Wymagania Edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z przedmiotu

Procesy technologiczne w gastronomii .

Klasyfikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Klasa II Branżowej Szkoły I stopnia na podbudowie szkoły podstawowej w zawodzie kucharz 512001

II. Sposoby sprawdzania osiągnięć uczniów

- Wypowiedzi ustne
- Wypowiedzi pisemne (kartkówki, sprawdziany)
- Karty pracy
- Praca grupowa lub indywidualna

Procesy technologiczne w gastronomii klasa 2 CK / Grupa II
Rok szkolny 2026/ 2027 – 10h tygodniowo 512001
Kwalifikacja HTG 02-Przygotowanie i wydawanie dań

Nauczyciel: Michał Jarzombek

Przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu HGT.02.5. Wydawanie dań, HGT.02.4. Przygotowanie dań, HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii, stosuje receptury gastronomiczne, stosuje metody i techniki przygotowania dań, dobiera produkty do przygotowania dań, dobiera produkty do przygotowania dań, stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw				
dopuszczający	**dostateczny**	**dobry**	**bardzo dobry**	**celujący**
➢ nazywa sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➢ rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i	➢ przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego	➢ wskazuje kolejne etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu ➢ wskazuje zastosowanie sprzęt i produkty niezbędne do wykonania	➢ opisuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu ➢ dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➢ planuje rodzaj i typ mąki do	➢ planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu ➢ porównuje sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➢ porównuje rodzaj i typ mąki

bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa) ➢ wymienia rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➢ opisuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➢ wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie ➢ wymienia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ odważa i odmierza składniki na podstawie receptur ➢ odważa i odmierza gramaturę porcji potraw ➢ wymienia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie	➢ odszukuje sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➢ klasyfikuje rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➢ wyjaśnia etapy obróbki wstępnej brudnej produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➢ wyjaśnia niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ klasyfikuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➢ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➢ porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi	dań ➢ dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➢ wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➢ zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ rozróżnia i charakteryzuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw ➢ planuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➢ ocenia żywność pod względem jakościowym ➢ klasyfikuje czynniki mające wpływ na	przygotowywanej potrawy ➢ rozpoznaje i interpretuje niekorzystne zmiany w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ planuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost) ➢ weryfikuje poprawność doboru sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w zakładzie gastronomicznym ➢ rozpoznaje wady jakościowe żywności ➢ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➢ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➢ stosuje zasadę FIFO (First In, First Out) ➢ przestrzega zasad systemu	do przygotowywanej potrawy ➢ planuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ -porównuje i opracowuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ - weryfikuje koszty przygotowania potraw (foodcost) ➢ porównuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➢ weryfikuje zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) ➢

gastronomicznym ➢ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➢ rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo ➢ zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych ➢ dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego ➢ posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań ➢ definiuje mise en place	parametrami ➢ przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym ➢ rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności, przygotowywania i wydawania dań ➢ wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda ➢ dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań ➢ przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania ➢ opisuje zastawę stołową do serwowania dań dobiera zastawę stołową do serwowanego dania	przechowywaną żywność ➢ rozróżnia warunki przechowywania żywności ➢ wyjaśnia zasadę FIFO (First In, First Out) ➢ zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania, przygotowywania i wydawania dań ➢ zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➢ obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy ➢ sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia ➢ dobiera zastawę stołową do serwowanego dania	analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) ➢ zaplanuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➢ stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań	
Dział: przygotowuje wyroby ciastkarskie HGT.02.5. Wydawanie dań, HGT.02.4. Przygotowanie dań, HGT.02.3.				

Przyjmowanie i magazynowanie żywności stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii, stosuje receptury gastronomiczne, stosuje metody i techniki przygotowania dań, dobiera produkty do przygotowania dań				
➢ wymienia etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie ➢ opisuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➢ wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie ➢ wymienia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ odważa i odmierza składniki na podstawie receptur ➢ odważa i odmierza gramaturę porcji potraw ➢ wymienia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w	➢ wyjaśnia etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie ➢ odszukuje sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➢ klasyfikuje rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➢ wyjaśnia etapy obróbki wstępnej brudnej produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➢ wyjaśnia niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ klasyfikuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym	➢ przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego ➢ dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe ➢ wskazuje zastosowanie sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➢ dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➢ wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➢ zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ rozróżnia i charakteryzuje	➢ analizuje przygotowanie wyrobów ciastkarskich (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego ➢ analizuje etapy dekoracji wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe ➢ rozpoznaje i interpretuje niekorzystne zmiany w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ planuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost) ➢ weryfikuje poprawność doboru sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w zakładzie gastronomicznym ➢ rozpoznaje wady jakościowe żywności	➢ porównuje przygotowanie wyrobów ciastkarskich (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego ➢ porównuje dekoracje wyrobów ciastkarskich z zastosowaniem posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe ➢ porównuje sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➢ porównuje rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➢ planuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ porównuje i opracowuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ weryfikuje koszty przygotowania potraw (foodcost)

