Technologia gastronomiczna

Klasa od I do III

OCENA	DOPUSZCZAJĄCY	DOSTATECZNY	DOBRY	BARDZO DOBRY	CELUJĄCY
DZIAŁ					
I	**Podstawowe pojęcia technologiczne**				
	Wymienia najważniejsze zadania i cele technologii gastronomicznej Wyjaśnia podstawowe określenia stosowane w technologii gastronomicznej.	Wymienia podstawowe przepisy sanitarno-higieniczne obowiązujące w zakładach gastronomicznych. Wymienia najważniejsze fakty z historii sztuki kulinarnej. Przedstawia zasady organizacji pracy. Wyjaśnia podstawowe pojęcia stosowane w technologii gastronomicznej.	Wyjaśnia zadania, cele zakres nauki o racjonalnym żywieniu. Potrafi wyjaśnić jaką rolę spełnia gastronomia w życiu gospodarczym i społecznym.	Przedstawia dokładnie historię sztuki kulinarnej, problemy żywieniowe świata i Polski.	Interesuje się i przedstawia najnowsze osiągnięcia w sztuce kulinarnej Polski i krajów świata.
II	**Przechowywanie żywności**				
	Wymienia pomieszczenia i urządzenia służące do przechowywania środków żywnościowych.	Określa podstawowe zasady przechowywania środków żywnościowych. Wymienia urządzenia do przechowywania żywności	Szczegółowo omawia warunki przechowywania różnych grup towarów. Wylicza zmiany fizykochemiczne zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania. Wymienia czynniki wpływające na jakość przechowywanych środków żywnościowych.	Potrafi szczegółowo omówić jakie czynniki powodują straty w przechowywanej żywności. Wyjaśnia zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas przechowywania żywności. Omawia urządzenia do przechowywania środków żywnościowych chłodzące i mrożące. Zna parametry podstawowych procesów i kolejne etapy.	Analizuje zmiany zachodzące w czasie przechowywania surowców i produktów spożywczych. Wybiera optymalne warunki przechowywania dla przykładowych produktów żywnościowych, przedstawia nowoczesne urządzenia do mrożenia i chłodzenia, dobiera odpowiednie urządzenia do przechowywaneg o produktu.
III	**Metody utrwalania żywności**				
	Klasyfikuje metody utrwalania żywności. Klasyfikuje cechy towaroznawcze żywności stosowanej	Opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności. Rozróżnia metody	Omawia znaki na opakowaniach dotyczące szczególnych warunków	Omawia warunki przechowywania produktów specjalnych np. ostryg, kawioru,	Uczestniczy w działaniach dodatkowych. Porównuje metody

	w gastronomii. Wymienia typy i rodzaje norm w gastronomii. Wymienia elementy budowy receptury gastronomicznej.	utrwalania żywności. Wymienia urządzenia do utrwalania żywności.	przechowywania. Opisuje wpływ metod utrwalania żywności na wartość odżywczą. Identyfikuje sposoby utrwalania różnych produktów spożywczych. Omawia metody niekonwencjonalneg o utrwalania żywności. Omawia zasady normalizacji. Omawia zasady tworzenia norm .	trufli itp. Omawia liofilizacje i jej przebieg. Omawia pozytywny wpływ bakterii fermentacji mlekowej na organizm człowieka. Omawia nietypowe kiszonki np. kimchi, kiszone jabłka itp. Wyjaśnia na czym polega skojarzeniowa metoda utrwalania żywności.	utrwalania żywności. Rozwiązuje problemy. Analizuje zagadnienia dodatkowe podawane przez nauczyciela.
