

Wymagania edukacyjne dla uczniów dla uczniów klasy III Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych

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

Nr programu nauczania ZSE-TZiUG-343404-2021

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. 2

Nauczyciele : inż. Magdalena Piskorska, mgr inż. Magdalena Rajman, mgr inż. Michał Rabsztyń

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 	<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; dokonuje analizy treści receptur gastronomicznych i sporządzić potrawę lub napój na podstawie tej 	<ul style="list-style-type: none"> zna rodzaje obróbki termicznej i poprawnie je stosuje, umie przeprowadzić ocenę organoleptyczną, popołnia drobne pomyłki przy ocenie towaroznawczej. rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności; stosuje systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; dobiera metody utrwalania żywności; wskazać możliwość wykorzystania tzw. 	<ul style="list-style-type: none"> 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, określa zmiany fizyczno-chemiczne zachodzące podczas obróbki termicznej, sprawnie omawia poszczególne etapy pracy – 	<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,

<p>produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego</p> <ul style="list-style-type: none"> potrafi dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; <ul style="list-style-type: none"> umie zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów; umie wymienić rodzaje zakąsek zimnych z sporządzanych z różnych surowców, potrafi wymienić rodzaje ciast cukierniczych, umie dobrać składniki do wykonania poszczególnych ciast cukierniczych, potrafi dokonać podziału deserów, umie wymienić potrawy kuchni staropolskiej, potrafi wymienić charakterystyczne potrawy kuchni 	<p>receptury</p> <ul style="list-style-type: none"> stosuje odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju; planuje etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów; stosuje zasady doprawiania potraw i napojów dobiera sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów dobiera zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju określa wielkość porcji różnych potraw i napojów; określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów; potrafi zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji; potrafi zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów; umie dobrać składniki 	<p>zwrotów poprodukcyjnych</p> <ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej sprawdza 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). umie omówić zastosowanie poszczególnych rodzajów zakąsek, potrafi omówić technikę wykonania ciasta piernikowego, biszkoptowo-tłuszczowego, 	<p>od surowców do uzyskania gotowej potrawy,</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 potrafi wykonać zakąski wykwinne wykorzystując różne składniki, umie omówić technikę wykonania ciasta półfrancuskiego , francuskiego i ptysiowego, wykonuje ciasta piernikowe i piaskowe, zna ich rodzaje i sposób formowania, zna rodzaje deserów w kuchniach innych narodów, umie scharakteryzować 	<ul style="list-style-type: none"> przykładnie przestrzega norm i przepisów, doskonale wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru. przygotowuje przekąski według własnych pomysłów z wykorzystaniem różnych składników, potrafi omówić i wykonać kilka deserów z kuchni innych krajów, umie prawidłowo sporządzić ciasto francuskie i półfrancuskie, ptysiowe. wymienia wyroby kulinarne z ciast podawanych na słono. potrafi omówić i wykonać potrawy kuchni regionalnych i innych narodów samodzielnie. <ul style="list-style-type: none"> samodzielnie rozwiązuje zadania i ćwiczenia mające nietypowy charakter, potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych,
---	--	--	--	---

<p>francuskiej i włoskiej</p> <ul style="list-style-type: none"> • zna techniki serwowania kawy i herbaty. 	<p>podstawowe do wykonania zakąsek,</p> <ul style="list-style-type: none"> • potrafi opisać techniki sporządzania ciasta kruchego i półkruchego, biszkoptowego, drożdżowego, • potrafi omówić techniki sporządzania i wykonać popularnie desery, • umie omówić techniki sporządzania popularnych potraw kuchni staropolskiej, • zna sposoby wykonania popularnych potraw kuchni francuskiej i włoskiej, • zna techniki sporządzania kawy i herbaty. 	<ul style="list-style-type: none"> • potrafi omówić sposoby podawania deserów, • wymienia charakterystyczne potrawy kuchni regionalnych (min po 1) • dokonuje charakterystyki kuchni francuskiej i włoskiej, • potrafi wymienić potrawy kuchni rosyjskiej i węgierskiej, • potrafi wymienić dodatki, które stosuje się do przygotowania kawy i herbaty, • umie przygotować kawę w stylu włoskim 	<p>kuchnie rosyjską i węgierską,</p> <ul style="list-style-type: none"> • potrafi wymienić potrawy kuchni tajskiej, indyjskiej i chińskiej. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ stosuje różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z w zakresie realizowanego materiału, ▪ bierze udział w konkursach i olimpiadach.
---	--	--	--	---

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 wykonuje ćwiczeń praktycznych.
- nie umie scharakteryzować surowców pod względem przydatności kulinarnej.

Wymagania na oceny z przedmiotu Przygotowanie i wydawanie dań – pracownia gastronomiczna są zgodne ze Statutem Szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.