

**WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN
KLASYFIKACYJNYCH.**

**ZAWÓD I SYMBOL CYFROWY ZAWODU:
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH / 343404/**

NAZWA PRZEDMIOTU: ORGANIZOWANIE PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
BHP w zakładzie gastronomicznym	- wymienia rodzaje zagrożeń życia i zdrowia w zakładach gastronomicznych - zna schemat postępowania w sytuacji zagrożenia zdrowia lub życia - zna obowiązki pracodawcy w zakresie bhp - wymienia rodzaje organizacji pracy w gastronomii. - podaje znaczenie stosowania stroju służbowego, środków ochrony zbiorowej i indywidualnej - wymienia rodzaje i przyczyny zagrożeń pracowniczych i konsumenckich w gastronomii	- wymienia rodzaje oparzeń, złamań i krwotoków - wie, na czym polega resuscytacja krążeniowo-oddechowa - podaje definicję ergonomii stanowisk gastronomicznych - podaje zadania menadżera związane ze stosowaniem zasad bhp - wymienia pracowników fizycznych i administracyjnych w gastronomii - zna przyczyny występowania różnych rodzajów zagrożeń - podaje zagrożenia występujące na różnych stanowiskach pracy	- analizuje różne funkcje stroju służbowego, środków ochrony zbiorowej i indywidualnej w zależności od zajmowanego stanowiska pracy - charakteryzuje zagrożenia na różnych stanowiskach pracy - analizuje związek higieny, higieny żywności i higieny żywienia z profilaktyką i leczeniem	- omawia podstawowe obowiązki osób udzielających pomocy - opisuje zasadność stosowania stroju służbowego pracowników gastronomii na różnych stanowiskach pracy - porównuje zagrożenia występujące na różnych stanowiskach pracy i wskazuje sposoby minimalizacji tych zagrożeń - opisuje koszty braku odpowiedniej higieny - charakteryzuje sposób postępowania w przypadku wystąpienia różnych zagrożeń w zakładzie	- analizuje przykłady różnych zagrożeń w zakładach gastronomicznych i podaje sposoby postępowania - przedstawia wymogi dotyczące różnych stanowisk pracy w gastronomii oraz modyfikuje parametry dotyczące stanowisk pracy w zależności od cech fizycznych pracowników - charakteryzuje zależności między poziomem higieny a korzyściami organizacyjnymi,

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	• podaje definicje pojęć: higiena, higiena żywności, higiena żywienia • wie, czym są zagrożenia zdrowotne żywności	• wymienia koszty braku odpowiedniej higieny • wskazuje korzyści przestrzegania zasad higieny • wskazuje źródła zagrożeń żywności		gastronomicznym	wizerunkowymi czy finansowymi w zakładach gastronomicznych
Bezpieczeństwo żywnościowe	• zna podstawowe pojęcia: bezpieczeństwo żywności, bezpieczeństwo żywnościowe, bezpieczeństwo żywienia i żywności • podaje definicje pojęć: żywność, handel detaliczny, prawo żywnościowe • podaje definicje pojęć: zagrożenie w żywności, zatrucie, zakażenie, zanieczyszczenie fizyczne • podaje definicję zanieczyszczeń chemicznych • podaje definicję aromatu, naturalnej substancji aromatycznej, preparatu aromatycznego • wymienia zagrożenia biologiczne • wskazuje źródła zanieczyszczeń	• wymienia organizacje odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywienia i żywności na świecie: FAO, WHO, EFSA • wymienia organizacje odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywienia i żywności w Polsce: MZ, MRiRW, IŻŻ, NIZP-PZH, WIHiE, PIS, PIW, PIH • wymienia pięć kroków do bezpiecznej żywności wg WHO • wymienia rodzaje zanieczyszczeń fizycznych • wymienia najbardziej niebezpieczne zanieczyszczenia chemiczne • wymienia substancje dodawane celowo do żywności • wskazuje zagrożenia zdrowotne związane z substancjami chemicznymi	• wyjaśnia znaczenie bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa żywnościowego, bezpieczeństwa żywienia i żywności • charakteryzuje rodzaje zanieczyszczeń fizycznych w żywności • charakteryzuje rodzaje zanieczyszczeń chemicznych • wyjaśnia przyczyny stosowania związków chemicznych w trakcie procesów technologicznych • omawia zagrożenia wynikające ze stosowania różnych dodatków celowych do żywności • charakteryzuje rodzaje i źródła zagrożeń biologicznych	• charakteryzuje działania organizacji odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywienia i żywności w Polsce oraz na świecie • wyjaśnia zasady działania pięciu kroków do bezpiecznej żywności wg WHO • wskazuje sposoby usuwania zagrożeń fizycznych • analizuje wpływ chemicznych zanieczyszczeń na zdrowie człowieka • wskazuje sposoby przeciwdziałania zagrożeniom biologicznym • omawia systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności • identyfikuje znaki do oznaczenia żywności	• opisuje zadania EFSA – Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności • analizuje zakres działalności: MZ, MRiRW, IŻŻ, NIZP-PZH, WIHiE, PIS, PIW, PIH • wskazuje zasady zdrowego odżywiania ograniczające spożywanie żywności zawierającej duże ilości substancji chemicznych • porównuje wpływ różnych czynników powodujących zagrożenia biologiczne na zdrowie człowieka • wyciąga wnioski dotyczące wpływu produktu na zdrowie człowieka na podstawie informacji zawartych na opakowaniach

