporządzić potrawę z ryb i owoców morza na podstawie receptury - zastosować odpowiednią metodę i technikę do wykonania potrawy - zastosować zasady doprawiania potraw. - uzasadnić dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić przyczyny szybkiego psucia się ryb - dobrać sposób obróbki wstępnej i cieplnej do odpowiedniego gatunku ryby - dobrać dodatki do potraw z ryb - sprawnie, samodzielnie i bezbłędnie przygotować dania z ryb i owoców morza, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania potraw z ryb i owoców morza - zaproponować dodatki do potraw z ryb i owoców morza zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej, - zaproponować nowoczesne zasady aranżacji potraw z ryb i owoców morza

XX. Przygotowuje sosy

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić sosy - przygotować sprzęt i produkty potrzebne do sporządzania sosów - wykonać proste sosy z pomocą nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału sosów - dobierać sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów - przedstawić etapy sporządzania sosów gorących i zimnych - przygotować kości, elementy tusz, zioła, warzywa do sporządzenia wywarów - sporządzić sosy z błędami jakościowym
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - samodzielnie przygotować sosy podstawowe i dodatkowe -dobrać sposób podprawiania do rodzaju sosu
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - samodzielnie, sprawnie, bezbłędnie przygotować wszystkie sosy (gorące , zimne, podstawowe, dodatkowe)
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania sosów, - zaproponować wydanie sosów zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej,

XXI. Przygotowuje przystawki

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie przystawka - dokonać podziału przystawek na zimne i gorące - podać przykłady przystawek zimnych i gorących z różnych surowców - dobrać surowce do produkcji przystawek - wykonać proste przystawki z pomocą nauczyciela - określać zasady sanitarno-higieniczne obowiązujące przy produkcji przystawek
---------------	--

	- sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń
Dostateczny	- przygotować podstawowe przystawki korzystając z receptur i norm technologicznych z drobnymi błędami jakościowymi - przestrzega przepisów bhp podczas produkcji przystawek - wymienić elementy stosowane do dekoracji zakąsek - wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej zakąski - dobrać metodę i technikę do wykonania określonej przystawki - stosować zasady sanitarno-higieniczne obowiązujące przy produkcji przystawek
Dobry	- dobrać dodatki do przystawek - wykonać przekąski z różnych surowców - zaplanować dekorację i sposób podania wybranych przystawek - wskazać naczynia stosowane do wydawania zakąsek - wyjaśnić zasady przechowywania przystawek z różnych surowców - przygotować przystawki w zależności od temperatury podawania i produktu stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
Bardzo dobry	- ocenić jakość sporządzonych przekąsek - garniować przekąski zgodnie z obowiązującymi zasadami - sprawnie, samodzielnie i bezbłędnie przygotować przystawki w zależności od temperatury podawania i produktu stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
Celujący	- wyszukiwać i prezentować nowe, ciekawe propozycje przystawek zimnych i gorących - stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności technologii sporządzania przystawek

XXII. Przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	- dobrać produkty do sporządzenia określonych potraw dietetycznych i wegetariańskich - wykonać proste dania dietetyczne i wegetariańskie z pomocą nauczyciela
Dostateczny	- zaplanować etapy sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety - wykonać dania dietetyczne i wegetariańskie z niewielkimi błędami jakościowymi
Dobry	- zastosować zamienność produktów - wykonywać potrawy wegetariańskie i dietetyczne zgodnie z wymaganiami jakościowymi - dobrać racjonalne metody przygotowania określonych dań
Bardzo dobry	- wykonać 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 - ocenić jakość sporządzonych potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobierać naczynia do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich
Celujący	- przygotować propozycję jadłospisu w zależności od rodzaju diety

XXIII. Charakteryzuje dania kuchni różnych narodów

Uczeń potrafi:

Dopuszczający	- wymienić podstawowe surowce kuchni polskiej i innych narodów - wymienić asortyment potraw typowych dla kuchni różnych narodów - zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw - wykonać dania kuchni polskiej i innych narodów przy pomocy nauczyciela
Dostateczny	- zaplanować sporządzanie dań kuchni różnych narodów - wykorzystać w produkcji gastronomicznej tradycyjne surowce kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, tajskiej, chińskiej, indyjskiej - wymienić metody obróbki cieplnej charakterystyczne dla kuchni różnych narodów

	<ul style="list-style-type: none"> - opisać dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) - wykonać dania kuchni różnych narodów z niewielkimi błędami jakościowymi
Dobry	- wykonać potrawy kuchni polskiej i innych narodów
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - samodzielnie, sprawnie wykonać dania kuchni różnych narodów - ocenić jakość sporządzonych potraw kuchni różnych narodów - dobierać naczynia do serwowania potraw kuchni różnych narodów
Celujący	- zaproponować menu kuchni polskiej i charakterystyczne dla kuchni innych narodów
XXIV. Rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowywania dań	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- rozpoznać zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowywania dań
Dostateczny	- wskazać zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda
Dobry	- prawidłowo dokonać oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego
Bardzo dobry	- zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań
Celujący	- bezbłędnie rozpoznać zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowywania dań, nazwać je oraz im zapobiegać.
XXV. Stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowywania dań	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- przy pomocy nauczyciela dobrać sprzęt i urządzenia do sporządzania określonych dań
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać sprzęt i urządzenia do sporządzania określonych dań - posługiwać się instrukcjami obsługi urządzeń wykorzystywanymi podczas przygotowywania dań - obsługiwać urządzenia i sprzęt pod nadzorem nauczyciela
Dobry	- samodzielnie obsługuje urządzenia i sprzęt
Bardzo dobry	- potrafi zaproponować inne urządzenia, które można wykorzystać do przygotowywania dań
Celujący	- stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości dotyczących nowoczesnego sprzętu gastronomicznego (jego funkcji, zastosowań)
XXVI. Przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - zidentyfikować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas przygotowywania dań - określić krytyczne punkty kontroli podczas przygotowywania określonego dania przy pomocy nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności - rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - zapobiegać zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań - przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP
Bardzo dobry	- stosować zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP podczas przygotowywania dań
Celujący	- stworzyć system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP
XXVII. Wydawanie dań	

Uczeń potrafi;

Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none">- przygotować stanowisko pracy do wydawania dań- wymienić podstawową zastawę stołową do wydawania dań- zidentyfikować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas wydawania dań
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none">- przygotować elementy dania- przygotować narzędzia potrzebne do wydawania określonego dania- odważyć i odmierzyć gramaturę porcji potraw- rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań- zorganizować właściwie stanowisko do wydawania dań- należyte użyć podstawowej zastawy stołowej- wydać potrawy i napoje
Dobry	<ul style="list-style-type: none">- zapobiegać zagrożeniom w trakcie wydawania dań- rozróżnić wszystkie elementy zastawy stołowej i określić ich przeznaczenie- określić wielkość porcji różnych potraw i napojów- określić temperatury podawania różnych potraw i napojów- wyporcjować zgodnie z zasadami określone dania i napoje- zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw i napojów- przestrzegać zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none">- zaplanować zastawę do wydawania określonych dań w zależności od metody podawania potraw i napojów- stosować zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP podczas wydawania dań
Celujący	<ul style="list-style-type: none">- zaplanować wykorzystanie zastawy stołowej z przeznaczeniem do przygotowania odpowiednich potraw na wybraną okoliczność- stworzyć system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP- stosować różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności wydawania dań

**WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN
KLASYFIKACYJNYCH.**

**ZAWÓD I SYMBOL CYFROWY ZAWODU:
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH / 343404/**

NAZWA PRZEDMIOTU: ORGANIZOWANIE PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ -ZAJĘCIA PRAKTYCZNE

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
BHP w zakładzie gastronomicznym	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje zagrożeń życia i zdrowia w zakładach gastronomicznych wskazuje osoby odpowiedzialne za udzielanie pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia zna schemat postępowania w sytuacji zagrożenia zdrowia lub życia zna obowiązki pracodawcy w zakresie bhp wymienia rodzaje organizacji pracy w gastronomii. podaje znaczenie stosowania stroju służbowego, środków ochrony zbiorowej i indywidualnej 	<ul style="list-style-type: none"> zna definicje: pierwsza pomoc, kwalifikowana pierwsza pomoc, pomoc ambulatoryjna i specjalistyczna podaje definicje następujących zagrożeń: oparzenia, zakrzuszenia i zadławienia, złamania, skręcenia i zwichnięcia, krwotoku wymienia rodzaje oparzeń, złamań i krwotoków wie, na czym polega resuscytacja krążeniowo-oddechowa podaje definicję ergonomii stanowisk gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje różne rodzaje zagrożenia życia i zdrowia w zakładach gastronomicznych charakteryzuje sposoby postępowania w przypadku oparzenia, zakrzuszenia i zadławienia, złamania, skręcenia i zwichnięcia, krwotoku charakteryzuje podstawowe wymagania bhp dotyczące powierzchni roboczej na jednego pracownika, optymalnych temperatur w pomieszczeniach produkcyjnych oraz oświetlenia w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> omawia podstawowe obowiązki osób udzielających pomocy stosuje czynności związane z podjęciem resuscytacji krążeniowo-oddechowej opisuje sposoby organizacji pracy w gastronomii opisuje zasadność stosowania stroju służbowego pracowników gastronomii na różnych stanowiskach pracy porównuje zagrożenia występujące na różnych stanowiskach pracy i wskazuje sposoby minimalizacji tych zagrożeń ? 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje przykłady różnych zagrożeń w zakładach gastronomicznych i podaje sposoby postępowania przedstawia wymogi dotyczące różnych stanowisk pracy w gastronomii oraz modyfikuje parametry dotyczące stanowisk pracy w zależności od cech fizycznych pracowników charakteryzuje zależności między poziomem higieny a korzyściami organizacyjnymi, wizerunkowymi czy

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje i przyczyny zagrożeń pracowniczych i konsumenckich w gastronomii wie, czym są zagrożenia zdrowotne żywności wyjaśnia, czym jest zatrucie oraz zakażenie pokarmowe 	<ul style="list-style-type: none"> podaje zadania menadżera związane ze stosowaniem zasad bhp <ul style="list-style-type: none"> wymienia pracowników fizycznych i administracyjnych w gastronomii zna przyczyny występowania różnych rodzajów zagrożeń podaje zagrożenia występujące na różnych stanowiskach pracy <ul style="list-style-type: none"> wymienia koszty braku odpowiedniej higieny wskazuje korzyści przestrzegania zasad higieny <ul style="list-style-type: none"> wskazuje źródła zagrożeń żywności zna przyczyny chorób pasożytniczych 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje różne funkcje stroju służbowego, środków ochrony zbiorowej i indywidualnej w zależności od zajmowanego stanowiska pracy charakteryzuje zagrożenia na różnych stanowiskach pracy analizuje związek higieny, higieny żywności i higieny żywienia z profilaktyką i leczeniem 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje koszty braku odpowiedniej higieny charakteryzuje sposób postępowania w przypadku wystąpienia różnych zagrożeń w zakładzie gastronomicznym analizuje przyczyny zatruc i zakażeń pokarmowych 	finansowymi w zakładach gastronomicznych
Stanowiska pracy w gastronomii	<ul style="list-style-type: none"> wymienia stanowiska pracy w gastronomii hotelowej wg międzynarodowego wykazu stanowisk – zna ich polskie nazwy zna obowiązki szefa kuchni, zastępcy szefa kuchni i kucharzy specjalizujących się w różnych dziedzinach 	<ul style="list-style-type: none"> identyfikuje stanowiska związane z pracami wstępnymi, pomocniczymi i higienicznymi w kuchni hotelowej 	<ul style="list-style-type: none"> porównuje obowiązki szefa kuchni, zastępcy szefa kuchni i kucharzy różnych specjalności. 	<ul style="list-style-type: none"> przyporządkowuje francuskie nazwy dotyczące różnych stanowisk w gastronomii hotelowej do ich polskich odpowiedników 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje stanowiska związane z pracami wstępnymi, pomocniczymi i higienicznymi w kuchni hotelowej

