

Wymagania edukacyjne dla uczniów: **klasy I Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych**
Przedmiot: Przygotowanie i wydawanie dań – pracownia gastronomiczna

Nr programu nauczania: CKZiU-T3-TŻUG-343404-2023

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych o strukturze przedmiotowej

Podręcznik: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. HGT.02 cz. 1

Nauczyciele :mgr inż J. Lipka, , mgr inż A. Wolska, mgr inż Michał Rabsztyn 2023

Wymagania na poszczególne oceny				
Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo Dobry	Celujący
<ul style="list-style-type: none"> nie zna składu chemicznego surowców, nie umie dokonać oceny organoleptycznej surowców i potraw, nie potrafi wyciągnąć wniosków z wykonanych ćwiczeń, prawidłowo przeprowadza obróbkę wstępną surowców. potrafi zastosować informacje zawarte na etykietach żywności do oceny organoleptycznej prawidłowo użytkuje urządzenia do przechowywania żywności. przeprowadza proces produkcji zgodnie z 	<ul style="list-style-type: none"> przy wykonywaniu ćwiczeń określonych rozkładem materiału jest mało samodzielny, pracuje tylko w grupie, jest mało staranny, ale pracuje zgodnie z przepisami bhp, słabo określa skład chemiczny i wartość odżywczą surowców, nie umie określić zmian fizyczno-chemicznych zachodzących podczas obróbki termicznej. klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej przestrzega zasad oceny jakościowej 	<ul style="list-style-type: none"> samodzielnie i higienicznie wykonuje ćwiczenia z poszczególnych działów określonych rozkładem materiału zna rodzaje obróbki termicznej i poprawnie je stosuje, umie przeprowadzić ocenę organoleptyczną, popelnia drobne pomyłki przy ocenie towaroznawczej. rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności; stosuje systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; 	<ul style="list-style-type: none"> sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi rozkładem nauczanego materiału samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne, potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych i nietypowych, osiąga minimum wymaganej wydajności, przestrzega przepisy bhp, prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania potraw objętych rozkładem materiału pracuje w 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań wykraczających poza rozkład materiału, proponuje rozwiązania nietypowe, jego wydajność pracy przekracza ustaloną normę minimalną, wzorowo wykonuje ćwiczenia pracy praktycznej, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, wzorowo organizuje pracę i wzorowy jest przebieg tej pracy, uczeń wykorzystuje narzędzia, maszyny oraz inne urządzenia, przykładnie przestrzega norm i

