

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych.

**Zawód i symbol cyfrowy zawodu:
Technik żywienia i usług gastronomicznych /343404/**

Przedmiot: technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Klasa I, II, III

Ocena	Nazwa działu:
I. Podstawowe pojęcia związane z technologią gastronomiczną i towaroznawstwem	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- wymienić najważniejsze zadania i cele technologii gastronomicznej - wymienić podstawowe określenia stosowane w technologii gastronomicznej
Dostateczny	- zdefiniować pojęcia: żywność, żywność zepsuta, środek spożywczy, żywność zafałszowana, żywność genetycznie zmodyfikowana - przedstawić podział środków żywnościowych.
Dobry	- wyjaśnić zadania, cele zakres nauki o racjonalnym żywieniu
Bardzo dobry	- wyjaśnić jaką rolę spełnia gastronomia w życiu gospodarczym i społecznym
Celujący	- przedstawić najnowsze osiągnięcia w sztuce kulinarnej
II. Warzywa	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- rozpoznać i nazwać warzywa - dobierać warzywa na surówki
Dostateczny	- klasyfikować warzywa do grup towaroznawczych - scharakteryzować poszczególne warzywa - określić skład chemiczny warzyw - omówić obróbkę wstępną różnych warzyw - wymienić techniki krojenia warzyw - omówić obróbkę cieplną warzyw zabarwionych chlorofilem, karotenom, kapustnych, strączkowych. - omówić zasady sanitarno- higieniczne przy produkcji surówek - określić zasady sporządzania surówek - określić wielkość porcji i zasady podawania surówek - wskazać przykłady występowania zjawiska osmozy - wymienić przetwory z warzyw - określić zastosowanie warzyw w procesie przygotowania potraw
Dobry	- dokonać podziału warzyw biorąc pod uwagę różne kryteria i podać przykłady - scharakteryzować najważniejsze składniki chemiczne występujące w warzywach - wskazać warzywa, które są dobrym źródłem witaminy C, prowitaminy A, żelaza - ocenić wartość odżywczą poszczególnych grup warzyw - podać międzynarodowe nazwy sposobów krojenia warzyw - analizować zmiany zachodzące w warzywach w czasie obróbki cieplnej. - omówić obróbkę cieplną warzyw zabarwionych antocyjanami i betalainami - określać wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą potraw - dobrać metodę utrwalania do określonych przetworów z warzyw - scharakteryzować przetwory z warzyw - wskazać jak zabezpieczać warzywa przed ciemnieniem - nazwać substancje bakteriobójcze i aromatyczne w warzywach
Bardzo dobry	- analizować skład chemiczny warzyw oraz na jego podstawie określać jego wartość odżywczą - uzasadnić warunki przeprowadzania obróbki termicznej poszczególnych grup warzyw - porównywać wartość odżywczą różnych warzyw - dobrać dodatki do potraw smażonych, duszonych i zapiekanych z warzyw - określić znaczenie warzyw w żywieniu człowieka
Celujący	- analizować zmiany fizyko- chemiczne zachodzące podczas smażenia, duszenia, zapiekania

	potraw jarskich
III. Ziemniaki	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- podać budowę bulwy ziemniaka - wymienić etapy obróbki wstępnej ziemniaków - podać zasady gotowania ziemniaków
Dostateczny	- dokonać podziału ziemniaków według różnych kryteriów - scharakteryzować typy kulinarne ziemniaków - określić skład chemiczny ziemniaków - podać przykłady zastosowania ziemniaków w produkcji potraw - wyjaśnić co to jest solanina i w której części ziemniaków się znajduje - wymienić przetwory z ziemniaków
Dobry	- ocenić wartość odżywczą ziemniaków - scharakteryzować najważniejsze składniki chemiczne występujące w ziemniakach - określać rozmieszczenie poszczególnych składników w bulwie ziemniaka - scharakteryzować przetwory ziemniaczane - wyjaśnić zjawisko ciemnienia i wymienić sposoby zapobiegania
