

Wymagania edukacyjne

Przedmiot: Podstawy Żywienia i Gastronomii

Klasa 3

Technikum

Tematyka/Dział	ocena				
	dopuszczający	dostateczny	dobry	Bardzo dobry	celujący
Mięso zwierząt rzeźnych i dzicyzny.	Uczeń -Definiuje pojęcie trzoda chlewna bydło dzicyzna. -Dokonuje ubogiej charakterystyki towaru poznawczej, mięsa i podrobów. -Wymienia niektóre cechy wpływające na skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa. -Definiuje podroby i wymienia przykłady podrobów. - Rozwija skrót Mom -Krótco opisuje proces dojrzewania mięsa. -Wymień etapy przemian poubojowych. -Definiuje pojęcie tuszy. - Wymienia różne podziały tuszy. -Wyróżnia i charakteryzuje krótko różne elementy pół tuszy wieprzowej i wołowej.	Uczeń: Definiuje pojęcie trzoda chlewna bydło dzicyzna. -Wymienia inne zwierzęta hodowlane. -Dokonuje krótkiej charakterystyki Towar poznawczej mięsa i podrobów. -Wymienia czynniki, od których zależy skład chemiczny mięsa i podrobów. -Definiuje podroby i produkty uboczne. -Wskazuje rodzaje podrobów. -Rozwija skrót Mom. - Wymienia cechy organoleptyczne mięsa. -Definiuje proces dojrzewania mięsa. -Wymienia etapy przemian poubojowych.	Uczeń.: -Definiuje pojęcie trzoda chlewna bydło dzicyzna. -Wymienia inne zwierzęta hodowlane. -Wymienia rodzaje badań poubojowych. -Proponuje krótkiej charakterystyki mięsa i podrobów poubojowych. -Wymienia czynniki mające wpływ na skład chemiczny i wartość odżywcą mięsa. -Krótco opisuje składniki odżywcze występujące w mięsie. -Definiuje skrót mom.	Uczeń.: -Definiuje pojęcie trzoda chlewna bydło dzicyzna. -Wymienia inne zwierzęta hodowlane. -Wymienia rodzaje mięsa poddawane badaniu weterynaryjnemu. -Rozróżnia rodzaje pieczęci weterynaryjnych. -Wymienia i krótko opisuje badania poubojowe. -Dokonuje szczegółowej Charakterystyki mięsa i podrobów. - Wymienia jakie czynniki Mają wpływ na skład chemiczny i wartość odżywcą mięsa.	Uczeń: -Definiuje pojęcie trzody chlewnej, Bydło, Dzicyzna. -Inne zwierzęta hodowlane. -Wymienia i jakie rodzaje mięsa podaje się badaniu weterynaryjnemu -Rozróżnia rodzaje pieczęci do znakowania mięsa. -Wymienia i krótko opisuje badania poubojowe. -Dokonuje szczegółowej Charakterystyki mięsa i podrobów. - Wymienia jakie czynniki Mają wpływ na skład chemiczny i wartość odżywcą mięsa.

	- Wymienia ich krótko charakteryzuje niektóre przetwory mięsne. -Wymień etapy obróbki wstępnej mięsa i podrobów. -Wymienia podstawowe składniki marynat. -Wyróżnia niektóre etapy obróbki wstępnej wybranych rodzajów podrobów. -Wymienia i krótko opisuje asortyment potraw gotowanych. -Krótko opisuje potrawy smażone z mięsa. -Rozróżnia potrawy mięsne, smażone po angielsku od mięsa smażonego saute -Podaje przykłady mięs smażonych panierowanych. - Wymieniam niektóry asortyment potraw duszonych w drobnych kawałkach, jednoporcjowy wieloporcjowy -Charakteryzuje krótko potrawy z mięs pieczonych. -Wymienia niektóre potrawy z podrobów. -Pobieżnie charakteryzuje mięsną masę mieloną i	-Definiuje pojęcie tuszy. Dokonuje prawidłowego podziału tuszy. -Potrafi wymienić większość elementów półtusze wieprzowej i wołowej. -Charakteryzuje poprawnie znane elementy, półtusze Wieprzowej i wołowej. -Wymienia i krótko opisuje znane przetwory mięsne. -Wymienia etapy obróbki wstępnej mięsa Oraz dokonuje ich krótkiego opisu. -Wymienia składniki marynat. -Wymienia etapy obróbki wstępnej i niektórych rodzajów podrobów. -Krótko charakteryzuje obróbkę wstępną dziczyzny. -Charakteryzuje krótko i wymienia asortyment potraw gotowanych. - Charakteryzuje potrawy smażone z	-Podaje przykłady przeznaczenia kulinarnych surowców rzeźnych Ubocznych. -Wymienia cechy organoleptyczne wpływające na jakość mięsa. -Ocena jakość mięsa dziczyzny. -Krótko opisuje proces dojrzewania mięsa. - Krótko opisuje przemiany po ubojowe mięsa. -Definiuje pojęcie tuszy. -Dokonuje podziału tuszy oraz sposobu jej otrzymania. -Potrafi dokonać prawidłowego rozbioru półtusze Wieprzowej i Wołowej. - Charakteryzuje większość elementów półtusze	-wymienia białka znajdujące się w tkance mięśniowej mięsa. - Opisuje składniki odżywcze występujące w mięsie. -Przedstawia przeznaczenie kulinarne rzeźnych surowców ubocznych. -Definiuje skrót Mom - - Charakteryzuje cechy organoleptyczne wpływające na jakość mięsa. -Ocena jakość mięsa dziczyzny. -Opisuje proces dojrzewania mięsa. -Opisuje przemiany u bojowe mięsa. -Definiuje pojęcie tuszy. -Potrafi dokonać podziału tuszy oraz sposób jej otrzymania.	- wymienia białka Znajdujące się w tkance mięśniowej. -Opisuje składniki odżywcze występujące w mięsie. -Definiuje podroby i dzieli. -Wskazuje przeznaczenie kulinarne rzeźnych surowców ubocznych. -Definiuje skrót mom. -Szczegółowo Charakteryzuje cechy organoleptyczne wpływające na jakość mięsa. -Wymienia Wymagania systemu QAFP -Wymienia wymagania systemu PQS -Ocena jakość mięsa dziczyzny. -Szczegółowo opisuje proces dojrzewania mięsa.
--	---	--	--	--	---

