***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 porcjicharakteryzuje 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.