

**Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych
śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z obowiązkowych zajęć
edukacyjnych w kształceniu zawodowym dla przedmiotu:**

**Organizowanie produkcji gastronomicznej w klasie 3 technikum żywienia i usług
gastronomicznych**

Dział: Zamówienia w gastronomii

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

1. wymienia podmioty, u których można się zaopatrywać w produkty
2. wie, kto dokonuje zamówień w zakładzie gastronomicznym
3. podaje typy umów, jakie można zawrzeć z dostawcami
4. podaje znaczenie następujących pojęć: zamówienie publiczne, środki publiczne, zamawiający, przedsiębiorca, przetarg nieograniczony i ograniczony, cena, towar, dostawa, usługa, najkorzystniejsza oferta, środki komunikacji elektronicznej
5. wymienia podstawowe tryby udzielania zamówień
6. wskazuje organ państwowy, który zajmuje się zamówieniami publicznymi
7. wskazuje miejsca zamieszczania ogłoszeń o zamówieniach publicznych
8. podaje osoby odpowiedzialne za przygotowanie i przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia
9. podaje, w jaki sposób odbywa się otwarcie ofert
10. zna informacje, które zamawiający powinien umieścić na stronie internetowej po otwarciu ofert
11. wymienia co najmniej pięć informacji, które powinny znaleźć się w protokole dokumentującym postępowanie

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

1. wymienia podmioty, u których można się zaopatrywać w produkty
2. wie, kto dokonuje zamówień w zakładzie gastronomicznym
3. podaje typy umów, jakie można zawrzeć z dostawcami
4. podaje znaczenie następujących pojęć: zamówienie publiczne, środki publiczne, zamawiający, przedsiębiorca, przetarg nieograniczony i ograniczony, cena, towar, dostawa, usługa, najkorzystniejsza oferta, środki komunikacji elektronicznej
5. wymienia podstawowe tryby udzielania zamówień
6. wskazuje organ państwowy, który zajmuje się zamówieniami publicznymi
7. wskazuje miejsca zamieszczania ogłoszeń o zamówieniach publicznych
8. podaje osoby odpowiedzialne za przygotowanie i przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia
9. podaje, w jaki sposób odbywa się otwarcie ofert
10. zna informacje, które zamawiający powinien umieścić na stronie internetowej po otwarciu ofert
11. wymienia co najmniej pięć informacji, które powinny znaleźć się w protokole dokumentującym postępowanie
12. wylicza przynajmniej osiem elementów, które należy wziąć pod uwagę przy wyborze dostawców
13. podaje elementy, które są ważne przy wyborze artykułów niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania zakładu gastronomicznego (utrzymania niezbędnego zapasu artykułów spożywczych)
14. wskazuje usługi gastronomiczne, które mogą podlegać prawu o zamówieniach publicznych
15. identyfikuje w internecie zamówienia publiczne dotyczące usług gastronomicznych
16. wymienia jednostki prowadzące działalność gastronomiczną finansowaną ze środków publicznych

17. wymienia osoby, które nie mogą brać udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia
18. podaje, kiedy ogłoszenie dotyczące zamówień publicznych przekazuje się do Urzędu Publikacji Unii Europejskiej
19. wymienia kryteria oceny ofert
20. zna czas przechowywania protokołu wraz z załącznikami

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

1. wymienia podmioty, u których można się zaopatrywać w produkty
2. wie, kto dokonuje zamówień w zakładzie gastronomicznym
3. podaje typy umów, jakie można zawrzeć z dostawcami
4. podaje znaczenie następujących pojęć: zamówienie publiczne, środki publiczne, zamawiający, przedsiębiorca, przetarg nieograniczony i ograniczony, cena, towar, dostawa, usługa, najkorzystniejsza oferta, środki komunikacji elektronicznej
5. wymienia podstawowe tryby udzielania zamówień
6. wskazuje organ państwowy, który zajmuje się zamówieniami publicznymi
7. wskazuje miejsca zamieszczania ogłoszeń o zamówieniach publicznych
8. podaje osoby odpowiedzialne za przygotowanie i przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia
9. podaje, w jaki sposób odbywa się otwarcie ofert
10. zna informacje, które zamawiający powinien umieścić na stronie internetowej po otwarciu ofert
11. wymienia co najmniej pięć informacji, które powinny znaleźć się w protokole dokumentującym postępowanie
12. wylicza przynajmniej osiem elementów, które należy wziąć pod uwagę przy wyborze dostawców
13. podaje elementy, które są ważne przy wyborze artykułów niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania zakładu gastronomicznego (utrzymania niezbędnego zapasu artykułów spożywczych)
14. wskazuje usługi gastronomiczne, które mogą podlegać prawu o zamówieniach publicznych
15. identyfikuje w internecie zamówienia publiczne dotyczące usług gastronomicznych
16. wymienia jednostki prowadzące działalność gastronomiczną finansowaną ze środków publicznych
17. wymienia osoby, które nie mogą brać udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia
18. podaje, kiedy ogłoszenie dotyczące zamówień publicznych przekazuje się do Urzędu Publikacji Unii Europejskiej
19. wymienia kryteria oceny ofert
20. zna czas przechowywania protokołu wraz z załącznikami
21. wymienia warunki, jakie trzeba spełnić podczas transportu artykułów
22. wskazuje podmioty, których nie dotyczą zamówienia publiczne w gastronomii
23. wie, kto jest właścicielem środków publicznych
24. wie, co zawiera Wspólny słownik zamówień (CPV)
25. wymienia przynajmniej trzy okoliczności, kiedy zamawiający może unieważnić przetarg
26. wskazuje materiały, które należy zwrócić wykonawcom, których oferty nie zostały wybrane

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

1. wymienia podmioty, u których można się zaopatrywać w produkty
2. wie, kto dokonuje zamówień w zakładzie gastronomicznym
3. podaje typy umów, jakie można zawrzeć z dostawcami

