

# Wymagania edukacyjne na poszczególne stopnie oceny szkolnej z przedmiotu Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem dla klasy 1-3 technik żywienia i usług gastronomicznych

## Wymagania edukacyjne Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych 343404

**Przedmiot:** Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem [KLASA 1,2, 3](#)

| Dział programowy: I Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ocena dopuszczająca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ocena dostateczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Ocena dobra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Ocena bardzo dobra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ocena celująca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Uczeń:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zdefiniować pojęcie żywności;</li> <li>zidentyfikować surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej</li> <li>zdefiniować „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia” oraz „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia”</li> <li>zdefiniować środek spożywczy zafałszowany;</li> <li>sformułować definicję: ocena organoleptyczna;</li> <li>sformułować zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności</li> <li>przedstawić warunki przechowywania żywności</li> <li>wymienić cechy żywności zepsutej</li> <li>grupować tłuszcze wg pochodzenia i podawać</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić zasady stosowania dodatków do żywności;</li> <li>sklasyfikować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów;</li> <li>omówić rezultaty stosowania żywności funkcjonalnej i wygodnej;</li> <li>sformułować definicję: sortyment, asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja;</li> <li>wymienić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów;</li> <li>scharakteryzować sposoby przechowywania różnych grup produktów spożywczych</li> <li>scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas jej przechowywania;</li> <li>dobierać rodzaj tłuszczu do określonych potraw</li> <li>-określić czynniki mające</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zastosować zasady oceny organoleptycznej;</li> <li>określić przepisy znakowania żywności;</li> <li>sklasyfikować żywność wg oznakowań na opakowaniu;</li> <li>wyodrębnić cechy żywności mające wpływ na jakość;</li> <li>scharakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności;</li> <li>rozróżnić żywność ze względu na pochodzenie;</li> <li>uzasadnić konieczność przechowywania żywności w określonych warunkach;</li> <li>zidentyfikować zmiany w przechowywanej żywności;</li> <li>opisać sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania;</li> <li>wyjaśnić budowę tłuszczów i ich właściwości</li> <li>analizować przyczyny psucia się tłuszczów i sposoby zapobiegania</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>uzasadnić sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności</li> <li>skorzystać z zasad oceny sensorycznej;</li> <li>ocenić produkt metodą 5 punktową</li> <li>dobrać warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem;</li> <li>zinterpretować oznakowania dodatków do żywności</li> <li>rozróżnić żywność ze względu na trwałość;</li> <li>ocenić żywność na podstawie jej wartości odżywczej;</li> <li>dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju;</li> <li>dobrać sposoby przechowywania do określonego środka żywności</li> <li>ocenić zmiany jakie zaszły w przechowywanej</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>posiada wiedzę i umiejętności z zakresu charakterystyki towaroznawczej żywności i sposobu jej przechowywania objęte programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł informacji</li> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>przykłady</li> <li>znać warunki przechowywania tłuszczów i zabezpieczać przed zepsuciem</li> <li>znać pojęcie NNKT i podać przykłady ich występowania</li> <li>wymienić przyprawy stosowane w produkcji gastronomicznej</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>wpływ na psucie się tłuszczów</li> <li>porównać wartość odżywczą tłuszczów zwierzęcych i roślinnych</li> <li>wyjaśnić znaczenie stosowania przypraw</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnić zasady otrzymywania podstawowych tłuszczów</li> <li>analizować zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej</li> <li>znać cel i sposób otrzymywania tłuszczów utwardzanych i ich asortyment</li> <li>ocenić jakość przypraw</li> <li>dobrać warunki przechowywania przypraw w zależności od ich rodzaju</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>żywności</li> <li>ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości;</li> <li>analizować skład chemiczny tłuszczów i jego wpływ na właściwości fizyczne i wartość odżywczą</li> <li>porównać wartość odżywczą tłuszczów utwardzonych z tłuszczami roślinnymi i zwierzęcymi</li> <li>analizować zmiany zachodzące w tłuszczach podczas ich przechowywania</li> <li>dobierać przyprawy do określonej grupy potraw</li> <li>analizować wpływ składników przypraw na organizm człowieka</li> </ul> |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