	ogólnie wymienia jej składniki. -Wymień niektóre potrawy z mięsnej masy mielonej. -Wymienia niektóre zmiany zachodzące w mięsie, w zależności od rodzaju obróbki cieplnej.	mięsa. Rozróżnia mięso smażone po angielsku Od mięsa Smażonego saute. -Wymienia nazwy stopni Wysmażenia. -Rozróżnia mięsa, smażone, panierowane: Po wiedeńsku, panierowane panierowane podwójnie. -Wymienia niektóre przykłady asortymentu potraw smażonych. -Definiuje mięsa duszone. Wymień niektóre przykłady asortymentu potraw duszonych. -Krótko charakteryzuje rodzaje potraw z mięs pieczonych. -Dzieli podroby na 3 klasy przydatności kulinarnej. -Wymienia składniki mięsnej masy mielonej. Oraz krótko opisuje proces przygotowania. -Wymienia niektóre potrawy z mięsnej masy mielonej.	wieprzowej i wołowej. -Wymienia i charakteryzuje krótko przetwory mięsne. -Podaje zastosowanie przetworów mięsnych. -Wymienia etapy obróbki wstępnej mięsa i procesy dodatkowe. -Opisuje krótko wszystkie etapy obróbki wstępnej. -Wymienia składniki marynat. -Wymienia wszystkie podroby. Oraz Opisuje krótko etapy obróbki wstępnej. - Opisuje krótko Obróbkę wstępną dziczyzny. -I krótko charakteryzuje potrawy gotowane z mięsa. - Krótko charakteryzuje	-Potrafi dokonać prawidłowego rozbioru tuszy wieprzowej, wołowej, Jagnięcej i cielęcej. -Potrafi scharakteryzować poszczególne elementy wszystkich półtuszy. -Wymienia i charakteryzuje przetwory mięsne. -Podaje zastosowanie i opisuje przetwory mięsne. -Wymienia i opisuje parametry procesów technologicznych przed obróbką wstępną mięsa. -Wymienia etapy obróbki wstępnej mięsa oraz zabiegi dodatkowe. -Opisuje wszystkie etapy obróbki wstępnej.	-Opisuje ich Charakteryzuje przemiany u bojowe mięsa. -Definiuje pojęcie tuszy. -Potrafi dokonać podziału tuszy oraz sposób jej otrzymania. -Potrafi dokonać prawidłowego rozbioru tuszy wieprzowej, wołowej, Jagnięcej, cielęcej. - Potrafi scharakteryzować poszczególne elementy wszystkich półtuszy. -Wymienia ich charakteryzuje szczegółowo przetwory mięsne. -Podaje zastosowanie i charakterystykę przetworów mięsnych. -Wymienia i opisuje parametry procesów technologicznych
--	---	--	--	--	--

		-Wymienia niektóre przemiany fizyko chemiczne zachodzące pod wpływem ogrzewania w zależności od zakresu temperatury. -Wymienia niektóre zmiany zachodzące podczas gotowania, smażenia duszenia oraz pieczenia.	potrawy smażone z mięsa. - Wyróżnia mięsa smażone. Saute -Za krótko opisuje mięsa Smażone po angielsku i wymienia kilka stopni wysmażenia. -Za krótko opisuje mięso smażone, panierowane na różne sposoby. -Krótko charakteryzuje potrawy mięsne duszone. Wymienia asortyment potraw duszonych W drobnych kawałkach, Jedno porcjowych i wiele porcjowych. Charakteryzuje krótko mięsa pieczone. -Krótko opisuje rodzaje obróbki cieplnej dziczyzny. -Dzieli podroby ze względu na	-Wymienia składniki marynat oraz efekty ich stosowania. -Wymienia podroby i podaje etapy obróbki wstępnej wraz z charakterystyką. - Charakteryzuje obróbkę wstępną dziczyzny. -Wymienia cechy surowca, jakie należy wziąć pod uwagę wybierając mięso do obróbki cieplnej. -Wymienia ich charakteryzuje potrawy gotowane z mięsa. -Charakteryzuje proces smażenia mięsa. -Wyróżnia różne sposoby smażenia mięsa. -Opisuje mięso smażone saute -Opisuje mięso smażone po angielsku.	przed obróbką wstępną mięsa. -Wymienia etapy obróbki wstępnej mięsa oraz zabiegi dodatkowe -Szczegółowo charakteryzuje Wszystkie etapy obróbki wstępnej -Wymienia składniki marynat oraz efekty ich stosowania. -Wymienia podroby i podaje etapy obróbki wstępnej wraz z charakterystyką. - Szczegółowo charakteryzuje obróbkę wstępną dziczyzny. - Wymienia cechy surowca, jakie należy wziąć pod uwagę wybierając mięso do obróbki cieplnej. -Wymienia i charakteryzuje potrawy gotowane z mięsa.
--	--	--	--	--	---