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> dokonuje podziału gastronomii ze względu na wielkość podaje schematy podziału stanowisk w dużych, średnich i małych zakładach gastronomicznych, w gastronomii otwartej i zamkniętej porównuje obowiązki kierownika kuchni i kierownika zmiany 	<ul style="list-style-type: none"> zna podstawowe zadania przyporządkowane różnym stanowiskom pracy w gastronomii otwartej i zamkniętej wskazuje różnice dotyczące obszarów kompetencji na różnych stanowiskach pracy w gastronomii otwartej i zamkniętej <ul style="list-style-type: none"> zna pojęcie zawodów regulowanych zna obowiązki pracowników wykonujących prace proste związane z przygotowywaniem posiłków, pracowników przygotowujących posiłki fast food, pomocy kuchennych, zmywaczy naczyń 	<ul style="list-style-type: none"> wymienia obiekty gastronomii zamkniętej i przypisuje im grupy korzystające z usług obrębie tej gastronomii <ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje zakres obowiązków dietetyka i intendenta porównuje obowiązki pracowników wykonujących proste prace 	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje umiejętności i wykształcenie, jakie powinni mieć pracownicy gastronomii otwartej i zamkniętej <ul style="list-style-type: none"> analizuje zakres obowiązków, które mogą przyspaść praktykantom w zakładzie gastronomicznym opisuje drogę kariery zawodowej pracowników gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> przygotowuje karty stanowiskowe zawierające informacje nt. umiejętności, kwalifikacji i zakresu obowiązków pracowników gastronomii
Receptury gastronomiczne	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje podstawowe elementy receptury wymienia elementy receptury – podstawowe i uzupełniające wymienia informacje zawarte w recepturze w systemie HACCP wskazuje, w jakim celu obecnie podaje się w recepturach potrzebny sprzęt do przygotowania potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> podaje definicje pojęć: normatyw surowcowy, przepis, receptura <ul style="list-style-type: none"> dobiera sprzęt potrzebny do sporządzania potraw wylicza sprzęt, jaki jest potrzebny do przygotowania potrawy na podstawie wybranych receptur wie, z ilu wyrazów powinna się składać nazwa potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje receptury tradycyjne wskazuje podobieństwa i różnice między tradycyjnymi recepturami i recepturami w systemie HACCP uzupełnia schematy blokowe produkcji wybranych potraw o brakujące etapy technologiczne 	<ul style="list-style-type: none"> sporządza receptury prostych potraw i napojów ocenia i modyfikuje przykładowe receptury podawane w internecie w odniesieniu do obowiązujących zasad tworzenia receptur tradycyjnych i w systemie HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> porównuje zasady spisane w starych księżkach kucharskich z obowiązującymi obecnie zasadami kulinarnymi w kontekście sytuacji ekonomicznej kraju, dostępności produktów oraz trendów żywnościowych i dietetycznych

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> wymienia elementy, jakie należy wziąć pod uwagę przy tworzeniu nowych receptur przygotowuje proste schematy blokowe do sporządzania receptur 	<ul style="list-style-type: none"> wymienia czynności, jakie należy wykonać, kiedy zna się nazwę potrawy podaje nazwy potraw odwołuje się do różnych elementów wpływających na działania marketingowe dobiera surowce do przygotowania potraw na podstawie receptur 	<ul style="list-style-type: none"> sporządza receptury na podstawie przepisów kulinarnych typowych potraw kuchni polskiej 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje proces opracowywania receptury gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> porównuje przepisy z recepturami opracowuje nazwy potraw odwołujących się do różnych elementów wpływających na działania marketingowe modyfikuje receptury zgodnie z obowiązującymi trendami żywieniowymi
Menu	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia, co to jest menu, menu tradycyjne i menu okolicznościowe wymienia elementy, jakie powinna zawierać tradycyjna karta menu podaje ważne informacje, które powinny zawierać karty menu określa rodzaje menu tradycyjnego w zależności od specyfiki lokalu gastronomicznego wskazuje elementy, jakie powinna zawierać ilustrowana karta menu wskazuje odbiorców ilustrowanych kart menu wymienia elementy, jakie należy brać pod uwagę przy tworzeniu karty napojów 	<ul style="list-style-type: none"> wie, kiedy i gdzie powstała pierwsza restauracja podaje przynajmniej siedem składników żywności uznanych w rozporządzeniu unijnym za alergeny podaje kolejność asortymentu menu i przyporządkowuje liczbę dań do konkretnej grupy asortymentowej podaje zasadę ustalania kolejności dań w karcie menu ilustruje po jednym daniu/napoju do karty: dla dzieci, dla wegan, dla lokalu z kuchnią polską, dla kawiarni podaje, jakie zasady dotyczą wprowadzenia wody do karty napojów podaje kolejność umieszczania napojów w karcie win i wódek 	<ul style="list-style-type: none"> rozdziela rodzaje kart menu i omawia ich podział wyjaśnia powody i podaje zasadność wprowadzenia do kart menu informacji dotyczących alergenów uzasadnia umieszczanie w kartach menu informacji o alergenach i kaloryczności potraw charakteryzuje sposoby oznaczania w kartach dań wegetariańskich i potraw zawierających poszczególne alergeny oraz potraw bezglutenowych opisuje powody, dla których wprowadza się ilustrowane karty menu 	<ul style="list-style-type: none"> ocenia różne menu (znalezione w internecie lub w innych dostępnych źródłach) pod kątem wymogów, jakie stawiane są tradycyjnym kartom menu wskazuje i ocenia przydatność elementów zawartych w tradycyjnych kartach menu planuje dania do kart menu: dla dzieci, dla wegan, dla lokalu z tradycyjną kuchnią polską, dla kawiarni na podstawie informacji dotyczących przygotowania menu na uroczystość komunijną proponuje sposoby przygotowania kart 	<ul style="list-style-type: none"> rozdziela substancje alergizujące zawarte w daniach/potrawach analizuje wady i zalety umieszczania w karcie menu informacji o kaloryczności potraw projektuje karty menu w zależności od różnych preferencji gości podaje 5 propozycji napojów alkoholowych, które powinny znaleźć się w karcie letniej i w karcie zimowej – uzasadnia wybór ocenia i modyfikuje przygotowane przez siebie jadłospisy

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje kart napojów bezalkoholowych zna międzynarodowe oznaczenia smaków win wymienia rodzaje okolicznościowych kart menu wskazuje charakterystyczne cechy okolicznościowych kart menu wskazuje cechy jadłospisów (kart menu) w zamkniętych zakładach gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> podaje rodzaje kart napojów, które można utworzyć poza kartą win i wódek podaje rodzaje napojów alkoholowych i bezalkoholowych, które powinny znaleźć się w kartach sezonowych proponuje asortyment kart napojów alkoholowych dla ekskluzywnych i popularnych lokali gastronomicznych <ul style="list-style-type: none"> wskazuje elementy, które należy wziąć pod uwagę podczas przygotowania menu na uroczystość komunijną wymienia zasady, którymi należy się kierować przy układaniu jadłospisów w żywieniu zamkniętym podaje czynniki, które należy brać pod uwagę przy układaniu jadłospisów w żywieniu zamkniętym 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje grupy asortymentowe w kartach win i wódek rozdziela rodzaje alkoholi przyporządkowane poszczególnym grupom asortymentowym podaje propozycje asortymentu w kartach dotyczących napojów bezalkoholowych-zimnych i gorących charakteryzuje różne rodzaje okolicznościowych kart menu wskazuje różnice między jadłospisami dla różnych grup odbiorców – dzieci przedszkolnych, młodzieży szkolnej, osób dorosłych znajduje i analizuje różne przykłady jadłospisów stosowanych w stołówkach przedszkolnych, szkolnych i pracowniczych 	<p>menu na przyjęcie weselne oraz przyjęcie jubileuszowe</p> <ul style="list-style-type: none"> porównuje przykładowe jadłospisy w gastronomii zamkniętej dla osób zdrowych oraz dla osób przebywających w szpitalu czy sanatorium 	

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
Zamówienia w gastronomii	<ul style="list-style-type: none"> wymienia podmioty, u których można się zaopatrywać w produkty wie, kto dokonuje zamówień w zakładzie gastronomicznym podaje znaczenie następujących pojęć: zamówienie publiczne, środki publiczne, zamawiający, przedsiębiorca, przetarg nieograniczony i ograniczony, cena, towar, dostawa, usługa, najkorzystniejsza oferta, środki komunikacji elektronicznej wskazuje usługi gastronomiczne, które mogą podlegać prawu o zamówieniach publicznych wskazuje organ państwowy, który zajmuje się zamówieniami publicznymi wskazuje miejsca zamieszczania ogłoszeń o zamówieniach publicznych podaje osoby odpowiedzialne za przygotowanie i przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia podaje, w jaki sposób odbywa się otwarcie ofert wymienia kryteria oceny ofert 	<ul style="list-style-type: none"> podaje typy umów, jakie można zawrzeć z dostawcami wylicza przynajmniej osiem elementów, które należy wziąć pod uwagę przy wyborze dostawców podaje elementy, które są ważne przy wyborze artykułów niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania zakładu gastronomicznego (utrzymania niezbędnego zapasu artykułów spożywczych) wymienia warunki, jakie trzeba spełnić podczas transportu artykułów wymienia podstawowe tryby udzielania zamówień identyfikuje w internecie zamówienia publiczne dotyczące usług gastronomicznych wskazuje podmioty, których nie dotyczą zamówienia publiczne w gastronomii wymienia jednostki prowadzące działalność gastronomiczną finansowaną ze środków publicznych wie, kto jest właścicielem środków publicznych 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje co najmniej osiem elementów, które należy wziąć pod uwagę przy wyborze dostawców wyjaśnia, kiedy należy robić zakupy interwencyjne charakteryzuje podstawowe tryby udzielania zamówień porównuje postępowanie w przypadku przetargu ograniczonego i przetargu nieograniczonego podaje przykłady usług gastronomicznych, które mogą podlegać prawu o zamówieniach publicznych wyjaśnia, dlaczego nie wszystkie podmioty podlegają zamówieniom publicznym klasyfikuje zadania Urzędu Zamówień Publicznych analizuje powody i podaje przykłady wykluczenia podmiotów aplikujących o uzyskanie zamówienia wyjaśnia pojęcie wadium i określa cel ustalenia wadium omawia kryteria oceny ofert opisuje działania, jakie powinien podjąć zamawiający w przypadku, 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje, co oznacza wyrażenie „dostawy zgodnie z HACCP” w przypadku dostaw mrożonek rozdziela i omawia inne niż podstawowe sposoby udzielania zamówień omawia cele zamówień publicznych w gospodarce rynkowej wyjaśnia, co oznacza słowo „repozytorium” i na czy polega e-Certis interpretuje kody CPV wyjaśnia przynajmniej siedem istotnych warunków specyfikacji zamówienia analizuje powody nałożenia kary na zamawiającego 	<ul style="list-style-type: none"> korzystając z dostępnych źródeł w internecie, wskazuje potencjalnych dostawców dla następujących lokali: zakładu gastronomicznego z typowymi daniami kuchni polskiej, zakładu oferującego dania z ryb i owoców morza, zakładu z daniami wegańskimi analizuje zamówienia publiczne udostępnione w internecie dotyczące usług gastronomicznych i omawia wskazane wymagania wskazuje różnice między zamówieniami publicznymi a zamówieniami prywatnymi opisuje poszczególne etapy postępowania przygotowującego zamówienie publiczne do momentu składania ofert przez dostawców w przetargu nieograniczonym dokonuje analizy roszczeń, jakie przysługują wykonawcom w przypadku unieważnienia przetargu z winy zamawiającego