#### Dział programowy: II Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym.

| Ocena dopuszczająca                                                                                                                                                       | Ocena dostateczna                                                                                                                                                            | Ocena dobra                                                                                                                                                                                     | Ocena bardzo dobra                                                                                                                                                                        | Ocena celująca                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uczeń:</b>                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                    |
| <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej;</li> <li>opisać sposób gospodarowania</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdzielić pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności</li> <li>wskazać regulacje prawne dotyczące zasad</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>nadzorować przestrzeganie procedur dotyczących postępowania z odpadkami;</li> <li>uzasadnić racjonalny sposób wykorzystywania</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>uzasadnić konieczność kontroli gospodarki odpadami</li> <li>wskazać zależność między zasadą ekonomicznego wykorzystania</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>posiada wiedzę i umiejętności z zakresu procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym objęte</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>odpadami w gastronomii;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii;</li> <li>wymienić metody utrwalania żywności</li> <li>zdefiniować receptury gastronomiczne;</li> <li>zdefiniować metody i techniki sporządzania potraw i napojów;</li> <li>wymienić zasady racjonalnego wykorzystania surowców w produkcji gastronomicznej;</li> <li>określić pojęcie i etapy procesu technologicznego</li> <li>wyjaśnić znaczenie obróbki wstępnej i jej cel</li> <li>zorganizować stanowisko do obróbki wstępnej warzyw</li> <li>przeprowadzić obróbkę wstępną popularnych warzyw</li> <li>znać i przeprowadzić metody obróbki cieplnej, dobrać</li> </ul> | <p>gospodarki odpadami w gastronomii;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>scharakteryzować metody utrwalania żywności,</li> <li>opisać budowę receptury gastronomicznej</li> <li>sklasyfikować metody i techniki sporządzania potraw i napojów</li> <li>zdefiniować zwroty poprodukcyjne;</li> <li>wskazać możliwość wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych</li> <li>scharakteryzować podstawowe etapy obróbki wstępnej, rozdrabniania surowce różnymi technikami,</li> <li>scharakteryzować pojęcie procesu produkcyjnego i procesu technologicznego</li> <li>znać parametry podstawowych metod obróbki cieplnej</li> </ul> | <p>surowców</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>sformułować procedury dotyczące postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym;</li> <li>zinterpretować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami;</li> <li>opisać znaczenie receptury gastronomicznej jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego;</li> <li>scharakteryzować metody i techniki sporządzania potraw lub napojów;</li> <li>scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;</li> <li>określić cel i znaczenie poszczególnych etapów obróbki wstępnej( ręcznej i mechanicznej).</li> <li>dobierać narzędzia do różnych sposobów rozdrabniania surowców</li> <li>wyjaśnić sposoby przenoszenia ciepła</li> <li>znać różne metody obróbki cieplnej ( parametry i zastosowania)</li> <li>wskazać zmiany zachodzące w produktach podczas obróbki cieplnej</li> </ul> | <p>surowców a procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>uzasadnić konieczność właściwej gospodarki odpadami;</li> <li>ocenić różne metody utrwalania żywności;</li> <li>skontrolować sposób gospodarowania odpadami w gastronomii</li> <li>uzasadnić konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie</li> <li>ocenić metody i techniki sporządzania potraw lub napojów;</li> <li>dobierać sposoby rozdrabniania surowca do określonej potrawy</li> <li>określić wpływ obróbki wstępnej na wartość odżywczą</li> <li>wyjaśnić zjawisko osmozy i podać przykłady w procesach technologicznych</li> <li>analizować wpływ obróbki cieplnej na wielkość strat surowca, wartość higieniczną półproduktu.</li> <li>analizować wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą surowców, półproduktów i wyrobów gotowych</li> </ul> | <p>programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł informacji</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami</li> </ul> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| sprzęt do jej przeprowadzenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>wykorzystywać nowoczesny sprzęt i materiały pomocnicze do przeprowadzenia obróbki cieplnej</li> </ul>                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Dział programowy: III Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Ocena dopuszczająca</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Ocena dostateczna</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Ocena dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Ocena bardzo dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Ocena celująca</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Uczeń:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić zasady doboru surowców do sporządzenia określonych potraw lub napojów;</li> <li>nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;</li> <li>przedstawić zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;</li> <li>1. wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego;</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;</li> <li>rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów;</li> <li>scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;</li> <li>wskazać wielkość porcji różnych potraw i napojów;</li> <li>wskazać temperaturę podawania różnych potraw i napojów</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów</li> <li>zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań; .</li> <li>wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów objęte programem nauczania</li> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów</li> </ul> |
| <b>Dział programowy: Warzywa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Ocena dopuszczająca</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Ocena dostateczna</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Ocena dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Ocena bardzo dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Ocena celująca</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Uczeń:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>znać podział warzyw na podstawowe grupy towaroznawcze oraz ich przedstawicieli</li> <li>znać zasady sporządzania surówek</li> <li>potrafić sporządzić oraz przechowywać surówki</li> <li>zabezpieczać warzywa przed ciemnieniem</li> <li>dobierać surowce do podstawowych zakąsek z warzyw</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>klasyfikować warzywa do grup towaroznawczych</li> <li>przeprowadzać obróbkę cieplną warzyw zabarwionych chlorofilem, karotenom, kapustnych, strączkowych.</li> <li>znać zasady oraz dobierać warzywa na surówki</li> <li>znać wielkość porcji i zasady podawania surówek-- potrafić wskazać przykłady występowania zjawiska osmozy</li> <li>znać i stosować zasady sanitarno- higieniczne przy produkcji zakąsek</li> <li>przechowywać zakąski z warzyw <ul style="list-style-type: none"> <li>sporządzać wybrane potrawy jarskie duszone, smażone i zapiekane</li> </ul> </li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wskazać warzywa, które są dobrym źródłem witaminy C, prowitaminy A, żelaza</li> <li>analizować zmiany zachodzące w warzywach w czasie obróbki cieplnej.</li> <li>przeprowadzać obróbkę cieplną warzyw zabarwionych antocyjanami i betalainami</li> <li>znać wartość odżywczą poszczególnych grup warzyw</li> <li>znać asortyment zakąsek z warzyw</li> <li>określać wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą potraw</li> <li>znać znaczenie i potrafić zastosować potrawy z warzyw duszonych, smażonych i zapiekanych</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>analizować skład chemiczny warzyw, oraz na jego podstawie określać jego wartość odżywczą</li> <li>potrafić uzasadnić warunki przeprowadzania obróbki termicznej poszczególnych grup warzyw</li> <li>dobierać i planować ilość warzyw na różne rodzaje i ilości surówek</li> <li>potrafić wykorzystać zjawisko osmozy w technologii gastronomicznej</li> <li>uzupełniać wartość odżywczą (białkową, witaminową) warzyw</li> <li>dobierać i podać dodatki do potraw smażonych, duszonych i zapiekanych</li> <li>analizować zmiany fizyko- chemiczne zachodzące podczas smażenia, duszenia, zapiekania potraw jarskich</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami i z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z warzyw w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych</li> </ul> |
| <b>Dział programowy: Ziemniaki</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Ocena dopuszczająca</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Ocena dostateczna</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Ocena dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Ocena bardzo dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Ocena celująca</b>                                                                                                                                                                                                                               |
| Uczeń:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>przeprowadzać obróbkę wstępną ziemniaków</li> <li>znać zasady gotowania ziemniaków</li> </ul>                                                                                                                                                                                                         | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>znać wartość odżywczą ziemniaków</li> <li>potrafić podać przykłady zastosowania ziemniaków w</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>określać rozmieszczenie poszczególnych składników w bulwie ziemniaka</li> <li>wyjaśnić zjawisko ciemnienia</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić choroby i szkodniki ziemniaków</li> <li>scharakteryzować przetwory ziemniaczane</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i</li> </ul>                                                                                                            |