Bardzo dobry	- wyjaśnić na czym polegają metody zabezpieczania surowców przed ciemnieniem - określić znaczenie ziemniaków w żywieniu człowieka
Celujący	- posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z ziemniaków objęte programem nauczania, które biegłe wykorzystuje w rozwiązywaniu problemowych zadań teoretycznych i praktycznych - proponuje rozwiązania nietypowe
IV. Owoce	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- rozpoznać i nazwać owoce - wymienić etapy obróbki wstępnej owoców
Dostateczny	- klasyfikować owoce do różnych grup technologicznych - omówić obróbkę wstępną różnych owoców - określić skład chemiczny owoców - określić zastosowanie owoców w procesie przygotowania potraw
Dobry	- scharakteryzować najważniejsze składniki chemiczne występujące w owocach - ocenić wartość odżywczą owoców - dokonać podziału owoców biorąc pod uwagę różne kryteria oraz podać przykłady - wymienić szeroki asortyment owoców mało znanych
Bardzo dobry	- porównywać wartość odżywczą różnych owoców - wykorzystać owoce w produkcji i dekoracji potraw. - określić znaczenie owoców w żywieniu człowieka
Celujący	- wymienia szeroki asortyment owoców mało znanych
V. Grzyby	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- wymienić grzyby jadalne - podać etapy obróbki wstępnej grzybów świeżych i suszonych
Dostateczny	- dokonać podziału grzybów - rozpoznać i nazwać grzyby jadalne - określić skład chemiczny grzybów - omówić obróbkę wstępną grzybów świeżych i suszonych - scharakteryzować zasady obróbki cieplnej grzybów świeżych i suszonych - określić zastosowanie grzybów w procesie przygotowania potraw
Dobry	- scharakteryzować najważniejsze składniki chemiczne występujące w grzybach - wyjaśnić pojęcia: kwas helwelowy, muskaryna, atropina grzybowa - ocenić wartość odżywczą grzybów - scharakteryzować przetwory z grzybów
Bardzo dobry	- określić znaczenie grzybów w żywieniu człowieka
Celujący	- biegłe posługiwać się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z grzybów - podać dodatkowe informacje o grzybach zaczerpnięte z literatury fachowej
VI. Mleko i jego przetwory	
Uczeń potrafi:	

Dopuszczający	- przedstawić definicję mleka - wymienić cechy organoleptyczne mleka - omówić prawidłowy proces otrzymywania mleka - wymienić gatunki handlowe mleka i śmietanki
Dostateczny	- rozróżnić wyroby mleczne (jogurty, maślanki, śmietany) - określić skład chemiczny mleka i przetworów - określić wykorzystanie mleka i przetworów mlecznych w procesie produkcji potraw - wymienić metody utrwalania mleka - wskazać różnicę między mlekiem surowym , spożywczym - wyjaśnić pojęcia: normalizacja, homogenizacja, pasteryzacja, sterylizacja
Dobry	- ocenić wartość odżywczą mleka i przetworów mlecznych - wskazać różnice między mlekiem surowym a sterylizowanym, kefirem, maślanką, kefirem, maślanką , jogurtem naturalnym - asortyment potraw z mleka i przetworów mlecznych - odróżnić śmietanę od śmietanki - wymienić gatunki handlowe serów - scharakteryzować metody utrwalania mleka i przetworów mlecznych - porównać wartość odżywczą serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych - znać etapy produkcji sera podpuszczkowego - ocenić wartość odżywczą mleka i jego przetworów - wymienić mikroflorę mleka surowego - wyjaśnić pojęcia: probiotyk, prebiotyk, synbiotyk, podpuszczka, kożuch, przywarka - podzielić sery według różnych kryteriów