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> wymienia przynajmniej trzy okoliczności, kiedy zamawiający może unieważnić przetarg zna czas przechowywania protokołu wraz z załącznikami wskazuje materiały, które należy zwrócić wykonawcom, których oferty nie zostały wybrane 	<ul style="list-style-type: none"> wymienia osoby, które nie mogą brać udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia podaje, kiedy ogłoszenie dotyczące zamówień publicznych przekazuje się do Urzędu Publikacji Unii Europejskiej wie, co zawiera Wspólny słownik zamówień (CPV) zna informacje, które zamawiający powinien umieścić na stronie internetowej po otwarciu ofert wymienia co najmniej pięć informacji, które powinny znaleźć się w protokole dokumentującym postępowanie 	<p>kiedy wpłynęły dwie takie same oferty</p> <ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia, kiedy i w jaki sposób udostępnia się załączniki do protokołu 		<ul style="list-style-type: none"> opisuje zasady ustalania kary pieniężnej na zamawiającego
Planowanie produkcji gastronomicznej	<ul style="list-style-type: none"> definiuje pojęcie produkcji gastronomicznej, planowania produkcji gastronomicznej wymienia czynniki wpływające na planowanie produkcji gastronomicznej wymienia istotne elementy przy planowaniu stanowiska pracy zna zasady, którymi należy kierować się podczas 	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje trzy główne nurty obowiązujące w żywieniu konsumentów ustala kolejność czynności na podstawie przepisów sporządzania potrawy dobiera narzędzia, maszyny i urządzenia do produkcji potraw na podstawie 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje trzy główne nurty obowiązujące w żywieniu konsumentów określa wpływ wymogów technicznych na przebieg procesu produkcyjnego opracowuje schematy procesów technologicznych na podstawie przepisów sporządzania potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> omawia różnice w planowaniu produkcji gastronomicznej w gastronomii zamkniętej i otwartej analizuje zasady obowiązujące podczas planowania produkcji 	<ul style="list-style-type: none"> dokonuje analizy czynników wpływających na planowanie produkcji gastronomicznej opracowuje nowe danie z kategorii: zupa, danie mięsne, danie wegetariańskie i deser proponuje wyposażenie w urządzenia gastronomiczne

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<p>planowania produkcji gastronomicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> • wie, na czym polega tworzenie nowych dań oraz modyfikacja dań • wymienia elementy, które należy uwzględnić podczas tworzenia nowych dań • wymienia najbardziej znane produkty regionalne i tradycyjne stosowane w kuchni polskiej • określa cel wprowadzania nowych dań • wymienia fazy procesu produkcyjnego • wymienia etapy planowania produkcji gastronomicznej • wymienia elementy jakości usług gastronomicznych • podaje cechy charakterystyczne jakości potraw i napojów • wymienia grupy urządzeń w zależności od różnych etapów produkcji gastronomicznej • odczytuje informacje techniczne na podstawie specyfikacji maszyn i urządzeń • definiuje zwroty poprodukcyjne • odczytuje podstawowe informacje z kart czynnościowych i harmonogramów 	<p>przepisów sporządzania potrawy</p> <ul style="list-style-type: none"> • wylicza cechy potraw, na które zwracają uwagę konsumenci • opracowuje proste modyfikacje dań • zna co najmniej dziesięć potraw z polskiej kuchni regionalnej i tradycyjnej • na podstawie wybranego dania regionalnego wskazuje jego potencjalne wady i zalety z punktu widzenia konsumentów • opracowuje schematy blokowe produkcji potraw • identyfikuje czynności procesu produkcyjnego • zna czynniki, które determinują rodzaj produkcji gastronomicznej w zależności od rodzaju zakładu gastronomicznego • zna czynniki wpływające na wybory konsumenckie • określa jakość zdrowotną podstawowych potraw i napojów • wskazuje czynniki, od których zależy dobór wyposażenia zakładów 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje techniki i dobór narzędzi, maszyn i urządzeń do produkcji potraw • interpretuje przyczyny wprowadzania nowych dań w zakładach gastronomicznych • analizuje sposoby wprowadzania nowych dań i modyfikowania dań oferowanych przez zakład gastronomiczny • charakteryzuje fazy procesu produkcyjnego • omawia czynności procesu technologicznego • analizuje wybory konsumenckie pod kątem jakości funkcjonalnej • omawia cechy charakterystyczne jakości potraw i napojów • charakteryzuje czynniki, od których zależy dobór wyposażenia zakładów gastronomicznych i firm cateringowych • dobiera rodzaj urządzeń w zależności od różnych etapów produkcji gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> • interpretuje wady i zalety dań tradycyjnych i regionalnych • charakteryzuje etapy opracowania nowego produktu gastronomicznego • projektuje procesy technologiczne dla różnych rodzajów zakładów gastronomicznych, ustala receptury, uzasadnia dobór sprzętu, narzędzi i urządzeń • charakteryzuje elementy jakości usług gastronomicznych <ul style="list-style-type: none"> • potrafi wskazać elementy wpływające na jakość usług gastronomicznych • dobiera różne urządzenia i maszyny w zależności od wielkości produkcji • opracowuje karty czynnościowe harmonogramy pracy dla jednej i dla dwóch osób na podstawie opisu przygotowywania różnych potraw i napojów • projektuje różne schematy blokowe produkcji zup, potraw mięsnych, potraw z ryb i owoców morza, potraw 	<p>w zależności od profilu działalności gastronomicznej oraz w zależności od wielkości firmy gastronomicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> • opracowuje projekt realizacji zamówienia na catering dla 40 osób zgodnie z danymi zawartymi w podręczniku • projektuje system produkcji w barze żywieniowym, w ekskluzywnej restauracji oraz w firmie cateringowej • opracowuje schematy technologiczne z wykorzystaniem nazw różnych sposobów obróbki termicznej na podstawie różnych przepisów • przyporządkowuje rodzaj drewna do produktów poddawanych wędzeniu molekularnemu <ul style="list-style-type: none"> • znajduje i analizuje przepisy kuchni molekularnej • uzasadnia dobór imprez, podczas których wykorzystuje się system live cooking

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<p>zapropionowanych w podręczniku</p> <ul style="list-style-type: none"> zna pojęcia: ogólny i szczegółowy plan produkcji, ogólny i szczegółowy harmonogram pracy, harmonogram pracy kuchni definiuje pojęcie schematu technologicznego (blokowego) zna podstawowe elementy schematu technologicznego wskazuje podstawowe elementy schematów blokowych zawartych w podręczniku zna polskie odpowiedniki terminów: cook-serve, cook-chill, cook-freeze, fast food podaje temperatury serwowania zup gorących i zimnych, przystawek i dań zimnych, dań zasadniczych oraz napojów gorących wymienia systemy produkcji w zakładzie gastronomicznym wymienia co najmniej trzy cele obróbki termicznej wymienia podstawowe techniki obróbki termicznej wylicza rodzaje / sposoby gotowania, blanszowania, smażenia i pieczenia wymienia sprzęt i urządzenia wykorzystywane podczas stosowania różnych technik obróbki termicznej 	<p>gastronomicznych i firm cateringowych</p> <ul style="list-style-type: none"> wskazuje podstawowe zależności pomiędzy danymi technicznymi urządzeń i maszyn a ich zastosowaniem wyjaśnia różnicę między zwrotami poprodukcyjnymi a odpadkami poprodukcyjnymi wymienia podstawowe cechy harmonogramu rysuje proste schematy blokowe produkcji zup, potraw mięsnych, potraw z ryb i owoców morza, potraw mącznych, deserów, napojów zimnych i gorących wylicza zasady obowiązujące w każdym systemie produkcji gastronomicznej podaje przynajmniej pięć zmian organoleptycznych mogących wystąpić w systemie cook-chill wymienia dania i produkty, których nie można mrozić wymienia strefy bezpiecznych temperatur sporządzania potraw wskazuje, jakie systemy produkcji gastronomicznej funkcjonują w zakładach gastronomicznych w najbliższej okolicy 	<ul style="list-style-type: none"> proponuje sposoby wykorzystania rodzajów zwrotów poprodukcyjnych powstałych podczas produkcji różnych potraw opisuje różnice między różnymi rodzajami planów produkcji i harmonogramów produkcji opracowuje na podstawie schematu produkcji różnych potraw zestawienia czynności jednostkowych i dobiera do nich potrzebny sprzęt charakteryzuje systemy produkcji w zakładzie gastronomicznym omawia zmiany organoleptyczne mogących wystąpić w systemie cook-chill wskazuje zależność wpływu czasu schładzania potraw w systemie cook-chill na długość ich przechowywania w warunkach chłodniczych charakteryzuje cele obróbki termicznej omawia sposób prowadzenia gotowania (w wodzie, na parze, pod ciśnieniem), blanszowania, duszenia, smażenia, pieczenia i grillowania 	<p>mącznych, deserów, napojów zimnych i gorących</p> <ul style="list-style-type: none"> analizuje wady i zalety systemu systemów produkcji stosowanych w gastronomii wyjaśnia, dlaczego niektórych dań i produktów nie można mrozić planuje ułożenie dań na tacy jednostkowej w systemie tradycyjnym opisuje strefy bezpiecznych temperatur sporządzania potraw wskazuje wady i zalety różnych sprzętów używanych podczas obróbki termicznej opisuje historię powstania kuchni molekularnej porównuje zagęszczanie i wędzenie tradycyjne z zagęszczaniem i wędzeniem w kuchni molekularnej uzasadnia dobór temperatur do gotowania w próżni ryb i owoców morza porównuje gotowanie tradycyjne z gotowaniem w próżni wynajduje i analizuje przepisy kuchni fusion 	<ul style="list-style-type: none"> umie znaleźć informacje dotyczące przeliczania jednostek objętości na jednostki wagowe opisuje zasady prawidłowej i obiektywnej oceny jakościowej sporządzanych dań analizuje możliwe różnice w ocenie organoleptycznej tej samej potrawy dokonanej przez różne osoby

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> nazywa techniki obróbki termicznej, które należy zastosować podczas sporządzania potraw na podstawie różnych przepisów wie, kto był twórcą kuchni molekularnej wymienia środki chemiczne stosowane w kuchni molekularnej podaje produkty / dania, które można zamrażać w kuchni molekularnej wskazuje sposoby wykorzystania żelowania i zagęszczania do produkcji różnych potraw wymienia produkty, które można wędzić molekularnie wymienia surowce i sprzęt niezbędny do gotowania w próżni definiuje pojęcie kuchni fusion i live cooking wymienia elementy, które łączą się w daniach kuchni fusion podaje rodzaje urządzeń do pomiaru masy i objętości, temperatury i ciśnienia wymienia rodzaje wag w zależności od ciężaru ważonych produktów wymienia rodzaje termometrów 	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje parametry gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia wskazuje najlepsze sposoby obróbki termicznej z punktu zaleceń zdrowotnych nazywa dziedziny nauki, z których korzysta kuchnia molekularna podaje techniki stosowane w kuchni molekularnej wymienia urządzenia do mrożenia ciekłym azotem lub suchym lodem zna zasady pracy z substancjami o niskich temperaturach wie, na czym polega gotowanie w próżni podaje temperatury i określa czas gotowania stosowane dla różnych rodzajów mięs poddanych gotowaniu w próżni podaje niezbędny sprzęt potrzebny w zakładach gastronomicznych stosujących live cooking wskazuje sytuacje, w których sprawdza się system live cooking 	<ul style="list-style-type: none"> porównuje różne procesy obróbki termicznej analizuje zmiany, jakie zachodzą podczas różnych technik obróbki termicznej omawia zalecenia zdrowotne dotyczące wykorzystania różnych technik obróbki termicznej wyjaśnia techniki stosowane w kuchni molekularnej charakteryzuje urządzenia do mrożenia ciekłym azotem lub suchym lodem charakteryzuje gotowanie w próżni i wskazuje zalety i wady stosowania tej techniki opisuje czynności związane z przygotowaniem produktu gotowanego w próżni wyjaśnia, na czym polega kuchnia fusion omawia cechy potraw kuchni fusion omawia cele kontrolowania procesów produkcyjnych w gastronomii rozdziela rodzaje wag i miarek wyskalowanych ilościowo i jakościowo 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia system przygotowywania posiłków metodą live cooking charakteryzuje rodzaje kontroli stosuje w praktyce zamianę jednostek objętości na jednostki wagowe dobiera odpowiednie termometry do rodzaju potraw określa cel stosowania urządzeń do pomiaru ciśnienia w zakładzie gastronomicznym określa parametry, które są badane za pomocą wzroku, smaku, słuchu, dotyku i węchu 	