<p>funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego</p> <ul style="list-style-type: none"> • potrafi dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; • umie zorganizować stanowisko pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów; • zna pojęcie żywności wygodnej i funkcjonalnej i ich rodzaje, • Zna pojęcie receptury i jej strukturę, • wymienia rodzaje metod utrwalania żywności, • określa pojęcia HACCP, GHP i GMP, • zna definicję przypraw, • potrafi zdefiniować obróbkę wstępną i jej cel, • umie wymienić metody obróbki cieplnej, 	<p>żywności;</p> <ul style="list-style-type: none"> • dobiera warunki do przechowywania żywności; • dokonać analizy treści receptur gastronomicznych i sporządzić potrawę lub napój na podstawie tej receptury • zastosować odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju; • zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów; • zastosować zasady doprawiania potraw i napojów • dobiera sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów • dobrać zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju • określić wielkość porcji różnych potraw i napojów; • określić temperaturę podawania różnych 	<ul style="list-style-type: none"> • dobiera metody utrwalania żywności; • wskazać możliwość wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych • scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej • sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń • monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good HygienePractice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing 	<p>pełni samodzielnie,</p> <ul style="list-style-type: none"> • określa zmiany fizyczno-chemiczne zachodzące podczas obróbki termicznej, • sprawnie omawia poszczególne etapy pracy – od surowców do uzyskania gotowej potrawy, • wykonuje ćwiczenia starannie i z zachowaniem higieny oraz zasad bezpieczeństwa pracy, • sprawnie przeprowadza ocenę organoleptyczną produktów i potraw, • biegle charakteryzuje produkty pod względem towaroznawczym. • liczy wydajność potrawy i charakteryzuje jej wynik • podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami GHP ,GMP HACCP • dobiera półprodukty lub wyroby żywności wygodnej do komponowania 	<p>przepisów,</p> <ul style="list-style-type: none"> • uczeń doskonale wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru. • omawia jakimi metodami i technikami można przygotować dania z produktów utrwalonych różnymi metodami, • sporządza własne mieszanki przyprawowe n bukiet garnii, curry itp., • wskazuje na zmiany składników odżywczych w zależności od rodzaju obróbki termicznej, • zapobiega niekorzystnym zmianom wartości odżywczej oraz ciemnieniu enzymatycznemu, • omawia zmiany zachodzące w wartości odżywczej potraw z warzyw i owoców podczas ich przechowywania, • omawia czynniki mające wpływ na zmianę barwników
---	--	---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> • umie wymienić rodzaje tłuszczów stosowanych w gastronomii, • opanował techniki rozdrabniania warzyw i owoców na poziomie podstawowym, • dobiera warzywa i owoce do sporządzania surówek, • umie wymienić warzywa i owoce zabarwione różnymi barwnikami, • umie wymienić sposoby zagęszczania potraw, 	<p>potraw i napojów;</p> <ul style="list-style-type: none"> • zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji; • zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów; • określa poziom przetworzenia żywności wygodnej, • charakteryzuje żywność wygodną i funkcjonalną, • posługuje się recepturą podczas wykonywania potraw, • umie scharakteryzować różne metody utrwalania żywności, • zna rolę przypraw w produkcji i ich podział, • umie wymienić etapy obróbki wstępnej, • umie wymienić metody obróbki cieplnej, • określa zastosowanie tłuszczów i ich role w procesie produkcji, • zna zasady 	<p>Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).</p> <ul style="list-style-type: none"> • omawia korzyści i zagrożenia ze strony żywności wygodnej i funkcjonalnej, • określa właściwości żywności funkcjonalnej, • wskazuje możliwości wykorzystania zwrotów poprodukcyjnych, • dokonuje doboru procesów technologicznych do produktów utrwalanych różnymi metodami, • określa wpływ substancji zawartych w przyprawach na człowieka, • charakteryzuje podstawowe przyprawy i umie je zastosować w przyprawianiu potraw, • charakteryzuje etapy obróbki wstępnej i metody obróbki cieplnej, • charakteryzuje rodzaje 	<p>posiłków,</p> <ul style="list-style-type: none"> • potrafi obliczać normatyw surowcowy na wskazaną ilość porcji, • umie określać metody utrwalania żywności w przygotowywaniu potraw, • posiada umiejętność doboru stosowania przypraw w produkcji potraw, • prawidłowo dobiera etapy obróbki wstępnej i metody obróbki cieplnej w procesie produkcji, • zna zasady doboru tłuszczów do sporządzania potraw zwłaszcza smażonych, • opanował techniki rozdrabniania warzyw i owoców na poziomie bardzo dobrym wg standardów kulinarnych, • zna parametry przechowywania surówek, • przygotowuje potrawy zgodnie z zasadami gotowania warzyw różnie zabarwionych, 	<p>roślinnych ,</p> <ul style="list-style-type: none"> • omawia efekt zagęszczenia potraw w zależności od zagęszczonego środowiska (stosunek maki i wody, stopnia kleikowania itp.)
--	--	---	--	---

	sporządzania surówek, <ul style="list-style-type: none"> • zna zasady gotowania warzyw i owoców różnie zabarwionych, • opanował techniki rozdrabniania warzyw i owoców na poziomie zadowalającym, • umie sporządzać zawiesiny, zasmażki i podprawę zacieraną, 	tłuszczów, <ul style="list-style-type: none"> • opanował techniki rozdrabniania warzyw i owoców na poziomie dobrym, • umie wymienić rodzaje zapraw i przypraw do surówek, • stosuje zasady gotowania warzyw różnie zabarwionych, • potrafi prawidłowo zagęścić potrawy różnymi sposobami, 	<ul style="list-style-type: none"> • dokonuje prawidłowego doboru sposobu zagęszczania do poszczególnych potraw, 	
--	---	--	---	--

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:

- nie opanował elementarnych wiadomości i umiejętności określonych rozkładem materiału
- pracuje niedbale, niestarannie, nie zachowuje zasad higieny, pracuje niezgodnie z zasadami bhp,
- opuszcza zajęcia, nie uzupełnia wiedzy, nie wykonuje ćwiczeń praktycznych
- nie umie scharakteryzować surowców pod względem przydatności kulinarnej.

Podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych będzie oceniany czas przygotowania potraw

Wymagania na poszczególne oceny są zgodne z przedmiotu Przygotowanie i wydawanie dań - pracownia gastronomiczna są zgodne ze Statutem Szkoły

Podpis nauczycieli:

Podpis uczniów.....