Bardzo dobry	- wyjaśnić znaczenie mleka i przetworów w żywieniu - wskazać przyczyny powstawania kożucha na mleku - przedstawić etapy produkcji mleka i serów twarogowych - podać różnice między probiotykiem i prebiotykiem - wymienić drobnoustroje wchodzące w skład probiotyków - wskazać różnicę między jogurtem i biojogurtem - określić różnicę między mlekiem w proszku a mlekiem w proszku typu instant - określić znaczenie mleka i jego przetworów w żywieniu człowieka - znać mikroflorę mleka pożyteczną i szkodliwą oraz jej wpływ na procesy zachodzące w mleku i przetworach - analizować zmiany zachodzące w czasie przechowywania serów - rozpoznać sery miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe
Celujący	- analizować powstawanie wad serów podpuszczkowych - scharakteryzować różne sery miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe
VII. Jaja	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- nazwać zasadnicze części jaja - podać zasady higieny przygotowania i wydawania potraw z jaj - wymienić przetwory z jaj
Dostateczny	- opisać budowę jaja - określić skład chemiczny jaj - wyjaśnić pojęcie awidyna - wymienić asortyment potraw z jaj gotowanych i smażonych - wyjaśnić zasady gotowania i smażenia jaj - określić zastosowanie jaj w procesie przygotowania potraw - objaśnić zmiany zachodzące w jajach w czasie przechowywania - wymienić właściwości jaj wykorzystywane w potrawach
Dobry	- ocenić wartość odżywczą jaj - ocenić świeżość jaj różnymi sposobami - rozróżnić kategorie wagowe jaj - wymienić potrawy, w których wykorzystano właściwości wiążące, zagęszczające, spulchniające i emulgujące jaj - wskazać przyczyny zatrucia potrawami z jaj i sposoby zapobiegania im - wyjaśnić dlaczego i w jakich warunkach jaja wykazują właściwości wiążące, zagęszczające, spulchniające, emulgujące
Bardzo dobry	- zinterpretować oznaczenie jaj

	- porównać wartość odżywczą poszczególnych części jaja - wyjaśnić znaczenie jaj w żywieniu różnych grup ludności - zaproponować potrawy z jaj w żywieniu dietetycznym - analizować procesy powstawania piany
Celujący	- analizować wartość odżywczą potraw z jaj - porównać wartość odżywczą jaj oraz przetworów z jaj - określić zastosowanie przetworów jajecznych w sporządzaniu potraw
VIII. Produkty zbożowe	
Uczeń potrafi	
Dopuszczający	- wymienić rodzaje zbóż - określić budowę ziarna zbożowego - rozróżnić zboża i produkty zbożowe, np. makarony i mąki - wymienić potrawy mączne
Dostateczny	- rozpoznać rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa) - dokonać podziału i scharakteryzować zboża, mąki, makarony, kasze, ryż - określić skład chemiczny mąki, kaszy, makaronu, ryżu - przedstawić etapy produkcji mąki - wyjaśnić pojęcia : typ mąki, wyciąg mąki, gluten - określić zastosowanie produktów zbożowych w procesie przygotowania potraw - podać znaczenie glutenu w produkcji gastronomicznej - wyjaśniać pojęcia: rodzaj mąki, typ mąki, - scharakteryzować pieczywo
Dobry	- ocenić wartość odżywczą produktów zbożowych- mąk, kaszy, makaronów, ryżu - wyjaśnić znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw - wyjaśnić, co to jest siatka glutenowa i jakie ma znaczenie w produkcji pieczywa - określić zasady sporządzania potraw mącznych - wymienić szeroki asortyment potraw z przetworów zbożowych - analizować przydatność gastronomiczną produktów zbożowych
Bardzo dobry	- ocenić przydatność produktów zbożowych w żywieniu różnych grup ludności - wyjaśnić wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą produktów zbożowych
Celujący	- porównywać wartość odżywczą produktów zbożowych oraz przygotowanych dań
IX. Pieczywo cukiernicze nietrwałe	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- wymienić rodzaje ciast pieczonych i asortyment wyrobów ciastkarskich - wymienić surowce stosowane w produkcji cukierniczej - wymienić substancje smakowo, aromatyczne oraz środki spulchniające stosowane przy produkcji ciast - podać techniki sporządzania ciast
