Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy III Technik Żywienia i Usług gastronomicznych**

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

Nr programu nauczania: ZSE-TŻiUG-2019-P

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 : J. Lipka, M. Rabsztyn, M. Kot

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Wymagania na poszczególne oceny | | | | |
| Dopuszczający | Dostateczny | Dobry | Bardzo dobry | Celujący |
| * ma duże braki w wiadomościach i umiejętnościach – wykonuje ćwiczenia o niewielkim stopniu trudności, * na lekcjach jest bierny pracuje opieszale, ćwiczenia wykonuje niestarannie i mało higienicznie, pracuje z grupą lub z pomocą nauczyciela, * 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 funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego * dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; * zorganizować   stanowiska   pracy   do   poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów; * potrafi wymienić urządzenia i maszyny wykorzystywane w pracowni cukierniczej, * umie wymienić urządzenia do krojenia, * umie wymienić rodzaje zakąsek zimnych z sporządzanych z różnych surowców, * umie wymienić rodzaje zakąsek gorących 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 francuskiej i włoskiej | * 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 * 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; * zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów; * omawia zastosowanie urządzeń do ubijania i mieszania mas, * zna zastosowanie urządzeń do krojenia, * umie dobrać składniki podstawowe do wykonania zakąsek, * 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 i kuchni regionalnych, * zna sposoby wykonania popularnych potraw kuchni francuskiej i włoskiej, | * zna rodzaje obróbki termicznej i poprawnie je stosuje, * umie przeprowadzić ocenę organoleptyczną, * popełnia 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. 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). * potrafi omówić zasady bhp przy obsłudze urządzeń do ubijania i mieszania mas, * umie omówić zasady bhp przy obsłudze urządzeń do krojenia, * umie omówić zastosowanie poszczególnych rodzajów zakąsek, * potrafi omówić technikę wykonania ciasta piernikowego, biszkoptowo-tłuszczowego, * 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, | * 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, * 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, * umie omówić budowę urządzeń do ubijania i mieszania mas, urządzeń do krojenia, * potrafi wykonać zakąski wykwintne 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 kuchnie rosyjską i węgierską, * • potrafi wymienić potrawy kuchni tajskiej, indyjskiej i chińskiej. | * 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 przepisów, * uczeń doskonale wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru. * umie prawidłowo zastosować urządzenia znajdujące się w pracowni cukierniczej, * 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. |

**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 poszczególne oceny z przedmiotu Przygotowanie i wydawanie dań – pracownia gastronomiczna są zgodne z Statutem Szkoły