

Wymagania edukacyjne					
Przedmiot: Podstawy żywienia i gastronomii					
Klasa: I					
Szkoła: Technikum żywienia i usług gastronomicznych					
	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
Żywność i jej ocena	Uczeń potrafi : zdefiniować termin żywność, , towaroznawstwo, towar - potrafi sklasyfikować żywność ze względu na : pochodzenie produktu, skład chemiczny, - Wskazuje inne dziedziny nauki powiązane z towaroznawstwem - wie czym jest ocena organoleptyczna, sensoryczna - potrafi wskazać cechy oceny organoleptycznej, -wskazuje najważniejsze określenia w ocenie sensorycznej - Potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną i organoleptyczną	Uczeń: -zdefiniować termin żywność, , towaroznawstwo, towar , asortyment, sortyment, - Określa czym jest żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego, żywność szkodliwa dla człowieka - potrafi sklasyfikować żywność ze względu na : pochodzenie produktu, skład chemiczny, - Wskazuje inne dziedziny nauki powiązane z towaroznawstwem - wie czym jest ocena organoleptyczna, sensoryczna - potrafi wskazać cechy oceny organoleptycznej, -wskazuje najważniejsze określenia w ocenie sensorycznej	Uczeń potrafi: -zdefiniować termin żywność, , towaroznawstwo, towar , asortyment, sortyment, GMO, - Określa czym jest żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego, żywność szkodliwa dla człowieka - potrafi sklasyfikować żywność ze względu na : pochodzenie produktu, skład chemiczny, przetworzenie - Wskazuje inne dziedziny nauki powiązane z towaroznawstwem	Uczeń potrafi: -zdefiniować termin żywność, , towaroznawstwo, towar , asortyment, sortyment, GMO, - Określa czym jest żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego, żywność szkodliwa dla człowieka, środek zafałszowany, żywność zepsuta, żywność bezpieczna dla zdrowia - potrafi sklasyfikować żywność ze względu na : pochodzenie produktu, skład chemiczny, przetworzenie, stopień	Uczeń potrafi: -zdefiniować termin żywność, środek spożywczy, towaroznawstwo, towar , asortyment, sortyment, GMO, substancje dodatkowe - Określa czym jest żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego, żywność szkodliwa dla człowieka, środek zafałszowany, żywność zepsuta, żywność bezpieczna dla zdrowia - potrafi sklasyfikować żywność ze względu na : pochodzenie produktu, skład

		- wskazuje gdzie znajduje zastosowanie ocena sensoryczna - Potrafi wskazać rodzaje oceny towaroznawczej, zasady oraz potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną i organoleptyczną	- oraz wskazuje cele towaroznawstwa - wie czym jest ocena organoleptyczna, sensoryczna - potrafi wskazać cechy oceny organoleptycznej, -wskazuje najważniejsze określenia w ocenie sensorycznej - wskazuje gdzie znajduje zastosowanie ocena sensoryczna - Potrafi wskazać rodzaje oceny towaroznawczej, zasady oraz potrafi przeprowadzić ocenę sensoryczną i organoleptyczną i konsumencką	- przygotowania do spożycia, przydatność - Wskazuje inne dziedziny nauki powiązane z towaroznawstwem oraz wskazuje cele towaroznawstwa - wie czym jest ocena organoleptyczna, sensoryczna i konsumencka - potrafi wskazać cechy oceny organoleptycznej, -wskazuje najważniejsze określenia w ocenie sensorycznej - wskazuje gdzie znajduje zastosowanie ocena sensoryczna - Potrafi wskazać rodzaje oceny towaroznawczej, zasady oraz potrafi przeprowadzić wszystkie typy ocen towaroznawczych	- chemiczny, przetworzenie, stopień przygotowania do spożycia, przydatność - potrafi przedstawić podział substancji dodatkowych - Wskazuje inne dziedziny nauki powiązane z towaroznawstwem oraz wskazuje cele towaroznawstwa i działania wchodzące w jego zakres - wie czym jest ocena organoleptyczna, sensoryczna i konsumencka - potrafi wskazać cechy oceny organoleptycznej, -wskazuje najważniejsze określenia w ocenie sensorycznej - wskazuje gdzie znajduje zastosowanie ocena sensoryczna
--	--	---	--	--	---