			przydatność kulinarną. -Wymienia asortyment niektórych potraw z podrobów. - Charakteryzuje krótko mięsną, masę mieloną i wymienia składniki podstawowe. -Wymienia przykłady asortymentu potraw z mięsnej masy mielonej. -Wymienia zmiany zachodzące w mieście podczas gotowania. -Wymień zmiany zachodzące w mięsie podczas smażenia. -Wymienia zmiany zachodzące podczas duszenia. -Wymienia zmiany zachodzące podczas pieczenia.	-Rozróżnia stopnie wysmażenia mięsa. -Charakteryzuje mięso, smażone, panierowane, Smażone po wiedeńsku. Panierowane i podwójnie panierowane. -Wymienia i charakteryzuje asortyment potraw smażonych. -Charakteryzuje potrawy mięsne duszone. Dokonuje podziału potraw Duszonych Na te w drobnych kawałkach, jedno porcjowe i wieloporcjowe. -Charakteryzuje mięsa pieczone, naturalnie pieczone po angielsku, pieczone, nadziewane. -Charakteryzuje różne rodzaje obróbki cieplnej dziczyzny.	- Charakteryzuje szczegółowo proces smażenia mięsa. Wymienia różne sposoby Smażenia mięsa. -Szczegółowo opisuje mięso smażone saute -Szczegółowo opisuje mięso smażone po angielsku. Rozróżnia stopnie wysmażenia mięsa. -Charakteryzuje szczegółowo mięso, smażone, panierowane. Wyróżnia mięso smażone po wiedeńsku panierowane i panierowane podwójnie. -Szczegółowo wymienia i charakteryzuje asortyment potraw smażonych. -Charakteryzuje potrawy mięsne duszone. Wyróżnia
--	--	--	--	--	---

				-Dzieli podroby ze względu na przydatność kulinarną. -Wymień asortyment potrawz podrobów. -Charakteryzuje mięsną masę, mieloną jej składniki, a także proces produkcyjny. -Wymienia asortyment mięsnej masy mielonej. -Wymień zmiany fizyko chemiczne zachodzące w mięsie pod wpływem ogrzewania w różnych zakresach temperatur. -Wymienia zmiany zachodzące w mięsie podczas gotowania, smażenia oraz duszenia i pieczenia	podział na potrawy duszone w drobnych kawałkach, jedno porcjowe i wieloporcjowe -Charakteryzuje potrawy z mięs pieczonych naturalnie pieczonych po angielsku mięsa pieczone, nadziewane. -Charakteryzuje różne rodzaje obróbki cieplnej dziczyzny. -Wymienia przykłady potraw przygotowywanychz dziczyzny. -czasy pieczenia różnych rodzajów mięsa dziczyzny. -Ze względu na przydatność kulinarną dzieli podroby na 3 klasy. -pełny asortyment potraw z podrobów. -Charakteryzuje dokładnie mięsną masę mieloną.
--	--	--	--	---	---

					-Charakteryzuje składniki masy mielonej. -przedstawić schemat produkcyjny mięsnej masy mielonej. -Wymienia pełen asortyment potrawz mięsnej masy mielonej. -Podaje definicję Tablerowania -Potrafi wymienić i opisać zmiany fizyko chemiczne zachodzące w mięście pod wpływem różnych temperatur Ogrzewania. -Wymienia zmiany zachodzące w mięsie podczas gotowania. -Wymienia zmiany zachodzące w mięsie podczas smażenia. - wymienia zmiany zachodzące w mięście podczas pieczenia.
--	--	--	--	--	--