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> definiuje pojęcia: ocena organoleptyczna, analiza sensoryczna, wrażliwość, próg wrażliwości, próg różnicy, pamięć sensoryczna, aromat, bukiet wymienia zmysły do oceny organoleptycznej 	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje obszary, które należy kontrolować podczas produkcji <ul style="list-style-type: none"> dzieli wagi ze względu na zasadę działania wskazuje miejsca stosowania różnych rodzajów wag wymienia rodzaje wyskalowanych miarek przelicza jednostki objętości na jednostki wagowe na podstawie tabeli <ul style="list-style-type: none"> rozdziela różne rodzaje termometrów wie, do czego służy manometr <ul style="list-style-type: none"> wskazuje osoby, które powinny dokonywać analizy organoleptycznej w gastronomii otwartej i zamkniętej wskazuje osoby, które nie powinny oceniać potraw wie, od czego zależy smakowitość potraw zna skalę pięciopunktową stosowaną podczas oceny organoleptycznej 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje rodzaje wag i miarek wyskalowanych ilościowo i jakościowo opisuje działanie różnych rodzajów termometrów dokonuje oceny organoleptycznej rosółu z makaronem, frytek z kotletem mielonym i surówką z młodej kapusty na podstawie schematów zawartych w podręczniku wyjaśnia różnice między oceną organoleptyczną a analizą sensoryczną charakteryzuje wyróżniki jakości potraw projektuje schemat oceny organoleptycznej zupy jarzynowej, kotleta schabowego z tłuczonymi ziemniakami, surówki z pora, jabłka i ogórka kiszzonego z oliwą oraz budyniu waniliowego z sokiem 		
Specjalistyczne programy komputerowe do planowania	<ul style="list-style-type: none"> wymienia systemy komputerowe pomocne szefom w kuchni, dotyczące gospodarki 	<ul style="list-style-type: none"> posługuje się programami komputerowymi do obliczania 	<ul style="list-style-type: none"> stosuje programy komputerowe do planowania gospodarki 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje ofertę programów dla gastronomii w internecie 	<ul style="list-style-type: none"> wybiera najlepsze programy komputerowe dla różnych rodzajów prowadzenia

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
produkcji gastronomicznej	magazynowej i organizacji produkcji <ul style="list-style-type: none"> wymienia obszary gastronomii, w których działają systemy komputerowe 	zapotrzebowania na produkty i półprodukty	magazynowej i organizacji produkcji		działalności gastronomicznej

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
Zapotrzebowanie, kaloryczność i kalkulacja cen w zakładach gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> wie, w jaki sposób przygotowuje się zapotrzebowanie na surowce konieczne do produkcji gastronomicznej wykonuje podstawowe obliczenia dotyczące zapotrzebowania surowcowego na wielokrotność potrawy na podstawie prostych receptur definiuje pojęcie kaloryczności potraw oblicza kaloryczność różnych potraw na podstawie tabel kaloryczności wymienia elementy ceny gastronomicznej brutto prowadzi proste obliczenia dotyczące marży 	<ul style="list-style-type: none"> wie, dlaczego łatwiej jest sporządzić zamówienie w gastronomii zamkniętej niż w gastronomii otwartej wskazuje informacje zawarte w zapotrzebowaniu surowcowym na danie składające się z pstrąga na niebiesko, ziemniaków i warzyw mieszanych zna wartość energetyczną podstawowych składników pokarmowych według Atwatera podaje źródła danych, z których należy korzystać przy obliczaniu kaloryczności potraw 	<ul style="list-style-type: none"> oblicza zapotrzebowanie surowcowe oraz koszty surowców na podstawie normatywów surowcowych wybranych potraw oblicza surowcowe zapotrzebowanie na tygodniową produkcje potraw na podstawie przykładowego menu restauracji i informacji o przewidywanej sprzedaży w ciągu tygodnia wybranych elementów menu korzysta z danych zawartych w tabelach kaloryczności określa cel umieszczania informacji o kaloryczności 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje receptury różnych potraw i oblicza kaloryczność jednej porcji porównuje food cost z kalkulacją cenową na podstawie receptury przeprowadza kalkulację ceny gastronomicznej różnych potraw oblicza food cost różnych potraw oblicza beverage cost różnych napojów 	<ul style="list-style-type: none"> przeprowadza obliczenia kaloryczności potraw i posiłków skonsumowanych przez siebie w ciągu wybranego dnia charakteryzuje działalność zakładów gastronomicznych w kontekście osiągnięcia zysków interpretuje wskaźniki dotyczące food cost i beverage cost

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> • podaje definicję ceny gastronomicznej • wskazuje różnice między ceną gastronomiczną netto i brutto • podaje stawki VAT, które dolicza się do cen gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> • odczytuje dane zawarte w przykładach dotyczących obliczania kaloryczności, które znajdują się w podręczniku • podaje definicję marży • wymienia sposoby wyrażania marży • wskazuje elementy, które bierze się pod uwagę przy kalkulacji cen gastronomicznych • wymienia elementy, które należy uwzględnić podczas ustalania ceny końcowej produktu • zna metody kalkulacji cenowej w gastronomii • podaje różnice w kalkulacji cen w zakładach gastronomicznych sieci otwartej i zamkniętej • podaje definicje food cost i beverage cost (bc) oraz wzory na ich obliczenie • omawia, na czym polega kalkulacja cen gastronomicznych 	<p>potraw i ich wartości odżywczej w kartach menu</p> <ul style="list-style-type: none"> • opisuje marżę, sposoby jej wyrażania i zastosowanie • oblicza różne marże stosowane w gastronomii • charakteryzuje jednostki kalkulacyjne • analizuje metody kalkulacji cenowej w gastronomii • charakteryzuje food cost w kontekście oceny działalności zakładu gastronomicznego • opisuje zasady obliczania food cost i beverage cost 		

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
Usługi gastronomiczne i cateringowe	<ul style="list-style-type: none"> • podaje definicje usługi, usługi gastronomicznej, usługi cateringowej, gastronomii • wymienia podstawowe cechy usług • wymienia rodzaje usług gastronomicznych • wymienia rodzaje cateringu • zna znaczenie pojęć: catering socjalny, catering komercyjny, catering kompleksowy i catering specjalistyczny • wymienia rodzaje funkcji, jakie pełni gastronomia • wymienia segmenty gastronomii • wie, na czym polega rynek usług gastronomicznych dopasowuje segment działalności gastronomicznej do konsumentów, którzy oczekują zjeść szybciej i taniej, tradycyjnie i domowo, modnie i przyjemnie • wskazuje obszary badania rynku usług gastronomicznych • wymienia czynniki wpływające na wybory konsumentów • wskazuje czynniki mające wpływ na rozwój oferty gastronomicznej • zna kierunki rozwoju branży gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> • określa cel usług gastronomicznych • podaje rodzaje usług zgodnie z przeznaczeniem • wymienia rodzaje jakości usług • wskazuje czynniki, od których zależy jakość usług • podaje przykłady usług kulturalno-rozrywkowych • wskazuje obszary, w których są realizowane usługi uzupełniające • wie, jakie funkcje zalicza się do funkcji tradycyjnych, a jakie do funkcji pozażywniowych • nazywa co najmniej pięć tendencji, które wpływają bezpośrednio na organizację rynku usług gastronomicznych skazuje po jednej cesze konsumentów, którzy kierują się następującymi kryteriami przy wyborze rodzaju gastronomii: różnorodnością oferty, marką lokalu gastronomicznego, chęcią dostarczenia nowych doświadczeń kulinarnych, 	<ul style="list-style-type: none"> • omawia cechy usług • klasyfikuje usługi i charakteryzuje je zgodnie z przeznaczeniem • wskazuje podobieństwa i różnice między usługami gastronomicznymi i usługami cateringowymi • charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych • charakteryzuje usługi cateringowe (socjalne, komercyjne, kompleksowe i specjalistyczne) • charakteryzuje tradycyjne funkcje gastronomii • charakteryzuje tendencje, które wpływają bezpośrednio na organizację rynku usług gastronomicznych • charakteryzuje cechy konsumentów, którzy kierują się następującymi kryteriami przy wyborze rodzaju gastronomii: różnorodnością oferty, marką lokalu gastronomicznego, chęcią dostarczenia nowych doświadczeń kulinarnych, walorami zdrowotnymi • analizuje przyczynę wzrostu zainteresowania gastronomią 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje działalność zakładów gastronomicznych <ul style="list-style-type: none"> • wskazuje na zależność usług podstawowych – żywniowych z usługami handlowymi • omawia zakres usług uzupełniających • opisuje segmenty gastronomii • dobiera segment działalności gastronomicznej do różnych oczekiwań konsumentów • analizuje obszary działania rynku usług gastronomicznych • opisuje zachowania konsumentów w zależności od czynników, które determinują wybory konsumentów • opisuje kierunki rozwoju (podaje przykłady działalności) branży gastronomicznej • analizuje zależności między typem klienta, a miejscem świadczenia usług gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> • analizuje jakość usług i omawia czynniki, które wpływają na jakość usług • analizuje sposób realizacji usług kulturalno-rozrywkowych • analizuje wyzwania, jakie stawia XXI w. przed gastronomią i analizuje funkcje pozażywniowe • analizuje zmiany zachodzące na rynku usług gastronomicznych • omawia sposoby badania preferencji konsumentów • charakteryzuje rodzaje zakładów gastronomicznych, które zyskały na popularności w ostatnich latach • uzasadnia przyporządkowanie konkretnych zakładów gastronomicznych do grupy zakładów realizujących usługi żywieniowe lub usługi kulturalno-rozrywkowe • opisuje rodzaje placówek gastronomicznych w okolicy i uzasadnia ich obecność na rynku • interpretuje stwierdzenia, że oferta jest narzędziem promocji

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> zna pojęcie placówki gastronomicznej wymienia rodzaje placówek gastronomicznych zgodnie z definicją GUS wymienia zakłady realizujące usługi żywieniowe oraz usługi kulturalno-rozrywkowe podaje definicję podaży wie, co jest sednem skutecznej oferty wymienia etapy tworzenia oferty wymienia różne rodzaje ofert w zależności od segmentu rynku usług gastronomicznych i cateringowych wymienia podstawowe elementy ofert znajdujących się w podręczniku dokonuje prostych modyfikacji ofert z podręcznika 	<ul style="list-style-type: none"> walorami zdrowotnymi potraw zna cel prowadzenia badań dotyczących preferencji konsumenckich wymienia co najmniej trzy rodzaje sondowania preferencji wymienia przyczyny wzrostu zainteresowania gastronomią podaje przynajmniej trzy rodzaje zakładów gastronomicznych, które zyskały na popularności w ostatnich latach podaje po pięć przykładów placówek ogólnodostępnych i na stawionych na obsługę konkretnych grup konsumenckich wskazuje obiekty hotelowe, które świadczą usługi gastronomiczne podaje obiekty gastronomiczne, które świadczą usługi poza obiektami hotelarskimi 	<ul style="list-style-type: none"> oraz czynniki wpływające na rozwój oferty gastronomicznej omawia kryteria klasyfikacji placówek gastronomicznych klasyfikuje placówki gastronomiczne w zależności od miejsca świadczenia usług gastronomicznych i dostępności dla konsumentów charakteryzuje następujące lokale: aperitif bar, bar mleczny, bistro, bar żywieniowy, brasserie, kafeteria, cocktail bar, drink bar, cukiernia, herbaciarnia, miodosytnia, rotisserie, snack bar dobiera specjalizację, rodzaj obsługi, asortyment do rodzaju lokalu gastronomicznego wyjaśnia cel tworzenia skutecznej oferty wyjaśnia, w jaki sposób ukazać w ofercie korzyści płynące ze skorzystania z konkretnej propozycji opisuje obowiązkowe elementy każdej oferty rozdziela elementy, które czynią ofertę bardziej atrakcyjną 	<ul style="list-style-type: none"> proponuje co najmniej pięć rodzajów restauracji, barów przekąskowych i lokali rozrywkowych wskazuje różnice i podobieństwa między fast casual i fast food oraz casual dining i fine dining charakteryzuje cechy skutecznej oferty ocenia oferty zaprezentowane przez innych i przez siebie samego 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje etapy tworzenia oferty dokonuje korekty ofert