					- Potrafi wskazać rodzaje oceny towaroznawczej ich charakterystykę oraz potrafi przeprowadzić wszystkie typy ocen towaroznawczych
Tłuszcze i substancje słodzące	Uczeń potrafi: - Podać definicje tłuszczu -Sklasyfikować tłuszcze według różnych kryteriów -Wymienia nieliczne właściwości tłuszczów. - potrafi podać zastosowanie wybranych rodzajów tłuszczów roślinnych. - wskazuje rodzaje tłuszczów roślinnych - Potrafi podać definicje tłuszczu zwierzęcego -Umie wymienić rodzaje tłuszczów zwierzęcych - Wymienia nieliczne przyczyny psucia się tłuszczów. -wskazuje niektóre zmiany jakie zachodzą w tłuszczu podczas jego rozkładu - Wymienia zastosowanie tłuszczu w gastronomii. - podaje definicje cukru, miodu	Uczeń potrafi: - Podać definicje tłuszczu -Sklasyfikować tłuszcze według różnych kryteriów -Podać niektóre właściwości tłuszczów. - potrafi podać zastosowanie wybranych rodzajów tłuszczów roślinnych. - wskazuje rodzaje tłuszczów roślinnych - wie czym są Kwasy nasycone w tłuszczach - Potrafi podać definicje tłuszczu zwierzęcego -Umie wymienić rodzaje tłuszczów zwierzęcych -Wyróżnia rodzaje masła. - wskazuje niektóre przyczyny psucia się tłuszczów. -wskazuje niektóre zmiany jakie zachodzą w	Uczeń potrafi: - Podać definicje tłuszczu -Sklasyfikować tłuszcze według różnych kryteriów -Podać właściwości tłuszczów. - potrafi scharakteryzować i podać zastosowanie wybranych rodzajów tłuszczów roślinnych. - wskazuje rodzaje tłuszczów roślinnych - wie czym są Kwasy nasycone w tłuszczach -Wymienia izomery kwasów tłuszczowych	Uczeń potrafi: - Podać definicje tłuszczu -Sklasyfikować tłuszcze według różnych kryteriów -Podać właściwości tłuszczów. - potrafi scharakteryzować i podać zastosowanie wybranych rodzajów tłuszczów roślinnych. - wskazuje rodzaje tłuszczów roślinnych utwardzonych i je charakteryzuje. - wie czym są Kwasy nasycone w tłuszczach -Definiuje izomery kwasów tłuszczowych cis i trans.	Uczeń potrafi: - Podać definicje tłuszczu -Sklasyfikować tłuszcze według różnych kryteriów -Podać właściwości tłuszczów. -Wie z jakich części rośliny otrzymuje się tłuszcz roślinny - potrafi scharakteryzować i podać zastosowanie wybranych rodzaje tłuszczów roślinnych. - dzieli tłuszcze roślinne w zależności od technologii produkcji. - wskazuje rodzaje tłuszczów roślinnych utwardzonych i je charakteryzuje.

	- Wymienia niektóre stopnie oczyszczenia cukru - potrafi dokonać podstawowego podziału miodu. -wymienia wybrane rodzaje miodów	tłuszczu podczas jego rozkładu - Wymienia zastosowanie w gastronomii. - podaje definicje cukru, miodu - Potrafi wskazać zdefiniować różnice pomiędzy cukrem białym a brązowym - Wymienia stopnie oczyszczenia cukru - potrafi dokonać podziału miodu. -wymienia wybrane rodzaje miodów -potrafi wymienić inne substancje słodzące występujące w gastronomii	- Potrafi podać definicje tłuszczu zwierzęcego -Umie wymienić i scharakteryzować rodzaje tłuszczów zwierzęcych -Wyróżnia rodzaje masła. - wskazuje niektóre przyczyny psucia się tłuszczów. -wskazuje niektóre zmiany jakie zachodzą w tłuszczu podczas jego rozkładu - Wymienia zasady doboru tłuszczów do potraw oraz jego zastosowanie w gastronomii. - podaje definicje cukru, miodu - Potrafi wskazać zdefiniować różnice pomiędzy cukrem białym a brązowym - Wymienia stopnie oczyszczenia cukru - potrafi dokonać podziału miodu.	- Potrafi podać definicje tłuszczu zwierzęcego -Umie wymienić i scharakteryzować rodzaje tłuszczów zwierzęcych -Wyróżnia rodzaje masła. - wymienia tłuszcze zwierząt morskich - wskazuje przyczyny psucia się tłuszczów. -wskazuje zmiany jakie zachodzą w tłuszczu podczas jego rozkładu - Wymienia zasady doboru tłuszczów do potraw oraz jego zastosowanie w gastronomii. - podaje definicje cukru, miodu, miodu sztucznego - Potrafi wskazać zdefiniować różnice pomiędzy cukrem białym a brązowym - Wymienia stopnie oczyszczenia cukru oraz stopnie granulacji i formę	- wie czym są Kwasy nasycone w tłuszczach -Definiuje izomery kwasów tłuszczowych cis i trans. - Potrafi podać definicje tłuszczu zwierzęcego -Umie wymienić i scharakteryzować rodzaje tłuszczów zwierzęcych -Wyróżnia rodzaje masła w zależności od ilości tłuszczu w skądzie. - wymienia tłuszcze zwierząt morskich - wskazuje i charakteryzuje przyczyny psucia się tłuszczów. - Wskazuje i krótko definiuje zmiany zachodzące w tłuszczach podczas przechowywania -wskazuje zmiany jakie zachodzą w tłuszczu podczas jego rozkładu oraz
--	--	--	---	---	---