Drób i ptactwo dzikie.	Uczeń. -Dzieli drób na 3 podstawowe grupy. -Charakteryzuje krótko nieliczne gatunki drobiu. -Wymień 3 cechy wpływające na wartość odżywczą mięsa drobiowego. -W losowej kolejności wymienia etapy obróbki wstępnej drobiu. -Dokonuje zdawkowego tego opisu rozbioru tuszki drobiowej. -Wymienia niektóre elementy tuszki drobiowej. - Wskazuje jeden sposób formowania tuszki. -Wymienia jedno lub 2 nadzienia, Najpopularniejsze do tuszki drobiowej. -Krótko opisuje potrawy gotowane drobiowe. -Wymienia niektóre potrawy, gotowane drobiowe. -Krótko opisuje potrawy smażone drobiowe. -Wymień niektóre potrawy drobiowe, smażone.	Uczeń: -Dzieli drób na 3 podstawowe grupy. -Charakteryzuje krótko niektóre gatunki drobiowe. -Wymienia niektóre cechy wpływające na wartość odżywczą mięsa drobiowego. -Wymienia niektóre kryteria oceny jakościowej drobiu. -Wymienia główne składniki odżywcze występujące w drobiu. -Zna pojedyncze zasady higieny produkcji potraw drobiowych. -W losowej kolejności wymienia etapy obróbki wstępnej drobiu. I krótko je opisuje. -Niezbyt szczegółowo dokonuje opisu rozbioru tuszki drobiowej. -Wymienia połowę elementów tuszki drobiowej. -Wymienia sposoby formowania tuszek.	Uczeń: Dzieli drób na 3 podstawowe grupy. -Charakteryzuje większość gatunków drobiu. -Wymienia cechy wpływające na wartość odżywczą mięsa drobiowego i krótko je opisuje. -Wymienia kryteria oceny jakościowej drobiu. - Krótko opisuje składniki odżywcze występujące w drobiu. -Krótko opisuje cechy sensoryczne drobiu. -Zna niektóre zasady higieny w produkcji potraw z drobiu. -Wymienia etapy obróbki wstępnej drobiu oraz krótko je opisuje. -Krótko opisuje sposób wykonania rozbioru tuszki drobiowej	Uczeń: -Dzieli drób na 3 podstawowe grupy. -Charakteryzuje wszystkie gatunki drobiu. -Wymień cechy wpływające na wartość odżywczą mięsa drobiowego i ptactwa dzikiego. -Charakteryzuje kryteria oceny jakościowej drobiu. -Charakteryzuje składniki odżywcze występujące w mięsie drobiowym. -Charakteryzuje cechy sensoryczne mięsa drobiowego. -Zna zasady higieny w produkcji potraw z drobiu. -Wymienia etapy obróbki wstępnej drobiu oraz je charakteryzuje. -Opisuje sposób wykonania rozbioru tuszki drobiowej. -Opisuje proces pozyskiwania fileta.	Uczeń - dzieli drób na 3 podstawowe grupy. -Dokładnie charakteryzuje wszystkie gatunki drobiu. - Wymienia cechy wpływające na wartość odżywczą mięsa drobiowego i ptactwa dzikiego. - Charakteryzuje dokładnie składniki odżywcze występujące w drobiu. -Wymienia i opisuje dokładnie kryteria oceny jakościowej drobiu. -Wymienia i charakteryzuje dokładnie cechy sensoryczne mięsa drobiowego. -Zna zasady higieny w produkcji potraw z drobiu. -Wymienia w kolejności etapy obróbki wstępnej drobiu oraz je
------------------------	--	--	---	---	---

	-Krótko opisuje potrawy drobiowe, duszone. -Wymienia niektóre potrawy, duszone drobiowe. -Krótko opisuje potrawy pieczone drobiowe i wymienia niektóry asortyment. -Krótko opisuje mięsną masę mieloną drobiową	-Potrafi krótko opisać jeden z procesów usuwania kości z elementów tuszki. -Wymienia sposoby formowania tuszek. -Potrafi wymienić 3 podstawowe rodzaje nadzienia i ich zastosowanie. - Zna 3 dowolne Najpopularniejsze nadzienia do tuszki. -Krótko opisuje potrawy gotowane drobiowe. -Wymień niektóre potrawy gotowane i krótko je opisuje. -Wymienia niektóre zasady smażenia drobiu. -Wymienia niektóre potrawy smażone z drobiu. - Krótko opisuje potrawy duszone z drobiu i wymienia niektóre potrawy duszone. -Wymienia połowę zasad pieczenia drobiu i wymienia niektóre	-Opisuje proces pozyskania fileta. -Wymienia większość elementów tuszki drobiowej. -Potrafi krótko opisać proces usuwania kości z niektórych elementów tuszki. -Wymienia sposoby formowania tuszeki krótko je opisuje. -Potrafi wymienić 3 nadzienia do puszek i krótko je opisać. -Wymienia i opisuje wszystkie składniki nadzieni do tuszek. -Ogólnie charakteryzuje potrawy drobiowe, gotowane. -Wymienia większość potraw drobiowych, gotowanych i je krótko opisuje.	-Wymienia elementy tuszki drobiowej. -Potrafi opisać proces usuwania kości z poszczególnych elementów. -Wymienia i opisuje sposoby formowania tuszek drobiowych. -Wymienia sposoby formowania mięsa drobiowego do smażenia. -Wymienia i charakteryzuje składniki na nadzienia do tuszek - Wymień Najpopularniejsze rodzaje, nadzień i je opisuje. - Charakteryzuje potrawy gotowane z drobiu. - Charakteryzuje i wymienia wszystkie potrawy drobiowe, gotowane. -Wymienia wszystkie zasady	- dokładnie charakteryzuje. -Dokładnie opisuje sposób wykonania rozbioru tuszki drobiowej w zależności od gatunku. -Potrafi dokładnie opisać proces otrzymywania fileta. -Wymienia elementy tuszki drobiowej. -Wymienia punkty związanez usuwaniem kości z poszczególnych elementów. -Wymienia i dokładnie opisuje różne sposoby formowania tuszek drobiowych. - Wymienia i dokładnie charakteryzuje formowanie mięsa drobiowego do smażenia. -Wymienia i charakteryzuje składniki do
--	--	---	--	--	--