IV	**Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze**				
	Podaje definicję środków spożywczych. Klasyfikuje środki żywnościowe wg różnych kryteriów oraz podaje przykłady. Wymienia składniki żywności decydujące o ich wartości odżywczej. Identyfikuje środki żywnościowe stosowane w produkcji gastronomicznej, wyjaśnia pojęcie: środek żywnościowy, ocena organoleptyczna, Zna definicję normy. Zna pojęcie normalizacja. Wymienia elementy receptury gastronomicznej. Potrafi warzyć i mierzyć masę i objętość różnych produktów spożywczych.	Charakteryzuje poszczególne składniki żywności decydujące o ich wartości odżywczej. Wyjaśnia pojęcie: środek żywnościowy, ocena organoleptyczna. Wyjaśnia pojęcie normalizacja. Identyfikuje dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej. Klasyfikuje dodatki do żywności i materiały pomocnicze wg różnych kryteriów. Wskazuje rodzaje żywności funkcjonalnej i wygodnej. Wyjaśnia pojęcia: standard, normalizacja, normy.	Określa zasady stosowania dodatków do żywności. Uzasadnia sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności. Wskazuje różnice między żywnością funkcjonalną, wygodną a dietetyczną oraz podaje przykłady produktów i potraw z tych grup żywności. Interpretuje znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami.	Zna procedury oceny organoleptycznej. Stosuje informacje na etykietach do oceny organoleptycznej. Wyjaśnia pojęcie: ,,środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia", ,, środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia".	Określa i wyjaśnia procedury oceny organoleptycznej. Wyjaśnia co to są składniki bioaktywne żywności i podaje ich przykłady.
V	**Ocena jakości środków spożywczych**				
	Wymienia na czym polega ocena sensoryczna i organoleptyczna, jaką rolę spełnia w przemyśle spożywczym. definiuje pojęcia	Wyjaśnia warunki przeprowadzenia oceny organoleptycznej i sensorycznej. Dostrzega różnicę pomiędzy dwiema ocenami i cel ich	Przedstawia najważniejsze określenia w analizie sensorycznej. Wymienia metody stosowane w tej analizie. Potrafi	Wyjaśnia wymagania dotyczące warunków i osób przeprowadzający ch ocenę sensoryczną. Omawia różne	Przeprowadza przykładową ocenę sensoryczną produktu żywnościowego analizuje ją i wyciąga wnioski.

	GHP, GMP; HACCP. Zna pojęcie racjonalnego żywienia.	stosowania. Zna zasady racjonalnego żywienia i stosuje je w planowanych jadłospisach.	określić skuteczność stosowania tych metod. Stosuje zasady racjonalnego żywienia planując posiłki. Uzasadnia konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcyjnym.	metody sensoryczne stosowane do badania jakości surowców i potraw. Objaśnia znaczenie stosowania dokumentacji HACCP. Analizuje dokumentację HACCP. Określa znaczenie receptury gastronomicznej jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego Wskazuje możliwość usunięcia błędów żywieniowych z jadłospisu;	
VI	**Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym**				
	Wymienia etapy procesu technologicznego, cel obróbki wstępnej i termicznej. Identyfikuje zjawisko osmozy i proces ciemnienia. Zna znaczenie zjawiska osmozy w produkcji potraw.	Wymienia i wyjaśnia etapy obróbki wstępnej. Wymienia i wyjaśnia etapy obróbki termicznej. Wymienia formy przekazywania ciepła i techniki rozdrabniania surowców. Charakteryzuje wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego. Potrafi zapobiegać ciemnieniu półproduktów.	Opisuje przebieg procesu produkcyjnego i higieny pracy. Objaśnia technikę sporządzania, specyfikę konwencjonalnych metod obróbki cieplnej. Wymienia maszyny służące do rozdrabniania. Określa czynności wykonywane podczas obróbki wstępnej brudnej i wstępnej czystej. Wymienia zmiany zachodzące w surowcach wskutek obróbki wstępnej. Omawia przebieg zjawiska osmozy i procesu ciemnienia. Charakteryzuje sposoby przenoszenia ciepła. Podaje zakres temperatury przebiegu różnych procesów obróbki cieplnej. Określa zmiany zachodzące w żywności wskutek obróbki cieplnej.	Omawia szczegółowo przebieg procesu produkcyjnego i technologicznego. Wyjaśnia zalety i wady poszczególnych metod obróbki termicznej. Wyjaśnia wpływ obróbki wstępnej na wartość odżywczą półproduktów. Wyjaśnia zmiany fizykochemiczne zachodzące w półproduktach podczas obróbki cieplnej. Zna sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas obróbki wstępnej. Zna wpływ obróbki wstępnej na jakość i wartość odżywczą półproduktów. Omawia sposoby zapobiegania	Umie korzystać z nowoczesnych urządzeń grzejnych. Samodzielnie proponuje nowoczesne techniki obróbki cieplnej do określonych potraw. Omawia zmiany zachodzące w surowcach pod wpływem obróbki wstępnej. Wyjaśnia wpływ obróbki wstępnej na jakość i wartość odżywczą półproduktów. Proponuje konkretne sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom żywności.