			-wymienia i charakteryzuje wybrane rodzaje miodów -potrafi wymienić inne substancje słodzące występujące w gastronomii	- potrafi dokonać podziału miodu. - definiuje różnice pomiędzy miodem nektarowym i spadziowym -wymienia i charakteryzuje wybrane rodzaje miodów -potrafi wymienić inne substancje słodzące występujące w gastronomii	wskazuje od czego zależy szybkość ich zachodzenia. - Wymienia zasady doboru tłuszczów do potraw oraz jego zastosowanie w gastronomii. - podaje definicje cukru, miodu, melasy, miodu sztucznego - Potrafi wskazać zdefiniować różnice pomiędzy cukrem białym a brązowym - Wymienia stopnie oczyszczenia cukru oraz stopnie granulacji i formę - potrafi dokonać podziału miodu. - definiuje różnice pomiędzy miodem nektarowym i spadziowym -wymienia i charakteryzuje wybrane rodzaje miodów -potrafi wymienić inne substancje słodzące
--	--	--	---	---	--

					występujące w gastronomii oraz je charakteryzuje.
Przyprawy, zioła oraz dodatki do żywności.	Uczeń potrafi: - wymienić niektóre zasady stosowania dodatków do żywności - wymienić niektóre dodatki do żywności - potrafi krótko scharakteryzować dodatki takie jak żelatyna i agar - Zna niektóre zasady dobierania dodatków do żywności w odniesieniu do przygotowywanej potrawy -Definiuje pojęcie przyprawy -Wymienia części rośliny z których otrzymuje się przyprawy a także wskazuje niektóre ich przykłady - rozpoznaje charakteryzuje oraz podaje zastosowanie niektórych przypraw i ziół - Zna nieliczne zasad dodawania przypraw do potraw - Definiuje pojęcie mieszanki przypraw, koncentratu przypraw	Uczeń potrafi: - wymienić zasady stosowania dodatków do żywności - wymienić dodatki do żywności - potrafi krótko scharakteryzować dodatki takie jak żelatyna i agar - charakteryzuje krótko dodatki spulchniające chemiczne i biologiczne - Zna niektóre zasady dobierania dodatków do żywności w odniesieniu do przygotowywanej potrawy -Definiuje pojęcie przyprawy -Wymienia części rośliny z których otrzymuje się przyprawy a także wskazuje niektóre ich przykłady krajowe i zagraniczne. - rozpoznaje charakteryzuje oraz	Uczeń potrafi: - wymienić zasady stosowania dodatków do żywności - wymienić dodatki do żywności - potrafi krótko scharakteryzować dodatki takie jak żelatyna i agar - charakteryzuje krótko dodatki spulchniające chemiczne i biologiczne - Zna połowę zasady dobierania dodatków do żywności w odniesieniu do przygotowywanej potrawy -Definiuje pojęcie przyprawy -Wymienia części rośliny z których otrzymuje się	Uczeń potrafi: - wymienić zasady stosowania dodatków do żywności -Określić cele stosowania dodatków do żywności - wymienić dodatki do żywności - potrafi scharakteryzować dodatki takie jak żelatyna i agar - charakteryzuje dodatki spulchniające chemiczne i biologiczne - Zna zasady dobierania dodatków do żywności w odniesieniu do przygotowywanej potrawy	Uczeń potrafi: - wymienić zasady stosowania dodatków do żywności -Określić cele stosowania dodatków do żywności - wymienić dodatki do żywności i określić ich funkcje - potrafi scharakteryzować dodatki takie jak żelatyna i agar - charakteryzuje dodatki spulchniające chemiczne i biologiczne - Zna zasady dobierania dodatków do żywności w odniesieniu do przygotowywanej potrawy