4. podaje znaczenie następujących pojęć: zamówienie publiczne, środki publiczne, zamawiający, przedsiębiorca, przetarg nieograniczony i ograniczony, cena, towar, dostawa, usługa, najkorzystniejsza oferta, środki komunikacji elektronicznej
5. wymienia podstawowe tryby udzielania zamówień
6. wskazuje organ państwowy, który zajmuje się zamówieniami publicznymi
7. wskazuje miejsca zamieszczania ogłoszeń o zamówieniach publicznych
8. podaje osoby odpowiedzialne za przygotowanie i przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia
9. podaje, w jaki sposób odbywa się otwarcie ofert
10. zna informacje, które zamawiający powinien umieścić na stronie internetowej po otwarciu ofert
11. wymienia co najmniej pięć informacji, które powinny znaleźć się w protokole dokumentującym postępowanie
12. wylicza przynajmniej osiem elementów, które należy wziąć pod uwagę przy wyborze dostawców
13. podaje elementy, które są ważne przy wyborze artykułów niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania zakładu gastronomicznego (utrzymania niezbędnego zapasu artykułów spożywczych)
14. wskazuje usługi gastronomiczne, które mogą podlegać prawu o zamówieniach publicznych
15. identyfikuje w internecie zamówienia publiczne dotyczące usług gastronomicznych
16. wymienia jednostki prowadzące działalność gastronomiczną finansowaną ze środków publicznych
17. wymienia osoby, które nie mogą brać udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia
18. podaje, kiedy ogłoszenie dotyczące zamówień publicznych przekazuje się do Urzędu Publikacji Unii Europejskiej
19. wymienia kryteria oceny ofert
20. zna czas przechowywania protokołu wraz z załącznikami
21. wymienia warunki, jakie trzeba spełnić podczas transportu artykułów
22. wskazuje podmioty, których nie dotyczą zamówienia publiczne w gastronomii
23. wie, kto jest właścicielem środków publicznych
24. wie, co zawiera Wspólny słownik zamówień (CPV)
25. wymienia przynajmniej trzy okoliczności, kiedy zamawiający może unieważnić przetarg
26. wskazuje materiały, które należy zwrócić wykonawcom, których oferty nie zostały wybrane
27. charakteryzuje co najmniej osiem elementów, które należy wziąć pod uwagę przy wyborze dostawców
28. wyjaśnia, kiedy należy robić zakupy interwencyjne
29. opisuje, co oznacza wyrażenie „dostawy zgodnie z HACCP” w przypadku dostaw mrożonek
30. charakteryzuje podstawowe tryby udzielania zamówień
31. porównuje postępowanie w przypadku przetargu ograniczonego i przetargu nieograniczonego
32. rozróżnia i omawia inne niż podstawowe sposoby udzielania zamówień
33. podaje przykłady usług gastronomicznych, które mogą podlegać prawu o zamówieniach publicznych
34. klasyfikuje zadania Urzędu Zamówień Publicznych
35. omawia cele zamówień publicznych w gospodarce rynkowej
36. analizuje powody i podaje przykłady wykluczenia podmiotów aplikujących o uzyskanie zamówienia
37. wyjaśnia, co oznacza słowo „repozytorium” i na czy polega e-Certis
38. interpretuje kody CPV
39. wyjaśnia przynajmniej siedem istotnych warunków specyfikacji zamówienia
40. wyjaśnia pojęcie wadium i określa cel ustalenia wadium
41. omawia kryteria oceny ofert
42. opisuje działania, jakie powinien podjąć zamawiający w przypadku, kiedy wpłynęły dwie takie same oferty
43. wyjaśnia, kiedy i w jaki sposób udostępnia się załączniki do protokołu

44. analizuje powody nałożenia kary na zamawiającego

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

1. wymienia podmioty, u których można się zaopatrywać w produkty
2. wie, kto dokonuje zamówień w zakładzie gastronomicznym
3. podaje typy umów, jakie można zawrzeć z dostawcami
4. podaje znaczenie następujących pojęć: zamówienie publiczne, środki publiczne, zamawiający, przedsiębiorca, przetarg nieograniczony i ograniczony, cena, towar, dostawa, usługa, najkorzystniejsza oferta, środki komunikacji elektronicznej
5. wymienia podstawowe tryby udzielania zamówień
6. wskazuje organ państwowy, który zajmuje się zamówieniami publicznymi
7. wskazuje miejsca zamieszczania ogłoszeń o zamówieniach publicznych
8. podaje osoby odpowiedzialne za przygotowanie i przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia
9. podaje, w jaki sposób odbywa się otwarcie ofert
10. zna informacje, które zamawiający powinien umieścić na stronie internetowej po otwarciu ofert
11. wymienia co najmniej pięć informacji, które powinny znaleźć się w protokole dokumentującym postępowanie
12. wylicza przynajmniej osiem elementów, które należy wziąć pod uwagę przy wyborze dostawców
13. podaje elementy, które są ważne przy wyborze artykułów niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania zakładu gastronomicznego (utrzymania niezbędnego zapasu artykułów spożywczych)
14. wskazuje usługi gastronomiczne, które mogą podlegać prawu o zamówieniach publicznych
15. identyfikuje w internecie zamówienia publiczne dotyczące usług gastronomicznych
16. wymienia jednostki prowadzące działalność gastronomiczną finansowaną ze środków publicznych
17. wymienia osoby, które nie mogą brać udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia
18. podaje, kiedy ogłoszenie dotyczące zamówień publicznych przekazuje się do Urzędu Publikacji Unii Europejskiej
19. wymienia kryteria oceny ofert
20. zna czas przechowywania protokołu wraz z załącznikami
21. wymienia warunki, jakie trzeba spełnić podczas transportu artykułów
22. wskazuje podmioty, których nie dotyczą zamówienia publiczne w gastronomii
23. wie, kto jest właścicielem środków publicznych
24. wie, co zawiera Wspólny słownik zamówień (CPV)
25. wymienia przynajmniej trzy okoliczności, kiedy zamawiający może unieważnić przetarg
26. wskazuje materiały, które należy zwrócić wykonawcom, których oferty nie zostały wybrane
27. charakteryzuje co najmniej osiem elementów, które należy wziąć pod uwagę przy wyborze dostawców
28. wyjaśnia, kiedy należy robić zakupy interwencyjne
29. opisuje, co oznacza wyrażenie „dostawy zgodnie z HACCP” w przypadku dostaw mrożonek
30. charakteryzuje podstawowe tryby udzielania zamówień
31. porównuje postępowanie w przypadku przetargu ograniczonego i przetargu nieograniczonego
32. rozróżnia i omawia inne niż podstawowe sposoby udzielania zamówień
33. podaje przykłady usług gastronomicznych, które mogą podlegać prawu o zamówieniach publicznych
34. klasyfikuje zadania Urzędu Zamówień Publicznych
35. omawia cele zamówień publicznych w gospodarce rynkowej
36. analizuje powody i podaje przykłady wykluczenia podmiotów aplikujących o uzyskanie zamówienia