|                                                                                               |                                                                                                                                                    |                                 |                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić alkaloid występujący w ziemniakach</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>produkcji potraw</li> <li>wyjaśnić co to jest solanina i w której części ziemniaków się znajduje</li> </ul> | i wymienić sposoby zapobiegania | <ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnić na czym polegają metody zabezpieczania surowców przed ciemnieniem</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>napojów z ziemniaków objęte programem nauczania, które biegle wykorzystuje w rozwiązywaniu problemowych zadań teoretycznych i praktycznych</li> </ul> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Dział programowy: Grzyby

| Ocena dopuszczająca                                                                                                                                                     | Ocena dostateczna                                                                                                                                                                                                                          | Ocena dobra                                                                                                                                                                                       | Ocena bardzo dobra                                                                                                                  | Ocena celująca                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uczeń:</b>                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                            |
| Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>znać podział grzybów i podać przykłady</li> <li>wymienić etapy obróbki wstępnej grzybów świeżych i suszonych</li> </ul> | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>przeprowadzać obróbkę wstępną grzybów</li> <li>podać zastosowanie grzybów w produkcji kulinarnej</li> <li>scharakteryzować zasady obróbki cieplnej grzybów świeżych i suszonych</li> </ul> | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>znać wartość odżywczą grzybów i ich budowę</li> <li>znać trucizny występujące w grzybach</li> <li>scharakteryzować przetwory z grzybów</li> </ul> | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>podać dodatkowe informacje o grzybach zaczerpnięte z literatury fachowej</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami i z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z grzybów w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych</li> </ul> |

### Dział programowy: Owoce

| Ocena dopuszczająca                                                                                                                             | Ocena dostateczna                                                                                     | Ocena dobra                                                                                                                                                     | Ocena bardzo dobra                                                                                                                                                          | Ocena celująca                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uczeń:</b>                                                                                                                                   |                                                                                                       |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                            |
| Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić grupy owoców</li> <li>sformułować zasady obróbki wstępnej i cieplnej owoców</li> </ul> | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>zakwalifikować owoce do odpowiedniej grupy</li> </ul> | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić przetwory z owoców</li> <li>znać wartość odżywczą owoców</li> <li>dobierać owoce do sposobu</li> </ul> | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>scharakteryzować przetwory owocowe</li> <li>uszeregować owoce w zależności od zawartości składników odżywczych i</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z owoców objęte programem</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | wykorzystania w deserach i napojach                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | witamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | nauczania, które biegle wykorzystuje w rozwiązywaniu problemowych zadań teoretycznych i praktycznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Dział programowy: Mleko i jego przetwory</b>                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Ocena dopuszczająca</b>                                                                                                                                                                                              | <b>Ocena dostateczna</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Ocena dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Ocena bardzo dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Ocena celująca</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Uczeń:</b>                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sporządzać napoje z mleka słodkiego i fermentowanego</li> <li>• przechowywać mleko i przetwory mleczne</li> <li>• sporządzać proste potrawy z serów</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• znać skład chemiczny i wartość odżywczą mleka</li> <li>• znać asortyment potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>• odróżnić śmietanę od śmietanki</li> <li>• znać metody utrwalania mleka</li> <li>• znać gatunki handlowe mleka, śmietanki i serów</li> <li>• znać metodę otrzymywania mleka twarogowego</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• znać wartość odżywczą przetworów mlecznych</li> <li>• scharakteryzować metody utrwalania mleka i przetworów mlecznych</li> <li>• wyjaśnić znaczenie mleka i przetworów w żywieniu</li> <li>• wykorzystać mleko i jego przetwory do sporządzania potraw</li> <li>• porównać wartość odżywczą serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych</li> <li>• znać etapy produkcji sera podpuszczkowego</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• znać mikroflorę mleka pożyteczną i szkodliwą oraz jej wpływ na procesy zachodzące w mleku i przetworach</li> <li>• analizować powstawanie wad serów podpuszczkowych</li> <li>• analizować zmiany zachodzące w czasie przechowywania serów</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami i z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z mleka i jego przetworów w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych</li> <li>• wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z mleka i jego przetworów łącząc poznane wiadomości dotyczące wykorzystania innych surowców</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Dział programowy: Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Jaja i przetwory z jaj</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Ocena dopuszczająca</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Ocena dostateczna</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Ocena dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Ocena bardzo dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Ocena celująca</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Uczeń:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nazwać zasadnicze części jaja</li> <li>• ocenić świeżość jaj</li> <li>• przygotowywać potrawy z jaj gotowanych i smażonych</li> <li>• wymienić sposoby konserwowania jaj</li> <li>• wymienić asortyment potraw z jaj gotowanych</li> <li>• wymienić asortyment potraw z jaj smażonych</li> <li>• wymienić potrawy, w których wykorzystano właściwości wiążące, zagęszczające, spulchniające i emulgujące jaj</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wymienić sposoby przechowywania jajek</li> <li>• przedstawić asortyment z przetworów jaj</li> <li>• przeprowadzić obróbkę wstępną jaj</li> <li>• przygotować podstawowe zakąski jaj oraz sosy zimne</li> <li>• ocenić świeżość jaj</li> <li>• opisać budowę jaja</li> <li>• dobierać tłuszcze do smażenia jaj</li> <li>• podać zastosowanie właściwości wiążących, zagęszczających, spulchniających i emulgujących jaj</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• określić skład chemiczny i wartość odżywczą jaj</li> <li>• sporządzać potrawy gotowane z jaj</li> <li>• sporządzać potrawy smażone z jaj</li> <li>• wykorzystać właściwości wiążące i zagęszczające jaj w produkcji potraw</li> <li>• wykorzystać właściwości spulchniające jaj w produkcji potraw</li> <li>• przedstawić skład chemiczny jaj</li> <li>• objaśnić zmiany zachodzące w jajach w czasie przechowywania</li> <li>• wskazać przyczyny zatrucia potrawami z jaj i sposoby zapobiegania im</li> <li>• wyjaśnić dlaczego i w jakich warunkach jaja wykazują właściwości</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• określić zmiany fizyczno-chemiczne podczas przechowywania jaj i obróbki cieplnej</li> <li>• oceniać organoleptycznie potrawy z jaj</li> <li>• wyjaśnić właściwości zagęszczające i wiążące jaj</li> <li>• wyjaśnić właściwości spulchniające jaj</li> <li>• wyjaśnić właściwości emulgujące jaj</li> <li>• sporządzać majonez</li> <li>• porównać poszczególne części jaj pod względem wartości odżywczej</li> <li>• objaśnić procesy fizykochemiczne zachodzące w jajach podczas przechowywania</li> <li>• omówić sposób produkcji przetworów z jaj i ich</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z jaj i ich przetworów w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych</li> <li>• wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z jaj łącząc wiedzę z zakresu wykorzystania poznanych surowców</li> </ul> |