Dostateczny	- scharakteryzować surowce stosowane w produkcji - scharakteryzować ciasta biszkoptowe, biszkoptowo- tłuszczowe, parzone, piernikowe, drożdżowe, kruche, półkruche, - scharakteryzować środki spulchniające
Dobry	- ocenić wartość odżywczą pieczywa cukierniczego nietrwałego - opisać techniki sporządzania ciast, mas, lukrów, polew - omówić sposób podania ciast - dobierać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych
Bardzo dobry	- uzasadnić wpływ techniki wyrabiania ciast na jakość gotowego wyrobu - wyjaśnić przyczynę wad ciast - określić zmiany zachodzące podczas wypieku ciast - dobrać sposób podania ciast - uzasadnić wpływ techniki i metody sporządzania lukrów i mas na jakość potraw
Celujący	- proponować dania słodkie na planowane imprezy okolicznościowe - dobierać wyroby cukiernicze dostosowane do specyficznej diety konsumenta
X. Mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzny	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- wymienić zwierzęta rzeźne - rozróżnić mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzny

	- wymienić sposoby utrwalania mięsa na krótki i długi czas - omówić sposób podziału tusz na półtusze i ćwierćtusze - wymienić elementy tuszy wieprzowej - wymienić sposoby utrwalania mięsa na krótki i długi czas - podać sposoby obróbki wstępnej mięsa - podać potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych - wymienić podroby zwierząt rzeźnych - wymienić gatunki dziczyzny - wymienić składniki mas mielonych
Dostateczny	- wymienić elementy tuszy wołowej i cielęcej - określić cechy charakterystyczne mięsa po uboju - omówić sposób podziału tusz na elementy zasadnicze i gastronomiczne - scharakteryzować metody utrwalania mięsa - wyjaśnić co to jest dojrzewanie poubojowe - scharakteryzować budowę histologiczną mięsa - omówić badania, którym podlega mięso po uboju - narysować i zinterpretować znaki weterynaryjne - określić skład chemiczny mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - określić zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny oraz podrobów w procesie produkcji potraw - rozróżnić rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, cielęce,) - wymienić zabiegi podstawowe i dodatkowe podczas obróbki wstępnej mięsa - charakteryzować podroby i produkty uboczne - charakteryzować przetwory mięsne i podrobowe - scharakteryzować rolę poszczególnych składników mas mielonych - opisać zastosowanie wyrobów mięsnych i podrobowych do sporządzania potraw - rozróżnić rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego - rozróżnić rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane) - scharakteryzować metody obróbki wstępnej i cieplnej dziczyzny - przyporządkować podroby do odpowiedniej klasy
Dobry	- wskazać instytucję, która ma nadzór nad jakością pozyskania mięsa zwierząt - ocenić wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - wyjaśnić wpływ postępowania ze zwierzętami przed ubojem i wpływ etapów uboju na jakość mięsa - wyjaśnić zmiany poubojowe zachodzące w tkance mięsnej - scharakteryzować części zasadnicze poszczególnych tusz - dobrać elementy tusz zwierząt do określonych potraw - wymienić zabiegi podstawowe i dodatkowe podczas obróbki wstępnej mięsa - narysować schemat produkcji mas mielonych - określić cele tablerowania - przedstawić asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów - scharakteryzować metody i techniki przygotowania potraw z dziczyzny - wymienić dodatki stosowane do potraw mięsnych.