37. wyjaśnia, co oznacza słowo „repozytorium” i na czy polega e-Certis
38. interpretuje kody CPV
39. wyjaśnia przynajmniej siedem istotnych warunków specyfikacji zamówienia
40. wyjaśnia pojęcie wadium i określa cel ustalenia wadium
41. omawia kryteria oceny ofert
42. opisuje działania, jakie powinien podjąć zamawiający w przypadku, kiedy wpłynęły dwie takie same oferty
43. wyjaśnia, kiedy i w jaki sposób udostępnia się załączniki do protokołu
44. analizuje powody nałożenia kary na zamawiającego
45. 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
46. wyjaśnia, dlaczego nie wszystkie podmioty podlegają zamówieniom publicznym
47. analizuje zamówienia publiczne udostępnione w internecie dotyczące usług gastronomicznych i omawia wskazane wymagania
48. wskazuje różnice między zamówieniami publicznymi a zamówieniami prywatnymi
49. opisuje poszczególne etapy postępowania przygotowującego zamówienie publiczne do momentu składania ofert przez dostawców w przetargu nieograniczonym
50. dokonuje analizy roszczeń, jakie przysługują wykonawcom w przypadku unieważnienia przetargu z winy zamawiającego
51. opisuje zasady ustalania kary pieniężnej na zamawiającego

Dział: Planowanie produkcji gastronomicznej

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

1. definiuje pojęcie produkcji gastronomicznej, planowania produkcji gastronomicznej
2. wskazuje trzy główne nurty obowiązujące w żywieniu konsumentów
3. wymienia istotne elementy przy planowaniu stanowiska pracy
4. zna zasady, którymi należy kierować się podczas planowania produkcji gastronomicznej
5. określa cel wprowadzania nowych dań
6. wie, na czym polega tworzenie nowych dań oraz modyfikacja dań
7. wymienia elementy, które należy uwzględnić podczas tworzenia nowych dań
8. wymienia fazy procesu produkcyjnego
9. wymienia etapy planowania produkcji gastronomicznej
10. wymienia elementy jakości usług gastronomicznych
11. zna czynniki wpływające na wybory konsumenckie
12. wskazuje czynniki, od których zależy dobór wyposażenia zakładów gastronomicznych i firm cateringowych
13. wymienia grupy urządzeń w zależności od różnych etapów produkcji gastronomicznej
14. zna pojęcia: ogólny i szczegółowy plan produkcji, ogólny i szczegółowy harmonogram pracy, harmonogram pracy kuchni
15. definiuje pojęcie schematu technologicznego (blokowego)
16. zna podstawowe elementy schematu technologicznego
17. wylicza zasady obowiązujące w każdym systemie produkcji gastronomicznej
18. wymienia systemy produkcji w zakładzie gastronomicznym
19. zna polskie odpowiedniki terminów: cook-serve, cook-chill, cook-freeze, fast food
20. wymienia co najmniej trzy cele obróbki termicznej
21. wymienia podstawowe techniki obróbki termicznej
22. wylicza rodzaje / sposoby gotowania, blanszowania, smażenia i pieczenia

23. wie, kto był twórcą kuchni molekularnej
24. nazywa dziedziny nauki, z których korzysta kuchnia molekularna
25. wskazuje sposoby wykorzystania żelowania i zagęszczania do produkcji różnych potraw
26. wymienia produkty, które można wędzić molekularnie
27. definiuje pojęcie kuchni fusion i live cooking
28. wymienia elementy, które łączy się w daniach kuchni Fusion
29. wskazuje obszary, które należy kontrolować podczas produkcji
30. wymienia rodzaje wag w zależności od ciężaru ważonych produktów
31. dzieli wagi ze względu na zasadę działania
32. wymienia rodzaje termometrów
33. definiuje pojęcia: ocena organoleptyczna, analiza sensoryczna, wrażliwość, próg wrażliwości, próg różnicy, pamięć sensoryczna, aromat, bukiet
34. wymienia zmysły do oceny organoleptycznej
35. wskazuje osoby, które powinny dokonywać analizy organoleptycznej w gastronomii otwartej i zamkniętej
36. odczytuje informacje z tabel zawierających schematy oceny organoleptycznej

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

1. definiuje pojęcie produkcji gastronomicznej, planowania produkcji gastronomicznej
2. wskazuje trzy główne nurty obowiązujące w żywieniu konsumentów
3. wymienia istotne elementy przy planowaniu stanowiska pracy
4. zna zasady, którymi należy kierować się podczas planowania produkcji gastronomicznej
5. określa cel wprowadzania nowych dań
6. wie, na czym polega tworzenie nowych dań oraz modyfikacja dań
7. wymienia elementy, które należy uwzględnić podczas tworzenia nowych dań
8. wymienia fazy procesu produkcyjnego
9. wymienia etapy planowania produkcji gastronomicznej
10. wymienia elementy jakości usług gastronomicznych
11. zna czynniki wpływające na wybory konsumenckie
12. wskazuje czynniki, od których zależy dobór wyposażenia zakładów gastronomicznych i firm cateringowych
13. wymienia grupy urządzeń w zależności od różnych etapów produkcji gastronomicznej
14. zna pojęcia: ogólny i szczegółowy plan produkcji, ogólny i szczegółowy harmonogram pracy, harmonogram pracy kuchni
15. definiuje pojęcie schematu technologicznego (blokowego)
16. zna podstawowe elementy schematu technologicznego
17. wylicza zasady obowiązujące w każdym systemie produkcji gastronomicznej
18. wymienia systemy produkcji w zakładzie gastronomicznym
19. zna polskie odpowiedniki terminów: cook-serve, cook-chill, cook-freeze, fast food
20. wymienia co najmniej trzy cele obróbki termicznej
21. wymienia podstawowe techniki obróbki termicznej
22. wylicza rodzaje / sposoby gotowania, blanszowania, smażenia i pieczenia
23. wie, kto był twórcą kuchni molekularnej
24. nazywa dziedziny nauki, z których korzysta kuchnia molekularna
25. wskazuje sposoby wykorzystania żelowania i zagęszczania do produkcji różnych potraw
26. wymienia produkty, które można wędzić molekularnie
27. definiuje pojęcie kuchni fusion i live cooking
28. wymienia elementy, które łączy się w daniach kuchni Fusion
29. wskazuje obszary, które należy kontrolować podczas produkcji