|  |  |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | wiążące, zagęszczające, spulchniające, emulgujące <ul style="list-style-type: none"> <li>• analizować skład poszczególnych sosów zimnych oraz sposoby ich wykorzystywania</li> </ul> | przydatność kulinarna <ul style="list-style-type: none"> <li>• analizować procesy powstawania piany</li> <li>• weryfikować błędy powstałe podczas produkcji potraw z jaj</li> <li>• zastosować w żywieniu potrawy z jaj</li> <li>• analizować wartość odżywczą potraw z jaj</li> </ul> |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

### Dział programowy: Ciasta pieczone

| Ocena dopuszczająca                                                                                                                                                                                                             | Ocena dostateczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Ocena dobra                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Ocena bardzo dobra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Ocena celująca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uczeń:</b>                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• wymienić rodzaje ciast pieczonych i asortyment wyrobów ciastkarskich</li> <li>• wymienić sposoby wykonywania ciast</li> <li>• wymienić środki spulchniające ciasta</li> </ul> | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• scharakteryzować ciasta biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, parzone, piernikowe, drożdżowe, kruche, półkruche,</li> <li>• scharakteryzować środki spulchniające ciasta</li> <li>• opisać różne sposoby wykonania ciast</li> <li>• wymienić warunki przechowywania ciast</li> </ul> | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• opisać techniki sporządzania ciast</li> <li>• omówić sposób podania ciast</li> <li>• uzasadnić wpływ warunków przechowywania ciast na jakość potraw i zdrowie człowieka</li> <li>• omówić technikę sporządzania mas, lukrów, polew</li> </ul> | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• uzasadnić wpływ techniki wyrabiania ciast na jakość gotowego wyrobu</li> <li>• wyjaśnić przyczynę wad ciast</li> <li>• wyjaśnić zmiany zachodzące podczas wypieku ciast</li> <li>• dobrać sposób podania ciast i dobrać napoje alkoholowe i bezalkoholowe do ciast</li> <li>• uzasadnić wpływ techniki i metody sporządzania cukrów i mas na jakość potraw</li> </ul> | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ciast rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych</li> <li>• wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania ciast łącząc wiedzę z zakresu wykorzystania poznanych surowców</li> </ul> |

