

Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy IV Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych rok 2023/2024

Przedmiot: Przygotowanie i wydawanie dań – pracownia gastronomiczna

Nr programu nauczania: ZSE-TZiUG-343404-2020

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. 1i 2

Nauczyciele : Jadwiga Lipka, Michał Rabsztyn

Wymagania na poszczególne oceny				
Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo Dobry	Celujący
<ul style="list-style-type: none"> ● omawia zasady użytkowania sztucców ● potrafi omówić sposoby spieniania mleka ● dobiera dodatki do kawy ● dobiera dodatki do herbaty ● charakteryzuje herbaty i kawy dostępne na rynku ● wymienia zasady sporządzania napojów mieszanych ● wymienia rodzaje wód 	<ul style="list-style-type: none"> ● omawia właściwe zachowanie się podczas posiłku ● wyjaśnia jak należy trzymać i posługiwać się pałeczkami ● omawia czego nie należy robić przy stole ● spienia mleko jedna z wybranych metod ● omawia proces otrzymywania kawy ● omawia budowę oraz zasadę działania urządzeń do parzenia kawy 	<ul style="list-style-type: none"> ● omawia symbolikę ułożenia sztucców ● omawia wybrane zasady savoir-vivre ● omawia wpływ używek na organizm człowieka ● sporządza różne rodzaje kawy przy użyciu różnych technik parzenia ● potrafi omówić sposoby parzenia herbat czarnych i zielonych ● omawia proces otrzymywania herbat (zielona, czerwona, czarna) 	<ul style="list-style-type: none"> ● potrafi posłużyć się pałeczkami podczas jedzenia ● charakteryzuje kawy dostępne na rynku omawia wpływ parametrów ekspresu ciśnieniowego na kawę ● kieruje wykonaniem przydzielonych zadań ● - stosuje przeliczniki wielkości barmańskich ● omawia zastosowanie oraz wykorzystuje podczas sporządzania napojów mieszanych sprzęt barmański ● dobiera sprzęt w zależności od zastosowanej techniki barmańskiej 	<ul style="list-style-type: none"> ● wymienia tematy jakie można poruszać w poszczególnych krajach przy stole ● wykonuje proste wzory na spienionym mleku ● koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników ● udziela informacji zwrotnej członkom zespołu ● mobilizuje członków zespołu do wykonywania ● zadań

<ul style="list-style-type: none"> • wymienia rodzaje soków • wymienia rodzaje napojów funkcjonalnych • analizuje recepturę gastronomiczną • dobiera odpowiednie surowce i sprzęt do sporządzania potraw • podaje definicje wina (winogrona , owoce) • podaje definicje wódki • podaje definicje koniaku i jego pochodzenie • charakteryzuje śniadania • stosuje metody i techniki przygotowania dań • dobiera surowce i potrawy do śniadań • wskazuje różnice między posiłkiem 	<ul style="list-style-type: none"> • sporządza podstawowe rodzaje kawy przy użyciu ekspresu • dobiera naczynia do parzenia herbat oraz parametry wody czasu i temperatury • omawia parametry parzenia herbaty • wykonuje proste dekoracje do napojów mieszanych • monitoruje CCP w procesie produkcyjnym • porcuje dekoruje i wydaje potrawy • podaje definicje piwa • charakteryzuje wódki • potrafi odczytać wiek koniaku po oznaczeniach na butelce • rozróżnia techniki obróbki termicznej przygotowania 	<ul style="list-style-type: none"> • omawia wpływ herbaty na organizm człowieka • omawia wpływ napojów na organizm człowieka • omawia różnice pomiędzy sokami, nektarami i napojami • sporządza napoje mieszane omówionymi technikami - organizuje stanowisko pracy • omawia proces produkcji wina • potrafi scharakteryzować miody (półtorak, dwójnik, trójniak, miody sycone itp.) • omawia proces produkcji piwa • układa zestawy obiadowe codzienne i okolicznościowe • sporządza obiady codzienne i okolicznościowe 	<ul style="list-style-type: none"> • - potrafi dobrać wino do potraw • - dokonuje podziału piwa według różnych kryteriów (rodzaju fermentacji , zawartości ekstraktu, barwy itp.) • wytrawne • dobiera tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji • sporządza pesto, pasty ziołowe • konserwuje zioła • potrafi przechowywać kielki wykorzystywane do potraw • wyjaśnię problemy związane z produkcja galaret z owoców • omawia wpływ bakterii fermentacja mlekowej na organizm człowieka • omawia mechanizm właściwości jaj jako czynnika klarującego galarety 	<ul style="list-style-type: none"> • otwiera wina zamykane różnymi sposobami • serwuje wina zgodnie ze sztuka kulinarna • potrafi wyhodować mikro zioła • przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty • komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, garam masala, pięć smaków • potrafi samodzielnie uzyskać kielki z różnych roślin • dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania
--	--	---	---	--

