

WYMAGANIA EDUKACYJNE NA POSZCZEGÓLNE STOPNIE

z przedmiotu

**TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM**

Nazwa zawodu: TECHNIK ŻYWIENIA i USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Symbol cyfrowy zawodu 343404

**KLASA 1 TG a i 1 TG b**

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
<b>PODSTAWOWE WIADOMOŚCI O ŚRODKACH ŻYWNOŚCIOWYCH</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ podaje definicję środków spożywczych</li> <li>➤ klasyfikuje środki żywnościowe wg różnych kryteriów oraz podaje przykład</li> <li>➤ wymienia składniki żywności decydujące o ich wartości odżywczej</li> <li>➤ identyfikuje środki żywnościowe stosowane w produkcji gastronomicznej</li> <li>➤ wyjaśnia pojęcie: środek żywnościowy, ocena organoleptyczna</li> <li>➤ wyjaśnia pojęcie normalizacja</li> <li>➤ wymienia elementy receptury gastronomicznej</li> <li>➤ potrafi warzyć i mierzyć masę i objętość różnych produktów spożywczych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakteryzuje poszczególne składniki żywności decydujące o ich wartości odżywczej</li> <li>➤ Identyfikuje dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej</li> <li>➤ klasyfikuje dodatki do żywności i materiały pomocnicze wg różnych kryteriów</li> <li>➤ wskazuje rodzaje żywności funkcjonalnej i wygodnej</li> <li>➤ dokonuje podziału środków dietetycznych</li> <li>➤ wyjaśnia pojęcia: standard, normalizacja, normy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ określa zasady stosowania dodatków do żywności</li> <li>➤ uzasadnia sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności</li> <li>➤ wskazuje różnice między żywnością funkcjonalną, wygodną a dietetyczną oraz podaje przykłady produktów i potraw z tych grup żywności</li> <li>➤ interpretuje znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ określa procedury oceny organoleptycznej</li> <li>➤ stosuje informacje na etykietach do oceny organoleptycznej</li> <li>➤ wyjaśnia pojęcie: „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia”, „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia”</li> <li>➤ wyjaśnia co to są składniki bioaktywne żywności i podaje ich przykłady</li> </ul>
<b>BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA W GASTRONOMII</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ określa zasady racjonalnego wykorzystania surowców</li> <li>➤ wyjaśnia znaczenie znakowania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ uzasadnia racjonalny sposób wykorzystania surowców</li> <li>➤ opisuje sposób gospodarowania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakteryzuje procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ wskazuje zależności między zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a</li> </ul>

kolorami drobnego sprzętu gastronomicznego	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ odpadami w gastronomii</li> <li>➤ wymienia procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w gastronomii</li> </ul>	gastronomii	procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności wskazuje regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii
➤	➤	➤	➤
<b>CHARAKTERYSTYKA TOWAROZNAWCZA ŻYWNOŚCI I SPOSÓB JEJ PRZECHOWYWANIA ZASTOSOWANIE ŻYWNOŚCI W PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ</b>			
<b>Wiadomości wstępne</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ wyjaśnia pojęcia: asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja</li> <li>➤ wyodrębnia cechy żywności wpływające na jakość</li> <li>➤ zna optymalne warunki przechowywania środków żywnościowych</li> <li>➤ zna cel utrwalania żywności</li> <li>➤ wyjaśnia pojęcie: obróbka wstępna</li> <li>➤ dokonuje podziału obróbki wstępnej</li> <li>➤ identyfikuje zjawisko osmozy i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ zna zasady przechowywania żywności</li> <li>➤ charakteryzuje wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego (części magazynowej)</li> <li>➤ charakteryzuje metody utrwalania</li> <li>➤ określa cele obróbki wstępnej i wymienia kolejno etapy obróbki wstępnej</li> <li>➤ potrafi obliczyć % ubytku surowca podczas obróbki wstępnej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rozróżnia pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności</li> <li>➤ wyjaśnia jakie zmiany mogą zachodzić w żywności przechowywanej w niewłaściwych warunkach i na czym one polegają</li> <li>➤ ocenia różne metody utrwalania</li> <li>➤ określa czynności wykonywane podczas obróbki wstępnej brudnej i wstępnej czystej</li> <li>➤ wymienia zmiany zachodzące w surowcach wskutek obróbki wstępnej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ wyjaśnia na czym polegają osmoaktywne metody utrwalania</li> <li>➤ podaje sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas obróbki wstępnej</li> <li>➤ omawia zmiany zachodzące w surowcach pod wpływem obróbki wstępnej</li> <li>➤ wyjaśnia wpływ obróbki wstępnej na jakość i wartość odżywczą półproduktów</li> <li>➤ omawia sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom</li> </ul>