### Dział programowy: Zupy i sosy gorące

| Ocena dopuszczająca                                                                                                                                                                                                                 | Ocena dostateczna                                                                                                                                                                                                                       | Ocena dobra                                                                                                                                                                           | Ocena bardzo dobra                                                                                                                                                                                                                                              | Ocena celująca                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uczeń:</b>                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dokonać podziału zup</li> <li>dokonać podziału sosów gorących</li> <li>znać zasady sanitarno-higieniczne obowiązujące przy produkcji i przechowywaniu zup i sosów</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>przedstawić etapy produkcji zup i sosów</li> <li>wymienić rodzaje wywarów</li> <li>wymienić dodatki do zup</li> <li>podać normy ilościowe dla wszystkich rodzajów zup</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>scharakteryzować zupy i sosy gorące</li> <li>sporządzać zupy i sosy gorące</li> <li>podać zupy na wszystkie sposoby</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>przeanalizować wartość odżywczą zup i sosów</li> <li>wykorzystać sposoby zagęszczania do produkcji zup i sosów</li> <li>dobierać odpowiednie dodatki węglowodanowe do wszystkich rodzajów zup</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji zup i sosów gorących objęte programem nauczania, które biegle wykorzystuje w rozwiązywaniu problemowych zadań teoretycznych i praktycznych</li> </ul> |

**Dział programowy: Mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzna**

| Ocena dopuszczająca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ocena dostateczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Ocena dobra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Ocena bardzo dobra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ocena celująca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uczeń:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić zwierzęta rzeźne</li> <li>uszeregować etapy uboju</li> <li>wymienić sposoby sposoby utrwalania mięsa na krótki i długi czas</li> <li>wymienić elementy tusz zwierząt rzeźnych</li> <li>wymienić potrawy z mięsa</li> <li>wymienić podroby zwierząt rzeźnych</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>scharakteryzować etapy uboju</li> <li>scharakteryzować metody utrwalania mięsa</li> <li>narysować i omówić znakowanie mięsa po uboju</li> <li>scharakteryzować rodzaj mięsa i jego elementy kulinarne</li> <li>scharakteryzować potrawy z mięsa</li> <li>przyporządkować</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnić wpływ postępowania ze zwierzętami przed ubojem i wpływa etapów uboju na jakość mięsa</li> <li>rozróżnić sposoby utrwalania mięsa</li> <li>określić warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych z mięs</li> <li>dobierać elementy tuszy</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnić zmiany zachodzące w mięsie poddanym dojrzewaniu</li> <li>dopasować metody i techniki przyrządzania potraw z mięsa oraz sposób ich podania oraz potrafi uzasadnić ten wybór</li> <li>dobierać dodatki do różnych potraw z mięsa</li> <li>omówić zmiany zachodzące w mięsie podczas obróbki cieplnej</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych</li> <li>wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i</li> </ul> |

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić gatunki dziczyzny</li> <li>potrafi wymienić asortyment potraw z dziczyzny</li> </ul> | <p>podroby do odpowiedniej klasy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>scharakteryzować metody obróbki wstępnej i cieplnej dziczyzny</li> </ul> | <p>do zwierzęcia, z którego jest uzyskane</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>scharakteryzować poszczególne podroby i wymienić potrawy z podrobów</li> <li>scharakteryzować metody i techniki przygotowania potraw z dziczyzny</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>dobrać rodzaj podrobów do poszczególnych potraw i wykonać potrawy z podrobów</li> <li>przeanalizować i porównać wartość odżywczą mięsa zwierząt nie hodowlanych, zwierząt rzeźnych</li> <li>dobrać sposób podania potraw</li> </ul> | <p>umiejętnościami z zakresu technologii</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>łączy wiedzę z zakresu mięsa i wykorzystania poznanych surowców</li> </ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Dział programowy: Drób i ptactwo dzikie

| Ocena dopuszczająca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ocena dostateczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ocena dobra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Ocena bardzo dobra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ocena celująca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uczeń:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić gatunki drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>wymienić składniki odżywcze mięsa drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>wymienić metody obróbki cieplnej stosowane do przygotowania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>wymienić sposoby formowania drobiu do pieczenia</li> <li>wymienić potrawy z</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>określać wartość odżywczą m. drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>wymienić etapy uboju</li> <li>scharakteryzować metody obróbki wstępnej i cieplnej drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>omówić formowanie drobiu</li> <li>wymienić składniki nadzień do drobiu</li> <li>klasyfikować potrawy z drobiu ze względu na sposób obróbki termicznej</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>porównać wartość odżywczą m. drobiu i zw. rzeźnych</li> <li>omówić zmiany zachodzące w mięsie drobiowym podczas obróbki cieplnej</li> <li>scharakteryzować składniki nadzień do drobiu</li> <li>określić warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych z m. drobiu</li> <li>scharakteryzować asortyment potraw z drobiu</li> <li>przedstawić obróbkę</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>uzasadnić różnice w wartości odżywczej m. drobiu i zw. rzeźnych</li> <li>wyjaśnić zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie poddanym dojrzewaniu</li> <li>dobierać składniki nadzień i sposób formowania do odp. gatunku drobiu</li> <li>dobierać metody i techniki oraz sposób podania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa objęte programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł informacji</li> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| drobiu                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | wstępną dzikiego ptactwa                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| •                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Dział programowy: Ryby i owoce morza</b>                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Ocena dopuszczająca</b>                                                                                                                                                                                        | <b>Ocena dostateczna</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Ocena dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Ocena bardzo dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Ocena celująca</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Uczeń:</b>                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>opisać budowę ryb</li> <li>dokonać podziału ryb</li> <li>wymienić potrawy z ryb</li> <li>wymienić przetwory rybne</li> <li>wymienić owoce morza</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>klasyfikować ryby</li> <li>rozróżnić gatunki ryb</li> <li>wymienić etapy obróbki wstępnej ryb</li> <li>wymienić metody obróbki cieplnej</li> <li>wymienić metody utrwalania ryb</li> <li>przyporządkować owoce morza do poszczególnych grup</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ocenić świeżość ryb</li> <li>opisać etapy obróbki wstępnej ryb</li> <li>scharakteryzować metody obróbki cieplnej</li> <li>scharakteryzować potrawy z ryb</li> <li>scharakteryzować metody utrwalania ryb</li> <li>wymienić potrawy sporządzane z owoców morza</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnić przyczyny szybkiego psucia się ryb</li> <li>dobrać sposób obróbki wstępnej i cieplnej do odpowiedniego gatunku ryb</li> <li>dobrać dodatki do potraw z ryb</li> <li>uzasadnić warunki przechowywania ryb w zależności od stopnia przetworzenia i składu chemicznego</li> <li>wykonać proste potrawy z wykorzystaniem owoców morza</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z ryb i owoców morza w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych</li> <li>wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z ryb i owoców morza</li> </ul> |
| <b>Dział programowy: Zakąski zimne i gorące</b>                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Ocena dopuszczająca</b>                                                                                                                                                                                        | <b>Ocena dostateczna</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Ocena dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Ocena bardzo dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Ocena celująca</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Uczeń:</b>                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                               |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić rodzaje zakąsek z mięsa, wędlin, podrobów, drobiu, ryb i owoców morza, jaj, warzyw</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>sporządzić galaretę</li> <li>wyjaśnić sposób klarowania galarety</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>sporządzać i dekorować zakąski zimne i gorące</li> <li>oceniać organoleptyczne zakąski</li> <li>omówić sposób podania i dekoracji zakąsek</li> <li>określić wartość odżywczą dań garmazeryjnych</li> <li>scharakteryzować mus, koktajl oraz zakąski z wykorzystaniem ciast</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>uzasadnić cel przestrzegania warunków sanitarno-higienicznych przy produkcji zakąsek</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji zakąsek zimnych i gorących objęte programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł informacji</li> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami</li> </ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Dział programowy: Potrawy półmięsne i wegetariańskie