				niekorzystnym zmianom.	
VII	**Surowce pochodzenia roślinnego i ich zastosowanie w gastronomii**				
	Warzywa				
	Umie dokonać podziału warzyw ze względu na wartość kulinarną. Przedstawia ogólne zasady przechowywania warzyw.	Wymienia skład chemiczny warzyw, wyjaśnia zjawisko osmozy w procesach technologicznych z przykładami. Potrafi wymienić ogólne zasady sporządzania surówek. Analizuje zasady gotowania warzyw.	Wyjaśnia wartość odżywczą warzyw, potrafi wyjaśnić racjonalne stosowanie metod obróbki cieplnej warzyw. Wyjaśnia korzystne i nie korzystne zmiany zachodzące podczas gotowania warzyw.	Potrafi uzasadnić znaczenie warzyw w żywieniu. Wyjaśnia zmiany fizykochemiczne podczas gotowania warzyw.	Umie przygotować potrawy z warzyw mało znanych oraz umie je odpowiednio podać.
	Ziemniaki				
	Wymienia elementy budowy ziemniaka. Podaje skład chemiczny ziemniaków. Wymienia typy użytkowe ziemniaków. Podaje optymalne warunki przechowywania ziemniaków. Omawia przebieg obróbki wstępnej ziemniaków w zależności od ich przeznaczenia. Podaje zasady obróbki cieplnej ziemniaków. Wymienia asortyment potraw z ziemniaków. Wymienia przetwory ziemniaczane.	Opisuje skład chemiczny i wartość odżywczą ziemniaków. Określa znaczenie ziemniaków w żywieniu człowieka Opisuje zastosowanie ziemniaków do sporządzania potraw. Wyjaśnia warunki magazynowania ziemniaków.	Analizuje skład chemiczny i wartość odżywczą ziemniaków. Analizuje znaczenie ziemniaków w żywieniu człowieka oraz przy sporządzaniu potraw. Wybiera warunki magazynowania ziemniaków.	Analizuje wartość odżywczą różnych gatunków ziemniaków. Planuje dobór surowca do produkcji potraw.	Uzasadnia wpływ wartości odżywczej różnych gatunków ziemniaków w żywieniu człowieka. Decyduje i ocenia dobór surowca do produkcji potraw.
	Owoce				
	Wymienia podział owoców ze względu na cele użytkowe, sposoby przechowywania. Wymienia etapy obróbki wstępnej owoców.	Wymienia skład chemiczny i wartość odżywczą owoców. Potrafi wymienić i scharakteryzować potrawy z owoców.	Wymienia technikę sporządzania potraw z owoców, sposób podania oraz normy porcji na osobę.	Wie jakimi metodami utrwala się owoce. Potrafi uzasadnić rolę owoców w żywieniu człowieka.	Wymienia szeroki asortyment owoców mało znanych. Potrafi wykorzystać owoce w produkcji i dekoracji potraw.
	Grzyby				
	Określa pojęcie grzyba, potrafi omówić jego budowę, dokonuje podziału grzybów.	Wymienia skład chemiczny i wartość odżywczą grzybów oraz ich walory smakowe.	Wymienia etapy obróbki wstępnej i cieplnej grzybów. Podaje przykłady grzybów jadalnych i niejadalnych.	Wymienia przykładowe potrawy z grzybów i potrafi je zastosować w żywieniu człowieka.	Samodzielnie przygotowuje receptury na potrawy z grzybów, przeprowadza produkcję, serwuje daną potrawę,

					analizuje i wyciąga wnioski
	Mąka i kasze				
	Wymienia skład chemiczny mąki oraz budowę ziarna zbóż. Posiada podstawowe wiadomości o kaszach. Potrafi wymienić różne rodzaje kasz.	Wymienia potrawy sporządzane z mąki, kasz. Dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz Dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz Przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mąki i kasz.	Planuje etapy wykonania potraw z mąki i kasz. Dobiera technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz.	Charakteryzuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mąki i kasz. Przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąk i kasz.	Planuje zastosowanie różnych gatunków mąki i kasz do produkcji stworzonych przez siebie potraw.