		potrawy pieczone zdrowiu. -Wymienia podroby drobiowe. -Wymienia niektóre zmiany, wymienia się drobiowym na skutek obróbki cieplnej. -Krótko opisuje mięsną masę mieloną drobiową	-Wymienia większość zasad smażenia mięsa drobiowego i krótko opisuje smażone potrawy drobiowe. -Wymienia i krótko opisuje potrawy duszone drobiowe. -Wymienia niektóre zasady pieczenia drobiu i opisuje krótko potrawy pieczone drobiowe. -Wymienia i opisuje krótko asortyment potraw pieczonych z ptactwa dzikiego. -Wymienia niektóre rodzaje podrobów drobiowych i wskazuje ich zastosowanie. -Wskazuje niektóre zmiany w mięsie drobiowym, które zachodzą podczas obróbki cieplnej.	smażenia mięsa drobiowego. - Wymienia i charakteryzuje wszystkie potrawy smażone z drobiu. -Wymienia i charakteryzuje wszystkie potrawy Duszone z drobiu. -Wymienia zasady pieczenia drobiu i wymienia wszystkie potrawy pieczone z drobiu. -Zna sposoby porcjowania tuszek drobiowych różnego rodzaju. -Wymienia i opisuje asortyment potraw pieczonych z ptactwa dzikiego. -Wymienia zastosowanie podrobów z drobiu. -Opisuje zmiany w mięsie drobiowym, zachodzące podczas obróbki cieplnej. - Opisuje proces powstawania mięsnej masy	nadziewania Tuszki Drobiowej. -Wymienia rodzaje nadzień i ich zastosowanie. -Wymień i opisuje Najpopularniejsze nadzienia do Tuszki Drobiowej. -Dokładnie charakteryzuje potrawy gotowane drobiowe. -Wymienia i dokładnie charakteryzuje cały asortyment potraw gotowanych. -Opisuje i wymienia zasady smażenia drobiu. -Charakteryzuje szczegółowo cały asortyment potraw smażonych. -Opisuje szczegółowo potrawy duszone . Wymienia cały asortyment potraw duszony wraz z charakterystyką.
--	--	--	---	--	---

			-Krótco opisuje proces produkcyjny mięsnej masy mielonej.	mielonej Drobiowej.	-Wymienia wszystkie zasady pieczenia drobiu, - poprawnie dobiera czas pieczenia do gatunku drobiu. -Poprawnie określa sposób porcjowania różnych rodzajów trzaski drobiowej. -Wymienia pełen asortyment i charakteryzuje potrawy pieczone z drobiu. -Wymienia pełen asortyment i charakteryzuje potrawy pieczone z ptactwa dzikiego. - Charakteryzuje i wymienia podroby drobiowe. -Opisuje zastosowanie różnych przykładów podrobów. -Dokładnie opisuje zmiany w mięsie drobiowym na skutek obróbki cieplnej.
--	--	--	--	----------------------------	--

					-Potrafi przedstawić opis dokładny opis produkcji drobiowej masy mielonej.
Ryby i owoce morza.	Uczeń. -Potrafi dokonać podziału lub na 1 lub 2 kryteria - Wykonuje niepełny podział owoców morza. -Wymienia nieliczne cechy mające wpływ na zawartość składników odżywczych w rybach i owocach morza. -Charakteryzuje i wymienia nieliczne gatunki ryb i owoców morza. -Wymienia i krótko opisuje nieliczne przetwory z ryb i owoców morza. -Wymienia niektóre cechy oceny świeżości ryb. -Wymienia niektóre cechy oceny świeżości owoców morza. -Wymienianie, które etapy obróbki wstępnej ryb i owoców morza. -Wymienić 3 rodzaje formowania fileta. -Krótko opisuje potrawy gotowane. Smażone, pieczone duszone.	Uczeń. -Potrafi dokonać podziału ryby ze względu na 3 wybrane kryteria. -Ale je podziału owoców morza. -Wskazuje niektóre czynniki wpływające na zawartość poszczególnych składników odżywczych w rybie. -Wymienia wszystkie składniki odżywcze występujące w rybach bez charakterystyki. -Wymienia i charakteryzuje krótko niektóre gatunki ryb i owoców morza. -Wymienia i krótko opisuje niektóre przetwory z ryb i owoców morza. -Na podstawie niektórych znanych sobie cech świeżości	Uczeń. - Potrafi dokonać podziału ryb ze względu na kilka kryteriów i podać po jednym przykładzie. - Potrafi dokonać podziału owoców morza. -Wskazuje większość cech, które wpływają na zawartość składników odżywczych w rybach. -Wymienia składniki odżywcze znajdujących się w rybach i krótko je opisuje. -Dokonuje krótkiego opisu niektórych ryb i owoców morza. -Na podstawie niektórych znanych	Uczeń. -Potrafi dokonać podziału ryb ze względu na określone kryterium rodzaj, a także podać po jednym przykładzie. -Potrafi dokonać podziału owoców morza. -Wskazuje cechy, które wpływają na zawartość składników odżywczych w rybach. - Charakteryzuje składniki odżywcze znajdujące się w rybach. -Dokonuje charakterystyki rybi owoców morza -Przedstawia asortyment przetworów z ryb i owoców morza.	Uczeń. -Potrafi dokonać podziału ryb ze względu na określone kryterium rodzaj, a także podać kilka przykładów. -Potrafi dokonać podziału owoców morza -Wskazuje wszystkie. Cechy, które wpływają na zawartość składników odżywczych w rybach. -Charakteryzuje dokładnie wszystkie składniki odżywcze występujące w rybach. -Dokonuje dokładnej charakterystyki wszystkich