| Ocena dopuszczająca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Ocena dostateczna                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ocena dobra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ocena bardzo dobra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Ocena celująca                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uczeń:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                       |
| <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>określić dania półmięsne</li> <li>dobierać właściwie składniki do potraw półmięsnych;</li> <li>wykonać wybrane potrawy półmięsne korzystając z opisu techniki wykonania;</li> <li>przestrzegać zasad bhp.</li> <li>definiować potrawy wegetariańskie</li> <li>wymienić rodzaje potraw</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>klasyfikować dania półmięsne</li> <li>dobierać właściwie składniki do potraw półmięsnych;</li> <li>właściwie dobierać i stosować obróbkę cieplną potraw półmięsnych;</li> <li>opisać techniki wykonania popularnych potraw półmięsnych;</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteryzować wartość odżywczą potraw półmięsnych;</li> <li>stosować odpowiedni sposób podania;</li> <li>dobierać wyróżniki oceny sensorycznej potraw półmięsnych;</li> <li>wykonać schematy blokowe produkcji potraw półmięsnych;</li> <li>wykonać potrawy wegetariańskie na</li> </ul> | <p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>analizować wartość odżywczą potraw półmięsnych i wegetariańskich</li> <li>odpowiednio dobierać do nich dodatki w celu jej uzupełnienia;</li> <li>sporządzić kalkulację wybranych potraw półmięsnych i porównać ceny z potrawami mięsnymi;</li> <li>zastosować potrawy</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Biegle rozwiązuje zadania problemowe teoretyczne i praktyczne w zakresie technologii sporządzania i ekspedycji potraw półmięsnych i wegetariańskich</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| wegetariańskich                                                                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteryzować potrawy wegetariańskie</li> </ul>                                                                                                                                                          | podstawie receptur                                                                                                                                                                                                                                      | wegetariańskie w żywieniu                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Dział programowy: Desery zimne i gorące</b>                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Ocena dopuszczająca</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Ocena dostateczna</b>                                                                                                                                                                                                                          | <b>Ocena dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Ocena bardzo dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Ocena celująca</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Uczeń:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienia popularne desery</li> <li>sporządza desery korzystając z receptur i opisu ich wykonania;</li> <li>ocenia organoleptycznie desery według podanych wyróżników;</li> <li>przestrzega zasad higieny przy produkcji deserów;</li> </ul> | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>uzasadnić cel spożywania deserów</li> <li>wymienić techniki i metody stosowane przy produkcji deserów zimnych, mrożonych i gorących</li> <li>określić warunki przechowywania deserów</li> </ul>   | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>omówić różne techniki metody wykonywania deserów gorących zimnych i mrożonych</li> <li>opisać sposoby podawania deserów</li> </ul>                                                                      | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>uzasadnić dobór metod i technik stosowanych przy produkcji deserów</li> <li>wyjaśnić wpływ warunków przechowywania i produkcji deserów na jakości potraw i zdrowie konsumenta</li> <li>dobierać naczynia i sztuce do deseru i uzasadnić ten wybór</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Samodzielnie i twórczo poszerza wiedzę i umiejętności w zakresie technologii sporządzania i ekspedycji deserów zimnych i gorących</li> <li>Biegłe posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami w zakresie technologii sporządzania i ekspedycji deserów zimnych i gorących</li> </ul> |
| <b>Dział programowy: Napoje zimne i gorące</b>                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Ocena dopuszczająca</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Ocena dostateczna</b>                                                                                                                                                                                                                          | <b>Ocena dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Ocena bardzo dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Ocena celująca</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Uczeń:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić różne używki</li> <li>określić wpływ używki na organizm człowieka</li> <li>wykonać napary kawy i herbaty różnymi sposobami;</li> <li>sporządzać napoje zimne i gorące z niewielką ilością alkoholu;</li> </ul>                     | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>scharakteryzować używki</li> <li>wymienić sposoby sporządzania napojów gorących kawy, herbaty, kakao</li> <li>Wymienić asortyment kaw, herbat, kakao i asortyment napojów alkoholowych</li> </ul> | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić etapy otrzymywania kawy, herbaty, kakao oraz otrzymywanie wina, wódki, spirytusu</li> <li>opisać techniki sporządzania różnych kaw, herbat, kakao i napojów bezalkoholowych zimnych</li> </ul> | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>opisać etapy otrzymywania kawy, herbaty, kakao, oraz napojów alkoholowych</li> <li>omówić sposoby podania napojów gorących zimnych i alkoholowych</li> <li>dobierać naczynia do podawania napojów gorących, zimnych oraz</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych</li> <li>wykonuje i rozwiązuje</li> </ul>                                                       |