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	biologicznych - zna typy jakości żywności - wymienia wyznaczniki jakości i przyporządkowuje je do odpowiedniego typu jakości - podaje definicję żywności ekologicznej - wymienia systemy jakości żywności w Polsce - wymienia polskie produkty żywnościowe chronione prawem unijnym - dokonyuje podziału opakowań - identyfikuje oznaczenia produktów dla wegetarian i wegan oraz znaki związane z recyklingiem - wymienia informacje, które przysługują konsumentom zgodnie z rozporządzeniem europejskim - przyporządkowuje opakowania do opakowań zbiorczych, jednostkowych i hermetycznych - odczytuje podstawowe informacje zawarte na opakowaniach - zna znaczenie wyrażeń: „najlepiej spożyć przed...” i „należy spożyć do...”	dodawanymi do żywności - wymienia dodatki celowe do żywności - wskazuje różnice między aromatem, naturalną substancją aromatyczną, preparatem aromatycznym - podaje definicje pojęć: bakterie chorobotwórcze, zatrucie pokarmowe, intoksykacja, infekcja, toksyinfekcja, wirusy, grzyby, pleśnie, pasożyty - rozdziela pasożyty zagrażające zdrowiu człowieka - wymienia systemy bezpieczeństwa żywności - wymienia znaki używane w Polsce i niektóre znaki stosowane na świecie do oznaczenia żywności ekologicznej - definiuje pojęcie żywności tradycyjnej i regionalnej - podaje przykłady artykułów żywnościowych uznawanych za wyroby tradycyjne i regionalne - charakteryzuje polskie produkty żywnościowe chronione prawem unijnym - zna podział toreb z tworzywa sztucznego	- opisuje drogi zakażenia drobnoustrojami, pasożytami, truciznami produkowanymi przez rośliny i szkodnikami - charakteryzuje jakość zdrowotną, wartość sensoryczną i dostępność żywności - opisuje zasady produkcji ekologicznej - charakteryzuje systemy jakości żywności w Polsce - wyjaśnia, czemu żywność tradycyjna i regionalna jest wyżej ceniona od żywności produkowanej masowo - analizuje informacje na opakowaniach produktów ekologicznych - precyzuje cel określania wymagań dotyczących informacji na opakowaniach - charakteryzuje działania, jakie należy podjąć w przypadku uznania środka spożywczego za niebezpieczny - wskazuje różnice dotyczące określeń: data minimalnej trwałości i termin przydatności do	ekologicznej z konkretnymi wymaganiami - przyporządkowuje znaki jakości do konkretnych wymagań jakościowych - omawia znaki i symbole ekologiczne umieszczane na opakowaniach - analizuje informacje znajdujące się na opakowaniach - opisuje kierunki zmian dotyczące stosowania różnych typów opakowań w Polsce i w Unii Europejskiej - opisuje, na czym polegają straty żywności jakościowe i ilościowe - analizuje przyczyny marnotrawstwa żywności i ich wpływ na zdrowie ludności - proponuje sposoby ograniczenia marnotrawstwa żywności w gastronomii - analizuje sposoby minimalizacji strat żywności	- analizuje problem wyżywieniem ludności w kontekście marnotrawstwa żywności i bezpieczeństwa żywności - ocenia własny sposób gospodarowania żywnością, wyciąga wnioski i proponuje rozwiązania minimalizacji strat żywnościowych