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		<ul style="list-style-type: none"> • wie, czym różni się bar żywniowy od restauracji; bar kawowy od kawiarni • wskazuje asortyment restauracji, kawiarni, winiarni, barów alkoholowych • podaje co najmniej po pięć lokali, w których obowiązuje obsługa kelnerska lub samoobsługa • podaje przykłady zakładów gastronomicznych działających w okolicy • wskazuje cel tworzenia oferty • podaje co najmniej trzy cechy skutecznej oferty • podaje cechy osoby, która tworzy ofertę produktu gastronomicznego • podaje do najmniej cztery elementy, które powinna zawierać każda oferta • wymienia co najmniej cztery formy ofert • wskazuje podstawowe elementy oferty • przygotowuje prostą ofertę baru przekąskowego 	<ul style="list-style-type: none"> • klasyfikuje różne oferty gastronomiczne • sporządza własną ofertę dla zakładu gastronomicznego oraz dla firmy cateringowej 		

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
Promocja usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> wymienia elementy działań marketingowych wymienia cztery elementy marketingu mix podaje trzy funkcje promocji podaje definicje, produktu i ceny określa cel reklamy wymienia etapy planowania strategii reklamy wyjaśnia pojęcie public relations wie, na czym polega sponsoring wie, na czym polega sprzedaż osobista wymienia typy strategii promocji wymienia elementy, które należy wziąć pod uwagę podczas otwierania działalności gastronomicznej podaje co najmniej pięć form badania rynku wymienia elementy, które mają wpływ na sukces prowadzonej działalności gastronomicznej wymienia metody badania poziomu jakości usług proponuje działania marketingowe dla baru typu fast food 	<ul style="list-style-type: none"> podaje definicje terminów: strategia marketingowa, marketing bezpośredni, marketing szeptany, reklama, public relations, promocja wymienia trzy poziomy definiowania produktu wie, co to jest elastyczność cenowa dokonuje podziału reklamy wymienia co najmniej pięć form reklamy zewnętrznej podaje co najmniej pięć form reklamy wewnętrznej podaje formy reklamy w internecie wymienia obszary działania PR zna cele PR podaje zalety i wady różnych form i działań promocyjnych wylicza cechy osób, które prowadzą skuteczną sprzedaż osobistą wymienia co najmniej cztery działania zaliczane do promocji sprzedaży podaje miejsca, w których odbywa się dystrybucja produktów i usług gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia terminy: strategia marketingowa, marketing bezpośredni, marketing szeptany, reklama, public relations, promocja charakteryzuje trzy funkcje promocji charakteryzuje trzy poziomy definiowania produktu charakteryzuje reklamę jako źródło informacji opisuje formy reklamy wewnętrznej analizuje formy reklamy zewnętrznej charakteryzuje obszary działania w ramach PR opisuje sposób prowadzenia skutecznej sprzedaży osobistej opisuje przestrzeń i drogi sprzedaży produktów i usług gastronomicznych charakteryzuje elementy wpływające na zachowania konsumenckie charakteryzuje formy badania rynku charakteryzuje metody badania poziomu jakości usług opisuje sposoby prowadzenia badań ankietowych oraz badań typu Tajemniczy Klient 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje cel działań marketingowych analizuje elementy marketingu mix omawia czynniki wpływające na produkt w gastronomii dobiera formy reklamy w zależności od charakteru działalności gastronomicznej opisuje rodzaje działań podejmowanych w ramach PR ocenia różne formy i działania promocyjne charakteryzuje marketingowe techniki sprzedaży dodatkowej (up selling) oraz krzyżowej (cross selling) objaśnia cechy charakterystyczne podstawowych typów strategii promocji opisuje grupę docelową konsumentów w zależności od profilu działalności gastronomicznej oraz od struktury społecznej miejsca działalności gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> ocenia, jakie czynniki należy brać pod uwagę przy ustalaniu ceny wyjaśnia funkcjonowanie reklamy w internecie oraz strategii online analizuje cele PR analizuje działania zaliczane do promocji sprzedaży analizuje skuteczną strategię marketingową zgodnie z formułą AIDA wyjaśnia elementy, które należy wziąć pod uwagę przy analizowaniu wyników badań projektuje działania marketingowe dla restauracji oferującej kuchnię polską oraz dla baru wegańskiego

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		<ul style="list-style-type: none"> wymienia elementy wpływające na zachowania konsumentów wymienia podstawowe mierniki skuteczności wie, na czym polega skuteczna strategia marketingowa zna formułę AIDA zna sposób prowadzenia badań ankietowych wymienia elementy ankiety wie, na czym polega badanie typu Tajemniczy Klient układa pięć pytań ankietowych dotyczących jakości usług baru typu fast food 		<ul style="list-style-type: none"> uzasadnia potrzebę stosowania różnych form badania rynku dokonuje analizy wpływu poziomu jakości usług na osiągnięcie sukcesu w branży gastronomicznej projektuje ankietę dotyczącą jakości usług baru żywniowego, restauracji rybnej oraz kawiarni 	
Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> zna terminy: zleceniodawca, zleceniobiorca oraz umowa wymienia dokumenty, które należy przygotować do realizacji zamówienia na przyjęcia okolicznościowe wypełnia proste dokumenty przygotowane przez nauczyciela, które są niezbędne do sprawnego przygotowania imprezy okolicznościowej 	<ul style="list-style-type: none"> odczytuje informacje zawarte w karcie imprezy okolicznościowej umieszczonej w podręczniku wskazuje ważne elementy, które powinny znaleźć się w karcie zlecenia wie, z jakich elementów składa się kalkulacja przyjęcia okolicznościowego definiuje podatek VAT w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje techniki i formy przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe przygotowuje dokumenty potrzebne do prawidłowej organizacji przyjęcia okolicznościowego charakteryzuje pojęcie ceny ryczałtowej rozwiązuje zadania, które wiążą się z kalkulacją imprezy na podstawie zlecenia 	<ul style="list-style-type: none"> uzasadnia konieczność przygotowania odpowiednich dokumentów podczas realizacji zamówienia na przyjęcie okolicznościowe oblicza koszt imprezy, który obejmuje dodatkowo koszt obsługi, dekoracji oraz usług dodatkowych (dane zawarte w zadaniu) 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje kartę zlecenia imprezy gastronomicznej umieszczonej w podręczniku wskazuje różnice między kalkulacją imprezy w zakładzie otwartym i w zakładzie gastronomicznym zamkniętej omawia sposób składania reklamacji oraz przyjmowania reklamacji usług gastronomicznych

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> z pomocą nauczyciela rozwiązuje proste zadania uwzględniające kalkulację obiadu i napojów serwowanych podczas przyjęcia okolicznościowego zna etapy wykonania usługi gastronomicznej zna formy płatności 	<ul style="list-style-type: none"> podaje elementy paragonu i faktury zna zasady ewidencji sprzedaży usług gastronomicznych wskazuje okoliczności, w których konsument może składać reklamację usług gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> przeprowadza kalkulację gastronomiczną menu oraz napojów charakteryzuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych omawia zasady wystawiania faktur 	<ul style="list-style-type: none"> uzasadnia konieczność ewidencjonowania sprzedaży usług gastronomicznych 	
Użytkowanie i rozliczanie sprzętów, zastawy i bielizny stołowej potrzebnych do wykonywania usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje bielizny stołowej ze względu na przeznaczenie zna rodzaje obrusów składa co najmniej dwie proste formy serwet indywidualnego użytku wymienia materiał serwet indywidualnego użytku wie, z jakich materiałów wykonane są sztucce wymienia rodzaje sztucców ze względu na wielkość oraz zastosowanie wymienia sztucce klasyczne zna sztucce do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu wymienia rodzaje szklanek wskazuje kieliszki do wina białego, czerwonego 	<ul style="list-style-type: none"> wie, z jakich materiałów produkowana jest bielizna stołowa wymienia zasady pielęgnacji i przechowywania bielizny stołowej składa i rozkłada obrusy kwadratowe podaje zasady rozkładania większego obrusu prostokątnego podaje wielkość serwet indywidualnego użytku w zależności od materiału, z którego zostały wykonane składa co najmniej dwie wysokie i eleganckie formy serwet indywidualnego użytku podaje co najmniej jedno zastosowanie sztucców klasycznych 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje materiał, kształty i wymiary różnych rodzajów bielizny stołowej charakteryzuje zastosowanie różnych rodzajów bielizny stołowej charakteryzuje rodzaje obrusów opisuje zasady łączenia obrusów składa co najmniej cztery proste formy serwet indywidualnego użytku składa co najmniej cztery wysokie i eleganckie formy serwet indywidualnego użytku klasyfikuje sztucce ze względu na wielkość i zastosowanie, podaje ich wielkość opisuje zastosowanie sztucców klasycznych 	<ul style="list-style-type: none"> dobiera odpowiedni rodzaj bielizny stołowej do charakteru usługi gastronomicznej składa i rozkłada obrusy prostokątne dopasowuje formę serwety do rodzaju usługi gastronomicznej opisuje prace przygotowawcze, zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania sztucców rozdziela co najmniej dwanaście rodzajów sztucców pomocniczych opisuje rodzaje szkła do piwa porównuje różne rodzaje filiżanek: do kawy, mokki, espresso cappuccino i do herbaty 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje sposób postępowania konsumenta z serwetą indy analizuje zagrożenia dotyczące bezpieczeństwa żywności podczas transportowania, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów analizuje zasadność przygotowania portfolio opisuje czynności końcowe przy realizacji usługi gastronomicznej

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<p>musującego, do wódki oraz do koniaku</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje talerzy, podaje ich wielkość zna co najmniej jedno zastosowanie każdego rodzaju talerzy wymienia co najmniej dwa rodzaje innych sprzętów używanych podczas codziennej obsługi wymienia rodzaj zastawy, szkła oraz sztućców do różnych rodzajów menu złożonego z przystawki, zupy, dania zasadniczego i deseru serwowanego z napojem bezalkoholowym i winem wie, jakie warunki powinna spełniać firma gastronomiczna świadcząca usługi cateringowe wymienia zasady transportu sprzętu, bielizny i zastawy wymienia co najmniej jeden ochładzacz zna określenie „bemar” wymienia rodzaje wózków do transportu wymienia co najmniej trzy dokumenty niezbędne do wykonania usługi gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> wie, jak postępować ze sztućcami podczas prac przygotowawczych wymienia zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania sztućców podaje zastosowanie sztućców do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu wymienia co najmniej osiem rodzajów sztućców pomocniczych zna co najmniej dwa rodzaje szkła do piwa wie, do czego służą bulionówki wskazuje filiżanki do kawy i herbaty, dzbanki i dzbanuszki do kawy i herbaty wie, jak wyglądają wazy do zup i sosjerki wymienia zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania ceramicznej zastawy stołowej wymienia zagrożenia, które mogą towarzyszyć transportowi potraw 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje sztuce do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu, do kawioru i do krabów opisuje zastosowanie sztućców do potraw z ryb, do ślimaków, do ostryg i skorupiaków, do masła i do bulionu, do kawioru i do krabów charakteryzuje rodzaje szklanek rozdziela kieliszki do wina białego, czerwonego, różowego, musującego, do win słodkich i deserowych, do wódek czystych i kolorowych oraz do koniaku i brandy charakteryzuje wielkość i rodzaje talerzy opisuje zastosowanie bulionówek i filiżanek specjalnych charakteryzuje co najmniej cztery rodzaje innych sprzętów używanych podczas codziennej obsługi wyjaśnia dobór rodzaju zastawy, szkła oraz sztućców do różnych propozycji menu złożonego z przystawki, zupy, dania zasadniczego i deseru 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje zastawę ceramiczną do dań i napojów wieloporcyjnych charakteryzuje zabiegi pielęgnacyjne oraz sposoby przechowywania ceramicznej zastawy stołowej wyjaśnia sposób funkcjonowania GCP – Good Catering Practice klasyfikuje i charakteryzuje zastosowanie ochładzaczy, podgrzewaczy, kloszy, urządzeń do flambirowania i tranzerowania, bemary i podgrzewacze stołowe, termosy i warniki, ekspresy przelewowe i ciśnieniowe, dyspensery do napojów charakteryzuje sprzęt i warunki transportu potraw charakteryzuje znaczenie listy kontrolnej opisuje elementy harmonogramu, takie jak: rezerwacja sal i innych pomieszczeń, harmonogramy pracowników, zapotrzebowanie oraz plan zamówień, plan ustawienia stołów, plan inwentarza i 	

