***Wymagania edukacyjne z przedmiotu Przygotowanie i wydawanie dań –pracownia gastronomiczna dla klasy III Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych po gimnazjum***

Przedmiot : Przygotowanie i wydawanie dań -pracownia gastronomiczna

Nr programu nauczania : ZSE-TŻIUG-3434404-2019-G

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomii o strukturze

przedmiotowej

Podręcznik: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań

M. Konarzewska

Nauczyciel: mgr inż. Agnieszka Wolska, mgr inż. Marek Kot, mgr inż. Michał Rabsztyn

|  |  |
| --- | --- |
| Wymagania na ocenę niedostateczną | Uczeń na ocenę niedostateczną :  - nie potrafi scharakteryzować surowców pod względem przydatności kulinarnej  - nie potrafi wymienia zakąski gorące z jaj i grzybów  - nie wymienia naczyń do serwowania zakąsek  gorących  - nie wymienia wyrobów z ciast cukierniczych  - nie potrafi wymienić podział syropów, pomad i glazur  - nie rozróżnia rodzaje ciast  - nie potrafi omówić etapów produkcji ciast  - nie wymienia desery z kuchni świata  - nie zna ich pochodzenie  - nie sporządzi wybranych deserów z kuchni świata  - nie wymieni deserów z kasz mąki i owoców  - wyjaśnia definicje budyniu i potrafi omówić na wybranym przykładzie jak sporządza się budyń  - nie potrafi wskazać podziałów napojów zimnych bezalkoholowych  - nie podaje definicje używki  - nie potrafi dokonać podziału herbat  - nie dobiera parametry wody do otrzymywania dobrej jakości naparów herbacianych  - nie potrafi dokonać podziału dokonuje podziału napojów zimnych bezalkoholowych  - nie wymienia napoje funkcjonalne i ich znaczenia dla człowieka  - nie wymienia soki owocowe i warzywne ich odmiany dostępne na rynku  - nie wymienia składniki piwa  - nie wymienia urządzenia do przygotowania kawy  - nie potrafi wymienić autorów i pierwsze książki kucharskie w historii kuchni polskiej  - nie wymienia najbardziej charakterystyczne potrawy danego regionu Polski  - nie potrafi wymienić przykładowe potrawy produkty certyfikowane przez UN z danego regionu PL  - nie potrafi scharakteryzować surowce kuchni polskiej, francuskiej , rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej |
| Wymagania na ocenę dopuszczającą | Uczeń na ocenę dopuszczającą :  -nie zna składu chemicznego surowców,  -nie potrafi dokonać oceny organoleptycznej surowców i potraw,  -nie potrafi wyciągnąć wniosków z wykonanych ćwiczeń,  - potrafi zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów;  - definiuje mise en place  - organizuje stanowisko pracy do przygotowania  potraw i napojów  - wymienia zakąski gorące z jaj i grzybów  - wymienia naczynia do serwowania zakąsek  gorących  - wymienia zakąski z ciast cukierniczych  - potrafi wymienić podział syropów, pomad i glazur  - rozróżnia rodzaje ciast  - omawia etapy produkcji ciasta piernikowego,  kruchego, półkruchego, drożdżowego, ptysiowego,  biszkoptowego i biszkoptowo- tłuszczowego,  francuskiego i półfrancuskiego  - wymienia desery z kuchni świata i zna ich pochodzenie  - sporządza wybrane desery z kuchni świata  - wymienia desery z kasz mąki i owoców  - przygotowuje żelatynę do zestalenia deseru  - wyjaśnia definicje budyniu i potrafi omówić na wybranym przykładzie jak sporządza się budyń  - dokonuje podziałów napojów zimnych bezalkoholowych  - podaje definicje używki  - wskazuje na używki wykorzystywane w gastronomii  - dokonuje podziału herbat  - dobiera parametry wody do otrzymywania dobrej jakości naparów herbacianych  - dokonuje podziałów napojów zimnych bezalkoholowych  - wymienia napoje funkcjonalne i ich znaczenia dla człowieka  - wymienia soki owocowe i warzywne ich odmiany dostępne na rynku  - wymienia składniki piwa  - wymienia urządzenia do przygotowania kawy  - potrafi wymienić autorów i pierwsze książki kucharskie w historii kuchni polskiej  - wymienia najbardziej charakterystyczne potrawy danego regionu Polski  - potrafi wymienić przykładowe potrawy produkty certyfikowane przez UN z danego regionu PL  - charakteryzuje surowce kuchni polskiej, francuskiej , rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej |