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	• podaje definicje strat i marnotrawstwa żywności według WHO • podaje definicje strat ilościowych i jakościowych • podaje miejsca w Polsce i na świecie, w których marnuje się najwięcej żywności • wskazuje miejsca w Polsce i na świecie, w których najlepiej gospodaruje się żywność • wymienia straty wynikające z marnotrawstwa żywności, które generuje gastronomia • wskazuje sposoby minimalizowania strat i marnotrawstwa żywności	• podaje definicje pojęć: produkty przetworzone i produkty nieprzetworzone, etykieta • podaje przykłady produktów nieprzetworzonych i przetworzonych w handlu detalicznym • wymienia sześć obowiązkowych informacji, które powinny znaleźć się na etykiecie żywności • podaje korzyści wpływające z ograniczenia strat i marnotrawienia żywności • wymienia cztery filary mające wpływ na bezpieczeństwo żywności • wskazuje produkty najczęściej wyrzucane przez Polaków • wskazuje przyczyny marnotrawstwa żywności	spożycia • charakteryzuje straty w łańcuchu rolno-spożywczym • charakteryzuje cztery filary wpływające na bezpieczeństwo żywności i analizuje wpływ marnotrawstwa żywności na te filary		
GHP, GMP, HACCP, normalizacja i normy w gastronomii.	• znajduje instrukcje GHP i GMP • wskazuje obszary GHP i GMP • wymienia akty prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności • wymienia elementy	• definiuje pojęcia GHP i GMP • wskazuje rozporządzenie Parlamentu Europejskiego precyzujące wymagania dotyczące pomieszczeń produkcyjnych w gastronomii	• wyjaśnia znaczenie GHP i GMP • analizuje sposób wdrażania GHP i GMP w gastronomii • charakteryzuje obszary GHP i GMP • charakteryzuje założenia	• analizuje instrukcje GHP i GMP • wyszukuje różne sposoby mycia i dezynfekcji rąk • analizuje korzyści z wprowadzenia systemu HACCP • planuje sposoby	• opisuje wymogi zawarte w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego dotyczące pomieszczeń produkcyjnych w gastronomii