VIII	**Surowce pochodzenia zwierzęcego i ich zastosowanie w gastronomii**				
	Mleko i jego przetwory.				
	Posiada ogólne wiadomości dotyczące mleka: pochodzenie, główne składniki mleka.	Wymienia skład chemiczny i wartość odżywczą mleka. Rozpoznaje cechy fizyczne i organoleptyczne mleka. Potrafi wymienić mikro organizmy występujące w mleku i jego przetworach. Potrafi wymienić napoje mleczne fermentowane. Wie jaka jest różnica między śmietaną a śmietanką. Potrafi sklasyfikować sery. Wymienia skład chemiczny i wartość odżywczą serów.	Wymienia i charakteryzuje metody utrwalania mleka, produktów mlecznych odwodnionych. Wyjaśnia otrzymywanie napojów mlecznych fermentowanych. Przedstawia zastosowanie serów i mleka w produkcji gastronomicznej.	Potrafi wymienić etapy produkcji serów pdpuszczkowych, twarogowych i topionych. Umie porównać wartość odżywczą serów. Analizuje wymagania jakościowe serów. Potrafi uzasadnić jaki wpływ ma obróbka cieplna na wartość odżywczą mleka.	Analizuje zmiany fizykochemiczne i biochemiczne zachodzące w serach w czasie dojrzewania. Wymienia najnowsze metody produkcji przetworów mlecznych. Potrafi wykorzystać produkty mleczne w żywieniu dietetycznym.
	Jaja				
	Przedstawia budowę jaja kurzego. Potrafi ocenić świeżość jaj.	Wymienia skład chemiczny i wartość odżywczą jaj. Wyjaśnia zasady gotowania jaj. Potrafi wymienić potrawy z jaj.	Wymienia zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas obróbki cieplnej jaj. Przedstawia właściwości funkcjonalne jaj. Potrafi wykorzystać właściwości jaj w produkcji potraw.	Analizuje szczegółowo skład chemiczny jaj. Wyjaśnia zmiany zachodzące podczas przechowywania jaj.	Wyjaśnia mechanizm zagęszczania, spulchniania, emulgowania i wiązania jaj. Wymienia naturalne substancje znajdujące się w jaju zabezpieczająca je przed zepsuciem
	Mięso zwierząt rzeźnych				
	Posiada ogólne wiadomości dotyczące mięsa:	Wymienia skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa.	Potrafi scharakteryzować sposoby utrwalania	Potrafi omówić budowę tkanki mięśniowej.	Analizuje zmiany fizyko-chemiczne i biologiczne

	pochodzenie, główne składniki, cechy charakterystyczne mięs różnych gatunków zwierząt	Dokonuje podziału tusz na elementy zasadnicze. Potrafi wymienić cechy jakościowe mięsa. Zna zastosowanie mięsa w produkcji potraw.	mięsa. Wyjaśnia zmiany poubojowe zachodzące w tkance mięsnej. Przedstawia szczegółowo asortyment potraw mięsnych z uwzględnieniem metod obróbki termicznej. Wymienia dodatki stosowane do potraw mięsnych.	Zna zmiany zachodzące w mięsie podczas obróbki termicznej. Umie porównać wartość odżywcza mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny	zachodzące w czasie dojrzewania mięsa. Zna procesy produkcji przetworów mięsnych.
	Drób				
	Umie dokonać podziału drobiu i dzikiego ptactwa. Wymienia etapy obróbki wstępnej mięsa drobiu.	Przedstawia skład chemiczny mięsa drobiu i dzikiego ptactwa. Dokładnie omawia proces uboju drobiu. Zna sposoby formowania tuszek drobiowych oraz rodzaje nadzień.	Wyjaśnia zmiany poubojowe zachodzące w mięsie drobiu. Potrafi dokonać oceny i klasyfikacji drobiu. Przedstawia sposoby podawania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa oraz dobiera do nich dodatki.	Zna gatunki handlowe drobiu hodowanego w Polsce oraz potrafi je scharakteryzować. Wyjaśnia zmiany fizykochemiczne zachodzące w drobiu w czasie obróbki termicznej Zna asortyment i proces produkcji wędlin drobiowych.	Zna najnowsze tendencje światowe dotyczące przetwarzania mięsa drobiu i dzikiego ptactwa.