30. wymienia rodzaje wag w zależności od ciężaru ważonych produktów
31. dzieli wagi ze względu na zasadę działania
32. wymienia rodzaje termometrów
33. definiuje pojęcia: ocena organoleptyczna, analiza sensoryczna, wrażliwość, próg wrażliwości, próg różnicy, pamięć sensoryczna, aromat, bukiet
34. wymienia zmysły do oceny organoleptycznej
35. wskazuje osoby, które powinny dokonywać analizy organoleptycznej w gastronomii otwartej i zamkniętej
36. odczytuje informacje z tabel zawierających schematy oceny organoleptycznej
37. wymienia czynniki wpływające na planowanie produkcji gastronomicznej
38. ustala kolejność czynności na podstawie przepisów sporządzania potrawy
39. wylicza cechy potraw, na które zwracają uwagę konsumenci
40. opracowuje proste modyfikacje dań
41. identyfikuje czynności procesu produkcyjnego
42. podaje cechy charakterystyczne jakości potraw i napojów
43. odczytuje informacje techniczne na podstawie specyfikacji maszyn i urządzeń
44. definiuje zwroty poprodukcyjne
45. wymienia podstawowe cechy harmonogramu
46. wskazuje podstawowe elementy schematów blokowych zawartych w podręczniku
47. podaje temperatury serwowania zup gorących i zimnych, przystawek i dań zimnych, dań zasadniczych oraz napojów gorących
48. podaje przynajmniej pięć zmian organoleptycznych mogących wystąpić w systemie cook-chill
49. wskazuje parametry gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia
50. wymienia sprzęt i urządzenia wykorzystywane podczas stosowania różnych technik obróbki termicznej
51. wymienia środki chemiczne stosowane kuchni molekularnej
52. podaje techniki stosowane w kuchni molekularnej
53. wie, na czym polega gotowanie w próżni
54. wymienia surowce i sprzęt niezbędny do gotowania w próżni
55. podaje niezbędny sprzęt potrzebny w zakładach gastronomicznych stosujących live cooking
56. wskazuje miejsca stosowania różnych rodzajów wag
57. rozróżnia różne rodzaje termometrów
58. wskazuje osoby, które nie powinny oceniać potraw
59. wie, od czego zależy smakowitość potraw

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

1. definiuje pojęcie produkcji gastronomicznej, planowania produkcji gastronomicznej
2. wskazuje trzy główne nurty obowiązujące w żywieniu konsumentów
3. wymienia istotne elementy przy planowaniu stanowiska pracy
4. zna zasady, którymi należy kierować się podczas planowania produkcji gastronomicznej
5. określa cel wprowadzania nowych dań
6. wie, na czym polega tworzenie nowych dań oraz modyfikacja dań
7. wymienia elementy, które należy uwzględnić podczas tworzenia nowych dań
8. wymienia fazy procesu produkcyjnego
9. wymienia etapy planowania produkcji gastronomicznej
10. wymienia elementy jakości usług gastronomicznych
11. zna czynniki wpływające na wybory konsumenckie

12. wskazuje czynniki, od których zależy dobór wyposażenia zakładów gastronomicznych i firm cateringowych
13. wymienia grupy urządzeń w zależności od różnych etapów produkcji gastronomicznej
14. zna pojęcia: ogólny i szczegółowy plan produkcji, ogólny i szczegółowy harmonogram pracy, harmonogram pracy kuchni
15. definiuje pojęcie schematu technologicznego (blokowego)
16. zna podstawowe elementy schematu technologicznego
17. wylicza zasady obowiązujące w każdym systemie produkcji gastronomicznej
18. wymienia systemy produkcji w zakładzie gastronomicznym
19. zna polskie odpowiedniki terminów: cook-serve, cook-chill, cook-freeze, fast food
20. wymienia co najmniej trzy cele obróbki termicznej
21. wymienia podstawowe techniki obróbki termicznej
22. wylicza rodzaje / sposoby gotowania, blanszowania, smażenia i pieczenia
23. wie, kto był twórcą kuchni molekularnej
24. nazywa dziedziny nauki, z których korzysta kuchnia molekularna
25. wskazuje sposoby wykorzystania żelowania i zagęszczania do produkcji różnych potraw
26. wymienia produkty, które można wędzić molekularnie
27. definiuje pojęcie kuchni fusion i live cooking
28. wymienia elementy, które łączy się w daniach kuchni Fusion
29. wskazuje obszary, które należy kontrolować podczas produkcji
30. wymienia rodzaje wag w zależności od ciężaru ważonych produktów
31. dzieli wagi ze względu na zasadę działania
32. wymienia rodzaje termometrów
33. definiuje pojęcia: ocena organoleptyczna, analiza sensoryczna, wrażliwość, próg wrażliwości, próg różnicy, pamięć sensoryczna, aromat, bukiet
34. wymienia zmysły do oceny organoleptycznej
35. wskazuje osoby, które powinny dokonywać analizy organoleptycznej w gastronomii otwartej i zamkniętej
36. odczytuje informacje z tabel zawierających schematy oceny organoleptycznej
37. wymienia czynniki wpływające na planowanie produkcji gastronomicznej
38. ustala kolejność czynności na podstawie przepisów sporządzania potrawy
39. wylicza cechy potraw, na które zwracają uwagę konsumenci
40. opracowuje proste modyfikacje dań
41. identyfikuje czynności procesu produkcyjnego
42. podaje cechy charakterystyczne jakości potraw i napojów
43. odczytuje informacje techniczne na podstawie specyfikacji maszyn i urządzeń
44. definiuje zwroty poprodukcyjne
45. wymienia podstawowe cechy harmonogramu
46. wskazuje podstawowe elementy schematów blokowych zawartych w podręczniku
47. podaje temperatury serwowania zup gorących i zimnych, przystawek i dań zimnych, dań zasadniczych oraz napojów gorących
48. podaje przynajmniej pięć zmian organoleptycznych mogących wystąpić w systemie cook-chill
49. wskazuje parametry gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia
50. wymienia sprzęt i urządzenia wykorzystywane podczas stosowania różnych technik obróbki termicznej
51. wymienia środki chemiczne stosowane w kuchni molekularnej
52. podaje techniki stosowane w kuchni molekularnej
53. wie, na czym polega gotowanie w próżni
54. wymienia surowce i sprzęt niezbędny do gotowania w próżni
55. podaje niezbędny sprzęt potrzebny w zakładach gastronomicznych stosujących live cooking