<p>proces ciemnienia, i zna znaczenie zjawiska osmozy w produkcji potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ wyjaśnia pojęcie: obróbka cieplna</li> <li>➤ określa cele obróbki cieplnej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ potrafi zapobiegać ciemnieniu produktów</li> <li>➤ omawia cele obróbki cieplnej</li> <li>➤ wymienia sposoby przenoszenia ciepła</li> <li>➤ wymienia metody obróbki cieplnej</li> <li>➤ charakteryzuje metody obróbki cieplnej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ omawia przebieg zjawiska osmozy i procesu ciemnienia</li> <li>➤ charakteryzuje sposoby przenoszenia ciepła</li> <li>➤ podaje zakres temperatury przebiegu różnych procesów obróbki cieplnej</li> <li>➤ określa zmiany zachodzące w żywności wskutek obróbki cieplnej</li> </ul>	<p>zachodzącym podczas obróbki wstępnej</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ wyjaśnia, jaki wpływ na wartość odżywczą produktów spożywczych ma zjawisko osmozy i proces ciemnienia</li> <li>➤ charakteryzuje różne sposoby gotowania, smażenia i pieczenia</li> <li>➤ omawia zmiany zachodzące w żywności wskutek obróbki cieplnej</li> </ul>
<b>Tłuszcze</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ definiuje pojęcie: tłuszcz</li> <li>➤ dzieli tłuszcze ze względu na budowę chemiczną, pochodzenie, konsystencję oraz podaje przykłady</li> <li>➤ wymienia podstawowe właściwości tłuszczów</li> <li>➤ wymienia grupy tłuszczów roślinnych i zwierzęcych</li> <li>➤ wskazuje surowce tłuszczowe</li> <li>➤ wymienia tłuszcze roślinne przetworzone</li> <li>➤ ocenia organoleptycznie tłuszcze roślinne i zwierzęce</li> <li>➤ podaje warunki przechowywania tłuszczów</li> <li>➤ zna zastosowanie tłuszczów w produkcji potraw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ wskazuje, czym się różnią tłuszcze nasycone od nienasyconych</li> <li>➤ charakteryzuje budowę chemiczną tłuszczów</li> <li>➤ dzieli oleje ze względu na proces ich otrzymywania i stopień przetworzenia</li> <li>➤ charakteryzuje poszczególne rodzaje olejów</li> <li>➤ charakteryzuje tłuszcze roślinne przetworzone</li> <li>➤ dobiera tłuszcz do potrawy w zależności od techniki jej sporządzania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ podaje wartość odżywczą tłuszczów roślinnych i zwierzęcych</li> <li>➤ określa rolę NNKT w organizmie człowieka</li> <li>➤ definiuje pojęcia: rafinacja, utwardzanie tłuszczu</li> <li>➤ opisuje proces otrzymywania tłuszczów</li> <li>➤ dokonuje przeglądu różnych tłuszczów i analizuje ich przeznaczenie</li> <li>➤ określa produkty będące źródłem NNKT</li> <li>➤ określa zmiany zachodzące w tłuszczach podczas smażenia</li> <li>➤ wymienia kryteria doboru tłuszczów do smażenia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ omawia poszczególne etapy produkcji margaryny i masła</li> <li>➤ wymienia emulsje tłuszczowe typu o/w, w/o</li> <li>➤ podaje wzory chemiczne kwasu linolowego i linolenowego</li> <li>➤ określa czynniki wpływające na psucie się tłuszczów i zasady przechowywania</li> <li>➤ zna czynniki decydujące o świeżości tłuszczu</li> <li>➤ charakteryzuje zmiany zachodzące w tłuszczach podczas ich przechowywania</li> <li>➤ opisuje zmiany zachodzące w tłuszczach podczas smażenia</li> <li>➤ wymienia niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe (NNKT) i wskazuje ich źródła w pożywieniu</li> </ul>