|                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>scharakteryzować asortyment kawy, herbaty, kakao oraz rodzaje win, spirytusu, piw, i miódów pitnych</li> </ul>                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>alkoholowych</li> <li>dobierać napoje do potraw</li> </ul>                                                         | zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących                                                                                                              |
| <b>Dział programowy: Potrawy dietetyczne</b>                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Ocena dopuszczająca</b>                                                                                                                                                                                 | <b>Ocena dostateczna</b>                                                                                                                                                                              | <b>Ocena dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Ocena bardzo dobra</b>                                                                                                                                 | <b>Ocena celująca</b>                                                                                                                                                                           |
| <b>Uczeń:</b>                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                 |
| Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnić co to jest dieta</li> <li>wymienić rodzaje diet</li> <li>omówić dietę lekkostrawną</li> </ul>                                                     | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnić cel żywienia dietetycznego</li> <li>scharakteryzować różne diety</li> <li>wymienić produkty dozwolone i zabronione w dietach</li> </ul>      | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>dopasować dietę do jednostki chorobowej</li> <li>dobierać metodę i technikę przygotowania potraw w różnych dietach</li> <li>uzasadnić wybór surowców i metod w przygotowaniu posiłków w dietach</li> </ul> | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnić co to jest dieta</li> <li>wymienić rodzaje diet</li> <li>omówić dietę lekkostrawną</li> </ul>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Biegle charakteryzuje wszystkie diety objęte programem nauczania,</li> </ul>                                                                             |
| <b>Dział programowy: Kuchnia staropolska i regionalna</b>                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Ocena dopuszczająca</b>                                                                                                                                                                                 | <b>Ocena dostateczna</b>                                                                                                                                                                              | <b>Ocena dobra</b>                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Ocena bardzo dobra</b>                                                                                                                                 | <b>Ocena celująca</b>                                                                                                                                                                           |
| <b>Uczeń:</b>                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                 |
| Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić asortyment potraw typowych dla kuchni staropolskiej i każdego regionu</li> <li>wymienić surowce i przyprawy typowe dla kuchni polskiej</li> </ul> | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>scharakteryzować potrawy staropolskie i regionalne</li> <li>scharakteryzować zwyczaje związane ze świętami i obrzędami w tradycji polskiej</li> </ul> | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>omówić sposób podania napojów i potraw staropolskich</li> </ul>                                                                                                                                            | Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>dobierać napoje i zestawy posiłków charakterystycznych dla kuchni staropolskiej i regionalnej.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Biegle charakteryzuje wszystkie aspekty żywienia w kuchni staropolskiej</li> <li>Twórczo poszerza swoją wiedzę w zakresie kuchni regionalnych</li> </ul> |

Wymagania edukacyjne są dostosowywane do indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz możliwości psychofizycznych ucznia zgodnie z wskazanymi przepisami ministra właściwego do spraw oświaty i wychowania w sprawie oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych :

- posiadającego orzeczenie o potrzebie kształcenia specjalnego – na podstawie tego orzeczenia oraz ustaleń zawartych w Indywidualnym Programie Edukacyjno – Terapeutycznym,

- posiadającego orzeczenie o potrzebie indywidualnego nauczania – na podstawie tego orzeczenia,
- posiadającego opinię poradni psychologiczno – pedagogicznej, w tym poradni specjalistycznej, o specyficznych trudnościach w uczeniu się, lub inną opinię poradni psychologiczno – pedagogicznej, w tym poradni specjalistycznej, wskazującą na potrzebę takiego dostosowania – na podstawie tej opinii,
- nieposiadającego orzeczenia lub opinii wymienionych w pkt. 1 – 3, który jest objęty pomocą psychologiczno – pedagogiczną w szkole – na podstawie rozpoznania indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz indywidualnych możliwości psychofizycznych ucznia dokonanego przez nauczycieli i specjalistów; Szczegółowe opisy dostosowań są ujęte w dokumentacji pomocy pedagogiczno – psychologicznej.

Przyjmujemy, że uczeń spełnia wymagania na ocenę wyższą, jeśli spełnia jednocześnie wymagania na oceny niższe oraz dodatkowe wymagania na wyższą ocenę.

## II. SPOSOBY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ

Cele oceniania:

- Informowanie ucznia i rodziców o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych.
- Motywowanie ucznia do dalszego rozwoju i systematycznej pracy.
- Wskazywanie mocnych stron i obszarów wymagających poprawy.
- Dostarczanie nauczycielowi informacji zwrotnej o efektywności nauczania.