	- wymienia mieszanki przypraw - wymienia i koncentraty przypraw - Potrafi wymienić różne rodzaje soli, musztardy i octu	podaje zastosowanie połowy przypraw i ziół - Zna nieliczne zasad dodawania przypraw do potraw - Potrafi dopasować kompozycje przypraw do danego produktu. - Definiuje pojęcie mieszanki przypraw, koncentratu przypraw - wymienia i charakteryzuje krótko podane mieszanki przypraw - wymienia i charakteryzuje krótko podane koncentraty przypraw - Potrafi wymienić różne rodzaje soli, musztardy i octu	przyprawy a także wskazuje ich przykłady krajowe i zagraniczne. - rozpoznaje charakteryzuje oraz podaje zastosowanie większości przypraw i ziół - Zna większość zasad dodawania przypraw do potraw - Potrafi dopasować kompozycje przypraw do danego produktu. - Definiuje pojęcie mieszanki przypraw, koncentratu przypraw - wymienia i charakteryzuje krótko podane mieszanki przypraw - wymienia i charakteryzuje krótko podane koncentraty przypraw - Potrafi wymienić różne rodzaje soli, musztardy i octu	-Definiuje pojęcie przyprawy -Wymienia części rośliny z których otrzymuje się przyprawy a także wskazuje ich przykłady zarówno krajowe jak i zagraniczne. -Wymienia i charakteryzuje związki chemiczne znajdujące się w przyprawach - rozpoznaje charakteryzuje oraz podaje zastosowanie przypraw i ziół - Zna większość zasad dodawania przypraw do potraw - Potrafi dopasować kompozycje przypraw do danego produktu. - Definiuje pojęcie mieszanki przypraw, koncentratu przypraw - wymienia i charakteryzuje podane mieszanki	-Definiuje pojęcie przyprawy -Wymienia części rośliny z których otrzymuje się przyprawy a także wskazuje ich przykłady zarówno krajowe jak i zagraniczne. -Wymienia i charakteryzuje związki chemiczne znajdujące się w przyprawach a które odpowiadają za ich smak. - rozpoznaje charakteryzuje oraz podaje zastopowanie przypraw i ziół - potrafi podać właściwości zdrowotne przypraw - Zna wszystkie zasady dodawania przypraw do potraw - Potrafi dopasować kompozycje przypraw do danego produktu.
--	---	--	--	--	--

			oraz je krótko scharakteryzować	przypraw oraz wskazuje zastosowanie - wymienia i charakteryzuje podane koncentraty przypraw oraz wskazuje zastosowanie - Potrafi wymienić różne rodzaje soli, musztardy i octu oraz je krótko scharakteryzować	- Definiuje pojęcie mieszanki przypraw, koncentratu przypraw - wymienia i charakteryzuje podane mieszanki przypraw oraz wskazuje zastosowanie - wymienia i charakteryzuje podane koncentraty przypraw oraz wskazuje zastosowanie - Potrafi wymienić różne rodzaje soli, musztardy i octu oraz je krótko scharakteryzować - Potrafi określić gdzie nie stosuje się substancji dodatkowych.
Racjonalne wykorzystanie surowców oraz przechowywanie i utrwalania żywności	Uczeń potrafi: - wie czym jest racjonalne wykorzystanie produktów -Zna niektóre zalecenia dotyczące rozmieszczenia produktów w magazynie w celu ograniczenia ich strat	Uczeń potrafi: - wie czym jest racjonalne wykorzystanie produktów -Zna część zaleceń dotyczące rozmieszczenia	Uczeń potrafi: - wie czym jest racjonalne wykorzystanie produktów -Zna zalecenia dotyczące	Uczeń potrafi: - wie czym jest racjonalne wykorzystanie produktów -Zna zalecenia dotyczące	Uczeń potrafi: - wie czym jest racjonalne wykorzystanie produktów -Zna zalecenia dotyczące