	Ryby				
	Dokonuje podziału ryb ze względu na różne kryteria. Potrafi ocenić świeżość ryb wg określonych wyróżników.	Zna budowę, skład chemiczny, wartość odżywczą mięsa ryb. Zna asortyment potraw z ryb. Wymienia przetwory rybne. Wymienia etapy obróbki wstępnej ryb i omawia je.	Przedstawia charakterystykę ważniejszych gatunków ryb. Wyjaśnia przyczyny szybkiego psucia się ryb. Wymienia szeroki asortyment potraw z ryb, zna dodatki. Umie przedstawić podział owoców morza i krótko je scharakteryzować	Omawia zastosowanie potraw z ryb w żywieniu różnych grup ludności oraz w żywieniu dietetycznym. Wyjaśnia zmiany zachodzące w mięsie ryb podczas obróbki cieplnej. Przedstawia wykorzystanie owoców morza w produkcji potraw i zakąsek.	Prezentuje przykłady potraw z zastosowaniem mało znanych gatunków ryb.
IX	**Potrawy półmięsne**				
	Potrafi wyjaśnić określenie „potrawy półmięsne”. Wymienia asortyment potraw półmięsnych.	Wymienia produkty, które wykorzystuje się podczas sporządzania potraw półmięsnych. Dokonuje podziału potraw półmięsnych w zależności od rodzaju obróbki cieplnej i użytego surowca.	Wymienia szeroki asortyment potraw półmięsnych z uwzględnieniem podziału według rodzaju surowca i obróbki cieplnej. Zna dodatki stosowane do potraw półmięsnych.	Omawia zmiany fizykochemiczne zachodzące w potrawach półmięsnych w czasie obróbki termicznej. Wie gdzie może zastosować te potrawy.	Przygotowuje nowe, ciekawe potrawy półmięsne Opracowuje receptury i prezentuje gotowe wyroby.

			Prezentuje sposoby podania gotowej potrawy.	Dobiera asortyment potraw półmięsnych w żywieniu różnych grup ludności.	
X	**Zupy i sosy**				
	Posiada podstawowe wiadomości o zupach i sosach. Potrafi sklasyfikować zupy i sosy według danego kryterium.	Wymienia znane podziały zup. Wymienia znane podziały sosów, zna definicję wywaru. Klasyfikuje wywary. Zna normatywy na podstawowe wywary, wymienia podprawy do zup.	Potrafi omówić kolejne etapy produkcji zup i sosów. Potrafi dobrać odpowiedni sposób zagęszczania do różnego rodzaju zup i sosów.	Potrafi wymienić rodzaje zup normatywy surowców oraz sposoby podawania. Umie dobrać odpowiedni sos do potrawy lub zakąski.	Zna różne rodzaje zup regionalnych i kuchni innych narodów. Potrafi odpowiednio je zastosować. Przedstawia propozycje własnych receptur na zupy oraz sosy.
XI	**Zakąski zimne i gorące**				
	Umie wyjaśnić pojęcie zakąsek zimnych i gorących. Potrafi podać przykłady.	Dobiera właściwe surowce do produkcji zakąsek zimnych i gorących. Przestrzega przepisów BHP przy produkcji zakąsek. Sporządza podstawowe zakąski korzystając z norm i receptur technologicznych.	Umie zaplanować dekorację i sposób serwowania wykonanych zakąsek. Podaje zakąski o odpowiedniej temperaturze serwowania. Wyjaśnia zasady przechowywania zakąsek zimnych.	Potrafi zastosować odpowiednią metodę technologiczną zapewniającą wysoką wartość odżywczą i jakość zakąsek.	Prezentuje nowe, ciekawe propozycje zakąsek zimnych i gorących.