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	GHP i GMP, które należy wdrażać w gastronomii - wymienia założenia higieny osobistej obowiązujące pracowników gastronomii - wyjaśnia pojęcia HACCP - podaje, na czym polega system HACCP - wskazuje zasady HACCP - wyznacza CCP w typowych procesach produkcji gastronomicznej - podaje, czego dotyczą dokumenty HACCP - wymienia elementy księgi HACCP - wskazuje, czego dotyczą pierwsza i druga zasada systemu HACCP - wyjaśnia termin „higiena” - wymienia rodzaje środków chemicznych stosowanych do utrzymania czystości w zakładzie gastronomicznym i wskazuje sposoby ich zastosowania. - wymienia szkodniki mogące występować w gastronomii - wymienia co najmniej 3 rodzaje bakterii (<i>Salmonella</i>, <i>Clostridium botulinum</i> – pałeczkę jadu kielbasianego,	- podaje i prezentuje etapy mycia rąk techniką Ayliffe'a - wylicza etapy wdrażania systemu HACCP - wymienia osoby odpowiedzialne za wdrażanie systemu HACCP - określa sposób weryfikacji systemu HACCP - podaje polskie i unijne akty prawne odnoszące się do higieny produkcji - określa, do czego odnoszą się informacje zawarte w polskich dokumentach o zachowaniu higieny - wskazuje wymagania dotyczące higieny zgodnie z rozporządzeniem Komisji Europejskiej. - podaje definicje pojęć: dezynsekcja, deratyzacja, dezynfekcja - określa rolę monitorowania CCP dla bezpieczeństwa żywności i konsumenta - wskazuje CCP podstawowych procesów produkcyjnych w gastronomii - wymienia zalecenia do stosowania zrównoważonego	higieny osobistej obowiązujące pracowników gastronomii - omawia znaczenie systemu HACCP w gastronomii - podaje przykłady realizacji HACCP w różnych placówkach gastronomicznych - stosuje podstawowe instrukcje dotyczące systemu HACCP - charakteryzuje wymagania dotyczące higieny zgodnie z rozporządzeniem Komisji Europejskiej - opisuje sytuacje, w których nie wolno dopuścić pracownika do pracy z żywnością - charakteryzuje zasady ochrony przed szkodnikami i dobiera rodzaj zabezpieczeń przed szkodnikami - zna zasady tworzenia schematów technologicznych podstawowych procesów produkcyjnych (gotowanie zupy, smażenie mięsa, produkcja deserów na bazie jajek)	dokumentowania podstawowych procesów technologicznych - dobiera odpowiednie środki chemiczne do utrzymania czystości w różnych miejscach produkcji gastronomicznej - porównuje różne środki czystości wybranego typu – ich zastosowanie, ceny, skuteczność- i wskazuje najlepsze - wskazuje CCP i wdraża procedury monitorujące i działania korygujące - ocenia zakłady gastronomiczne pod kątem przestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju - klasyfikuje normy ze względu na treść i dziedzinę oraz ze względu na zasięg	- projektuje wdrożenie systemu HACCP w małej placówce gastronomicznej - przygotowuje instrukcje mycia wybranych sprzętów na podstawie instrukcji w podręczniku - analizuje przykłady zastosowania różnych środków chemicznych w gastronomii - uzasadnia wybór określonych środków czystości - opisuje straty spowodowane działalnością gryzoni - analizuje cele normalizacji

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	<i>Staphylococcus ureus</i> – gronkowca złocistego) obecnych w odchodach gryzoni - wskazuje elementy analizy zagrożeń - podaje definicję CCP - zna pojęcie zrównoważonego rozwoju w gastronomii - podaje cechy żywności zrównoważonej - podaje definicje normalizacji i normy - wymienia cele normalizacji	rozwoju - wyjaśnia pojęcia <i>food miles</i>, <i>slow food</i> - wskazuje rezultaty normalizacji - podaje, czym zajmuje się Polski Komitet Normalizacyjny	- charakteryzuje typy potraw serwowanych w ramach <i>slow food</i> i opisuje sposoby pozyskiwania produktów do tych potraw - omawia rezultaty normalizacji		
Stanowiska pracy w gastronomii	- wymienia stanowiska pracy w gastronomii hotelowej wg międzynarodowego wykazu stanowisk – zna ich polskie nazwy - zna obowiązki szefa kuchni, zastępcy szefa kuchni i kucharzy specjalizujących się w różnych dziedzinach	identyfikuje stanowiska związane z pracami wstępnymi, pomocniczymi i higienicznymi w kuchni hotelowej	porównuje obowiązki szefa kuchni, zastępcy szefa kuchni i kucharzy różnych specjalności.	przyporządkowuje francuskie nazwy dotyczące różnych stanowisk w gastronomii hotelowej do ich polskich odpowiedników	charakteryzuje stanowiska związane z pracami wstępnymi, pomocniczymi i higienicznymi w kuchni hotelowej
	- dokonuje podziału gastronomii ze względu na wielkość - podaje schematy podziału stanowisk w dużych, średnich i małych zakładach gastronomicznych, w	- zna podstawowe zadania przyporządkowane różnym stanowiskom pracy w gastronomii otwartej i zamkniętej - wskazuje różnice dotyczące obszarów kompetencji na różnych stanowiskach pracy	- wymienia obiekty gastronomii zamkniętej i przypisuje im grupy korzystające z usług obrębie tej gastronomii - charakteryzuje zakres obowiązków dietetyka i intendenta	- wskazuje umiejętności i wykształcenie, jakie powinni mieć pracownicy gastronomii otwartej i zamkniętej - analizuje zakres obowiązków, które mogą przypaść praktykantom w	przygotowuje karty stanowiskowe zawierające informacje nt. umiejętności, kwalifikacji i zakresu obowiązków pracowników gastronomii