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> wypełnia podstawowe dokumenty na podstawie przykładów umieszczonych w podręczniku, takie jak: harmonogram prac oraz lista kontrolna 	<ul style="list-style-type: none"> zna temperatury transportu, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów podaje nazwy opakowań, w których transportuje się żywność i napoje wymienia rodzaje kloszy podaje co najmniej dwa rodzaje podgrzewaczy rozpoznaje stoliki i wózki serwisowe oraz podgrzewacze do napojów gorących i warki zna co najmniej dwa rodzaje ekspresów do kawy wymienia pojemniki termoizolacyjne wie, co oznacza skrót GN w odniesieniu do pojemników transportowych używanych do żywności podaje co najmniej trzy elementy listy kontrolnej podaje definicję portfolio wskazuje elementy harmonogramu, takie jak: rezerwacja sal i innych pomieszczeń, harmonogramy pracowników, zapotrzebowanie oraz plan zamówień, plan ustawienia 	<ul style="list-style-type: none"> serwowanego z napojem bezalkoholowym, dwoma rodzajami wina charakteryzuje warunki transportowania, przechowywania, serwowania i ekspozycji potraw i napojów opisuje zasady transportu sprzętu, bielizny i zastawy opisuje rodzaje barmów i witryn używanych do wydawania potraw wyjaśnia celowość przygotowywania dokumentacji niezbędnej do wykonania usługi gastronomicznej sporządza podstawowe dokumenty, takie jak: harmonogram prac, plan ustawienia stołów, plan inwentarza i plan przyjęcia (instrukcja służbowa) 	<ul style="list-style-type: none"> plan przyjęcia (instrukcja służbowa) 	

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		<p>stołów, plan inwentarza i plan przyjęcia (instrukcja służbowa)</p> <ul style="list-style-type: none"> wykonuje plan ustawienia stołów na podstawie zamówienia oraz informacji o wymiarach sali 			
Metody i techniki obsługi konsumentów	<ul style="list-style-type: none"> podaje rodzaje systemów obsługi wie, na czym polega system rewirowy, system zespołów specjalistycznych, system brygadowy i system zespołowo-kompleksowy podaje różnice między systemem samoobsługowym, a systemem obsługi kelnerskiej zna zasadę organizacyjną systemów mieszanych wskazuje podstawowe elementy stroju i wyposażenia kelnera wymienia rodzaje tac w zależności od kształtu oraz od tworzywa, z którego są wykonane określa zasady chwytania i przenoszenia talerzy chwytem dolnym, chwytem górnym wymienia co najmniej po pięć czynności, które są wykonywane z lewej i z prawej strony konsumenta 	<ul style="list-style-type: none"> wymienia co najmniej trzy elementy, od których zależy dobór metod i technik obsługi wymienia co najmniej po dwa zadania kelnera dotyczącego prac przygotowawczych, właściwych i końcowych w systemie rewirowy wymienia co najmniej po trzy zadania starszego kelnera, kelnera serwującego napoje i kelnera serwisu w systemie zespołów specjalistycznych podaje co najmniej po trzy zadania starszego kelnera, kelnera oraz młodszego kelnera serwisu w systemie brygadowy wskazuje sposoby organizacji systemu samoobsługowego: 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje co najmniej pięć elementów, od których zależy dobór metod i technik obsługi charakteryzuje i opisuje cechy systemu rewirowego, systemu zespołów specjalistycznych, systemu brygadowego i systemu zespołowo – kompleksowego rozdziela i dokonuje analizy zadań członków brygady charakteryzuje rozwiązania organizacyjne systemów mieszanych charakteryzuje profil psychofizyczny kelnera analizuje elementy, jakie należy wziąć pod uwagę podczas obsługi gości charakteryzuje i opisuje zastosowanie tac w zależności od kształtu oraz od tworzywa, z którego są wykonane 	<ul style="list-style-type: none"> porównuje różne systemy obsługi opisuje zadania starszego kelnera, kelnera serwującego napoje i kelnera serwisu charakteryzuje i porównuje zasady organizacji systemów samoobsługowych: potokowego, stoiskowego, barowego, okienkowego zna ich drugie nazwy (odpowiednio: system typu szwedzkiego, czeskiego, francuskiego i polskiego) analizuje zalety stosowania bufetów stosuje w praktyce zasady korzystania z tac w zależności od rodzaju tacy i obciążenia – zbiera na tacę zastawę stołową, sztapluje naczynia 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje rodzaj prac przygotowawczych, właściwych i końcowych w systemie rewirowym analizuje cechy systemu zespołowo-kompleksowego wyjaśnia znaczenie cech fizycznych, cech psychicznych oraz umiejętności zawodowych i wiedzy w kontekście jakości obsługi konsumentów prawidłowo przenosi i podaje trzy talerze chwyta, przenosi i zbiera zastawę stołową różnymi technikami wskazuje podstawowe różnice między nazewnictwem związanym z serwisami obsługi w różnych krajach sprawnie posługuje się różnymi rodzajami chwytów do serwowania potraw

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> wymienia podstawowe typy psychologiczne gości: zdecydowany, niezdecydowany, rozmowny, niecierpliwy, podejrzliwy, skąpy, arogancki wie, jakie są podstawowe zasady obsługi typowych konsumentów wymienia rodzaje serwisów określa kierunek obsługi zna podstawowe zasady serwisu francuskiego wymienia trzy podstawowe chwytły sztuczków serwisowych w zależności od techniki podawania zna zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu A dotyczące składnika głównego, dodatków warzywnych oraz dodatków sycących zna charakterystyczne cechy serwisu angielskiego wymienia w kolejności czynności obowiązujące podczas realizacji serwisu angielskiego wyjaśnia terminy: serwis rosyjski i serwis talerzowy podaje zastosowanie serwisów mieszanych wymienia rodzaje usług gastronomicznych świadczonych 	<ul style="list-style-type: none"> potokowy, stoiskowy, barowy, okienkowy wymienia rodzaje bufetów charakterystycznych dla systemów mieszanych podaje co najmniej pięć cech fizycznych, sześć cech psychicznych oraz pięć umiejętności, które odnoszą się do profilu psychofizycznego kelnera wie, jakie elementy należy wziąć pod uwagę podczas obsługi gości określa przeznaczenie tac, zna i stosuje zasady noszenia tac: małej, dużej okrągłej i prostokątnej prawidłowo przenosi i podaje jeden talerz oraz dwa talerze prawidłowo chwyta, nosi i ustawia talerze głębokie do zupy i bulionówki, nakrycia do przystawek oraz deserów zna najważniejsze cechy osobowościowe podstawowych typów psychologicznych gości podaje podstawowe zasady komunikowania się z konsumentem 	<ul style="list-style-type: none"> prawidłowo przenosi talerze wygrzane oraz talerze z potrawami rozdziela podstawowe typy psychologiczne gości: zdecydowany, niezdecydowany, rozmowny, niecierpliwy, podejrzliwy, skąpy, arogancki charakteryzuje zasady komunikowania się z różnymi typami konsumentów dokonyuje analizy różnych metod serwowania w zależności od uwarunkowań regionalnych charakteryzuje serwis francuski typu A i typu B wskazuje zastosowanie serwisu francuskiego typu A i typu B charakteryzuje chwyt szczypcowy płaski, kleszczowy i szczypcowy rozwarty omawia zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu B omawia sytuacje, w których stosuje się serwis angielski charakteryzuje kolejne czynności obowiązujące podczas realizacji serwisu angielskiego 	<ul style="list-style-type: none"> określa zasady chwytania i przenoszenia dużych naczyń opisuje zasady obsługi gości z prawej i lewej strony dobiera odpowiednie metody obsługi w zależności od typu gościa analizuje czynności kelnera obowiązujące podczas obsługi gości wyjaśnia różnice pomiędzy serwisem francuskim typu A oraz typu B wyjaśnia podstawowe zastosowanie różnych rodzajów chwytów charakteryzuje zastosowanie serwisu typu A i typu B analizuje zasady obowiązujące podczas podawania potraw i napojów w serwisie rosyjskim i serwisie talerzowymi opisuje metodę serwisu z wykorzystaniem tray-jacka dobiera metody obsługi do rodzaju świadczonych usług przez gastronomię otwartą, hotelową czy firmę cateringową 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje zasady układania i przekładania potraw w serwisie francuskim typu A dotyczące składnika głównego, dodatków warzywnych oraz dodatków sycących, sosów, potraw z patelni czy grilla oraz mieszanek z masłem opisuje sposób przygotowania stolika pomocniczego (gerydonu) oraz zasady ustawiania tego stolika dobiera typy usług gastronomicznych, podczas realizacji których może mieć zastosowanie serwis mieszany opisuje branżę micy i znaczenie usług gastronomicznych dla tej branży

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	w ramach organizacji imprez biznesowych, konferencji oraz eventów	<ul style="list-style-type: none"> • podaje nazwy serwisów w obrębie grup: serwis talerzowy, serwis z półmisek, serwis na półmisek • wymienia czynności wykonywane przez kelnera w czasie obsługi gościa • wylicza kolejność podawania potraw • nazywa rodzaje serwisu francuskiego • wymienia czynności kelnera podczas serwisu francuskiego typu A i typu B • podaje podstawowe zastosowanie różnych rodzajów chwytów • prawidłowo układa sztucze serwisowe w zależności od rodzaju chwytu • określa sposób ułożenia półmiska i sztuców w serwisie typu B • wie, ilu gości można płynnie obsłużyć w serwisie francuskim typu A i typu B • podaje sytuacje, w których stosuje się serwis francuski typu A i typu B • podaje definicję stolika pomocniczego 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje sytuacje, w których najlepiej zastosować serwis rosyjski lub talerzowy • analizuje możliwości zastosowania serwisów mieszanych • charakteryzuje pięć rodzajów obsługi w zależności od zewnętrznych ram obsługi 	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje sposób organizacji usług gastronomicznych w ramach odbywających się imprez biznesowych, konferencji oraz eventów 	

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		<ul style="list-style-type: none"> • wie, dlaczego serwis angielski zaliczany jest do tzw. serwisów specjalnych • wie, w jaki sposób eksponuje się potrawy w serwisie rosyjskim • zna inne nazwy serwisu talerzowego • podaje zastosowanie kloszy w serwisie talerzowym • wie, na czym polega obsługa z wykorzystaniem tray-jacka • podaje rodzaje lokali, w których może mieć zastosowanie serwis mieszany • wymienia pięć rodzajów obsługi w zależności od zewnętrznych ram obsługi • podaje co najmniej trzy sytuacje, w których ma zastosowanie serwis niemiecki, francuski, angielski i rosyjski • podaje definicję branży micy 			
Przygotowanie miejsc świadczenia usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> • wymienia rodzaje mebli • określa wymiary stołów • wymienia minimalne wyposażenia nakrycia podstawowego 	<ul style="list-style-type: none"> • określa zasady rozmieszczania mebli • wymienia w kolejności etapy przygotowania sali konsumenckiej 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje elementy wystroju, oświetlenia i kolorystyki miejsc świadczenia usług gastronomicznych • charakteryzuje zasady układania nakryć 	<ul style="list-style-type: none"> • analizuje zależność doboru formy ustawienia od wielkości sal, liczby gości oraz rodzaju usługi gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> • proponuje miejsca, w których dobrze jest ustawić nakrycie podstawowego

