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