Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy II Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych

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 :Magdalena Rajman, Michał Rabsztyn, Agnieszka Wolska, Marek Kot

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Wymagania na poszczególne oceny | | | | |
| Dopuszczający | Dostateczny | Dobry | Bardzo Dobry | Celujący |
| * 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 ( kasz i ryżu, * potrafi stosować 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; * wymienia urządzenia do rozdrabniania i spulchniania mięsa, * wymienia urządzenia do obróbki termicznej produktów – gotowania i smażenia, * umie wymienić rodzaje kasz i dokonać obróbki wstępnej, * potrafi wymienić rodzaje ciast zarabianych na stolnicy i podać ich zastosowanie, * omówić zastosowanie mleka słodkiego i fermentowanego w produkcji potraw, * rozróżnia śmietanę i śmietankę, * określa typy serów kwasowych i podpuszczkowych, * zna zastosowanie jaj w produkcji potraw, * potrafi omówić sposoby gotowania jaj * potrafi wymienić podstawowe składniki potraw bezmięsnych, * umie wymienić popularne potrawy jarskie wg obróbki cieplnej, * umie wymienić elementy kulinarne tuszy wieprzowej, * podaje podstawowy asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb - gotowanych, smażonych , duszonych i pieczonych, * zna składniki mięsnej masy mielonej, drobiowej masy mielonej i rybnej masy mielonej, * potrafi omówić zastosowanie potraw mięsnych w żywieniu człowieka, * wymienia rodzaje potraw półmięsnych wg rodzajów składników i obróbki cieplnej, * potrafi wymienić rodzaje zup, sosów gorących i zimnych, | * 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 sporządzanoooóia 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; * stosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów, * omawia zastosowanie urządzeń do obróbki wstępnej mięsa * omawia zastosowanie urządzeń do obróbki termicznej * omawia zastosowanie kotłów warzelnych, * zna techniki gotowania kasz i ich zastosowanie w produkcji potraw, * potrafi wymienić składniki poszczególnych ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy, * umie wymienić potrawy z mleka słodkiego i fermentowanego, * podaje zastosowanie śmietany i śmietanki w produkcji potraw, * zna asortyment potraw z jaj smażonych i umiejętnie sporządza popularne dania z jaj smażonych, * zna właściwości funkcjonalne jaj, * charakteryzuje potrawy jarskie, * umie wymienić elementy kulinarne tuszy wołowej, * zna techniki sporządzania podstawowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb, * umie wymienić asortyment potraw z mięs mielonych (mięso, drób, ryby), * zna rodzaje podrobów wg klas, * umie omówić technikę wykonania popularnych potraw półmięsnych, * potrafi omówić technikę sporządzania wywarów, * umie wymienić etapy sporządzania zup, sosów, * zna etapy sporządzania zakąsek zimnych i gorących | * higienicznie wykonuje ćwiczenia z poszczególnych działów określonych rozkładem materiału * 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). * omawia zasady BHP przy obsłudze wilka, * składa i przygotowuje wilka do pracy * omawia zasady BHP przy użyciu urządzeń do obróbki termicznej * omawia aparaturę kontrolo pomiarową kotłów warzelnych, * zna proporcje składników w różnych technikach gotowania kasz, * umie omówić techniki sporządzania ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy, * zna gramaturę porcji potraw z ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy, * prawidłowo przeprowadza obróbkę cieplną mleka, * zna składniki kremu bita śmietana, * charakteryzuje asortyment handlowy śmietanki i śmietany, * sporządza krem bita śmietana i wyjaśnia zasady jego otrzymywania, * umie sporządzać potrawy z mleka fermentowanego, * dobiera ser w zależności od rodzaju potrawy * sporządza różne potrawy na bazie sera, * wykorzystuje właściwości funkcjonalne jaj w produkcji potraw, * umie szczegółowo omówić sposoby sporządzania potraw bezmięsnych, z mięsa, drobiu, ryb i potraw półmięsnych, * zna techniki sporządzania potraw z podrobów, * prawidłowo dobiera składniki do sporządzania zup, sosów, oraz dodatki, | * sprawnie posługuje się zdobytymi 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 * obsługuje wilka zgodnie z instrukcja i zasadami BHP * omawia budowę urządzeń do obróbki termicznej * obsługuje wybrane urządzenia do smażenia zgodnie z instrukcja i zasadami BHP * omawia budowę kotłów warzelnych * umiejętnie dobiera rodzaje kasz i ich przygotowanie do produkcji dań, * prawidłowo umie wykonać ciasta zarabiane w naczyniu i na stolnicy, * prawidłowo sporządza dania jarskie i zna ich gramaturę porcji, * prawidłowo stosuje właściwości funkcjonalne jaj w produkcji potraw, * prawidłowo wykonuje potrawy jarskie i zna gramaturę porcji, * zna zastosowanie poszczególnych elementów kulinarnych mięsa zwierząt rzeźnych, * prawidłowo sporządza potrawy z mięsa, drobiu i ryb, zna ich gramaturę porcji i technikę podania, * prawidłowo sporządza dania z mięsnej masy mielonej i dania półmięsne i zna gramaturę porcji, * prawidłowo sporządza zupy, sosy, zna ich gramaturę porcji * prawidłowo dobiera składniki do sporządzania zakąsek zimnych i gorących | * 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, * omawia zasady eksploatacji kotłów * omawia zasady doboru urządzeń do produkcji potraw z mięsa * omawia zasady przenoszenia ciepła przy grillach z lawy wulkanicznej, * omawia zmiany zachodzące w kaszach podczas obróbki termicznej * omawia czynniki mające wpływ na jakość ciast zarabianych na stolnicy i w naczyniu a jakość wyrobu gotowego, * omawia zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas sporządzania ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy, * omawia etapy sporządzania kremu bita śmietanka, * umie omówić rolę mikroflory napojów fermentowanych, * wyjaśnia zasady podawania serów, * charakteryzuje wyroby seropodobne, * potrafi omówić zmiany fizykochemiczne podczas obróbki cieplnej jaj, podczas tworzenia piany i emulsji, * omawia racjonalne rodzaje obróbek termicznych warzyw zachowujących najwięcej wartości odżywczej, * omawia zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas gotowania, smażenia, duszenia i pieczenia potraw z mięsa, drobiu i ryb oraz potraw z mięsnej masy mielonej, * omawia wartość odżywczą potraw półmięsnych i aspekt ekonomiczny ich stosowania w produkcji potraw, * omawia i sporządza zupy specjalne,      * omawia alternatywne sposoby otrzymywania sosów, * prawidłowo dobiera surowce do produkcji zakąsek zimnych i gorących, * prawidłowo stosuje zasady dekorowania zakąsek i sposobu podawania. |

**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.

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