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	gastronomii otwartej i zamkniętej porównuje obowiązki kierownika kuchni i kierownika zmiany	w gastronomii otwartej i zamkniętej - zna pojęcie zawodów regulowanych - zna obowiązki pracowników wykonujących prace proste związane z przygotowywaniem posiłków, pracowników przygotowujących posiłki fast food, pomocy kuchennych, zmywaczy naczyń	porównuje obowiązki pracowników wykonujących proste prace	zakładzie gastronomicznym opisuje drogę kariery zawodowej pracowników gastronomii	
Receptury gastronomiczne	- wskazuje podstawowe elementy receptury - wymienia elementy receptury – podstawowe i uzupełniające - wymienia informacje zawarte w recepturze w systemie HACCP - wskazuje, w jakim celu obecnie podaje się w recepturach potrzebny sprzęt do przygotowania potrawy - wymienia elementy, jakie należy wziąć pod uwagę przy tworzeniu nowych receptur - przygotowuje proste schematy blokowe do sporządzania receptur	- podaje elementy pierwszych książek kucharskich wydawanych w Polsce - wie, kim był Władysław Czerniecki, Woyciech Wielądek, Lucyna Ćwierczakiewiczowa oraz Ida Plucińska - podaje definicje pojęć: normatyw surowcowy, przepis, receptura - dobiera sprzęt potrzebny do sporządzania potraw - wylicza sprzęt, jaki jest potrzebny do przygotowania potrawy na podstawie wybranych receptur - wie, z ilu wyrazów powinna się składać nazwa potrawy	- wyjaśnia motywy, którymi kierowali się twórcy pierwszych książek kucharskich w Polsce - analizuje receptury tradycyjne - wskazuje podobieństwa i różnice między tradycyjnymi recepturami i recepturami w systemie HACCP - uzupełnia schematy blokowe produkcji wybranych potraw o brakujące etapy technologiczne - sporządza receptury na podstawie przepisów kulinarnych typowych potraw kuchni polskiej	- wynajduje w źródłach przykłady starych książek kucharskich - sporządza receptury prostych potraw i napojów - ocenia i modyfikuje przykładowe receptury podawane w internecie w odniesieniu do obowiązujących zasad tworzenia receptur tradycyjnych i w systemie HACCP - charakteryzuje proces opracowywania receptury gastronomicznej	- porównuje zasady spisane w starych książek kucharskich z obowiązującymi obecnie zasadami kulinarnymi w kontekście sytuacji ekonomicznej kraju, dostępności produktów oraz trendów żywnościowych i dietetycznych - porównuje przepisy z recepturami - opracowuje nazwy potraw odwołujących się do różnych elementów wpływających na działania marketingowe - modyfikuje receptury zgodnie z obowiązującymi trendami żywieniowymi