56. wskazuje miejsca stosowania różnych rodzajów wag
57. rozróżnia różne rodzaje termometrów
58. wskazuje osoby, które nie powinny oceniać potraw
59. wie, od czego zależy smakowość potraw
60. dobiera narzędzia, maszyny i urządzenia do produkcji potraw na podstawie przepisów sporządzania potrawy
61. wymienia najbardziej znane produkty regionalne i tradycyjne stosowane w kuchni polskiej
62. zna co najmniej dziesięć potraw z polskiej kuchni regionalnej i tradycyjnej
63. na podstawie wybranego dania regionalnego wskazuje jego potencjalne wady i zalety z punktu widzenia konsumentów
64. zna czynniki, które determinują rodzaj produkcji gastronomicznej w zależności od rodzaju zakładu gastronomicznego
65. określa jakość zdrowotną podstawowych potraw i napojów
66. wskazuje podstawowe zależności pomiędzy danymi technicznymi urządzeń i maszyn a ich zastosowaniem
67. wyjaśnia różnicę między zwrotami poprodukcyjnymi a odpadkami poprodukcyjnymi
68. odczytuje podstawowe informacje z kart czynnościowych i harmonogramów zaproponowanych w podręczniku
69. rysuje proste schematy blokowe produkcji zup, potraw mięsnych, potraw z ryb i owoców morza, potraw mącznych, deserów, napojów zimnych i gorących
70. wymienia dania i produkty, których nie można mrozić
71. wymienia strefy bezpiecznych temperatur sporządzania potraw
72. wskazuje, jakie systemy produkcji gastronomicznej funkcjonują w zakładach gastronomicznych w najbliższej okolicy
73. nazywa techniki obróbki termicznej, które należy zastosować podczas sporządzania potraw na podstawie różnych przepisów
74. wskazuje najlepsze sposoby obróbki termicznej z punktu zaleceń zdrowotnych
75. wymienia urządzenia do mrożenia ciekłym azotem lub suchym lodem
76. zna zasady pracy z substancjami o niskich temperaturach
77. podaje produkty / dania, które można zamrażać w kuchni molekularnej
78. podaje temperatury i określa czas gotowania stosowane dla różnych rodzajów mięs poddanych gotowaniu w próżni
79. wskazuje sytuacje, w których sprawdza się system live cooking
80. podaje rodzaje urządzeń do pomiaru masy i objętości, temperatury i ciśnienia
81. wymienia rodzaje wyskalowanych miarek
82. wie, do czego służy manometr
83. zna skalę pięciopunktową stosowaną podczas oceny organoleptycznej
84. przeprowadza ocenę organoleptyczną zupy i dania głównego przygotowanego w domu

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

1. definiuje pojęcie produkcji gastronomicznej, planowania produkcji gastronomicznej
2. wskazuje trzy główne nurty obowiązujące w żywieniu konsumentów
3. wymienia istotne elementy przy planowaniu stanowiska pracy
4. zna zasady, którymi należy kierować się podczas planowania produkcji gastronomicznej
5. określa cel wprowadzania nowych dań
6. wie, na czym polega tworzenie nowych dań oraz modyfikacja dań
7. wymienia elementy, które należy uwzględnić podczas tworzenia nowych dań
8. wymienia fazy procesu produkcyjnego

9. wymienia etapy planowania produkcji gastronomicznej
10. wymienia elementy jakości usług gastronomicznych
11. zna czynniki wpływające na wybory konsumenckie
12. wskazuje czynniki, od których zależy dobór wyposażenia zakładów gastronomicznych i firm cateringowych
13. wymienia grupy urządzeń w zależności od różnych etapów produkcji gastronomicznej
14. zna pojęcia: ogólny i szczegółowy plan produkcji, ogólny i szczegółowy harmonogram pracy, harmonogram pracy kuchni
15. definiuje pojęcie schematu technologicznego (blokowego)
16. zna podstawowe elementy schematu technologicznego
17. wylicza zasady obowiązujące w każdym systemie produkcji gastronomicznej
18. wymienia systemy produkcji w zakładzie gastronomicznym
19. zna polskie odpowiedniki terminów: cook-serve, cook-chill, cook-freeze, fast food
20. wymienia co najmniej trzy cele obróbki termicznej
21. wymienia podstawowe techniki obróbki termicznej
22. wylicza rodzaje / sposoby gotowania, blanszowania, smażenia i pieczenia
23. wie, kto był twórcą kuchni molekularnej
24. nazywa dziedziny nauki, z których korzysta kuchnia molekularna
25. wskazuje sposoby wykorzystania żelowania i zagęszczania do produkcji różnych potraw
26. wymienia produkty, które można wędzić molekularnie
27. definiuje pojęcie kuchni fusion i live cooking
28. wymienia elementy, które łączy się w daniach kuchni Fusion
29. wskazuje obszary, które należy kontrolować podczas produkcji
30. wymienia rodzaje wag w zależności od ciężaru ważonych produktów
31. dzieli wagi ze względu na zasadę działania
32. wymienia rodzaje termometrów
33. definiuje pojęcia: ocena organoleptyczna, analiza sensoryczna, wrażliwość, próg wrażliwości, próg różnicy, pamięć sensoryczna, aromat, bukiet
34. wymienia zmysły do oceny organoleptycznej
35. wskazuje osoby, które powinny dokonywać analizy organoleptycznej w gastronomii otwartej i zamkniętej
36. odczytuje informacje z tabel zawierających schematy oceny organoleptycznej
37. wymienia czynniki wpływające na planowanie produkcji gastronomicznej
38. ustala kolejność czynności na podstawie przepisów sporządzania potrawy
39. wylicza cechy potraw, na które zwracają uwagę konsumenci
40. opracowuje proste modyfikacje dań
41. identyfikuje czynności procesu produkcyjnego
42. podaje cechy charakterystyczne jakości potraw i napojów
43. odczytuje informacje techniczne na podstawie specyfikacji maszyn i urządzeń
44. definiuje zwroty poprodukcyjne
45. wymienia podstawowe cechy harmonogramu
46. wskazuje podstawowe elementy schematów blokowych zawartych w podręczniku
47. podaje temperatury serwowania zup gorących i zimnych, przystawek i dań zimnych, dań zasadniczych oraz napojów gorących
48. podaje przynajmniej pięć zmian organoleptycznych mogących wystąpić w systemie cook-chill
49. wskazuje parametry gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia
50. wymienia sprzęt i urządzenia wykorzystywane podczas stosowania różnych technik obróbki termicznej
51. wymienia środki chemiczne stosowane w kuchni molekularnej
52. podaje techniki stosowane w kuchni molekularnej