	-Potrafi rozwinąć skrót FIFO (first in first out) i określić czego dotyczy. - Potrafi wymienić niektóre jakie czynniki należy brać pod uwagę aby odpowiednio przechowywać żywność - Zna niektóre zasady odpowiedniego przeprowadzania obróbki wstępnej aby racjonalnie wykorzystywać produkty - Potrafi wymienić sposoby poprawnego rozmrażania produktów. - Potrafi podać definicje przechowywania -Zna niektóre zasady obowiązujących podczas przechowywania produktów spożywczych -Wymienia niektóre zmiany zachodzące w produktach w trakcie ich przechowywania. -wymienia Metody fizycznego utrwalania produktów. -wymienia Metody chemicznego utrwalania produktów. -wymienia niektóre Metody biologiczne utrwalania produktów	produktów w magazynie w celu ograniczenia ich start -Potrafi rozwinąć skrót FIFO (first in first out) oraz go zdefiniować - Potrafi określić jakie czynniki należy brać pod uwagę aby odpowiednio przechowywać żywność - Zna niektóre zasady odpowiedniego przeprowadzania obróbki wstępnej aby racjonalnie wykorzystywać produkty - Potrafi wymienić sposoby poprawnego rozmrażania produktów. - Potrafi podać definicje przechowywania -Zna większość zasad obowiązujących podczas przechowywania produktów spożywczych -zna pojęcie łańcucha chłodniczego -Wymienia część zmian zachodzących w produktach w trakcie ich przechowywania. -wymienia oraz krótko opisuje część	rozmieszczenia produktów w magazynie w celu ograniczenia ich start -Potrafi rozwinąć skrót FIFO (first in first out) oraz go zdefiniować - Potrafi określić jakie czynniki należy brać pod uwagę aby odpowiednio przechowywać żywność - Zna zasady odpowiedniego przeprowadzania obróbki wstępnej aby racjonalnie wykorzystywać produkty - Potrafi wymienić sposoby poprawnego rozmrażania produktów. - Zna procedury mające ograniczyć starty podczas przeprowadzania procesu	rozmieszczenia produktów w magazynie w celu ograniczenia ich start -Potrafi rozwinąć skrót FIFO (first in first out) oraz go zdefiniować - Potrafi określić jakie czynniki należy brać pod uwagę aby odpowiednio przechowywać żywność - Zna zasady odpowiedniego przeprowadzania obróbki wstępnej aby racjonalnie wykorzystywać produkty - Potrafi wymienić sposoby poprawnego rozmrażania produktów. - zna i charakteryzuje procedury mające ograniczyć starty podczas przeprowadzania	rozmieszczenia produktów w magazynie w celu ograniczenia ich start -Potrafi rozwinąć skrót FIFO (first in first out) oraz go zdefiniować - Potrafi określić jakie czynniki należy brać pod uwagę aby odpowiednio przechowywać żywność - Zna zasady odpowiedniego przeprowadzania obróbki wstępnej aby racjonalnie wykorzystywać produkty - Potrafi wymienić sposoby poprawnego rozmrażania produktów. - zna i charakteryzuje procedury mające ograniczyć starty podczas przeprowadzania
--	--	---	---	--	--

	-Definiuje pojęcie pakowania -Wymienia niektóre zmiany zachodzące w żywności na skutek utrwalania. - Definiuje niektóre pojęcia : proces produkcyjny, proces technologiczny, operacja jednostkowa, proces jednostkowy, surowiec, produkt, półprodukt, schemat procesu, potrawa, posiłek -Wymienia niektóre cele obróbki technologicznej - wymienia etapy obróbki brudnej i krótko opisuje - definiuje etap obróbki czystej wymienia niektóre operacje -określa niektóre zmiany jakie mogą zachodzić na skutek działań obróbki wstępnej - Definiuje obróbkę cieplną -Wymienia metody obróbki cieplnej -Definiuje proces gotowania -Definiuje pojęcie smażenia -Definiuje pojęcie duszenia -Definiuje pojęcie pieczenia - Potrafi opisać czym jest metoda Sous vide, - Zna niektóre zasady Organizacji stanowiska pracy	Metody fizycznego utrwalania produktów. -wymienia i krótko opisuje niektóre Metody chemicznego utrwalania produktów. -wymienia i krótko charakteryzuje niektóre Metody biologiczne utrwalania produktów -Definiuje pojęcie pakowania -Wymienia niektóre zmiany zachodzące w żywności na skutek utrwalania. - Definiuje niektóre pojęcia : proces produkcyjny, proces technologiczny, operacja jednostkowa, proces jednostkowy, surowiec, produkt, półprodukt, schemat procesu, potrawa, posiłek -Wymienia niektóre cele obróbki technologicznej - wymienia etapy obróbki brudnej w kolejności i krótko charakteryzuje. - definiuje etap obróbki czystej wymienia niektóre operacje	technologicznego i przetwarzania - Potrafi podać definicje przechowywania oraz wskazać cele przechowywania -wymienia czynniki wpływające na trwałość produktów. -Zna większość zasad obowiązujących podczas przechowywania produktów spożywczych -zna pojęcie łańcucha chłodniczego -Wymienia zmiany zachodzące w produktach w trakcie ich przechowywania. -wymienia i Metody fizycznego utrwalania produktów. -wymienia Metody chemicznego	procesu technologicznego i przetwarzania - Potrafi podać definicje przechowywania oraz wskazać cele przechowywania -wymienia czynniki wpływające na trwałość produktów. -Zna większość zasad obowiązujących podczas przechowywania produktów spożywczych -zna pojęcie łańcucha chłodniczego -Wymienia i charakteryzuje zmiany zachodzące w produktach w trakcie ich przechowywania. -wymienia i krótko charakteryzuje wszystkie Metody fizycznego utrwalania produktów.	procesu technologicznego i przetwarzania - Potrafi podać definicje przechowywania oraz wskazać cele przechowywania -wymienia charakteryzuje czynniki wpływające na trwałość produktów. -Zna wszystkie zasady obowiązujące podczas przechowywania produktów spożywczych -zna pojęcie łańcucha chłodniczego oraz zna skutki jego przzerwania. - Wymienia produkty których nie wolno magazynować -Wymienia charakteryzuje zmiany zachodzące w produktach w trakcie ich przechowywania.
--	---	--	--	---	---