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
		- wymienia czynności, jakie należy wykonać, kiedy zna się nazwę potrawy - podaje nazwy potraw odwołuje się do różnych elementów wpływających na działania marketingowe - dobiera surowce do przygotowania potraw na podstawie receptur			
Menu	- wyjaśnia, co to jest menu, menu tradycyjne i menu okolicznościowe - wymienia elementy, jakie powinna zawierać tradycyjna karta menu - podaje ważne informacje, które powinny zawierać karty menu - określa rodzaje menu tradycyjnego w zależności od specyfiki lokalu gastronomicznego - wskazuje elementy, jakie powinna zawierać ilustrowana karta menu - wskazuje odbiorców ilustrowanych kart menu - wymienia elementy, jakie należy brać pod uwagę przy tworzeniu karty napojów - wymienia rodzaje kart	- wie, kiedy i gdzie powstała pierwsza restauracja - podaje przynajmniej siedem składników żywności uznanych w rozporządzeniu unijnym za alergeny - podaje kolejność asortymentu menu i przyporządkowuje liczbę dań do konkretnej grupy asortymentowej - podaje zasadę ustalania kolejności dań w karcie menu - ilustruje po jednym daniu/napoju do karty: dla dzieci, dla wegan, dla lokalu z kuchnią polską, dla kawiarni - podaje, jakie zasady dotyczą wprowadzenia wody do karty napojów - podaje kolejność	- rozróżnia rodzaje kart menu i omawia ich podział - wyjaśnia powody i podaje zasadność wprowadzenia do kart menu informacji dotyczących alergenów - uzasadnia umieszczanie w kartach menu informacji o alergenach i kaloryczności potraw - charakteryzuje sposoby oznaczania w kartach dań wegetariańskich i potraw zawierających poszczególne alergeny oraz potraw bezglutenowych - opisuje powody, dla których wprowadza się ilustrowane karty menu - charakteryzuje grupy asortymentowe w kartach win i wódek	- ocenia różne menu (znalezione w internecie lub w innych dostępnych źródłach) pod kątem wymogów, jakie stawiane są tradycyjnym kartom menu - wskazuje i ocenia przydatność elementów zawartych w tradycyjnych kartach menu - planuje dania do kart menu: dla dzieci, dla wegan, dla lokalu z tradycyjną kuchnią polską, dla kawiarni - na podstawie informacji dotyczących przygotowania menu na uroczystość komunijną proponuje sposoby przygotowania kart menu na przyjęcie	- rozróżnia substancje alergizujące zawarte w daniach/potrawach - analizuje wady i zalety umieszczanie w karcie menu informacji o kaloryczności potraw - projektuje karty menu w zależności od różnych preferencji gości - podaje 5 propozycji napojów alkoholowych, które powinny znaleźć się w karcie letniej i w karcie zimowej – uzasadnia wybór - układa jadłospis na dwa tygodnie dla stołówki przedszkolnej i szkolnej - ocenia i modyfikuje przygotowane przez siebie jadłospisy

Dział programowy	Wymagania programowe				
	Ocena dopuszczająca (wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dostateczna (Wymagania podstawowe) Uczeń:	Ocena dobra (Wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena bardzo dobra (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń	Ocena celująca (wymagania ponadpodstawowe) Uczeń:
	napojów bezalkoholowych - zna międzynarodowe oznaczenia smaków win - wymienia rodzaje okolicznościowych kart menu - wskazuje charakterystyczne cechy okolicznościowych kart menu - wskazuje cechy jadłospisów (kart menu) w zamkniętych zakładach gastronomicznych	umieszczania napojów w karcie win i wódek - podaje rodzaje kart napojów, które można utworzyć poza kartą win i wódek - podaje rodzaje napojów alkoholowych i bezalkoholowych, które powinny znaleźć się w kartach sezonowych - proponuje asortyment kart napojów alkoholowych dla ekskluzywnych i popularnych lokali gastronomicznych - wskazuje elementy, które należy wziąć pod uwagę podczas przygotowania menu na uroczystość komunię - wymienia zasady, którymi należy się kierować przy układaniu jadłospisów w żywieniu zamkniętym - podaje czynniki, które należy brać pod uwagę przy układaniu jadłospisów w żywieniu zamkniętym	- rozróżnia rodzaje alkoholi przyporządkowane poszczególnym grupom asortymentowym - podaje propozycje asortymentu w kartach dotyczących napojów bezalkoholowych-zimnych i gorących - charakteryzuje różne rodzaje okolicznościowych kart menu - wskazuje różnice między jadłospisami dla różnych grup odbiorców - dzieci przedszkolnych, młodzieży szkolnej, osób dorosłych	weselne oraz przyjęcie jubileuszowe porównuje przykładowe jadłospisy w gastronomii zamkniętej dla osób zdrowych oraz dla osób przebywających w szpitalu czy sanatorium	
Magazyny w gastronomii	- definiuje pojęcia: składowisko, wiata, rampa, przedmagazyn, magazyn - wymienia urządzenia chłodniczo - zamrażalnicze	- zna sposoby magazynowania różnych towarów - wskazuje rolę, jaką pełnią magazyny w gastronomii	- dokonuje podziału magazynów w gastronomii - charakteryzuje różne rodzaje magazynów - uzasadnia potrzebę	- wyjaśnia dobór typu magazynu do przechowywania różnych grup asortymentowych - wyjaśnia pojęcie komory	porównuje warunki przechowywania warzyw i owoców, mięsa i drobiu, ryb, nabiału, wędlin i tłuszczów, piwa i napojów