53. wie, na czym polega gotowanie w próżni
54. wymienia surowce i sprzęt niezbędny do gotowania w próżni
55. podaje niezbędny sprzęt potrzebny w zakładach gastronomicznych stosujących live cooking
56. wskazuje miejsca stosowania różnych rodzajów wag
57. rozróżnia różne rodzaje termometrów
58. wskazuje osoby, które nie powinny oceniać potraw
59. wie, od czego zależy smakowość potraw
60. dobiera narzędzia, maszyny i urządzenia do produkcji potraw na podstawie przepisów sporządzania potrawy
61. wymienia najbardziej znane produkty regionalne i tradycyjne stosowane w kuchni polskiej
62. zna co najmniej dziesięć potraw z polskiej kuchni regionalnej i tradycyjnej
63. na podstawie wybranego dania regionalnego wskazuje jego potencjalne wady i zalety z punktu widzenia konsumentów
64. zna czynniki, które determinują rodzaj produkcji gastronomicznej w zależności od rodzaju zakładu gastronomicznego
65. określa jakość zdrowotną podstawowych potraw i napojów
66. wskazuje podstawowe zależności pomiędzy danymi technicznymi urządzeń i maszyn a ich zastosowaniem
67. wyjaśnia różnicę między zwrotami poprodukcyjnymi a odpadkami poprodukcyjnymi
68. odczytuje podstawowe informacje z kart czynnościowych i harmonogramów zaproponowanych w podręczniku
69. rysuje proste schematy blokowe produkcji zup, potraw mięsnych, potraw z ryb i owoców morza, potraw mącznych, deserów, napojów zimnych i gorących
70. wymienia dania i produkty, których nie można mrozić
71. wymienia strefy bezpiecznych temperatur sporządzania potraw
72. wskazuje, jakie systemy produkcji gastronomicznej funkcjonują w zakładach gastronomicznych w najbliższej okolicy
73. nazywa techniki obróbki termicznej, które należy zastosować podczas sporządzania potraw na podstawie różnych przepisów
74. wskazuje najlepsze sposoby obróbki termicznej z punktu zaleceń zdrowotnych
75. wymienia urządzenia do mrożenia ciekłym azotem lub suchym lodem
76. zna zasady pracy z substancjami o niskich temperaturach
77. podaje produkty / dania, które można zamrażać w kuchni molekularnej
78. podaje temperatury i określa czas gotowania stosowane dla różnych rodzajów mięs poddanych gotowaniu w próżni
79. wskazuje sytuacje, w których sprawdza się system live cooking
80. podaje rodzaje urządzeń do pomiaru masy i objętości, temperatury i ciśnienia
81. wymienia rodzaje wyskalowanych miarek
82. wie, do czego służy manometr
83. zna skalę pięciopunktową stosowaną podczas oceny organoleptycznej
84. przeprowadza ocenę organoleptyczną zupy i dania głównego przygotowanego w domu
85. charakteryzuje trzy główne nurty obowiązujące w żywieniu konsumentów
86. dokonuje analizy czynników wpływających na planowanie produkcji gastronomicznej
87. określa wpływ wymogów technicznych na przebieg procesu produkcyjnego
88. analizuje zasady obowiązujące podczas planowania produkcji
89. interpretuje przyczyny wprowadzania nowych dań w zakładach gastronomicznych
90. analizuje sposoby wprowadzania nowych dań i modyfikowania dań oferowanych przez zakład gastronomiczny
91. charakteryzuje etapy opracowania nowego produktu gastronomicznego
92. opracowuje schematy blokowe produkcji potraw

93. charakteryzuje fazy procesu produkcyjnego
94. omawia czynności procesu technologicznego
95. charakteryzuje elementy jakości usług gastronomicznych
96. analizuje wybory konsumenckie pod kątem jakości funkcjonalnej
97. charakteryzuje czynniki, od których zależy dobór wyposażenia zakładów gastronomicznych i firm cateringowych
98. dobiera rodzaj urządzeń w zależności od różnych etapów produkcji gastronomicznej
99. proponuje sposoby wykorzystania rodzajów zwrotów poprodukcyjnych powstałych podczas produkcji różnych potraw
100. opisuje różnice między różnymi rodzajami planów produkcji i harmonogramów produkcji
101. projektuje różne schematy blokowe produkcji zup, potraw mięsnych, potraw z ryb i owoców morza, potraw mącznych, deserów, napojów zimnych i gorących
102. opracowuje na podstawie schematu produkcji różnych potraw zestawienia czynności jednostkowych i dobiera do nich potrzebny sprzęt
103. charakteryzuje systemy produkcji w zakładzie gastronomicznym
104. analizuje wady i zalety systemu systemów produkcji stosowanych w gastronomii
105. omawia zmiany organoleptyczne mogących wystąpić w systemie cook-chill
106. wskazuje zależność wpływu czasu schładzania potraw w systemie cook-chill na długość ich przechowywania w warunkach chłodniczych
107. wyjaśnia, dlaczego niektórych dań i produktów nie można mrozić
108. planuje ułożenie dań na tacy jednostkowej w systemie tradycyjnym
109. charakteryzuje cele obróbki termicznej
110. omawia sposób prowadzenia gotowania (w wodzie, na parze, pod ciśnieniem), blanszowania, duszenia, smażenia, pieczenia i grillowania
111. porównuje różne procesy obróbki termicznej
112. analizuje zmiany, jakie zachodzą podczas różnych technik obróbki termicznej
113. omawia zalecenia zdrowotne dotyczące wykorzystania różnych technik obróbki termicznej
114. opisuje historię powstania kuchni molekularnej
115. wyjaśnia techniki stosowane w kuchni molekularnej
116. charakteryzuje urządzenia do mrożenia ciekłym azotem lub suchym lodem
117. charakteryzuje gotowanie w próżni i wskazuje zalety i wady stosowania tej techniki
118. opisuje czynności związane z przygotowaniem produktu gotowanego w próżni
119. uzasadnia dobór temperatur do gotowania w próżni ryb i owoców morza
120. wyjaśnia, na czym polega kuchnia fusion
121. omawia cechy potraw kuchni fusion
122. wynajduje i analizuje przepisy kuchni Fusion
123. omawia cele kontrolowania procesów produkcyjnych w gastronomii
124. przelicza jednostki objętości na jednostki wagowe na podstawie tabeli
125. rozróżnia rodzaje wag i miarek wyskalowanych ilościowo i jakościowo
126. charakteryzuje rodzaje wag i miarek wyskalowanych ilościowo i jakościowo
127. opisuje działanie różnych rodzajów termometrów
128. dobiera odpowiednie termometry do rodzaju potraw
129. dokonuje oceny organoleptycznej rosółu z makaronem, frytek z kotletem mielonym i surówką z młodej kapusty na podstawie schematów zawartych w podręczniku
130. wyjaśnia różnice między oceną organoleptyczną a analizą sensoryczną
131. charakteryzuje wyróżniki jakości potraw
132. projektuje schemat oceny organoleptycznej zupy jarzynowej, kotleta schabowego z tłuczonymi ziemniakami, surówki z pora, jabłka i ogórka kiszzonego z oliwą oraz budyniu waniliowego z sakiem