	czyt. Zasada mise an place- wszystko na miejscu. -Zna niektóre zasady oraz przykładów dekorowania oraz wydawania potraw.	-określa niektóre zmiany jakie mogą zachodzić na skutek działań obróbki wstępnej - Definiuje zjawisko osmozy - Definiuje obróbkę cieplną oraz wymienia metody przekazywania ciepła -Wymienia metody obróbki cieplnej -Definiuje i wymienia sposoby gotowania -Definiuje pojęcia smażenia charakteryzuje i wymienia różne typy smażenia. -Definiuje pojęcie duszenia -Definiuje pojęcie pieczenia -Wymienia w część zmian korzystne i niekorzystne zachodzące w żywności na skutek obróbki cieplnej. - Potrafi opisać czym jest metoda Sous vide, wymienić część jej zalety - Zna pojęcie kuchni molekularnej oraz	utrwalania produktów. -wymienia Metody biologiczne utrwalania produktów -Definiuje pojęcie pakowania oraz wymienia metody pakowania. -Wymienia zmiany zachodzące w żywności na skutek utrwalania. - Definiuje większość pojęć : proces produkcyjny, proces technologiczny, operacja jednostkowa, proces jednostkowy, surowiec, produkt, półprodukt, schemat procesu, potrawa, posiłek -Wymienia cele obróbki technologicznej -określa cele obróbki wstępnej brudnej, wymienia	-wymienia i krótko charakteryzuje wszystkie Metody chemicznego utrwalania produktów. - wymienia środki konserwujące -wymienia i krótko charakteryzuje wszystkie Metody biologiczne utrwalania produktów -Definiuje pojęcie pakowania oraz wymienia metody pakowania. -Wymienia zmiany zachodzące w żywności na skutek utrwalania. - Definiuje większość pojęć : proces produkcyjny, proces technologiczny, operacja jednostkowa, proces jednostkowy, surowiec, produkt, półprodukt, schemat	- potrafi określić sposób przechowania konkretnych grup produktów. -wymienia i charakteryzuje wszystkie Metody fizycznego utrwalania produktów. -wymienia i charakteryzuje wszystkie Metody chemicznego utrwalania produktów. - wymienia środki konserwujące -wymienia i charakteryzuje wszystkie Metody biologiczne utrwalania produktów -Definiuje pojęcie pakowania oraz wymienia i charakteryzuje metody pakowania. -Wymienia i krótko charakteryzuje
--	---	--	--	--	--

		wymienić kilka jej cechy charakterystycznych - Zna niektóre zasady Organizacji stanowiska pracy czyt. Zasada mise an place- wszystko na miejscu. -Zna część zasady oraz przykładów dekorowania oraz wydawania potraw.	je w kolejności krótko charakteryzuje. - definiuje etap obróbki czystej wymienia większość operacji -określa niektóre zmiany jakie mogą zachodzić na skutek działań obróbki wstępnej - Wymienia niektóre sposoby ograniczania start składników odżywczych -Zna rodzaje i definiuje zjawisko osmozy - Definiuje obróbkę cieplną oraz wymienia metody przekazywania ciepła -Wymienia metody obróbki cieplnej -Definiuje i wymienia sposoby gotowania -Definiuje pojęcia smażenia charakteryzuje i	procesu, potrawa, posiłek -Wymienia cele obróbki technologicznej -określa cele obróbki wstępnej brudnej, wymienia je w kolejności i charakteryzuje. - definiuje etap obróbki czystej wymienia większość operacje i charakteryzuje krótko -określa niektóre zmiany jakie mogą zachodzić na skutek działań obróbki wstępnej - Wymienia niektóre sposoby ograniczania start składników odżywczych -Zna rodzaje i definiuje zjawisko osmozy - Definiuje obróbkę cieplną oraz wymienia i charakteryzuje	zmiany zachodzące w żywności na skutek utrwalania. - Definiuje pojęcia : proces produkcyjny, proces technologiczny, operacja jednostkowa, proces jednostkowy, surowiec, produkt, półprodukt, schemat procesu, potrawa, posiłek -Wymienia cele obróbki technologicznej -określa cele obróbki wstępnej brudnej, wymienia je w kolejności i charakteryzuje. - definiuje etap obróbki czystej wymienia operacje i charakteryzuje krótko -określa zmiany jakie mogą zachodzić na skutek działań obróbki wstępnej - Wymienia sposoby ograniczania start
--	--	---	---	---	---