zakładzie gastronomicznym ➢ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➢ rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo ➢ zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych ➢ dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego ➢ posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań ➢ definiuje mise en place	➢ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➢ porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami ➢ przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym ➢ rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności, przygotowywania i wydawania dań ➢ wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda ➢ dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań ➢ przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania	elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw ➢ planuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➢ ocenia żywność pod względem jakościowym ➢ klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność ➢ rozróżnia warunki przechowywania żywności ➢ wyjaśnia zasadę FIFO (First In, First Out) ➢ zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania, przygotowywania i wydawania dań ➢ zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas	➢ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➢ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➢ stosuje zasadę FIFO (First In, First Out) ➢ przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) ➢ zaplanuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➢ stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań	➢ porównuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➢ weryfikuje zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)

	➢ opisuje zastawę stołową do serwowania dań dobiera zastawę stołową do serwowanego dania	przygotowania dań ➢ obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy ➢ sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia ➢ dobiera zastawę stołową do serwowanego dania		
Dział: przygotowuje podstawowe desery ➢ HGT.02.5. Wydawanie dań, HGT.02.4. Przygotowanie dań, HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii, stosuje receptury gastronomiczne, stosuje metody i techniki przygotowania dań, dobiera produkty do przygotowania dań				
➢ wymienia elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety ➢ nazywa różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie	➢ klasyfikuje elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety ➢ wyjaśnia zastosowanie technik przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie,	➢ przygotowuje elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety ➢ stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie	➢ planuje elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety ➢ weryfikuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie	➢ organizuje przygotowanie elementów deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety ➢ porównuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie

➢ opisuje dekoracje na desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne ➢ opisuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➢ wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie ➢ wymienia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ odważa i odmierza składniki na podstawie receptur ➢ odważa i odmierza gramaturę porcji potraw ➢ wymienia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym	napowietrzanie ➢ wyjaśnia etapy obróbki wstępnej brudnej produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➢ wyjaśnia niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ klasyfikuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➢ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➢ porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami ➢ przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym	➢ dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne ➢ wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➢ zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ rozróżnia i charakteryzuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw ➢ planuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➢ ocenia żywność pod względem jakościowym ➢ klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność	➢ rozpoznaje i interpretuje niekorzystne zmiany w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ planuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost) ➢ weryfikuje poprawność doboru sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w zakładzie gastronomicznym ➢ rozpoznaje wady jakościowe żywności ➢ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➢ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➢ stosuje zasadę FIFO (First In, First Out) ➢ przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów	➢ porównuje sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➢ porównuje rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➢ planuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ porównuje i opracowuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ weryfikuje koszty przygotowania potraw (foodcost) ➢ porównuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➢ weryfikuje zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) ➢

➢ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➢ rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo ➢ zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych ➢ dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego ➢ posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań ➢ definiuje mise en place	➢ rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności, przygotowywania i wydawania dań ➢ wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda ➢ dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań ➢ przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania ➢ opisuje zastawę stołową do serwowania dań dobiera zastawę stołową do serwowanego dania	➢ rozróżnia warunki przechowywania żywności ➢ wyjaśnia zasadę FIFO (First In, First Out) ➢ zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania, przygotowywania i wydawania dań ➢ zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➢ obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy ➢ sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia ➢ dobiera zastawę stołową do serwowanego dania	kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) ➢ zaplanuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➢ stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań	
Dział: przygotowuje zupy i sosy HGT.02.5. Wydawanie dań, HGT.02.4. Przygotowanie dań, HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii, stosuje receptury gastronomiczne, stosuje metody i techniki przygotowania dań, dobiera produkty do przygotowania dań				

