

Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy II Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych

Przedmiot: **Przygotowanie i wydawanie dań – pracownia gastronomiczna**

Nr programu nauczania: CKZiU-T3-TŻUG-343404-2022

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

Podręcznik: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. HGT.02 cz. 1i 2

Nauczyciele :Jadwiga Lipka, 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 (kasz i ryżu, potrafi stosować informacje zawarte na etykietach żywności do oceny organoleptycznej prawidłowo użytkuje urządzenia do przechowywania żywności. przeprowadza proces produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem 	<ul style="list-style-type: none"> 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 żywności; dobiera warunki do przechowywania żywności; dokonać analizy treści receptur gastronomicznych i sporządzić potrawę lub napój na podstawie tej receptury 	<ul style="list-style-type: none"> higienicznie wykonuje ćwiczenia z poszczególnych działów określonych rozkładem materiału zna rodzaje obróbki termicznej i poprawnie je stosuje, umie przeprowadzić ocenę organoleptyczną, popęnia drobne pomyłki przy ocenie towaroznawczej. rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności; stosuje systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; dobiera metody utrwalania 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 pełni samodzielnie, 	<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

<p>zakładu gastronomicznego</p> <ul style="list-style-type: none"> • dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; • zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów; • wymienia urządzenia do rozdrabniania i spulchniania mięsa, • wymienia urządzenia do obróbki termicznej produktów – gotowania i smażenia, • umie wymienić rodzaje kasz i dokonać obróbki wstępnej, • potrafi wymienić rodzaje ciast zarabianych na stolnicy i podać ich zastosowanie, • omówić zastosowanie mleka słodkiego i fermentowanego w produkcji potraw, • rozróżnia śmietanę i śmietankę, 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 potraw i napojów; • zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji; • stosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów, • omawia zastosowanie 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point). • omawia zasady BHP przy 	<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 • obsługuje wilka zgodnie z instrukcją i zasadami BHP • omawia budowę urządzeń do obróbki termicznej • obsługuje wybrane 	<p>norm i przepisów,</p> <ul style="list-style-type: none"> • uczeń doskonale wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru, • omawia zasady eksploatacji kotłów • omawia zasady doboru urządzeń do produkcji potraw z mięsa • omawia zasady przenoszenia ciepła przy grillach z lawy wulkanicznej, • omawia zmiany zachodzące w kaszach podczas obróbki termicznej • omawia czynniki mające wpływ na jakość ciast zarabianych na stolnicy i w naczyniu a jakość wyrobu gotowego, • omawia zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas sporządzania ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy, • omawia etapy sporządzania kremu bita śmietanka, • umie omówić rolę mikroflory napojów fermentowanych,
---	---	---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> • określa typy serów kwasowych i podpuszczkowych, • zna zastosowanie jaj w produkcji potraw, • potrafi omówić sposoby gotowania jaj • potrafi wymienić podstawowe składniki potraw bezmięśnych, • umie wymienić popularne potrawy jarskie wg obróbki cieplnej, • umie wymienić elementy kulinarne tuszy wieprzowej, • podaje podstawowy asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb - gotowanych, smażonych , duszonych i pieczonych, • zna składniki mięsnej masy mielonej, drobiowej masy mielonej i rybnej masy mielonej, • potrafi omówić zastosowanie potraw mięsnych w żywieniu człowieka, • wymienia rodzaje potraw półmięśnych wg rodzajów składników i obróbki cieplnej, 	<p>urządzeń do obróbki wstępnej mięsa</p> <ul style="list-style-type: none"> • omawia zastosowanie urządzeń do obróbki termicznej • omawia zastosowanie kotłów warzelnych, • zna techniki gotowania kasz i ich zastosowanie w produkcji potraw, • potrafi wymienić składniki poszczególnych ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy, • umie wymienić potrawy z mleka słodkiego i fermentowanego, • podaje zastosowanie śmietany i śmietanki w produkcji potraw, • zna asortyment potraw z jaj smażonych i umiejętnie sporządza popularne dania z jaj smażonych, • zna właściwości funkcjonalne jaj, • charakteryzuje potrawy jarskie, • umie wymienić elementy kulinarne tuszy wołowej, • zna techniki sporządzania podstawowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, 	<p>obsłudze wilka,</p> <ul style="list-style-type: none"> • składa i przygotowuje wilka do pracy • omawia zasady BHP przy użyciu urządzeń do obróbki termicznej • omawia aparaturę kontrolno pomiarową kotłów warzelnych, • zna proporcje składników w różnych technikach gotowania kasz, • umie omówić techniki sporządzania ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy, • zna gramaturę porcji potraw z ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy, • prawidłowo przeprowadza obróbkę cieplną mleka, • zna składniki kremu bita śmietana, • charakteryzuje asortyment handlowy śmietanki i śmietany, • sporządza krem bita śmietana i wyjaśnia zasady jego otrzymywania, • umie sporządzać potrawy z mleka fermentowanego, 	<p>urządzenia do smażenia zgodnie z instrukcją i zasadami BHP</p> <ul style="list-style-type: none"> • omawia budowę kotłów warzelnych • umiejętnie dobiera rodzaje kasz i ich przygotowanie do produkcji dań, • prawidłowo umie wykonać ciasta zarabiane w naczyniu i na stolnicy, • prawidłowo sporządza dania jarskie i zna ich gramaturę porcji, • prawidłowo stosuje właściwości funkcjonalne jaj w produkcji potraw, • prawidłowo wykonuje potrawy jarskie i zna gramaturę porcji, • zna zastosowanie poszczególnych elementów kulinarnych mięsa zwierząt rzeźnych, • prawidłowo sporządza potrawy z mięsa, drobiu i ryb, zna ich gramaturę porcji i technikę podania, • prawidłowo sporządza dania z mięsnej masy mielonej i dania półmięsne i zna gramaturę porcji, 	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia zasady podawania serów, • charakteryzuje wyroby seropodobne, • potrafi omówić zmiany fizykochemiczne podczas obróbki cieplnej jaj, podczas tworzenia piany i emulsji, • omawia racjonalne rodzaje obróbek termicznych warzyw zachowujących najwięcej wartości odżywczej, • omawia zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas gotowania, smażenia, duszenia i pieczenia potraw z mięsa, drobiu i ryb oraz potraw z mięsnej masy mielonej, • omawia wartość odżywczą potraw półmięśnych i aspekt ekonomiczny ich stosowania w produkcji potraw, • omawia i sporządza zupy specjalne, • omawia alternatywne sposoby otrzymywania sosów, • prawidłowo dobiera
--	--	---	--	---