<b>Warzywa</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dzieli warzywa na grupy i wymienia warzywa należące do danej grupy</li> <li>➤ określa, od czego zależy skład chemiczny warzyw</li> <li>➤ zna nazwy barwników warzyw i wie, na jakie kolory barwią warzywa</li> <li>➤ ocenia wartość odżywczą warzyw</li> <li>➤ podaje optymalne warunki przechowywania poszczególnych rodzajów warzyw</li> <li>➤ podaje zasady obróbki cieplnej warzyw zabarwionych chlorofilem</li> <li>➤ podaje zasady obróbki cieplnej warzyw zabarwionych karotenem i warzyw korzeniowych</li> <li>➤ podaje zasady obróbki cieplnej warzyw zabarwionych antocyjanami</li> <li>➤ podaje zasady obróbki cieplnej warzyw strączkowych suchych i kapustnych</li> <li>➤ wymienia podstawowy asortyment potraw z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ podaje skład chemiczny warzyw</li> <li>➤ dzieli warzywa na grupy ze względu na trwałość przechowalniczą i podaje przykłady warzyw</li> <li>➤ charakteryzuje metody obróbki cieplnej warzyw zabarwionych chlorofilem, karotenem, antocyjanami oraz warzyw strączkowych suchych, kapustnych i korzeniowych, omawia wpływ obróbki cieplnej na jakość i wartość odżywczą potraw z warzyw, omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki cieplnej</li> <li>➤ wskazuje zastosowanie kulinarne warzyw zabarwionych chlorofilem, karotenem, antocyjanami oraz warzyw strączkowych suchych, kapustnych i korzeniowych</li> <li>➤ określa wpływ obróbki cieplnej (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie) na jakość i wartość odżywczą potraw</li> <li>➤ wymienia przetwory warzywne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakteryzuje poszczególne grupy użytkowe warzyw, omawia skład chemiczny i wartość odżywczą warzyw</li> <li>➤ omawia warunki przechowywania warzyw i ich przetworów</li> <li>➤ omawia metody utrwalania różnych przetworów warzywnych, i charakteryzuje poszczególne przetwory warzywne</li> <li>➤ określa przydatność kulinarną warzyw do potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych</li> <li>➤ przedstawia wyróżniki jakościowe dla przetworów warzywnych</li> <li>➤ wymienia asortyment potraw z wykorzystaniem przetworów warzywnych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rozpoznaje gatunki i odmiany warzyw</li> <li>➤ ocenia wpływ niewłaściwego przechowywania warzyw na ich wartość odżywczą i przydatność technologiczną</li> <li>➤ wymienia najczęściej stosowane metody utrwalania warzyw</li> <li>➤ ocenia wpływ obróbki cieplnej na jakość i wartość odżywczą potraw z warzyw</li> <li>➤ omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki cieplnej warzyw</li> <li>➤ określa przydatność kulinarną poszczególnych przetworów warzywnych</li> </ul>
<b>Ziemniaki</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ wymienia elementy budowy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ omawia wartość odżywczą</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ określa rozmieszczenie substancji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ określa, jakie składniki decydują o</li> </ul>