Bardzo dobry	- omówić budowę tkanki mięśniowej. - porównać wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny - wyjaśnić istotę działania różnych czynników utrwalających - wyjaśnić, co to są priony, gdzie występują i jak je wykryć - dopasować metody i techniki przyrządzania potraw z mięsa oraz uzasadnić ten wybór - dobrać dodatki do różnych potraw z mięsa - przedstawić szczegółowo asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny z uwzględnieniem metod obróbki termicznej - opisać zastosowanie wyrobów mięsnych i podrobowych do sporządzania dań - ocenić przydatność mięsa i przetworów mięsnych w żywieniu różnych grup ludności - analizować zmiany zachodzące w mięsie podczas obróbki cieplnej - charakteryzować różnice między wyrobami mięsnymi i podrobowymi
Celujący	- określić straty składników odżywczych zachodzące podczas obróbki cieplnej

	- udowodnić dlaczego mięso dziczyzny musi mieć dłuższy okres dojrzewania niż mięso zwierząt rzeźnych - analizować zmiany fizyko-chemiczne i biologiczne zachodzące w czasie dojrzewania mięsa.
XI. Drób i ptactwo dzikie	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- wyjaśnić pojęcia: kruszenie, filet, szpikowanie, bejcowanie - wymienić gatunki drobiu i dzikiego ptactwa - wymienić sposoby formowania drobiu przed obróbką cieplną - nazwać elementy powstałe z rozbioru kulinarnego tuszki kurczaka - wymienić techniki obróbki cieplnej stosowane do przygotowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - nazwać etapy obróbki wstępnej mięsa drobiu
Dostateczny	- dokonać podziału drobiu i dzikiego ptactwa - wymienić składniki odżywcze mięsa drobiu i dzikiego ptactwa - scharakteryzować metody obróbki wstępnej i cieplnej drobiu i dzikiego ptactwa - dobrać sposób formowania tusz w zależności od dalszego przeznaczenia - omówić formowanie drobiu różnymi metodami - wymienić składniki nadzień do drobiu - ocenić i klasyfikować tuszki drobiu - wymienić podstawowe potrawy z drobiu - określić zastosowanie drobiu i ptactwa dzikiego w procesie przygotowania potraw
Dobry	- scharakteryzować gatunki handlowe drobiu hodowanego w Polsce - ocenić wartość odżywczą mięsa drobiu i dzikiego ptactwa - omówić zmiany zachodzące w mięsie drobiowym podczas obróbki cieplnej - scharakteryzować składniki nadzień do drobiu - scharakteryzować asortyment potraw z drobiu - wyjaśnić co to jest masa knelowa i jak się ją sporządza - klasyfikować potrawy z drobiu ze względu na sposób obróbki termicznej - dobrać sposoby podawania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa oraz dobierać do nich dodatki
Bardzo dobry	- porównać wartość odżywczą mięsa drobiu i zwierząt rzeźnych oraz uzasadnić różnice - wymienić asortyment wędlin drobiowych - wyjaśnić zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie poddanym dojrzewaniu - dobrać składniki nadzień i sposób formowania do odpowiedniego gatunku drobiu - dobrać metody i techniki oraz sposób podania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa - podać różnice między obróbką wstępną ptactwa hodowanego i dzikiego - wyjaśnić zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie drobiu w czasie obróbki termicznej - analizować wartość odżywczą i znaczenie różnych gatunków drobiu - określić różnice w sporządzaniu drobiowej i mięsnej masy mielonej
Celujący	- wyjaśnić, dlaczego należy zachować odpowiednią higienę przy sporządzaniu potraw z drobiu - przedstawić najnowsze tendencje światowe dotyczące przetwarzania mięsa drobiu i dzikiego ptactwa
XII. Ryby i owoce morza	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- opisać budowę ryb - dokonać podziału ryb - wymienić przetwory rybne - wymienić owoce morza - wymienić metody obróbki cieplnej ryb