	-Opisuje pojedyncze potrawy z owoców morza. -Krótko opisuje powstanie mięsnej, rybnej masy mielonej.	ryby dokonuje jej oceny. - Wymienia niektóre etapy obróbki wstępnej ryb i krótko opisuje. - Wymienia sposoby patroszenia. -Wymienia sposoby filetowania. -Wymienia maksymalnie 3 sposoby formowania fileta. -Wymienia kilka dodatków poprawiających smak potraw z ryb i owoców morza. -Dokonuje krótkiego opisu potraw gotowanych. -Dokonuje krótkiego opisu potraw smażonych. -Dokonuje krótkiego opisu potraw duszonych. -Dokonuje krótkiego opisu potraw pieczonych. -Dokonuje krótkiego opisu potraw z niektórych owoców Morza.	cech dokonuje oceny świeżości, ryby i owoców morza. - Wymienia niektóre etapy obróbki wstępnej. Owoców, morza oraz ryb i krótko opisuje. -Opisuje krótko wszystkie rodzaje patroszenia ryb. -Opisuje krótko wszystkie rodzaje podziału tuszek. -Wymienia rodzaje filetowania i krótko je opisuje. -Wymień niektóre rodzaje formowania filetów. -Podaje kilka sposobów usuwania nieprzyjemnego zapachu w potrawach rybnych. -Wymienia niektóre dodatki poprawiające smak	-Dokonuje oceny świeżości, ryb i owoców morza. Wyróżnia konkretne cechy oraz je charakteryzuje. -Wymienia w kolejności wszystkie etapy obróbki wstępnej ryb i owoców morza, a także je opisuje. -Opisuje wszystkie rodzaje patroszenia ryb. -Opisuje wszystkie rodzaje podziału tuszek. -Wymienia rodzaje filetowania i opisuje filetowanie w zależności od rodzaju ryb. -Wymienia wszystkie Rodzaje formowania filetów. -Podaje sposoby usuwania nieprzyjemnego zapachu ryb.	gatunków owoców, morza oraz ryb. -Potrafi przedstawić pełny asortyment przetworów z ryb i owoców morza. -Dokonuje szczegółowej oceny świeżości ryb i owoców morza, Wyróżniając konkretne cechy oraz je charakteryzuje. -Wymienia wszystkie etapy obróbki wstępnej ryb i owoców morza oraz dokładnie opisuje każdy etap. -Dokładnie opisuje wszystkie rodzaje patroszenia ryby. -Wyróżnia kilka rodzajów podziału tuszek. -Wymienia różne rodzaje filetowania. Potrafi dokładnie opisać każdy sposób filetowania w zależności od rodzaju ryby.
--	--	--	---	--	--

		-Krótco opisuje proces powstawania rybnej masy mielonej.	potraw rybnych i owoców morza. -Krótco opisuje potrawy gotowane z ryb. Podaje przykłady. - Krótco opisuje potrawy smażone z ryb. Podaje przykłady. -Krótco opisuje potrawy pieczone z ryb. Podaje przykłady. -Krótco opisuje potrawy duszone z ryb. Daje przykłady. -Krótco opisuje proces produkcyjny rybnej masy mielonej..	-Wyminę dodatki poprawiające smaki zapach potraw z ryb. -Opisuje potrawy gotowane z ryb. Podaje kilka przykładów. -Opisuje potrawy smażone z ryb. Podaje kilka przykładów. -Opisuje potrawy duszone z ryb. Podaje kilka przykładów. -Opisuje potrawy pieczone z ryb. Podaje kilka przykładów. -Opisuje potrawy przygotowywane z owoców morza. Podaje kilka przykładów. -Opisuje proces produkcyjny rybnej masy mielonej.	-Wymienia wszystkie rodzaje formowania filetów rybnych. -Wymienia wszystkie znane sposoby usuwania zapachu ryb. -Wymienia wszystkie znane dodatki poprawiające smak potraw rybnych. -Dokładnie charakteryzuje potrawy gotowane z ryb. -Dokładnie charakteryzuje potrawy smażone z ryb. -Dokładnie charakteryzuje potrawy duszone z ryb. -Dokładnie charakteryzuje potrawy pieczone z ryb. -Wymienia i dokładnie charakteryzuje
--	--	---	---	---	--