<p>ziemniaka</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ podaje skład chemiczny ziemniaków</li> <li>➤ wymienia typy użytkowe ziemniaków</li> <li>➤ podaje optymalne warunki przechowywania ziemniaków</li> <li>➤ omawia przebieg obróbki wstępnej ziemniaków w zależności od ich przeznaczenia</li> <li>➤ podaje zasady obróbki cieplnej ziemniaków</li> <li>➤ wymienia asortyment potraw z ziemniaków</li> <li>➤ wymienia przetwory ziemniaczane</li> </ul>	<p>ziemniaków</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ podaje zastosowanie poszczególnych typów użytkowych w produkcji gastronomicznej</li> <li>➤ podaje wyróżniki oceny jakości ziemniaków</li> <li>➤ omawia warunki przechowywania ziemniaków</li> <li>➤ wymienia zmiany zachodzące podczas obróbki wstępnej ziemniaków</li> <li>➤ określa przydatność kulinarną ziemniaków do potraw gotowanych, smażonych i pieczonych</li> </ul>	<p>odżywczych w bulwie ziemniaka</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakteryzuje typy użytkowe ziemniaków</li> <li>➤ wymienia sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom podczas obróbki wstępnej ziemniaków</li> <li>➤ określa wpływ obróbki cieplnej na jakość i wartość odżywczą potraw z ziemniaków</li> <li>➤ omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki cieplnej ziemniaków</li> </ul>	<p>wartości odżywczej ziemniaków</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rozpoznaje typy użytkowe ziemniaków i zna ich zastosowanie</li> <li>➤ klasyfikuje ziemniaki według określonych kryteriów</li> <li>➤ omawia wpływ obróbki wstępnej i cieplnej na jakość i wartość odżywczą potraw</li> <li>➤ omawia asortyment potraw z ziemniaków</li> <li>➤ charakteryzuje poszczególne przetwory z ziemniaków</li> </ul>
<b>Grzyby</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dokonuje podziału grzybów jadalnych</li> <li>➤ wymienia grzyby najczęściej stosowane w produkcji potraw</li> <li>➤ omawia warunki przechowywania grzybów i ich przetworów</li> <li>➤ wymienia etapy obróbki wstępnej grzybów</li> <li>➤ wymienia metody obróbki cieplnej grzybów</li> <li>➤ wymienia asortyment potraw z wykorzystaniem grzybów</li> <li>➤ wymienia przetwory z grzybów i podaje ich przydatność kulinarną</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ocenia wartość odżywczą grzybów</li> <li>➤ podaje wyróżniki oceny jakości grzybów jadalnych</li> <li>➤ podaje zasady obróbki cieplnej grzybów</li> <li>➤ określa wpływ obróbki cieplnej na jakość i walory smakowe potraw z grzybów</li> <li>➤ wymienia metody utrwalania grzybów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dokonuje oceny jakości grzybów jadalnych</li> <li>➤ klasyfikuje grzyby według określonych kryteriów</li> <li>➤ omawia zasady obróbki wstępnej grzybów</li> <li>➤ omawia wpływ obróbki wstępnej na jakość i wartość odżywczą grzybów</li> <li>➤ omawia zasady obróbki cieplnej grzybów</li> <li>➤ charakteryzuje poszczególne potrawy z grzybów lub z dodatkiem grzybów</li> <li>➤ charakteryzuje poszczególne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakteryzuje grzyby jadalne najczęściej stosowane w produkcji potraw</li> <li>➤ ocenia wpływ niewłaściwego przechowywania grzybów na ich wartość odżywczą i przydatność technologiczną</li> <li>➤ omawia wpływ obróbki cieplnej na jakość i wartość odżywczą grzybów</li> </ul>

		przetwory z grzybów ➤ opisuje metody utrwalania grzybów	
<b>Owoce</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dzieli owoce na grupy</li> <li>➤ podaje skład chemiczny owoców</li> <li>➤ wymienia etapy obróbki wstępnej różnych owoców</li> <li>➤ zna zasady sporządzania surówek owocowych</li> <li>➤ podaje zasady obróbki cieplnej owoców</li> <li>➤ wymienia metody obróbki cieplnej owoców</li> <li>➤ wymienia przetwory z owoców oraz podaje ich zastosowanie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ przedstawia podział owoców w zależności od dojrzałości</li> <li>➤ określa przydatność kulinarną poszczególnych grup owoców</li> <li>➤ podaje warunki przechowywania owoców</li> <li>➤ wymienia najważniejsze składniki odżywcze występujące w owocach</li> <li>➤ podaje zasady zabezpieczania owoców przed utratą składników odżywczych podczas obróbki wstępnej</li> <li>➤ określa wpływ obróbki cieplnej na jakość i walory smakowe potraw z owoców</li> <li>➤ wymienia metody stosowane do utrwalania owoców</li> <li>➤ wymienia wyróżniki oceny jakości przetworów owocowych</li> <li>➤ podaje temperaturę przechowywania przetworów owocowych</li> <li>➤ charakteryzuje poszczególne przetwory z owoców</li> <li>➤ ocenia jakość przetworów owocowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ przedstawia wymagania jakościowe dla poszczególnych grup owoców</li> <li>➤ ocenia wpływ niewłaściwego przechowywania owoców na ich wartość odżywczą i przydatność technologiczną</li> <li>➤ omawia przebieg obróbki wstępnej owoców w zależności od ich przeznaczenia kulinarnego</li> <li>➤ ocenia wpływ obróbki wstępnej na jakość i wartość odżywczą owoców</li> <li>➤ omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki wstępnej owoców</li> <li>➤ omawia zasady obróbki cieplnej owoców</li> <li>➤ omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki cieplnej</li> <li>➤ zna zastosowanie owoców w produkcji gastronomicznej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakteryzuje poszczególne grupy użytkowe owoców</li> <li>➤ charakteryzuje wartość odżywczą poszczególnych grup owoców</li> <li>➤ omawia sposoby rozdrobnienia owoców w zależności od przeznaczenia kulinarnego</li> <li>➤ omawia wpływ obróbki cieplnej na jakość i walory smakowe potraw z owoców</li> <li>➤ charakteryzuje asortyment potraw z owoców</li> </ul>