Zakres oceniania:

Ocenianiu podlega:

- opanowanie treści podstawy programowej,
- aktywność na lekcji, przygotowanie do zajęć, systematyczność.

Formy sprawdzania osiągnięć:

Sprawdziany – zapowiadane z tygodniowym wyprzedzeniem

Kartkówki – obejmują niewielki zakres materiału, mogą być niezapowiedziane (sprawdzanie bieżącego materiału)

Odpowiedzi ustne – obejmują bieżące zagadnienia (może być zastosowana zamiennie z kartkówką)

Zadania praktyczne, ćwiczenia, wycieczki zawodowe – obowiązkowe elementy pracy ucznia

Aktywność na lekcji i praca długoterminowa (np. projekt, referat).

Ogólne zasady oceniania

1. Nauczyciel powiadamia uczniów o sprawdzianach / testach z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem i wpisuje je do dziennika.
2. W przypadku nieobecności ucznia na sprawdzianie / teście ma on obowiązek napisać zaległą pracę pisemną w ciągu dwóch tygodni od powrotu do szkoły.
3. Uczeń ma możliwość poprawy oceny ze sprawdzianu. Uczeń powinien poprawić ocenę do tygodnia czasu od oddania pracy pisemnej i po uprzednim zgłoszeniu tego faktu nauczycielowi przez dziennik elektroniczny (z dwudniowym wyprzedzeniem). Wszystkie oceny zostają wpisane do dziennika.



4. Krótkie sprawdziany wiadomości, zwane kartkówkami, mogą obejmować materiał maksymalnie z trzech lekcji. Kartkówki nie muszą być zapowiadane. Poprawa oceny z kartkówki odbywa się w formie ustnej.
5. W przypadku stwierdzenia, iż uczeń podczas sprawdzianu korzysta z niedozwolonych pomocy praca ta zostaje anulowana. Nauczyciel ustala inny termin napisania pracy.
6. Jeżeli uczeń sam nie zgłosi gotowości napisania zaległego sprawdzianu pisze go podczas obecności na kolejnych zajęciach lekcyjnych. Sprawdzian obejmuje ten sam zakres materiału, który obowiązywał w „pierwszym” terminie.
7. Nie ocenia się uczniów z bieżącego materiału do trzech dni po dłuższej (trwającej co najmniej tydzień) usprawiedliwionej nieobecności w szkole.
8. Uczeń ma prawo do jednego nieprzygotowania w półroczu. Fakt ten jest odnotowywany w dzienniku pod datą zgłoszenia (nie dotyczy to zapowiedzianych kartkówek, sprawdzianów i lekcji powtórzeń).
9. Uczeń ma prawo do jednego zgłoszenia braku zadania (kart pracy lub zeszytu). Fakt ten jest odnotowywany w dzienniku pod datą zgłoszenia.
10. Uczeń, który opuścił co najmniej 50% obowiązkowych zajęć może być nieklasyfikowany.

Oceny cząstkowe ze sprawdzianów / testów, kartkówek:

- a) 0 – 39% – niedostateczny,
- b) 40 – 54% – dopuszczający,
- c) 55 – 74% – dostateczny,
- d) 75 – 89% – dobry,
- e) 90 – 99% – bardzo dobry,
- f) 100% – celujący.

Indywidualizacja wymagań edukacyjnych może obejmować obniżenie punktacji.

III. Warunki i tryb uzyskiwania wyższej niż przewidywana rocznej oceny klasyfikacyjnej z Planowania i sporządzania potraw dietetycznych

1. Uczeń lub jego rodzic mają prawo ubiegać się o podwyższenie przewidywanej rocznej oceny z obowiązkowych zajęć edukacyjnych w terminie nie dłuższym niż 2 dni od otrzymania informacji o przewidywanych dla niego rocznych ocenach klasyfikacyjnych z zajęć edukacyjnych.
2. Wniosek, o którym mowa w ust. 1:
  - 1) może być przekazany do nauczyciela uczącego za pomocą dziennika elektronicznego;
  - 2) musi zawierać uzasadnienie oraz określenie oceny, o jaką uczeń się ubiega.
3. O podwyższenie oceny może ubiegać się uczeń, który:
  - 1) nie opuścił bez usprawiedliwienia żadnej godziny lekcyjnej z przedmiotu, z którego zamierza uzyskać ocenę wyższą;
  - 2) przystąpił do wszystkich prac kontrolnych z przedmiotu; w ustalonym terminie poprawiał oceny zgodnie z podanymi wymaganiami
  - 3) aktywnie uczestniczył we wszystkich formach danych zajęć na miarę swoich możliwości (punkt dotyczy przedmiotów artystycznych, wychowania fizycznego oraz przedmiotów zawodowych).

4. W przypadku uznania zasadności wniosku nauczyciel wyznacza zakres wiedzy i umiejętności, którymi musi wykazać się uczeń wnioskujący o podwyższenie oceny.
5. Ustalona ocena nie może być niższa od przewidywanej.
6. W przypadku odmowy ze strony nauczyciela wszczęcia procedury podwyższenia oceny przewidywanej, uczeń lub jego rodzic ma prawo tego samego dnia zwrócić się z prośbą o umożliwienie podwyższania oceny – do dyrektora szkoły, który ma obowiązek rozpoznać sprawę w ciągu 2 dni roboczych.