					potrawy z owoców morza. - Potrafi przedstawić schemat produkcyjny rybnej masy mielonej.
Potrawy, pół mięsne i wegetariańskie.	Uczeń. -Definiuje potrawy pół mięsne i wegetariańskie. - Wymień kilka potraw pół mięsnych i wegetariańskich. -Zna niektóre zasady sporządzania potraw wegetariańskich i pół mięsnych. W zależności od rodzaju obróbki cieplnej.	Uczeń. -Definiuje potrawę pół mięsne i wegetariańskie. -Potrafi wymienić nieliczne. Potrawy pół mięsne. -Potrafi zdefiniować pojęcie wegetarianizm. I wymienić jego 2 odmiany? -Znasz zasady sporządzania Niektórych potraw gotowanych, smażonych, duszonych, pieczonych Pół mięsnych i wegetariańskich.	Uczeń. -Definiuje potrawy pół mięsne i wegetariańskie. -Potrafi podać kilka potraw pół mięsnych. Wykonywanych według różnych metod obróbki cieplnej. - Potrafi zdefiniować pojęcie wegetarianizm. I wymienić 4 odmiany. -Potrafi wymienić kilka potraw pół mięsnych i wegetariańskich. -Wymienia kilka korzyści ze spożywania potraw jarski ich. - Zna zasady sporządzania	Uczeń. -Definiuje potrawę pół mięsne i wegetariańskie. -Potrafi dokonać podziału potraw pół mięsnych na zasadzie doboru obróbki cieplnej. -Wymienia różne rodzaje wegetarian oraz je krótko charakteryzuje. -Potrafi wymienić i dokładnie opisać znaczenie potraw pół mięsnych i wegetariańskich w żywieniu. -Wymienia korzyści Ze spożywania potraw jarski ich. - Umie wskazać. Roślinne źródła składników odżywczych, które na co dzień	Uczeń. -Definiuje potrawę pół mięsne i wegetariańskie. -Potrafi dokonać podziału potraw pół mięsnych na zasadzie doboru obróbki cieplnej. -Wymienia różne rodzaje wegetarian oraz je krótko charakteryzuje. -Potrafi wymienić i dokładnie opisać znaczenie potraw pół mięsnych i wegetariańskich w żywieniu. -Wymienia korzyści Ze spożywania potraw jarski ich. - Umie wskazać. Roślinne źródła składników odżywczych, które na co dzień

			potraw Jarskich i pół mięsnych: Gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych.	dostarczane są z mięsem. -Potrafi opisać dokładnie zasady sporządzania potraw wegetariańskich gotowanych. -Potrafi dokładnie opisać zasady sporządzania potraw wegetariańskich smażonych. -Potrafi dokładnie opisać zasady sporządzania potraw wegetariańskich i pół mięsnych duszonych. -Potrafi dokładnie opisać zasady. Sporządzanie potraw pół mięsnych i wegetariańskich pieczonych.	dostarczane są z mięsem. -Potrafi opisać dokładnie zasady sporządzania potraw wegetariańskich gotowanych. -Potrafi dokładnie opisać zasady sporządzania potraw wegetariańskich smażonych. -Potrafi dokładnie opisać zasady sporządzania potraw wegetariańskich i pół mięsnych duszonych. -Potrafi dokładnie opisać zasady. Sporządzanie potraw pół mięsnych i wegetariańskich pieczonych.
Przekąski, zimne i gorące.	Uczeń. -Potrafi zdefiniować pojęcie przekąski. I podać jeden podział.	Uczeń. -Potrafi zdefiniować pojęcie przekąski.	Uczeń. -Potrafi zdefiniować pojęcie przekąski.	Uczeń. -Potrafi zdefiniować pojęcie przekąski. -Potrafi podzielić Przekąski w	Uczeń : -Potrafi zdefiniować pojęcie przekąski. -Potrafi podzielić Przekąski w

	- Wymienia pojedyncze rodzaje zakąsek z wszystkich kategorii. -Wymienia nieliczne rodzaje, kanapek i składniki do ich przygotowania. -Wymienia nieliczne rodzaje zakąsek z innych krajów.	-Dzieli przekąski w zależności od kryterium. -Rozumie różnice pomiędzy starterem czekadełką a Fingerfood. -Wymień nieliczne przykłady przekąsek z różnych kategorii produktów. -Wymienia kilka rodzajów kanapek. -Wymienia jak kilka składników na kanapki. -Potrafi ustawić zakąski zgodnie z zasadą symetryczności. -Wymienia niektóre zakąski popularne w innych krajach świata.	-Dzieli przekąski w zależności od podanego kryterium. -Definiuje pojęcie starteru i czekadełka -Wymienia niektóre przykłady przekąsek z. Warzyw serów i jaj mięs podrobów ryb i owoców morza. -Wymienia większość rodzajów kanapek. -Wymienia większość składników do przygotowania kanapek. -Potrafi zdefiniować pojęcie musu i masła smakowego. -Wymienia kilka zasad higieny produkcji wybranych zakąsek. -Dekoruje i podaje zakąski na tacach	- zależności od różnych kryteriów. -Potrafi zdefiniować pojęcie fingerfood. -Definiuje pojęcie czekadełka i starterów. -Wymienia asortyment przekąsek z warzyw serów, jaj mięs, podrobów ryb i owoców morza. -Wymienia rodzaje kanapek. -Wymienia składniki do produkcji kanapek. -Definiuje pojęcie musu oraz masła, wskazując przykłady. -Wymienia zasady higieny produkcji wybranych zakąsek. - Dekoruje i podaje zakąski na tacach w różnej konfiguracji oraz w różnym stopniu dekoracji. -Wymienia zakąski w popularne w	- zależności od różnych kryteriów. -Potrafi zdefiniować pojęcie fingerfood. -Definiuje pojęcie czekadełka i Starteru -Potrafi wymienić pełen asortyment przekąsek z warzyw serów, jaj, Mięs. Podrobów. Ryb i owoców morza. -Potrafi wskazać Wszystkie rodzaje kanapek. -Wskazuje wszystkie przykłady składników wykorzystywane do produkcji kanapek. -Potrafi w pełni zdefiniować pojęcie musu oraz masła smakowego Oraz podać przykłady. -Zna wszystkie zasady higieny produkcji wybranych zakąsek. -Potrafi udekorować. I podać zakąski na
--	---	---	--	--	--