<b>Zboża i przetwory zbożowe</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ podaje skład chemiczny ziarna zbożowego</li> <li>➤ definiuje pojęcia: typ mąki, popiół ogółem, wyciąg mąki</li> <li>➤ wskazuje warunki przechowywania mąki</li> <li>➤ dokonuje podziału makaronów</li> <li>➤ podaje surowce stosowane do produkcji makaronu</li> <li>➤ rozróżnia formy (kształty) makaronu i potrafi je nazwać</li> <li>➤ podaje możliwości zastosowania makaronów w produkcji potraw</li> <li>➤ określa warunki przechowywania makaronu</li> <li>➤ wymienia rodzaje mąki stosowane do zagęszczania potraw</li> <li>➤ wymienia sposoby zagęszczania potraw mąką</li> <li>➤ wymienia potrawy zagęszczane mąką pszenną i ziemniaczaną</li> <li>➤ podaje warunki przechowywania potraw zagęszczanych mąką</li> <li>➤ dokonuje podziału potraw mącznych</li> <li>➤ wymienia podstawowe składniki ciast</li> <li>➤ wymienia czynności wykonywane podczas przygotowania ciasta</li> <li>➤ dokonuje podziału ciast ze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dokonuje podziału zbóż</li> <li>➤ opisuje budowę ziarna zbożowego</li> <li>➤ podaje skład chemiczny mąki</li> <li>➤ wymienia etapy produkcji makaronów</li> <li>➤ podaje wyróżniki oceny jakości makaronów</li> <li>➤ opisuje wartość odżywczą makaronów, wie, od czego ona zależy</li> <li>➤ opisuje właściwości skrobi</li> <li>➤ charakteryzuje sposoby zagęszczania potraw</li> <li>➤ dobiera sposoby zagęszczania do potraw</li> <li>➤ wymienia składniki poszczególnych rodzajów ciast wyrabianych na stolnicy i w naczyniu</li> <li>➤ omawia sposoby formowania klusek</li> <li>➤ podaje zmiany zachodzące w cieście podczas gotowania</li> <li>➤ wymienia kolejność czynności wykonywanych podczas sporządzania ciasta pierogowego</li> <li>➤ wymienia rodzaje farszów do pierogów</li> <li>➤ podaje zmiany zachodzące w cieście podczas obróbki cieplnej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakteryzuje poszczególne rodzaje zbóż</li> <li>➤ omawia skład chemiczny ziarna zbóż</li> <li>➤ wymienia typy i rodzaje mąki podaje wyróżniki oceny jakości mąki</li> <li>➤ omawia wartość odżywczą mąki</li> <li>➤ wie, co to jest gluten i jaką pełni funkcję</li> <li>➤ analizuje wpływ niewłaściwego przechowywania mąki na wartość odżywczą i cechy jakościowe wyrobów z niej otrzymywanych</li> <li>➤ charakteryzuje poszczególne etapy produkcji makaronów</li> <li>➤ opisuje kryteria, według których dokonuje się klasyfikacji makaronów</li> <li>➤ omawia wymagania jakościowe dla makaronów</li> <li>➤ definiuje pojęcia: pęcznienie, kleikowanie, dekstrynizacja retrogradacja skrobi</li> <li>➤ omawia właściwości zagęszczające mąki pszennej i ziemniaczanej</li> <li>➤ omawia etapy sporządzania ciasta</li> <li>➤ charakteryzuje poszczególne rodzaje klusek</li> <li>➤ charakteryzuje wyroby z ciasta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ podaje rozmieszczenie składników odżywczych w ziarnie</li> <li>➤ podaje cechy, jakimi charakteryzuje się mąka dobrej jakości</li> <li>➤ określa, od czego zależy wartość odżywcza mąki</li> <li>➤ wyjaśnia, dlaczego mąki ciemne mają większą wartość odżywczą w porównaniu z mąkami jasnymi</li> <li>➤ podaje temperaturę kleikowania skrobi</li> <li>➤ wie, jak zapobiegać retrogradacji skrobi</li> <li>➤ charakteryzuje zmiany fizykochemiczne zachodzące w cieście kluskowym podczas zarabiania i obróbki cieplnej</li> <li>➤ charakteryzuje zmiany fizykochemiczne zachodzące w cieście podczas obróbki cieplnej</li> <li>➤ charakteryzuje wyroby z ciasta ziemniaczanego</li> <li>➤ wskazuje różnice pomiędzy kluskami francuskimi i półfrancuskimi</li> <li>➤ wskazuje różnice pomiędzy ciastem naleśnikowym a biszkoptowym</li> <li>➤ omawia zmiany zachodzące podczas obróbki cieplnej klusek i</li> </ul>