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje nakryć rozszerzonych podaje przykład menu trzy- i czteroelementowego podaje elementy nakrycia prostego, kontynentalnego, wiedeńskiego oraz nakrycia do śniadania à la carte wymienia następujące sposoby serwowania śniadań: bufet śniadaniowy oraz śniadanie w room service wymienia podstawowy asortyment bufetu śniadaniowego podaje definicje stacji serwisowej i stołu serwisowego wymienia elementy, które decydują o sposobie aranżacji miejsca świadczenia usług gastronomicznych podaje definicję przyjęcia wymienia rodzaje przyjęć wymienia przyjęcia zasiadane wymienia elementy bankietu zna zasady nakrywania do stołu przy organizacji bankietu oblicza liczbę stołów na przyjęcie bankietowe z zastosowaniem wzoru z podręcznika 	<ul style="list-style-type: none"> podaje standardy dotyczące zagospodarowania przestrzeni wie, kiedy ustawia się nakrycie podstawowe wie, co to jest nakrycie pod określone menu i kiedy je się stosuje wymienia po kolei przebieg nakrywania pod określone czteroelmentowe menu wymienia zasady układania nakryć rysuje elementy nakrycia rozszerzonego do menu trzy- i czteroelementowego zna cel układania nakryć śniadaniowych wskazuje rodzaj śniadania na podstawie rozrysowanego nakrycia zna rodzaje bufetów śniadaniowych wie, na czym polega system bezpośredni i kławkowy zamawiania śniadania w usłudze room service wymienia sprzęt do serwowania śniadań w pokoju wymienia co najmniej pięć elementów dekoracyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje asortyment bufetów śniadaniowych charakteryzuje organizację bufetów śniadaniowych opisuje celowość przygotowywania stacji serwisowych oraz stołów serwisowych opisuje etapy organizacji przyjęć opisuje elementy klasycznego bankietu stosuje w praktyce algorytm przeliczania liczby stołów w zależności od ich wielkości oraz od liczby miejsc bankietowych charakteryzuje bal przyporządkowuje asortyment przekąsek i napojów do aperitif i digestivu opisuje założenia organizacyjne dotyczące przyjęć bufetowych charakteryzuje sposób organizacji przyjęć w stylu angielskim opisuje oraz projektuje sposoby ustawiania i dekorowania stołów charakteryzuje czynności organizacyjne dotyczące organizacji cocktail party 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje zalety i wady ustawienia nakrycia podstawowego analizuje zalety i wady ustawienia nakrycia rozszerzonego proponuje sposób nakrycia pod menu złożone z pięciu i z sześciu elementów podaje przykład menu pięcio- i sześcieelementowego charakteryzuje sposoby nakrywania do śniadania „poranna herbata”, prostego, kontynentalnego i kontynentalnego rozszerzonego, wiedeńskiego i analizuje zalety bufetów śniadaniowych oraz zasady ich organizowania charakteryzuje sposoby serwowania śniadań w pokoju charakteryzuje zasady komponowania dekoracji, tworzenia kompozycji kwiatowych oraz wykorzystania świateł charakteryzuje organizatorów przyjęć charakteryzuje bankiet 	<ul style="list-style-type: none"> proponuje sytuacje, w których sprawdza się nakrycie rozszerzone rysuje elementy nakrycia rozszerzonego do menu pięcio- i sześcieelementowego rysuje nakrycia do śniadania „poranna herbata”, prostego, kontynentalnego i kontynentalnego rozszerzonego, wiedeńskiego i międzynarodowego oraz do śniadania à la carte opisuje procedurę bezpośrednią i pośrednią zamawiania śniadania w usłudze room service dobiera elementy dekoracyjne w zależności od okazji, pory roku czy indywidualnych preferencji gości opisuje okoliczności organizowania przyjęć analizuje zasady obsługi podczas bankietów i stosuje je w praktyce opisuje dodatkowe środki bezpieczeństwa, które należy

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<ul style="list-style-type: none"> wymienia elementy, które powinny znaleźć się na zaproszeniu zna podstawowe zasady układania menu stosuje dwie nazwy: przyjęcie bufetowe i stół angielski wymienia rodzaje okazji, z jakich organizowane są przyjęcia na stojąco podaje co najmniej trzy elementy dekoracyjne dopasowane do przyjęcia w stylu wiejskim, myśliwskim i artystycznym wie, w jakich godzinach organizuje się przyjęcie cocktailowe i lampkę wina, oraz jak długo trwają podaje po trzy przykłady przekąsek zimnych i gorących oraz napojów menu cocktailowego wyjaśnia, na czym polega przyjęcie amerykańskie określa rodzaje przyjęcia amerykańskiego w zależności od godzin, w których jest ono organizowane wymienia podstawowe dokumenty związane z organizacją przyjęć: umowę, dokument przyjęcia zlecenia, 	<ul style="list-style-type: none"> wie, jak postępować z kwiatami i świecami wymienia organizatorów przyjęć wymienia miejsca organizowania przyjęć podaje określenia bankietu i balu podaje układ menu bankietowego złożonego z sześciu elementów wymienia czynności, które należy wykonać podczas nakrywania stołów bankietowych podaje liczbę kelnerów potrzebnych do obsługi bankietu w zależności od rodzaju serwisu zna zasadę pierwszeństwa zna kolejność serwowania napojów bezalkoholowych i alkoholowych wymienia rodzaje balów przygotowuje prosty wzór zaproszenia wymienia elementy organizacyjne, które decydują o randze balu proponuje co najmniej po trzy przystawki zimne, gorące, zupy, dania mięsne, dania rybne, dania 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia zasady obsługi przyjęć cocktailowych charakteryzuje przyjęcie zwane lampką wina wyjaśnia sposób rozłożenia sztuczków na sposób francuski opisuje charakter przyjęć amerykańskich charakteryzuje umowę oraz podaje dodatkowe elementy, które mogą być zawarte w umowie przygotowuje dokument przyjęcia zlecenia na podstawie zamówienia dobiera napoje do określonych elementów menu przygotowuje umowę, kartę zlecenia bankietowego oraz instrukcję służbową dla kelnerów zgodnie z zamówieniem projektuje okolicznościowa kartę menu, zaproszenie oraz wizytówkę 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia układ menu francuskiego planuje sposób ustawienia stołów bankietowych, czynności, które należy wykonać przy nakrywaniu stołów, rozmieszczenie nakryć bankietowych oraz elementy dekoracyjne stołów bankietowych stosuje zasadę procedencji (pierwszeństwa) opisuje elementy organizacyjne, które decydują o randze balu przygotowuje tacę z nakryciem śniadaniowym dla jednej osoby oraz wózek ze śniadaniem dla dwóch osób proponuje po pięć dań wykwiutnego menu w grupie przystawek, dodatków, dań i deserów charakteryzuje elementy aranżacji stołów o charakterze wiejskim (rustykanym), artystycznym, marynistycznym charakteryzuje asortyment potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> wziąć pod uwagę przy organizacji balów komponuje potrawy do menu złożonego z siedmiu, ośmiu i dziewięciu elementów wyjaśnia sposób ustawiania zastawy, szkła, sztuczków i innych sprzętów na stołach bufetowych analizuje problemy, które mogą wystąpić podczas organizacji cocktail party proponuje różne warianty menu przyjęcia cocktailowego porównuje warianty organizacyjne przyjęć w stylu amerykańskim podaje ich różnice i podobieństwa uzasadnia celowość przygotowywania dokumentacji zewnętrznej i wewnętrznej dotyczącej organizacji przyjęć przygotowuje instrukcję służbową na podstawie zlecenia rozrysowuje i opisuje nakrycie pod zaproponowane menu

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<p>formularz zlecenia oraz instrukcję służbową dla kelnerów</p> <ul style="list-style-type: none"> • zna podstawowe elementy umów • wypełnia prostą przykładową umowę na podstawie zlecenia • wskazuje istotne dane w zleceniu, które należy wziąć pod uwagę przy organizowaniu bankietu • dobiera zastawę, szkło i sztucce do podanego menu • wymienia rodzaje serwisów, które będą obowiązywały podczas obsługi bankietu 	<p>wegetariańskie, desery zimne i desery gorące</p> <ul style="list-style-type: none"> • komponuje proste sześćoelementowe menu • wie, w jakich godzinach organizuje się przyjęcia bufetowe oraz jak długo trwają • wie, od czego zależy charakter przyjęcia • wie, jak układać talerze, sztucce, szkło i zastawę dodatkową na stołach bufetowych • podaje liczbę zastawy w zależności od liczby gości • wymienia czynności kelnerów podczas obsługi przyjęć w stylu angielskim • podaje możliwe formy organizacyjne cocktail party • wymienia problemy, które mogą wystąpić podczas organizacji cocktail party • podaje czynności organizacyjne dotyczące organizacji cocktail party • zna liczbę kelnerów oraz ich zadania podczas obsługi cocktail party • wymienia rodzaje stołów używanych podczas przyjęć amerykańskich 		<p>serwowanych podczas przyjęcia angielskiego</p> <ul style="list-style-type: none"> • opisuje, na czym polega sprawna obsługa kelnerska podczas przyjęcia angielskiego • planuje wielkość i rodzaj przekąsek cocktailowych • szacuje liczbę przekąsek cocktailowych oraz ilość i rodzaj napojów w zależności od liczby gości • planuje liczbę personelu w zależności od wariantu przyjęcia amerykańskiego • przewiduje możliwość stworzenia innych dokumentów wewnętrznych w zależności od rodzaju podmiotu gastronomicznego oraz rodzaju zlecenia • przygotowuje menu sześćoelementowe na bankiet zgodnie z zamówieniem • opisuje aranżację miejsca świadczenia usługi • proponuje sposób obsługi bankietu – jako osobny punkt 	

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		<ul style="list-style-type: none"> • zna pojęcie lazy Susan • wypełnia dokument przyjęcia zlecenia zawarty w podręczniku na podstawie danych podanych przez nauczyciela • podaje kolejność i sposób serwowania menu złożonego z czterech elementów • wskazuje kolorystykę, rodzaj bielizny stołowej, sposób złożenia serwet indywidualnego użytku, kompozycje kwiatowe i inne elementy dekoracyjne dopasowane do zlecenia • podaje sposób ułożenia stołów • oblicza liczbę zastawy, szkła, sztućców i dodatkowych elementów / urządzeń potrzebnych do nakrycia stołu • przygotowuje listę inwentarza 		<ul style="list-style-type: none"> • planuje rozmieszczenie gości • przeprowadza kalkulację imprezy 	
Przyjęcia okolicznościowe organizowane w ramach protokołu dyplomatycznego	<ul style="list-style-type: none"> • podaje definicję protokołu dyplomatycznego • wymienia spotkania w ramach protokołu dyplomatycznego o 	<ul style="list-style-type: none"> • podaje godziny organizowania i czas trwania wymienionych przyjęć • wskazuje miejsce organizacji przyjęć 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje zasady organizowania przyjęć w ramach protokołu dyplomatycznego (w tym dobór menu, aranżację miejsc 	<ul style="list-style-type: none"> • opisuje asortyment potraw, przekąsek oraz napojów serwowanych podczas przyjęć: Cocktail i przyjęcie cocktailowe, 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje cel wymienionych przyjęć: Cocktail i przyjęcie cocktailowe, rodzaje śniadań,

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<p>charakterze towarzyskim , biznesowym i oficjalnym</p>	<ul style="list-style-type: none"> • podaje godziny organizowania i czas trwania wymienionych przyjęć • wskazuje miejsce organizacji przyjęć • wie, co oznacza strój wizytowy, spacerowy, weekendowy, smoking, frak • zna zasady doboru ubrań na spotkania w ramach protokołu dyplomatycznego 	<p>świadczenia usług oraz rodzaj serwisu)</p>	<p>rodzaje śniadań, obiad, popołudniowa kawa lub herbata</p> <ul style="list-style-type: none"> • opisuje asortyment potraw, przekąsek oraz napojów serwowanych podczas przyjęć: Przyjęcie bufetowe, lampka wina lub aperitif, garden party i piknik, bal • rozrysowuje sposób rozsadzania gości zgodnie z zasadami stołu francuskiego i angielskiego 	<p>obiad, popołudniowa kawa lub herbata</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje cel wymienionych przyjęć: • Przyjęcie bufetowe, lampka wina lub aperitif, garden party i piknik, bal

**WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I
ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH**

Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych

Klasa: IV-V ZASADY ŻYWIENIA

Ocena	Nazwa działu/ wymagania
ZNACZENIE NAUKI O ŻYWIENIU	
UCZEŃ:	
DOPUSZCZAJĄCY	-Definiuje pojęcie głodu, choroby cywilizacyjnej, -Wymienia instytucje zajmujące się problematyką żywieniową
DOSTATECZNY	-Wyjaśnia pojęcie głodu i chorób cywilizacyjnych - Wymienia nazwiska uczonych zajmujących się żywieniem -Wie czym zajmują się instytucje zajmujące się problematyką żywieniową - Zna niedobory pokarmowe
DOBRY	Charakteryzuje niedobory pokarmowe - Rozróżnia pojęcia głodu -Zna uczonych zajmujących się żywieniem i główne ich osiągnięcia
BARDZO DOBRY	-Analizuje niedobory pokarmowe -Przewiduje skutki wadliwego odżywiania
CELUJĄCY	Dowodzi wpływ żywienia na zdrowie - Zna rys historyczny nauki o żywieniu -Charakteryzuje instytucje zajmujące się problematyką żywieniową
Gospodarka energetyczna organizmu człowieka i wartość energetyczna pożywienia	
DOPUSZCZAJĄCY	Zna pojęcie podstawowej, ponadpodstawowej i całkowitej przemiany materii Definiuje wartość energetyczną pożywienia
DOSTATECZNY	Wyjaśnia pojęcia podstawowej, ponadpodstawowej i całkowitej przemiany materii Charakteryzuje bilans energetyczny człowieka Wymienia równoważniki energetyczne pożywienia
DOBRY	Opisuje etapy metabolizmu Porównuje rodzaje bilansu energetycznego i przewiduje skutki niewłaściwego bilansu Stosuje równoważniki energetyczne i odczytuje wartość energetyczną z tabel
BARDZO DOBRY	Oblicza wartość energetyczną pożywienia

	Podaje sposoby obniżenia wartości energetycznej pożywienia
CELUJĄCY	Uzasadnia stosowanie żywności niskokalorycznej Proponuje potrawy niskokaloryczne
Składniki pokarmowe i ich rola w żywieniu, PRZEMIANY SKŁADNIKÓW POKARMOWYCH, WITAMINY	
DOPUSZCZAJĄCY	-Wymienia składniki pokarmowe, witaminy -Podaje rolę podstawową składników pokarmowych - Wskazuje źródła składników pokarmowych, witamin Wymienia elementy układu pokarmowego Podaje rolę układu pokarmowego Zna pojęcie enzymów trawiennych,
DOSTATECZNY	Opisuje wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka, wpływ witamin na organizm - Charakteryzuje składniki pokarmowe, witaminy -Ilustruje skutki nadmiaru i niedoboru składników pokarmowych, witamin Zna budowę układu pokarmowego Opisuje trawienie wchłanianie i wydalanie Rozróżnia enzymy trawienne
DOBRY	-Klasyfikuje składniki pokarmowe, witaminy -Opisuje skutki nadmiaru i niedoboru składników pokarmowych , witamin - Wyjaśnia pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych Charakteryzuje enzymy trawienne Opisuje przemiany białek, tłuszczów i węglowodanów Wymienia gruczoły dokrewne i hormony
BARDZO DOBRY	-Wyjaśnia wpływ sposobu odżywiania na zdrowie -Określa czynniki wpływające na wartość odżywczą żywności - Opracowuje zestawy dań bogatych w składniki pokarmowe oraz witaminy - Podaje ilości składników odżywczych w produktach - Wymienia aminokwasy egzogenne i endogenne Opisuje działanie enzymów trawiennych i hormonów Analizuje przemiany białek, tłuszczów i węglowodanów
CELUJĄCY	-Zapisuje wzory chemiczne poszczególnych skł.

	<p>odżywczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rozróżnia formy aktywne witamin - Opisuje wpływ różnych frakcji kwasy tłuszczowe na zdrowie człowieka <p>Rysuje przekrój kosmka jelitowego</p> <p>Wyjaśnia reakcje trawienne</p> <p>Dowodzi wpływ gospodarki hormonalnej na zdrowie człowieka</p>
Gospodarka wodna organizmu człowieka	
DOPUSZCZAJĄCY	<p>Definiuje rolę wody w organizmie człowieka</p> <p>Wskazuje źródła wody</p>
DOSTATECZNY	<p>Opisuje skutki nadmiaru i niedoboru wody</p> <p>Wyjaśnia wpływ wody na zdrowie człowieka</p> <p>Dokonuje podziału wód mineralnych</p>
DOBRY	<p>Wyjaśnia bilans wodny organizmu</p> <p>Oblicza ilość płynów w całodziennej diecie</p>
BARZO DOBRY	<p>Wskazuje źródła wód mineralnych na terenie Polski</p> <p>Wskazuje zalecenia żywieniowe dotyczące picia danej wody mineralnej</p>
CELUJACY	<p>Ocenia jakość wód mineralnych i podaje ich zastosowanie w żywieniu</p> <p>Ocenia jakość wody pitnej na podstawie współczynników jakości</p>
Inne składniki pożywienia	
DOPUSZCZAJĄCY	<p>Nazywa co to jest substancja bioaktywna i antyodżywcza</p> <p>Wymienia substancje antyodżywcze</p>
DOSTATECZNY	<p>Określa wpływ substancji antyodżywczych na zdrowie</p> <p>Wskazuje źródła substancji bioaktywnych i antyodżywczych</p> <p>Opisuje zasady wzbogacania żywności</p>
DOBRY	<p>Charakteryzuje substancje bioaktywne, antyodżywcze i dodatkowe</p> <p>Wyjaśnia wpływ substancji dodatkowych, bioaktywnych i antyodżywczych na wartość odżywczą pożywienia</p>
BARDZO DOBRY	<p>Określa przepisy znakowania żywności</p> <p>Klasyfikuje żywność wg oznakowań na opakowaniu</p> <p>Opracowuje oznakowania opakowań z zastosowaniem substancji dodatkowych</p>
CELUJACY	<p>Ocenia żywność na podstawie informacji</p>

	zamieszczonych na opakowaniu Przewiduje skutki stosowania substancji dodatkowych, bioaktywnych i antyodżywczych na zdrowie człowieka
Gospodarka wodna organizmu człowieka	
DOPUSZCZAJĄCY	Definiuje rolę wody w organizmie człowieka Wskazuje źródła wody
DOSTATECZNY	Opisuje skutki nadmiaru i niedoboru wody Wyjaśnia wpływ wody na zdrowie człowieka Dokonuje podziału wód mineralnych
DOBRY	Wyjaśnia bilans wodny organizmu Oblicza ilość płynów w całodziennej diecie
BARDZO DOBRY	Wskazuje źródła wód mineralnych na terenie Polski Wskazuje zalecenia żywieniowe dotyczące picia danej wody mineralnej
CELUJĄCY	Oceni jakość wód mineralnych i podaje ich zastosowanie w żywieniu Oceni jakość wody pitnej na podstawie współczynników jakości
Wartość odżywcza produktów spożywczych	
DOPUSZCZAJĄCY	Podaje grupy produktów spożywczych Rozpoznaje produkty żywnościowe z danej grupy
DOSTATECZNY	Opisuje pojęcie wartości odżywczej Charakteryzuje wartość odżywczą w grupach produktów spożywczych
DOBRY	Oceni żywność na podstawie informacji na opakowaniu Dobiera warunki przechowywania żywności Zna zasady zamiany produktów
BARDZO DOBRY	Proponuje zamienność produktów Wskazuje możliwość zamiany produktów w określonym jadłospisie
CELUJĄCY	Wyjaśnia wpływ odżywiania daną grupą na zdrowie człowieka Opracowuje zamienność produktów o podobnej wartości odżywczej
Żywność funkcjonalna, wzbogacana, suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia	
DOPUSZCZAJĄCY	Podaje definicje: żywność funkcjonalna, wzbogacana, suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia
DOSTATECZNY	Wymienia rolę żywności funkcjonalnej, wzbogacanej, suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia

	Opisuje zasady wzbogacania żywności
DOBRY	Przewiduje wpływ wzbogacania żywności na zdrowie człowieka Wskazuje czynniki wpływające na przyswajalność składników pokarmowych
BARDZO DOBRY	Klasyfikuje żywność funkcjonalną i wzbogacaną wg oznakowań na opakowaniu
CELUJĄCY	Ocenia żywność funkcjonalną i wzbogacaną na podstawie informacji na opakowaniu żywności
Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą	
DOPUSZCZAJĄCY	Zna parametry przechowywania żywności Wymienia zmiany zachodzące w żywności podczas jej przetwarzania
DOSTATECZNY	Charakteryzuje zmiany zachodzące w żywności podczas jej przetwarzania i przechowywania
DOBRY	Opisuje procesy zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej i cieplnej
BARDZO DOBRY	Dowodzi wpływ parametrów produkcji na zmiany zachodzące w żywności podczas jej przetwarzania i przechowywania
CELUJĄCY	Przewiduje skutki nieprzestrzegania parametrów procesów technologicznych
Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe	
DOPUSZCZAJĄCY	Definiuje pojęcie normy żywieniowej i racji pokarmowej Charakteryzuje piramidę żywieniową
DOSTATECZNY	Wyjaśnia pojęcia normy żywieniowej i racji pokarmowej Uzasadnia cel stosowania norm żywieniowych i racji pokarmowych Odczytuje schemat piramidy żywieniowej
DOBRY	Dokonuje podziału ludności na grupy Klasyfikuje normy żywieniowe Porównuje racje pokarmowe
BARDZO DOBRY	Oblicza procentowy udział energii z białek, tłuszczów i węglowodanów Podaje wysokość normy żywieniowej dla danej grupy ludności
CELUJĄCY	Dowodzi cel stosowania normy żywieniowej Proponuje właściwe rozplanowanie posiłków w ciągu dnia pod względem wartości energetycznej
Zasady żywienia ludności	
DOPUSZCZAJĄCY	Wymienia posiłki Zna pojęcie jadłospisu

DOSTATECZNY	Dokonyuje podziału ludności na grupy Charakteryzuje posiłki
DOBRY	Wyjaśnia pojęcie racjonalne żywienia Zna rolę posiłków Wymienia zasady racjonalnego żywienia
BARDZO DOBRY	Zna zasady układania jadłospisu Oblicza wartość odżywczą produktów i posiłków Dokonyuje oceny jadłospisów
CELUJĄCY	Uzasadnia sposób zamiany produktów w jadłospisie Wskazuje błędy ocenianego jadłospisu i proponuje działania naprawcze
Podstawy żywienia dietetycznego i żywienia w profilaktyce chorób	
DOPUSZCZAJĄCY	Wie co to jest dieta Wymienia diety lecznicze Zna techniki kulinarne dozwolone w żywnieniu dietetycznym
DOSTATECZNY	Uzasadnia cel stosowania wybranych technik kulinarnych Wymienia produkty dozwolone i zabronione w danej diecie
DOBRY	Proponuje jadłospisy zgodnie z zaleceniami danej diety Charakteryzuje zastosowanie diety
BARDZO DOBRY	Ocenia jadłospisy zgodnie z wymogami dla danej diety Przewiduje skutki nieprawidłowego stosowania diety
CELUJĄCY	Proponuje rodzaj diety dodanej jednostki chorobowej Przewodzi w grupie układającej jadłospisy
Zwyczaje żywieniowe a alternatywne sposoby żywienia	
DOPUSZCZAJĄCY	Podaje definicję wegetarianizmu Wymienia nawyki żywieniowe Polaków
DOSTATECZNY	Wyjaśnia pojęcia alternatywne sposób żywienia i wegetarianizm Opisuje dietę wegetariańską Zna skutki niewłaściwych nawyków żywieniowych
DOBRY	Klasyfikuje diety wegetariańskie Charakteryzuje różne odmiany diet wegetariańskich
BARDZO DOBRY	Podaje skutki stosowania alternatywnego sposobu żywienia

	Wyjaśnia zasady profilaktyki przed zagrożeniami żywieniowymi
CELUJĄCY	Porównuje i ocenia alternatywne diety Planuje jadłospis w diecie wegetariańskiej