			w różnej konfiguracji. -Wymienia kilka rodzajów zakąsek z różnych krajów świata.	innych krajach świata.	tacach i półmiskach w różnej konfiguracji. -Opisuje dokładnie zasady sporządzania i klarowania galarety. -Wymienia różne zakąski pochodzące z wielu państw
Kuchnia, Polska i międzynarodowa.	Uczeń. -Potrafi wymienić nieliczne. Zwyczaje żywieniowe dawnej Polski. -Wymienia nieliczne potrawy i napoje kuchni staropolskiej. -Potrafi wskazać tylko nazwy państw, które miały wpływ na kuchnię Polską. -Wymienia tylko nazwy kuchni regionalnych. - Potrafi krótko opisać tylko niektóre kuchnie zagraniczne, bez podawania przykładu dań.	Uczeń. - Poprawnie opisuje większość zwyczajów żywieniowych w dawnej Polsce -Krótko opisuje potrawy i napoje kuchni staropolskiej -Potrafi wskazać nieliczne wpływy kuchni zagranicznych na kuchnię Polską na przestrzeni wieków. -Opisuje tylko Najpopularniejsze kuchnie regionalne. -Potrafi krótko opisać Kuchnie Francuską, Rosyjską, Węgierską, Włoską, Grecką, Chińską	Uczeń. -W większości poprawnie opisuje zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce. -Poprawnie charakteryzuje potrawy i napoje kuchni staropolskiej. -Potrafi wskazać wpływy niektórych kuchni na kuchnię Polską. -Krótko opisuje polskie kuchnie regionalne. -Krótko charakteryzuje Kuchnie francuską i podaje przykłady.	Uczeń. -Opisuje zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce -Charakteryzuje potrawy i napoje kuchni staropolskiej. -Potrafi opisać wpływy kuchni innych narodowości na kuchnię polską. -Dokładnie opisuje polskie kuchnie regionalne. -Dokładnie charakteryzuje kuchnie francuską oraz podaje przykłady dań. -Dokładnie charakteryzuje	Uczeń. -Potrafi dokładnie opisać zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce. -Dokładnie charakteryzuje potrawy i napoje kuchni staropolskiej. - Potrafi dokładnie opisać wpływy kuchni innych narodowości na kuchnię polską na przestrzeni lat. -Dokładnie opisuje polskie kuchnie regionalne Wielkopolską, Śląską, Kujawską, Kaszubską,

			-Krótko charakteryzuje kuchnię rosyjską i wskazuje przykłady. -Krótko charakteryzuje kuchnię węgierską i podaje przykłady. -Krótko charakteryzuje kuchnię włoską i podaje przykłady. - Krótko charakteryzuje kuchnię grecką i podaje przykłady. -Krótko charakteryzuje kuchnię chińską i podaje przykłady	kuchnię rosyjską i podaje przykłady dań. -Dokładnie charakteryzuje kuchnię węgierską i podaje przykłady dań. -Dokładnie charakteryzuje kuchnię grecką i podaje przykłady dań. -Dokładnie charakteryzuje kuchnię chińską i podaje przykłady dań. Dokładnie charakteryzuje kuchnię włoską i podaje przykłady dań.	mazowiecką oraz góralską. -Dokładnie charakteryzuje kuchnię francuską. Podaje rodzaje i charakterystykę poszczególnych dań. -Dokładnie charakteryzuje kuchnię rosyjską. Podaje rodzaje i charakterystykę poszczególnych dań -Dokładnie charakteryzuje kuchnię węgierską. Podaje rodzaje i charakterystykę poszczególnych dań -Dokładnie charakteryzuje kuchnię włoską. Podaje rodzaje i charakterystykę poszczególnych dań Dokładnie charakteryzuje kuchnię grecką.
--	--	--	--	--	---

					Podaje rodzaje i charakterystykę poszczególnych dań -Dokładnie charakteryzuje kuchnię chińską. Podaje rodzaje i charakterystykę poszczególnych dań
--	--	--	--	--	---