<p>względem na technikę wyrobienia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ wymienia ciasta zaliczane do ciast wyrobionych na stolnicy oraz w naczyniu</li> <li>➤ wymienia asortyment wyrobów z ciasta kluskowego</li> <li>➤ wymienia kolejność czynności wykonywanych podczas sporządzania ciasta kluskowego</li> <li>➤ zna zastosowanie wyrobów z ciasta kluskowego</li> <li>➤ wymienia składniki ciasta pierogowego</li> <li>➤ wymienia asortyment wyrobów z ciasta pierogowego</li> <li>➤ zna zastosowanie wyrobów z ciasta pierogowego</li> <li>➤ wymienia składniki ciasta ziemniaczanego</li> <li>➤ wymienia asortyment wyrobów z ciasta ziemniaczanego</li> <li>➤ wymienia rodzaje ciast wyrobionych w naczyniu</li> <li>➤ wymienia podstawowe składniki ciasta naleśnikowego, klusek lanych, kładzionych, francuskich i półfrancuskich</li> <li>➤ podaje zastosowanie różnego rodzaju klusek i naleśników</li> <li>➤ zna zastosowanie wyrobów z ciast wyrobionych w naczyniu</li> <li>➤ definiuje pojęcie: kasze</li> <li>➤ dokonuje podziału kasz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ podaje kolejno etapy sporządzania ciasta ziemniaczanego</li> <li>➤ opisuje proces gotowania półproduktów z ciasta ziemniaczanego</li> <li>➤ wie, jakie zastosowanie mają wyroby z ciasta ziemniaczanego</li> <li>➤ podaje kolejno etapy sporządzania poszczególnych ciast wyrobionych w naczyniu</li> <li>➤ opisuje proces gotowania różnego rodzaju klusek</li> <li>➤ wymienia rodzaje farszów do naleśników</li> <li>➤ zna sposoby formowania naleśników</li> <li>➤ opisuje proces smażenia ciasta naleśnikowego</li> <li>➤ omawia wartość odżywczą kasz</li> <li>➤ podaje zasady obróbki wstępnej kasz</li> <li>➤ przedstawia zasady gotowania różnych rodzajów kasz z uwzględnieniem konsystencji po ugotowaniu</li> </ul>	<p>pierogowego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakteryzuje rodzaje farszów do pierogów</li> <li>➤ charakteryzuje I i II sposób formowania ciasta pierogowego</li> <li>➤ opisuje sposoby podania wyrobów z ciasta pierogowego</li> <li>➤ opisuje sposoby formowania poszczególnych wyrobów z ciasta ziemniaczanego</li> <li>➤ omawia sposoby podania wyrobów z ciasta ziemniaczanego</li> <li>➤ charakteryzuje poszczególne etapy sporządzania ciasta naleśnikowego, klusek lanych, kładzionych, francuskich i półfrancuskich</li> <li>➤ omawia sposoby formowania różnego rodzaju klusek</li> <li>➤ charakteryzuje rodzaje farszu do naleśników</li> <li>➤ opisuje sposoby formowania naleśników</li> <li>➤ podaje zastosowanie kasz o różnej konsystencji</li> <li>➤ wymienia zmiany fizykochemiczne zachodzące w kaszach podczas obróbki cieplnej</li> </ul>	<p>naleśników</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakteryzuje poszczególne rodzaje kasz</li> <li>➤ omawia zasady gotowania kasz sypkich i rozklejonych</li> <li>➤ charakteryzuje różne konsystencje kasz po ugotowaniu</li> <li>➤ charakteryzuje zmiany fizykochemiczne zachodzące w kaszach podczas obróbki cieplnej</li> </ul>
--	---	--	--