Dostateczny	- klasyfikować ryby - rozróżnić gatunki ryb - wymienić etapy obróbki wstępnej oraz metody utrwalania ryb - przyporządkować owoce morza do poszczególnych grup - wymienić potrawy z ryb
Dobry	- ocenić świeżość ryb - opisać etapy obróbki wstępnej ryb

	- scharakteryzować metody obróbki cieplnej - scharakteryzować potrawy z ryb - scharakteryzować metody utrwalania ryb - wymienić potrawy sporządzane z owoców morza
Bardzo dobry	- wyjaśnić przyczyny szybkiego psucia się ryb - dobrać sposób obróbki wstępnej i cieplnej do odpowiedniego gatunku ryb - dobrać dodatki do potraw z ryb
Celujący	- uzasadnić warunki przechowywania ryb w zależności od stopnia przetworzenia i składu chemicznego
XIII. Zakąski zimne i gorące	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	wymienić rodzaje zakąsek z mięsa, wędlin, podrobów, drobiu, ryb i owoców morza, jaj, warzyw
Dostateczny	- dobrać właściwe surowce do produkcji zakąsek zimnych i gorących - określić przepisy bhp obowiązujące przy produkcji zakąsek
Dobry	- omówić sposób podania i dekoracji zakąsek - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek - określić wartość odżywczą dań garmazeryjnych
Bardzo dobry	- scharakteryzować musy, koktajle, terriny oraz zakąski z wykorzystaniem ciast - zastosować odpowiednie metody technologiczne zapewniające wysoką wartość odżywczą i jakość zakąsek
Celujący	- wyszukać i zaprezentować nowe, ciekawe propozycje zakąsek zimnych i gorących z różnych surowców
XIV. Zupy, sosy.	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- dokonać podziału zup i sosów gorących - określić zasady sanitarno- higieniczne obowiązujące przy produkcji i przechowywaniu zup oraz sosów
Dostateczny	- dobrać surowce do sporządzenia określonych zup i sosów gorących - przedstawić etapy produkcji zup i sosów - wymienić rodzaje wywarów oraz dodatki do zup
Dobry	- scharakteryzować zupy i sosy gorące - proponować sposoby podawania zup - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów
Bardzo dobry	- analizować wartość odżywczą zup i sosów - określić wpływ przechowywania zup na ich wartość odżywczą - zaproponować różne sposoby zagęszczania do produkcji zup i sosów - dobrać odpowiednie dodatki węglowodanowe do różnych rodzajów zup - zaproponować zastosowanie zup w żywieniu dietetycznym
Celujący	-porównywać techniki przygotowania sosów i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej - omówić zasady przygotowywania zup, sosów, zgodnie z nowymi trendami sztuki kulinarnej
XV. Desery zimne i gorące	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- wymienić popularne desery - określić zasady higieny obowiązujące przy produkcji deserów
Dostateczny	- dobrać surowce do sporządzania określonych deserów - uzasadnić cel spożywania deserów - wymienić techniki i metody stosowane przy produkcji deserów zimnych, mrożonych i gorących - określić warunki przechowywania deserów -dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia deserów
Dobry	- omówić różne techniki i metody wykonywania deserów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania deserów
Bardzo dobry	-scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania deserów -przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów - uzasadnić dobór metod i technik stosowanych przy produkcji deserów

	- wyjaśnić wpływ warunków przechowywania i produkcji deserów na jakości potraw i zdrowie konsumentów
Celujący	- określić zasady przygotowywania deserów zgodnie z nowymi trendami sztuki kulinarnej
