

## Dział programowy: I Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zdefiniować pojęcie żywność;</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> </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 definicje: 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> </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> </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> </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> <li>proponuje rozwiązania nietypowe</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• grupować tłuszcze wg pochodzenia i podawać 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>• dobierać rodzaj tłuszczu do określonych potraw</li> <li>• -określić czynniki mające wpływ na psucie się tłuszczów</li> <li>• porównać wartość odżywczą tłuszczów zwierzęcych i roślinnych</li> <li>• wyjaśnić znaczenie stosowania przypraw</li> </ul>	<p>analizować przyczyny psucia się tłuszczów i sposoby zapobiegania</p> <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>• ocenić zmiany jakie zaszły w przechowywanej 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> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozróżnić pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nadzorować przestrzeganie procedur dotyczących postępowania z odpadkami;</li> </ul>	<p>Potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uzasadnić konieczność kontroli gospodarki odpadami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• posiada wiedzę i umiejętności z zakresu procesu produkcyjnego w zakładzie</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>opisać sposób gospodarowania odpadami w gastronomii;</li> <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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>wskazać regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii;</li> <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, rozdrabniać surowce różnymi technikami,</li> <li>scharakteryzować pojęcie procesu produkcyjnego i procesu technologicznego</li> <li>znać parametry podstawowych metod obróbki cieplnej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>uzasadnić racjonalny sposób wykorzystywania surowców</li> <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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>wskazać zależność między zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności</li> <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</li> </ul>	<p>gastronomiczny m objęte 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> <li>proponuje rozwiązania nietypowe</li> </ul>
--	--	--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• przeprowadzić obróbkę wstępną popularnych warzyw</li> <li>• znać i przeprowadzić metody obróbki cieplnej, dobrać sprzęt do jej przeprowadzenia</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <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>wielkość strat surowca, wartość higieniczną półproduktu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analizować wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą surowców, półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>• wykorzystywać nowoczesny sprzęt i materiały pomocnicze do przeprowadzenia obróbki cieplnej</li> </ul>	
--	--	---	---	--

**Dział programowy: III Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów**

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 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, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł informacji</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <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>
<b>Uczeń:</b>				
<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</li> <li>sporządzać wybrane potrawy jarskie</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,</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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z warzyw w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych</li> <li>wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z warzyw wykraczające poza program</li> </ul>

	duszone, smażone i zapiekane	smażonych i zapiekanych	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analizować zmiany fizyko- chemiczne zachodzące podczas smażenia, duszenia, zapiekania potraw jarskich</li> </ul>	nauczania danej klasy
<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>
<b>Uczeń:</b>				
Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• przeprowadzać obróbkę wstępną ziemniaków</li> <li>• znać zasady gotowania ziemniaków</li> <li>• wymienić alkaloid występujący w ziemniakach</li> </ul>	Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• znać wartość odżywczą ziemniaków</li> <li>• potrafić podać przykłady zastosowania ziemniaków w produkcji potraw</li> <li>• wyjaśnić co to jest solanina i w której części ziemniaków się znajduje</li> </ul>	Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• określać rozmieszczenie poszczególnych składników w bulwie ziemniaka</li> <li>• wyjaśnić zjawisko ciemnienia i wymienić sposoby zapobiegania</li> </ul>	Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• wymienić choroby i szkodniki ziemniaków</li> <li>• scharakteryzować przetwory ziemniaczane</li> <li>• wyjaśnić na czym polegają metody zabezpieczania surowców przed ciemnieniem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z ziemniaków objęte programem nauczania, które biegle wykorzystuje w rozwiązywaniu problemowych zadań teoretycznych i praktycznych</li> <li>• proponuje rozwiązania nietypowe</li> </ul>
<b>Dział programowy: Grzyby</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>• 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 trujący 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 z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z grzybów w</li> </ul>

				rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych
<b>Dział programowy: Owoce</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 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>dobrać owoce do sposobu wykorzystania w deserach i napojach</li> </ul>	Potrafi: <ul style="list-style-type: none"> <li>scharakteryzować przetwory owocowe</li> <li>uszeregować owoce w zależności od zawartości składników odżywczych i witamin</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 nauczania, które biegłe wykorzystuje w rozwiązywaniu problemowych zadań teoretycznych i praktycznych</li> <li>proponuje rozwiązania nietypowe</li> </ul>
<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>				
Potrafi: <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>	Potrafi: <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> </ul>	Potrafi: <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> </ul>	Potrafi: <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 z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z mleka i jego przetworów w</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>znać gatunki handlowe mleka, śmietanki i serów</li> <li>znać metodę otrzymywania mleka twarogowego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>porównać wartość odżywczą serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych</li> <li>znać etapy produkcji sera podpuszczkowego</li> </ul>		<p>rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z mleka i jego przetworów wykraczające poza program nauczania danej klasy</li> </ul>
--	--	---	--	--

**Dział programowy: Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów**  
**Jaja i przetwory z jaj**

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
<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> </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> </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> </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> </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 wykraczające poza program nauczania danej klasy</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>wymienić asortyment potraw z jaj smażonych</li> <li>wymienić potrawy , w których wykorzystano właściwości wiążące, zagęszczające, spulchniające i emulgujące jaj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>przedstawić skład chemiczny jaj</li> <li>objaśnić zmiany zachodzące w jajach w czasie przechowywania</li> <li>wskazać przyczyny zatruc potrawami z jaj i sposoby zapobiegania im</li> <li>wyjaśnić dlaczego i w jakich warunkach jaja wykazują właściwości wiążące, zagęszczające, spulchniające, emulgujące</li> <li>analizować skład poszczególnych sosów zimnych oraz sposoby ich wykorzystywania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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 przydatność kulinarna</li> <li>analizować procesy powstawania piany</li> <li>weryfikować błędy powstałe podczas produkcji potraw z jaj</li> <li>astosować w żywieniu potrawy z jaj</li> <li>analizować wartość odżywczą potraw z jaj</li> </ul>	
--	--	--	---	--