➢ nazywa sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup ➢ wymienia elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup ➢ opisuje etapy wykonania wywaru z cielęciny na kościach, bulionu wołowego i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywaru z warzyw ➢ identyfikuje wywary do przygotowywanych zup ➢ nazywa sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów ➢ rozpoznaje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego ➢ opisuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➢ wykonuje obróbkę	➢ klasyfikuje sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup ➢ klasyfikuje elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup ➢ przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw ➢ klasyfikuje wywary do przygotowywanych zup ➢ przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur) ➢ dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów ➢ przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego	➢ dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup ➢ dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup ➢ dobiera wywary do przygotowywanych zup ➢ przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) 5) przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney) ➢ wskazuje zastosowanie sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➢ dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➢ wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie,	➢ Planuje sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup planuje etapy przygotowania wywarów z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw ➢ Weryfikuje poprawność doboru wywarów do przygotowywanych zup i sosów ➢ rozpoznaje i interpretuje niekorzystne zmiany w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ planuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost) ➢ weryfikuje poprawność doboru sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w zakładzie gastronomicznym ➢ rozpoznaje wady jakościowe żywności ➢ wskazuje skutki nieprzestrzegania	➢ Przygotowuje nowoczesne wywary i zupy z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw ➢ planuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ porównuje i opracowuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ weryfikuje koszty przygotowania potraw (foodcost) ➢ porównuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➢ weryfikuje zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)

wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie ➢ wymienia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ odważa i odmierza składniki na podstawie receptur ➢ odważa i odmierza gramaturę porcji potraw ➢ wymienia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➢ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➢ rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo ➢ zapisuje parametry	➢ przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, demi-glace, béarnaise, holenderski, beurre blanc ➢ odszukuje sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań ➢ klasyfikuje rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy ➢ wyjaśnia etapy obróbki wstępnej brudnej produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➢ wyjaśnia niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ klasyfikuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➢ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-	oczyszczanie, płukanie ➢ zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ rozróżnia i charakteryzuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw ➢ planuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➢ ocenia żywność pod względem jakościowym ➢ klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność ➢ rozróżnia warunki przechowywania żywności ➢ wyjaśnia zasadę FIFO (First In, First Out) ➢ zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo	optymalnych warunków przechowywania żywności ➢ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➢ stosuje zasadę FIFO (First In, First Out) ➢ przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) ➢ zaplanuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➢ stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań	

technologiczne w punktach kontrolnych ➢ dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego ➢ posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań ➢ definiuje mise en place	pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➢ porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami ➢ przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym ➢ rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności, przygotowywania i wydawania dań ➢ wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda ➢ dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań ➢ przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania ➢ opisuje zastawę stołową do serwowania dań dobiera	zdrowotne żywności podczas magazynowania, przygotowywania i wydawania dań ➢ zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➢ obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy ➢ sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia ➢ dobiera zastawę stołową do serwowanego dania		

	zastawę stołową do serwowanego dania			
Dział: przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny HGT.02.5. Wydawanie dań, HGT.02.4. Przygotowanie dań, HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii, stosuje receptury gastronomiczne, stosuje metody i techniki przygotowania dań, dobiera produkty do przygotowania dań				
➢ nazywa sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny ➢ opisuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny ➢ wymienia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny ➢ wymienia rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania ➢ wymienia etapy obróbki wstępnej mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) ➢ opisuje rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz,	➢ klasyfikuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny ➢ planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny ➢ rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny ➢ wyjaśnia poprawność dobranego rodzaju mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania ➢ wyjaśnia cel obróbki wstępnej mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) ➢ wyjaśnia rodzaje porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz,	➢ dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny ➢ przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem ➢ dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania ➢ wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) ➢ przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z	➢ dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) ➢ ocenia etapy przygotowania dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit) ➢ rozpoznaje i interpretuje niekorzystne zmiany w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ planuje elementy receptury gastronomicznej, w tym	➢ porównuje etapy przygotowania dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit) ➢ planuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ porównuje i opracowuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ weryfikuje koszty przygotowania potraw

pieczeń) ➢ opisuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➢ wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie ➢ wymienia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ odważa i odmierza składniki na podstawie receptur ➢ odważa i odmierza gramaturę porcji potraw ➢ wymienia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➢ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie	pieczeń) ➢ interpretuje sposób przygotowania dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit) ➢ wyjaśnia etapy obróbki wstępnej brudnej produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➢ wyjaśnia niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ klasyfikuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw	antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit) ➢ wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➢ zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ rozróżnia i charakteryzuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw ➢ planuje sprzęt i aparaturę	normatyw surowcowy ➢ szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost) ➢ weryfikuje poprawność doboru sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w zakładzie gastronomicznym ➢ rozpoznaje wady jakościowe żywności ➢ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➢ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➢ stosuje zasadę FIFO (First In, First Out) ➢ przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) ➢ zaplanuje etapy zapobiegania	(foodcost) ➢ porównuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➢ weryfikuje zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) -