			wymienia różne typy smażenia. -Definiuje pojęcie duszenia -Definiuje pojęcie pieczenia -Potrafi wyjaśnić na czym polega reakcja Maillarda -Wymienia wczesć zmian korzystne i niekorzystne zachodzące w żywności na skutek obróbki cieplnej. - Potrafi opisać czym jest metoda Sous vide, wymienić część jej zalety - Zna pojęcie kuchni molekularnej oraz wymienić kilka jej cechy charakterystycznych - Zna zasady Organizacji stanowiska pracy czyt. Zasada mise an place- wszystko na miejscu. -Zna część zasady oraz przykładów	sposoby przekazywania ciepła -Wymienia metody obróbki cieplnej -Definiuje i wymienia sposoby gotowania -Definiuje pojęcia smażenia charakteryzuje i wymienia różne typy smażenia. -Definiuje pojęcie duszenia -Definiuje pojęcie pieczenia -Potrafi wyjaśnić na czym polega reakcja Maillarda -Potrafi wyjaśnić na czym polega obróbka cieplna przy użyciu mikrofal -Wymienia większość zmian korzystne i niekorzystne zachodzące w żywności na skutek obróbki cieplnej. - Potrafi opisać czym jest metoda Sous	składników odżywczych -Zna rodzaje i definiuje zjawisko osmozy - Definiuje obróbkę cieplną oraz wymienia i charakteryzuje sposoby przekazywania ciepła -Wymienia metody obróbki cieplnej -definiuje i wymienia sposoby gotowania -Definiuje pojęcia smażenia charakteryzuje i wymienia różne typy smażenia. -Definiuje pojęcie duszenia -Definiuje pojęcie pieczenia -Potrafi wyjaśnić na czym polega reakcja Maillarda -Wyróżnia sposoby grillowania -Potrafi wyjaśnić na czym polega
--	--	--	---	---	---

			dekorowania oraz wydawania potraw.	vide, wymienić jej zalety - Zna pojęcie kuchni molekularnej oraz wymienić jej cechy charakterystyczne. - Zna zasady Organizacji stanowiska pracy czyt. Zasada mise an place- wszystko na miejscu. -Zna zasady oraz przykłady dekorowania oraz wydawania potraw.	obróbka cieplna przy użyciu mikrofal -Wymienia zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w żywności na skutek obróbki cieplnej. - Potrafi opisać czym jest metoda Sous vide, wymienić jej zalety - Zna pojęcie kuchni molekularnej oraz wymienić jej cechy charakterystyczne. - Zna i zasady Organizacji stanowiska pracy czyt. Zasada mise an place- wszystko na miejscu. -Zna zasady oraz przykłady dekorowania oraz wydawania potraw.
Warzywa	Uczeń potrafi : - Podać definicje warzyw i podać ich podziały ;na okres wegetacji, trwałość, sposób	Uczeń potrafi : - Podać definicje warzyw i podać ich podziały ;na okres wegetacji,	Uczeń potrafi : - Podać definicje warzyw i podać ich podziały ;na okres	Uczeń potrafi : - Podać definicje warzyw i podać ich podziały ;na okres	Uczeń potrafi : - Podać definicje warzyw i podać ich podziały ;na okres