XVI. Potrawy dietetyczne, półmięsne i wegetariańskie	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- wymienić zasady diety - dokonać podziału diet - przedstawić zwyczaje żywieniowe Polaków. - określić pojęcie dania półmięsne i wegetariańskie
Dostateczny	- wyjaśnić cel żywienia dietetycznego - dobierać składniki do potraw półmięsnych, wegetariańskich, dietetycznych - nazwać rodzaje wegetarianizmu; - wymienić produkty dozwolone i zabronione w żywieniu dietetycznym - klasyfikować dania półmięsne - właściwie dobierać obróbkę cieplną potraw półmięsnych i dietetycznych - opisać techniki wykonania popularnych potraw półmięsnych;
Dobry	- przedstawia wpływ wegetarianizmu na organizm człowieka - omówić dietę lekkostrawną - scharakteryzować różne diety - charakteryzować wartość odżywczą potraw półmięsnych, wegetariańskich, dietetycznych - uzasadnić wybór surowców i metod w przygotowaniu posiłków w dietach
Bardzo dobry	- dopasować diety do różnych jednostek chorobowych - analizować wartość odżywczą potraw półmięsnych i wegetariańskich - odpowiednio dobierać dodatki do potraw półmięsnych i wegetariańskich w celu uzupełnienia wartości odżywczej
Celujący	- przedstawić czynniki wpływające na zmiany trendów żywieniowych społeczeństwa
XVII. Napoje zimne i gorące	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- wymienić różne używki - wymienić napoje zimne i gorące - klasyfikować napoje bezalkoholowe
Dostateczny	- scharakteryzować używki - określić wpływ używek na organizm człowieka - wymienić sposoby sporządzania napojów gorących kawy, herbaty, kakao - klasyfikować napoje alkoholowe - wymienić asortyment kaw, herbat, kakao i asortyment napojów alkoholowych
Dobry	- wymienić etapy otrzymywania kawy, herbaty, kakao oraz otrzymywanie wina, wódki, spirytusu - scharakteryzować asortyment kaw, herbat, kakao oraz rodzaje win, spirytusu, piw i miodów pitnych
Bardzo dobry	- opisać etapy otrzymywania kawy, herbaty, kakao, oraz napojów alkoholowych - omówić sposoby podania napojów bezalkoholowych i alkoholowych - dobrać naczynia do podawania napojów gorących, zimnych oraz alkoholowych - dobierać napoje do potraw - wymienić charakterystyczne alkohole różnych narodów
Celujący	- określić zasady przygotowywania napojów zimnych i gorących zgodnie z nowymi trendami sztuki kulinarnej
XVIII. Kuchnie różnych narodów	
Uczeń potrafi:	
Dopuszczający	- przedstawić ogólną charakterystykę kuchni staropolskiej, regionalnej, - wskazać zioła i przyprawy typowe dla kuchni polskiej i regionalnej - wymienić typowe potrawy kuchni polskiej i regionalnej; - dobrać naczynia do ekspedycji potraw.
Dostateczny	- przedstawić tradycyjne surowce kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, węgierskiej, rosyjskiej - wymienić techniki obróbki cieplnej stosowane przy sporządzaniu potraw kuchni staropolskiej, regionalnej, kuchni innych narodów - wymienić zwyczaje żywieniowe charakterystyczne dla danego kraju.
Dobry	- scharakteryzować zwyczaje żywieniowe Włochów, Francuzów, Chińczyków

	- omówić historię danej kuchni i czynniki decydujące o jej obecnym charakterze i specyfice. - określić zasady sporządzania typowych potraw kuchni polskiej, kuchni regionalnej, kuchni świata - właściwie dobrać surowce oraz zastosować zamienniki - wskazać sposoby podawania potraw kuchni regionalnej, polskiej, kuchni innych narodów
Bardzo dobry	- wskazać techniki obróbki cieplnej przy produkcji potraw - proponować menu charakterystyczne dla danej kuchni obcych narodów - wykorzystać potrawy kuchni regionalnej w jadłospisach.
Celujący	- analizować wartość odżywczą zestawów posiłków charakterystycznych dla kuchni staropolskiej i regionalnej - wskazać zmiany jakie dokonują się w kuchniach regionalnych i analizować czynniki wpływające na te zmiany.