| Wymagania na ocenę dostateczną | Uczeń na ocenę dostateczną:  -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;  - lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji  charakteryzuje zakąski gorące z jaj i grzybów  - wykorzystuje grzyby hodowlane i leśne do sporządzanie zakąsek gorących  - zastosowuje jajo poszetowe jako zakąski  - sporządza paszteciki z dowolnym nadzieniem  - sporządzić kulebiak z dowolnym nadzieniami  - wymienia naczynia do serwowania pasztecików  i kulebiaków  - sporządza wybrane lukry i pomady  - charakteryzuje wyroby z ciasta piernikowego, kruchego, półkruchego, drożdżowego, ptysiowego,  biszkoptowego i biszkoptowo- tłuszczowego,  francuskiego i półfrancuskiego  - sporządza wyroby z ciasta piernikowego, kruchego, półkruchego, drożdżowego, ptysiowego,  biszkoptowego i biszkoptowo- tłuszczowego,  francuskiego i półfrancuskiego na podstawie otrzymanej receptury  - sporządza wybrane desery z kuchni świata na  podstawie receptury  - sporządza desery z kasz maki i owoców  - potrafi wyjaśnić mechanizm żelowania żelatyny  - wykorzystuje właściwości funkcjonalne jaj przy  produkcji sufletów  - wykorzystuje oraz omawia procesy zachodzące podczas sporządzania mleczek – koagulacja białka jaja  - rozróżnia potrawy z regionu Polski  - omawia zasady łącznia i stosowania środków spulchniających  - omawia napoje funkcjonalne i ich znaczenia dla człowieka  - wymienia soki owocowe i warzywne ich odmiany dostępne na rynku  - wymienia składniki naparu kawy, herbaty  - charakteryzuje różne gatunki piwa  - omawia proces produkcji piwa  - potrafi omówić sposoby spieniania mleka  - spienia mleko jedna z wybranych metod  - dobiera dodatki do kawy  - omawia proces otrzymywania kawy i herbaty  - omawia wpływ używek na organizm człowieka  - zna podstawowe słownictwo używane w kuchni staropolskiej (niezbędne do interpretacji prostych receptur)  - wymienia potrawy kuchni polskiej, francuskiej , rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej  - wymienia sprzęt potrzebny do przygotowania potraw kuchni polskiej, francuskiej , rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej |
| Wymagania na ocenę dobrą | Uczeń na ocenę dobrą:  -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  -monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), DobrejPraktykiProdukcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) isystemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point  -dobiera sprzęt potrzebny do przygotowania zakąsek gorących  - przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu, z którego je wykonano ( jaj, grzybów), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, jajko po benedyktyńsku  - dobiera naczynia do serwowania pasztecików i kulebiaków  - omawia inwersie sacharozy  - sporządza lukier z wykorzystaniem inwersji sacharozy  - omawia zmiany fizyko-chemiczne zachodzące podczas wyrobu ciast piernikowych, kruchych, półkruchych, drożdżowych, biszkoptowych, biszkoptowo- tłuszczowych, francuskich i półfrancuskich dobiera  - dobiera sprzęt potrzebny do przygotowania ciast  - charakteryzuje desery świata i ich pochodzenie  - dobrać odpowiedni deser do zaplanowanego zestawu potraw  - charakteryzuje żelatynę pod względem odżywczym  - wyjaśnia dlaczego nie ze wszystkimi owocami zeluje żelatyną  - charakteryzuje soki owocowe i warzywne ich odmiany dostane na rynku  - omawia wpływ herbaty na człowieka  - charakteryzuje otrzymywania naparu kakao, kawy i herbaty  - uzasadnia w jaki sposób podawać soki owocowe i warzywne  - analizuje różne gatunki piwa jasnego i ciemnego  - omawia budowę oraz zasadę działania urządzeń do parzenia kawy  - charakteryzuje kawy dostępne na rynku  - potrafi wymienić receptury kuchni staropolskiej  - charakteryzuje potrawy z regionu Polski  - charakteryzuje potrawy kuchni polskiej, francuskiej, rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej |
| Wymagania na ocenę bardzo dobą | Uczeń na ocenę bardzo dobrą:  - określa zmiany fizyczno-chemiczne zachodzące podczas obróbki termicznej,  -sprawnie omawia poszczególne etapy pracy – od surowców do uzyskania gotowej potrawy,  - potrafi wykonać zakąskę gorącą z grzybów, jaj i pasztecików z zastosowaniem dekoracji  - sporządza pomady i syropy  - omawia zmiany fizyko-chemiczne zachodzące podczas wyrobu ciast piernikowych, kruchych, półkruchych, drożdżowych, biszkoptowych i francuskich  - wymienia asortyment ciast piernikowych, kruchych, półkruchych, drożdżowych, biszkoptowych i francuskich  - omawia przyczyny powstawania wad ciast piernikowych, kruchych, półkruchych, drożdżowych, biszkoptowych i francuskich  - sporządza wyroby z ciasta piernikowego, kruchego, półkruchego, drożdżowego, ptysiowego,  biszkoptowego i biszkoptowo- tłuszczowego,  francuskiego i półfrancuskiego na podstawie otrzymanej receptury wraz z dekoracją potrawy  - dobiera parametry wypieku ciast piernikowych, kruchych, półkruchych, drożdżowych, biszkoptowych i francuskich i półfrancuskich  - wykonuje desery świata wraz z dekoracją potrawy  - dobiera warunki przechowywania deserów  - omawia zmiany zachodzące w deserach podczas przechowywania (synereza, retrogradacja skrobi itp.) )  - dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne  - charakteryzuje zagrożenia jakie wiążą się z niewłaściwie przechowywanymi deserami  - stosuje procesy technologiczne umożliwiające produkcje galaretek z owoców zawierających enzymy upłynniające galarety  - wyjaśnia z jakich surowców przygotowuje się omawia napoje funkcjonalne i ich znaczenia dla człowieka  - podaje wartość odżywczą herbaty, kawy i kakao  - wyjaśnia sposób produkcji piwa  - potrafi przygotować drinki bezalkoholowe na podstawie receptury  - przedstawia schemat budowy urządzeń do kawy  - ocenia organoleptycznie mieszanki kaw  - analizuje receptury kuchni staropolskiej  - charakteryzuje surowce i potrawy kuchni regionu Polski  - opisuje dania kuchni polskiej, francuskiej, rosyjskiej, tajskiej, japońskiej, chińskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i hiszpańskiej |
| Wymagania na ocenę celującą | Uczeń na ocenę celującą:  - ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań  - dokonuje analizy przydzielonych zadań  - opracowuje opracowane standardy wykonania  zadań praktycznych  - monitoruje jakość wykonywanych zadań biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań wykraczających poza rozkład materiału,  - proponuje rozwiązania nietypowe podczas przygotowania potrawy  -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 Bhp podczas  - potrafi przygotować zakąskę gorącą z jaj, grzybów i pasztecików, ciast i napojów i potrawę na podstawie własnej receptury  - potrafi wykorzystać lukier, pomadę do przygotowania ciast  - dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe  - stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie  - wskakuje na CP podczas produkcji deserów  - ocenia jakie znaczenie dla zdrowia ma spożycie soków owocowo- warzywnych  - opracowuje samodzielnie schemat produkcji kakao, kawy i herbaty  - planuje sposób przygotowania soków warzywnych i owocowych  - omawia wpływ herbaty na organizm człowieka  - charakteryzuje herbaty yerba mate  - ocenia organoleptycznie kawy  - omawia potrawy i produkty wpisane na listę UN regionu Polski  - opisuje potrawy z regionów Polski  - wskazuje CP podczas przygotowania potraw regionalnych |

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