	przetworzenia, przydatność kulinarną - Wymienia wszystkie grupy warzyw : *korzeniowe *rzepowate *cebulowe *owocowe *kapustne *liściowe * strączkowe *inne Podaje przykłady warzyw z każdej grupy oraz zastosowanie. - Potrafi wymienić niektóre czynniki mające wpływ na skład chemiczny warzyw - Wymienia niektóre składniki odżywcze występujące w warzywach - określa czym są przetwory z warzyw -Wymienia przetwory warzywne -Charakteryzuje niektóre przetwory warzywne. - Wymienia etapy obróbki wstępnej warzyw Charakteryzuje krótko poszczególne etapy obróbki wstępnej	trwałość, sposób przetworzenia, przydatność kulinarną - Wymienia wszystkie grupy warzyw : *korzeniowe *rzepowate *cebulowe *owocowe *kapustne *liściowe * strączkowe *inne Podaje przykłady warzyw z każdej grupy oraz zastosowanie. - Potrafi określić jakie czynniki mają wpływ na skład chemiczny warzyw - Wymienia niektóre składniki odżywcze występujące w warzywach - określa czym są przetwory z warzyw -Wymienia przetwory warzywne -Charakteryzuje wybrane przetwory warzywne. - Wymienia etapy obróbki wstępnej warzyw	wegetacji, trwałość, sposób przetworzenia, przydatność kulinarną - Wymienia wszystkie grupy warzyw : *korzeniowe *rzepowate *cebulowe *owocowe *kapustne *liściowe * strączkowe *inne Podaje krótką charakterystykę każdego warzywa oraz zastosowanie. - Potrafi określić jakie czynniki mają wpływ na skład chemiczny warzyw - Wymienia i krótko charakteryzuje składniki odżywcze występujące w warzywach - określa czym są przetwory z warzyw	wegetacji, trwałość, sposób przetworzenia, przydatność kulinarną -wyróżnia grupy warzyw - Definiuje wszystkie grupy warzyw : *korzeniowe *rzepowate *cebulowe *owocowe *kapustne *liściowe * strączkowe *inne Podaje ich krótką charakterystykę każdego warzywa oraz zastosowanie. - Potrafi określić niektóre czynniki jakie mają wpływ na skład chemiczny warzyw - Wymienia i krótko charakteryzuje składniki odżywcze występujące w warzywach - określa czym są przetwory z warzyw	wegetacji, trwałość, sposób przetworzenia, przydatność kulinarną -wyróżnia grupy warzyw - Definiuje wszystkie grupy warzyw : *korzeniowe *rzepowate *cebulowe *owocowe *kapustne *liściowe * strączkowe *inne Podaje charakterystykę każdego warzywa oraz zastosowanie. - Potrafi określić jakie czynniki mają wpływ na skład chemiczny warzyw - Wymienia i krótko charakteryzuje składniki odżywcze występujące w warzywach - określa czym są przetwory z warzyw
--	--	--	--	--	--

	- Wymienia techniki krojenia warzyw nożem -wymienia i określa niektóre sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od przeznaczenia - Wymienia niektóre zasady gotowania warzyw - Wymienia przykłady asortymentu potraw z warzyw -Zna niektóre zasady surówek -Zna zasady sporządzania sałatek -Wymienia nieliczne zmiany zachodzących w warzywach na skutek obróbki cieplnej.	Charakteryzuje poszczególne etapy obróbki wstępnej - Wymienia i opisuje techniki krojenia warzyw nożem -wymienia i określa niektóre sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od przeznaczenia - Wymienia niektóre zasady gotowania warzyw - Wymienia asortyment potraw z warzyw -Zna zasady sporządzania oraz porcjowania surówek -Zna zasady sporządzania sałatek -Wymienia większość zmian zachodzących w warzywach na skutek obróbki cieplnej.	-Wymienia przetwory warzywne -Charakteryzuje wybrane przetwory warzywne. - Wymienia etapy obróbki wstępnej warzyw - Charakteryzuje poszczególne etapy obróbki wstępnej - Wymienia i opisuje techniki krojenia warzyw nożem -wymienia i określa większość sposobów rozdrabniania warzyw w zależności od przeznaczenia - Wymienia większość zasad gotowania warzyw - Wymienia asortyment potraw z warzyw -Zna zasady sporządzania oraz porcjowania surówek	-Wymienia przetwory warzywne dzieląc je na 2 kategorie : o niskim stopniu przetworzenia i znaczącym stopniu przetworzenia -Charakteryzuje krótko wybrane przetwory warzywne. - Wymienia etapy obróbki wstępnej warzyw - Charakteryzuje poszczególne etapy obróbki wstępnej - Wymienia i opisuje techniki krojenia warzyw nożem -wymienia i określa sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od przeznaczenia - Wymienia większość zasad gotowania warzyw -Potrafi dobrać czas i warunki gotowania ze względu na	-Wymienia przetwory warzywne dzieląc je na 2 kategorie : o niskim stopniu przetworzenia i znaczącym stopniu przetworzenia -Charakteryzuje wybrane przetwory warzywne. - Wymienia etapy obróbki wstępnej warzyw - Charakteryzuje poszczególne etapy obróbki wstępnej - Wymienia i opisuje techniki krojenia warzyw nożem -wymienia i określa sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od przeznaczenia - Wymienia wszystkie zasady gotowania warzyw -Potrafi dobrać czas i warunki gotowania ze względu na obecność barwników.
--	--	---	--	---	---

			-Zna zasady sporządzania sałatek -Wymienia większość zmian zachodzących w warzywach na skutek obróbki cieplnej.	obecność barwników. - Wymienia asortyment potraw z warzyw -Zna zasady sporządzania oraz porcjowania surówek -Zna zasady sporządzania sałatek -Wymienia większość zmian zachodzących w warzywach na skutek obróbki cieplnej.	- Wymienia asortyment potraw z warzyw -Zna zasady sporządzania oraz porcjowania surówek -Zna zasady sporządzania sałatek -Wymienia zmiany zachodzące w warzywach na skutek obróbki cieplnej.
--	--	--	--	---	---