XII	**Ciasta i desery**				
	Wymienia typowe surowce do produkcji ciast. Zna podstawowy asortyment wyrobów. Rozumie konieczność prawidłowej organizacji pracy podczas produkcji ciast Wyjaśnia definicję deserów. Klasyfikuje desery wg znanych kryteriów.	Wymienia surowce potrzebne do produkcji poszczególnych rodzajów ciast. Wymienia etapy produkcji ciast. Wymienia asortyment wyrobów. Potrafi wyjaśnić możliwość zastosowania różnych urządzeń i narzędzi przy produkcji ciast. Rozumie konieczność przestrzegania norm surowców i kolejność etapów produkcji. Wymienia asortyment deserów zimnych i gorących. Dobiera surowce potrzebne do sporządzania deserów zimnych i gorących. Dobiera odpowiednią metodę obróbki cieplnej do	Zna skład chemiczny i wartość odżywczą surowców stosowanych do produkcji ciast. Zna bardzo szeroki asortyment wyrobów. Wymienia zmiany fizyczne i chemiczne w poszczególnych etapach produkcji. Stosuje receptury gastronomiczne do sporządzenia wybranych deserów. Wykańcza wyprodukowane desery właściwie dobraną dekoracją. Prawidłowo serwuje desery zimne i gorące. Przechowuje wyprodukowane desery w odpowiednich warunkach.	Potrafi wyjaśnić możliwość zamiany niektórych składników ciasta. Zna normy surowców i ich procentowe stosunki. Zna szeroki asortyment surowców dodatkowych . Zna mechanizm zmian fizycznych i chemicznych. Potrafi wyjaśnić wpływ czynników zewnętrznych i wewnętrznych na zmiany zachodzące w poszczególnych etapach produkcji. Analizuje znaczenie żywieniowe deserów na	Proponuje nowe normatywy na wybrane desery gorące i zimne.

		sporządzenia deserów gorących. Przestrzega zasad BHP przy produkcji deserów.		wybranym przykładzie. Prawidłowo dobiera do deserów napoje alkoholowe.	
XIII	**Napoje**				
	Wyjaśnia pojęcie używki. Dokonuje klasyfikacji kawy i herbaty.	Zna skład chemiczny kawy i herbaty. Wymienia sposoby parzenia kawy i herbaty.	Omawia proces upalania kawy. Omawia proces produkcji herbaty. Prezentuje sposoby podawania kawy i herbaty. Zna asortyment napojów z małą ilością alkoholu.	Przedstawia proces otrzymywania alkoholu etylowego Zna surowce do produkcji napojów z małą ilością alkoholu. Omawia wpływ alkoholu na organizm ludzki.	Wyszukuje receptury na nowe, ciekawe napoje z małą ilością alkoholu.
XIV	**Potrawy dietetyczne i jarskie**				
	Określa zasady doboru surowców do sporządzenia potraw dietetycznych i jarskich. Wymienia techniki i metody sporządzani potraw dietetycznych. Przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw dietetycznych i jarskich.	Dobiera technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych i jarskich. Dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i jarskich. Dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i jarskich.	Planuje sporządzanie potraw dietetycznych i jarskich. Charakteryzuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw dietetycznych i jarskich. Przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw.	Analizuje różnice w składzie surowców stosowanych do produkcji dań dostosowanych do różnorodnych diet.	Proponuje własne receptury dań dietetycznych i jarskich. Interesuje się najnowszymi osiągnięciami medycy w dziedzinie badań chorób układu pokarmowego.
XV	**Kuchnie regionalne i innych narodów**				
	Wymienia zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce. Wymienia potrawy kuchni regionalnych. Przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur na dania tradycyjne i regionalne. Wymienia zwyczaje żywieniowe innych narodów. Wymienia potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej chińskiej, hiszpańskiej. Przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur	Rozróżnia zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce. Rozróżnia potrawy kuchni regionalnych Dobiera techniki i metody sporządzenia potraw regionalnych. Dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych. Dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych. Rozróżnia zwyczaje żywieniowe innych narodów. Rozróżnia potrawy kuchni innych narodów. Dobiera techniki i metody	Charakteryzuje potrawy i napoje kuchni staropolskiej. Planuje sporządzanie potraw kuchni regionalnych. Charakteryzuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw regionalnych. Przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni regionalnej. Planuje sporządzanie potraw innych	Porównuje cechy charakterystyczne kuchni różnych rejonów Polski. Zna typowe dla danej kuchni surowce. Charakteryzuje różnice między podstawowymi kuchniami europejskimi.	Opisuje zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych na przestrzeni wieków. Uzasadnij podobieństwa dań występujących w kuchniach różnych narodów.

	potraw kuchni różnych narodów.	sporządzenia potraw innych narodów. Dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów.	narodów. Charakteryzuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw innych narodów. Przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów. Dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów.		