gastronomicznym ➢ rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo ➢ zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych ➢ dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego ➢ posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań ➢ definiuje mise en place	surowcowy ➢ rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➢ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➢ porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami ➢ przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym ➢ rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności, przygotowywania i wydawania dań ➢ wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda ➢ dobiera sprzęt i urządzenia	kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➢ ocenia żywność pod względem jakościowym ➢ klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność ➢ rozróżnia warunki przechowywania żywności ➢ wyjaśnia zasadę FIFO (First In, First Out) ➢ zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania, przygotowywania i wydawania dań ➢ zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➢ obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy ➢ sprawdza sekcje i	niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➢ stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań -	

	do przygotowania określonych dań ➢ przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania ➢ opisuje zastawę stołową do serwowania dań dobiera zastawę stołową do serwowanego dania	ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia ➢ dobiera zastawę stołową do serwowanego dania		
Dział . przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego HGT.02.5. Wydawanie dań, HGT.02.4. Przygotowanie dań, HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii, stosuje receptury gastronomiczne, stosuje metody i techniki przygotowania dań, dobiera produkty do przygotowania dań				
➢ nazywa drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego ➢ wymienia etapy obróbki wstępnej drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie ➢ wymienia marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu ➢ opisuje techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu b) smażenie – pierś i wątróbka c) confit – udko d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko	➢ klasyfikuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego ➢ wyjaśnia etapy obróbki wstępnej drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie ➢ wyjaśnia etapy przygotowania marynaty i nadzienia stosowane do potraw z drobiu ➢ wyjaśnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu b) smażenie – pierś i wątróbka c) confit – udko d) pieczenie – w całości,	➢ przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego ➢ wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie ➢ przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu ➢ przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka)	➢ uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu b) smażenie – pierś i wątróbka c) confit – udko d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka 5) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, ➢ rozpoznaje i interpretuje niekorzystne zmiany w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej	➢ porównuje przygotowanie dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego ➢ planuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ porównuje i opracowuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ weryfikuje koszty przygotowania potraw

e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka ➢ opisuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➢ wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie ➢ wymienia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ odważa i odmierza składniki na podstawie receptur ➢ odważa i odmierza gramaturę porcji potraw ➢ wymienia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym	skrzydełka, udko e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka 5) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego ➢ wyjaśnia etapy obróbki wstępnej brudnej produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➢ wyjaśnia niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ klasyfikuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➢ odczytuje wskazania	stosując różne metody i techniki procesu technologicznego ➢ wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie ➢ zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej ➢ rozróżnia i charakteryzuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw ➢ planuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym ➢ ocenia żywność pod względem jakościowym ➢ klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność	➢ planuje elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy ➢ szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost) ➢ weryfikuje poprawność doboru sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w zakładzie gastronomicznym ➢ rozpoznaje wady jakościowe żywności ➢ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➢ wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➢ stosuje zasadę FIFO (First In, First Out) ➢ przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good	(foodcost) ➢ porównuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności ➢ weryfikuje zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)

➢ odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➢ rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo ➢ zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych ➢ dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego ➢ posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań ➢ definiuje mise en place	aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym ➢ porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami ➢ przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym ➢ rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności, przygotowywania i wydawania dań ➢ wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda ➢ dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań ➢ przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania	➢ rozróżnia warunki przechowywania żywności ➢ wyjaśnia zasadę FIFO (First In, First Out) ➢ zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania, przygotowywania i wydawania dań ➢ zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➢ obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy ➢ sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia ➢ dobiera zastawę stołową do serwowanego dania	Hygienic Practice) ➢ zaplanuje etapy zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań ➢ stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań	

	➢ opisuje zastawę stołową do serwowania dań dobiera zastawę stołową do serwowanego dania			

Skala ocen stosowana na zajęciach praktycznych przedmiotów zawodowych:

- Dopuszczający – 75-79%
- Dostateczny – 80 – 84 %
- Dobry – 85 – 89 %
- Bardzo dobry – 90 – 95 %
- Celujący – 96 – 100 %