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

1. definiuje pojęcie produkcji gastronomicznej, planowania produkcji gastronomicznej
2. wskazuje trzy główne nurty obowiązujące w żywieniu konsumentów
3. wymienia istotne elementy przy planowaniu stanowiska pracy
4. zna zasady, którymi należy kierować się podczas planowania produkcji gastronomicznej
5. określa cel wprowadzania nowych dań
6. wie, na czym polega tworzenie nowych dań oraz modyfikacja dań
7. wymienia elementy, które należy uwzględnić podczas tworzenia nowych dań
8. wymienia fazy procesu produkcyjnego
9. wymienia etapy planowania produkcji gastronomicznej
10. wymienia elementy jakości usług gastronomicznych
11. zna czynniki wpływające na wybory konsumenckie
12. wskazuje czynniki, od których zależy dobór wyposażenia zakładów gastronomicznych i firm cateringowych
13. wymienia grupy urządzeń w zależności od różnych etapów produkcji gastronomicznej
14. zna pojęcia: ogólny i szczegółowy plan produkcji, ogólny i szczegółowy harmonogram pracy, harmonogram pracy kuchni
15. definiuje pojęcie schematu technologicznego (blokowego)
16. zna podstawowe elementy schematu technologicznego
17. wylicza zasady obowiązujące w każdym systemie produkcji gastronomicznej
18. wymienia systemy produkcji w zakładzie gastronomicznym
19. zna polskie odpowiedniki terminów: cook-serve, cook-chill, cook-freeze, fast food
20. wymienia co najmniej trzy cele obróbki termicznej
21. wymienia podstawowe techniki obróbki termicznej
22. wylicza rodzaje / sposoby gotowania, blanszowania, smażenia i pieczenia
23. wie, kto był twórcą kuchni molekularnej
24. nazywa dziedziny nauki, z których korzysta kuchnia molekularna
25. wskazuje sposoby wykorzystania żelowania i zagęszczania do produkcji różnych potraw
26. wymienia produkty, które można wędzić molekularnie
27. definiuje pojęcie kuchni fusion i live cooking
28. wymienia elementy, które łączy się w daniach kuchni Fusion
29. wskazuje obszary, które należy kontrolować podczas produkcji
30. wymienia rodzaje wag w zależności od ciężaru ważonych produktów
31. dzieli wagi ze względu na zasadę działania
32. wymienia rodzaje termometrów
33. definiuje pojęcia: ocena organoleptyczna, analiza sensoryczna, wrażliwość, próg wrażliwości, próg różnicy, pamięć sensoryczna, aromat, bukiet
34. wymienia zmysły do oceny organoleptycznej
35. wskazuje osoby, które powinny dokonywać analizy organoleptycznej w gastronomii otwartej i zamkniętej
36. odczytuje informacje z tabel zawierających schematy oceny organoleptycznej
37. wymienia czynniki wpływające na planowanie produkcji gastronomicznej
38. ustala kolejność czynności na podstawie przepisów sporządzania potrawy
39. wylicza cechy potraw, na które zwracają uwagę konsumenci
40. opracowuje proste modyfikacje dań
41. identyfikuje czynności procesu produkcyjnego
42. podaje cechy charakterystyczne jakości potraw i napojów
43. odczytuje informacje techniczne na podstawie specyfikacji maszyn i urządzeń
44. definiuje zwroty poprodukcyjne

45. wymienia podstawowe cechy harmonogramu
46. wskazuje podstawowe elementy schematów blokowych zawartych w podręczniku
47. podaje temperatury serwowania zup gorących i zimnych, przystawek i dań zimnych, dań zasadniczych oraz napojów gorących
48. podaje przynajmniej pięć zmian organoleptycznych mogących wystąpić w systemie cook-chill
49. wskazuje parametry gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia
50. wymienia sprzęt i urządzenia wykorzystywane podczas stosowania różnych technik obróbki termicznej
51. wymienia środki chemiczne stosowane w kuchni molekularnej
52. podaje techniki stosowane w kuchni molekularnej
53. wie, na czym polega gotowanie w próżni
54. wymienia surowce i sprzęt niezbędny do gotowania w próżni
55. podaje niezbędny sprzęt potrzebny w zakładach gastronomicznych stosujących live cooking
56. wskazuje miejsca stosowania różnych rodzajów wag
57. rozróżnia różne rodzaje termometrów
58. wskazuje osoby, które nie powinny oceniać potraw
59. wie, od czego zależy smakowość potraw
60. dobiera narzędzia, maszyny i urządzenia do produkcji potraw na podstawie przepisów sporządzania potrawy
61. wymienia najbardziej znane produkty regionalne i tradycyjne stosowane w kuchni polskiej
62. zna co najmniej dziesięć potraw z polskiej kuchni regionalnej i tradycyjnej
63. na podstawie wybranego dania regionalnego wskazuje jego potencjalne wady i zalety z punktu widzenia konsumentów
64. zna czynniki, które determinują rodzaj produkcji gastronomicznej w zależności od rodzaju zakładu gastronomicznego
65. określa jakość zdrowotną podstawowych potraw i napojów
66. wskazuje podstawowe zależności pomiędzy danymi technicznymi urządzeń i maszyn a ich zastosowaniem
67. wyjaśnia różnicę między zwrotami poprodukcyjnymi a odpadkami poprodukcyjnymi
68. odczytuje podstawowe informacje z kart czynnościowych i harmonogramów zaproponowanych w podręczniku
69. rysuje proste schematy blokowe produkcji zup, potraw mięsnych, potraw z ryb i owoców morza, potraw mącznych, deserów, napojów zimnych i gorących
70. wymienia dania i produkty, których nie można mrozić
71. wymienia strefy bezpiecznych temperatur sporządzania potraw
72. wskazuje, jakie systemy produkcji gastronomicznej funkcjonują w zakładach gastronomicznych w najbliższej okolicy
73. nazywa techniki obróbki termicznej, które należy zastosować podczas sporządzania potraw na podstawie różnych przepisów
74. wskazuje najlepsze sposoby obróbki termicznej z punktu zaleceń zdrowotnych
75. wymienia urządzenia do mrożenia ciekłym azotem lub suchym lodem
76. zna zasady pracy z substancjami o niskich temperaturach
77. podaje produkty / dania, które można zamrażać w kuchni molekularnej
78. podaje temperatury i określa czas gotowania stosowane dla różnych rodzajów mięs poddanych gotowaniu w próżni
79. wskazuje sytuacje, w których sprawdza się system live cooking
80. podaje rodzaje urządzeń do pomiaru masy i objętości, temperatury i ciśnienia
81. wymienia rodzaje wyskalowanych miarek
82. wie, do czego służy manometr
83. zna skalę pięciopunktową stosowaną podczas oceny organoleptycznej