<p>codziennym a okolicznościowym</p> <ul style="list-style-type: none"> ● dobiera przyprawy do sporządzania potraw dietetycznych ● stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw ● dobiera odpowiednie surowce i sprzęt do sporządzania potraw ● dobiera zioła do potraw ● wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania kroi warzywa w zależności od ich przeznaczenia ● kroi i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade 	<p>potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie</p> <ul style="list-style-type: none"> ● sporządza śniadania w zależności od rodzaju ● dobiera techniki i surowce do sporządzania potraw w określonych dietach ● organizuje stanowisko pracy ● analizuje recepturę gastronomiczną ● charakteryzuje różne metody obróbki termicznej ● - używa języka zawodowego 	<ul style="list-style-type: none"> ● porcuje dekoruje i wydaje potrawy ● dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikrozioła do sporządzania określonej potrawy ● dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów ● opisuje zmiany niekorzystne podczas przechowywania i przetwarzania tłuszczów ● dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura ● sporządza zupy jarskie ● przygotowuje zupy, w tym barszcz, 	<ul style="list-style-type: none"> ● stosuje maki razowej do produkcji potraw ● charakteryzuje dietę bezglutenową ● omawia zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z kasz i ryżu ● omawia przyczyny powstawania wad ciast cukierniczych ● dobiera parametry wypieku i przechowywania ciast ● omawia zmiany fizyko ● 3) dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe ● chemiczne w mięsie zwierząt rzeźnych podczas obróbki termicznej ● wyznacza CP dla określonych potraw ● omawia okresy ochronne dla poszczególnych gatunków ryb 	<p>dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań ● przygotowuje sorbety ● przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe garniruje potrawy ● przeprowadza proces klarowania masła ● rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach
--	--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> • dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup • dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup • omawia wartość odżywczą warzyw • dobiera różne rodzaje obróbki termicznej do potraw z ziemniaka • przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone • określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju • - zabezpiecza owoce przed niekorzystnymi zmianami (ciemnienie enzymatyczne) 	<ul style="list-style-type: none"> • monitoruje CCP w procesie produkcyjnym • sporządza octy i oleje smakowe • - przetwarza tłuszcze spożywcze (smalec) • omawia zjawisko osmozy i zapobiega niekorzystnym zmianom jakie to zjawisko wywołuje • dobiera ser do produkcji potrawy pod względem efektu jaki chce uzyskać (rozpuszczalność serów w potrawach) • przeprowadza obróbkę wstępną kaszy i ryżu • planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu 	<p>minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy</p> <ul style="list-style-type: none"> • sporządza surówki i sałatki • sporządza potrawy z ziemniaka • sporządza ciasta ziemniaczane(śląskie, kopytka, knedle, pyzy) - omawia zmiany wartości odżywczej zachodzące w ziemniaku podczas przygotowywania potraw • przygotowuje sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) • przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli) • sporządza potrawy z owoców • omawia wartość odżywczą owoców 	<p>słodkowodnych i morskich</p> <ul style="list-style-type: none"> • omawia okresy ochronne dla określonych owoców morza • przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego • uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: <ul style="list-style-type: none"> ○ gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu ○ smażenie – pierś i wątróbka ○ confit – udko ○ pieczenie – w całości, skrzydełka, udko ○ sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia ○ grillowanie – pierś z kurczaka i indyka • przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w 	<p>podczas obróbki cieplnej</p> <ul style="list-style-type: none"> • zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej • omawia pektyny jako alternatywny sposób zagęszczania i żelowania potraw • stosuje mąki bezglutenowe do produkcji potraw • - stosuje działania prewencyjne w CP • omawia zasady zrównoważonej gospodarki rybnej
---	--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> ● omawia powstawanie glutenu ● dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania ● rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny ● przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego ● wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie ● - ocenia świeżość ryb i owoców morza ● wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym 	<ul style="list-style-type: none"> ● przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego ● -stosuje różne metody zagęszczania zup ● przygotowuje zupy ● przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw ● dobiera wywary do przygotowywanych zup ● przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny ● przygotowuje elementy półtuszy do obróbki 	<ul style="list-style-type: none"> ● omawia produkcję serów kwasowych i podpuszczkowych ● stosuje różne właściwości funkcjonalne jaj w produkcji potraw ● przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, confit ● rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa) ● omawia wartość odżywczą kasz i korzyści płynące ze spożywania kasz ● sporządza wywary jako bazy zup w gastronomii ● przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej 	<p>całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: <ul style="list-style-type: none"> ○ gotowanie – zupa rybna i ryby na parze ○ smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk ○ duszenie – mule ○ pieczenie ryb – w soli, w pergaminie ○ grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) ○ sous vide – łosoś, dorsz ○ stir fry – krewetki, kalmary 5) <p>przygotowuje dania z ryb i owoców morza,</p>
---	---	--	--

<p>sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie • 1) przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza 	<p>termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem</p> <ul style="list-style-type: none"> • wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) • dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) • przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu • dokonuje obróbki wstępnej oraz przygotowuje do produkcji wybrane owoce morza 	<p>kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur)</p> <ul style="list-style-type: none"> • sporządza dodatki do zup (kostka z kaszy manny, diablutki, paszteciki) omawia wartość odżywczą zup • sporządza ciasta cukiernicze • 2) przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego • sporządza potrawy z mięsa smażonego • sporządza potrawy z mięsa pieczonego • wyznacza CP dla określonych potraw 	<p>w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</p>	
--	---	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> ● stosując różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie ● przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) ● przygotowuje wyroby ciastkarskie ● planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie 	<ul style="list-style-type: none"> ● przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit) ● sporządza potrawy z mięsa gotowanego ● sporządza potrawy z mięsa duszonego ● - sporządza potrawy z drobiu gotowanego 		
--	---	---	--	--

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.
- wykonywane przez ucznia zadania wykraczają poza ramy czasowe przeznaczone na wykonanie ćwiczenia praktycznego/testu

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