<ul style="list-style-type: none"> potrafi wymienić rodzaje zup, sosów gorących i zimnych, 	<p>drobiu i ryb,</p> <ul style="list-style-type: none"> umie wymienić asortyment potraw z mięs mielonych (mięso, drób, ryby), zna rodzaje podrobów wg klas, umie omówić technikę wykonania popularnych potraw półmięśnych, potrafi omówić technikę sporządzania wywarów, umie wymienić etapy sporządzania zup, sosów, zna etapy sporządzania zakąsek zimnych i gorących 	<ul style="list-style-type: none"> dobiera ser w zależności od rodzaju potrawy sporządza różne potrawy na bazie sera, wykorzystuje właściwości funkcjonalne jaj w produkcji potraw, umie szczegółowo omówić sposoby sporządzania potraw bezmięśnych, z mięsa, drobiu, ryb i potraw półmięśnych, zna techniki sporządzania potraw z podrobów, prawidłowo dobiera składniki do sporządzania zup, sosów, oraz dodatki, 	<ul style="list-style-type: none"> prawidłowo sporządza zupy, sosy, zna ich gramaturę porcji prawidłowo dobiera składniki do sporządzania zakąsek zimnych i gorących 	<p>surowce do produkcji zakąsek zimnych i gorących,</p> <ul style="list-style-type: none"> prawidłowo stosuje zasady dekorowania zakąsek i sposobu podawania.
---	---	---	--	--

Czas wykonywania zadań ma wpływ na ocenę z danego ćwiczenia

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 umie scharakteryzować surowców pod względem przydatności kulinarnej.

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