84. przeprowadza ocenę organoleptyczną zupy i dania głównego przygotowanego w domu
85. charakteryzuje trzy główne nurty obowiązujące w żywieniu konsumentów
86. dokonuje analizy czynników wpływających na planowanie produkcji gastronomicznej
87. określa wpływ wymogów technicznych na przebieg procesu produkcyjnego
88. analizuje zasady obowiązujące podczas planowania produkcji
89. interpretuje przyczyny wprowadzania nowych dań w zakładach gastronomicznych
90. analizuje sposoby wprowadzania nowych dań i modyfikowania dań oferowanych przez zakład gastronomiczny
91. charakteryzuje etapy opracowania nowego produktu gastronomicznego
92. opracowuje schematy blokowe produkcji potraw
93. charakteryzuje fazy procesu produkcyjnego
94. omawia czynności procesu technologicznego
95. charakteryzuje elementy jakości usług gastronomicznych
96. analizuje wybory konsumenckie pod kątem jakości funkcjonalnej
97. charakteryzuje czynniki, od których zależy dobór wyposażenia zakładów gastronomicznych i firm cateringowych
98. dobiera rodzaj urządzeń w zależności od różnych etapów produkcji gastronomicznej
99. proponuje sposoby wykorzystania rodzajów zwrotów poprodukcyjnych powstałych podczas produkcji różnych potraw
100. opisuje różnice między różnymi rodzajami planów produkcji i harmonogramów produkcji
101. projektuje różne schematy blokowe produkcji zup, potraw mięsnych, potraw z ryb i owoców morza, potraw mącznych, deserów, napojów zimnych i gorących
102. opracowuje na podstawie schematu produkcji różnych potraw zestawienia czynności jednostkowych i dobiera do nich potrzebny sprzęt
103. charakteryzuje systemy produkcji w zakładzie gastronomicznym
104. analizuje wady i zalety systemu systemów produkcji stosowanych w gastronomii
105. omawia zmiany organoleptyczne mogących wystąpić w systemie cook-chill
106. wskazuje zależność wpływu czasu schładzania potraw w systemie cook-chill na długość ich przechowywania w warunkach chłodniczych
107. wyjaśnia, dlaczego niektórych dań i produktów nie można mrozić
108. planuje ułożenie dań na tacy jednostkowej w systemie tradycyjnym
109. charakteryzuje cele obróbki termicznej
110. omawia sposób prowadzenia gotowania (w wodzie, na parze, pod ciśnieniem), blanszowania, duszenia, smażenia, pieczenia i grillowania
111. porównuje różne procesy obróbki termicznej
112. analizuje zmiany, jakie zachodzą podczas różnych technik obróbki termicznej
113. omawia zalecenia zdrowotne dotyczące wykorzystania różnych technik obróbki termicznej
114. opisuje historię powstania kuchni molekularnej
115. wyjaśnia techniki stosowane w kuchni molekularnej
116. charakteryzuje urządzenia do mrożenia ciekłym azotem lub suchym lodem
117. charakteryzuje gotowanie w próżni i wskazuje zalety i wady stosowania tej techniki
118. opisuje czynności związane z przygotowaniem produktu gotowanego w próżni
119. uzasadnia dobór temperatur do gotowania w próżni ryb i owoców morza
120. wyjaśnia, na czym polega kuchnia fusion
121. omawia cechy potraw kuchni fusion
122. wynajduje i analizuje przepisy kuchni Fusion
123. omawia cele kontrolowania procesów produkcyjnych w gastronomii
124. przelicza jednostki objętości na jednostki wagowe na podstawie tabeli
125. rozróżnia rodzaje wag i miarek wyskalowanych ilościowo i jakościowo
126. charakteryzuje rodzaje wag i miarek wyskalowanych ilościowo i jakościowo

127. opisuje działanie różnych rodzajów termometrów
128. dobiera odpowiednie termometry do rodzaju potraw
129. dokonuje oceny organoleptycznej rosółu z makaronem, frytek z kotletem mielonym i surówką z młodej kapusty na podstawie schematów zawartych w podręczniku
130. wyjaśnia różnice między oceną organoleptyczną a analizą sensoryczną
131. charakteryzuje wyróżniki jakości potraw
132. 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
133. omawia różnice w planowaniu produkcji gastronomicznej w gastronomii zamkniętej i otwartej
134. opracowuje schematy procesów technologicznych na podstawie przepisów sporządzania potrawy
135. charakteryzuje techniki i dobór narzędzi, maszyn i urządzeń do produkcji potraw
136. interpretuje wady i zalety dań tradycyjnych i regionalnych
137. opracowuje nowe danie z kategorii: zupa, danie mięsne, danie wegetariańskie i deser
138. projektuje procesy technologiczne dla różnych rodzajów zakładów gastronomicznych, ustala receptury, uzasadnia dobór sprzętu, narzędzi i urządzeń
139. omawia cechy charakterystyczne jakości potraw i napojów
140. potrafi wskazać elementy wpływające na jakość usług gastronomicznych
141. dobiera różne urządzenia i maszyny w zależności od wielkości produkcji
142. proponuje wyposażenie w urządzenia gastronomiczne w zależności od profilu działalności gastronomicznej oraz w zależności od wielkości firmy gastronomicznej
143. opracowuje karty czynnościowe harmonogramy pracy dla jednej i dla dwóch osób na podstawie opisu przygotowywania różnych potraw i napojów
144. opracowuje projekt realizacji zamówienia na catering dla 40 osób zgodnie z danymi zawartymi w podręczniku
145. opisuje strefy bezpiecznych temperatur sporządzania potraw
146. projektuje system produkcji w barze żywieniowym, w ekskluzywnej restauracji oraz w firmie cateringowej
147. wskazuje wady i zalety różnych sprzętów używanych podczas obróbki termicznej
148. opracowuje schematy technologiczne z wykorzystaniem nazw różnych sposobów obróbki termicznej na podstawie różnych przepisów
149. porównuje zagęszczanie i wędzenie tradycyjne z zagęszczaniem i wędzeniem w kuchni molekularnej
150. przyporządkowuje rodzaj drewna do produktów poddawanych wędzeniu molekularnemu
151. porównuje gotowanie tradycyjne z gotowaniem w próżni
152. znajduje i analizuje przepisy kuchni molekularnej
153. wyjaśnia system przygotowywania posiłków metodą live cooking
154. uzasadnia dobór imprez, podczas których wykorzystuje się system live cooking
155. charakteryzuje rodzaje kontroli
156. umie znaleźć informacje dotyczące przeliczania jednostek objętości na jednostki wagowe
157. stosuje w praktyce zamianę jednostek objętości na jednostki wagowe
158. określa cel stosowania urządzeń do pomiaru ciśnienia w zakładzie gastronomicznym
159. określa parametry, które są badane za pomocą wzroku, smaku, słuchu, dotyku i węchu
160. opisuje zasady prawidłowej i obiektywnej oceny jakościowej sporządzanych dań
161. analizuje możliwe różnice w ocenie organoleptycznej tej samej potrawy dokonanej przez różne osoby