

Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy IV Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych

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

Nr programu nauczania: ZSE-TZIUG-343404-2019P

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. 1 i 2

Nauczyciele : Jadwiga Lipka, Michał Rabsztyn

● Wymagania na poszczególne oceny				
● Dopuszczający	● Dostateczny	● Dobry	● Bardzo Dobry	● Celujący
<ul style="list-style-type: none"> ● omawia zasady użytkowania sztućców ● potrafi omówić sposoby spieniania mleka ● dobiera dodatki do kawy ● dobiera dodatki do herbaty ● charakteryzuje herbaty i kawy dostępne na rynku ● wymienia zasady sporządzania napojów mieszanych ● wymienia rodzaje wód ● wymienia rodzaje soków 	<ul style="list-style-type: none"> ● omawia właściwe zachowanie się podczas posiłku ● wyjaśnia jak należy trzymać i posługiwać się pałeczkami ● omawia czego nie należy robić przy stole ● spienia mleko jedną z wybranych metod ● omawia proces otrzymywania kawy ● omawia budowę oraz zasadę działania urządzeń do parzenia kawy ● sporządza podstawowe rodzaje kawy przy użyciu ekspresu 	<ul style="list-style-type: none"> ● omawia symbolikę ułożenia sztućców ● omawia wybrane zasady savoir-vivre ● omawia wpływ używek na organizm człowieka ● sporządza różne rodzaje kawy przy użyciu różnych technik parzenia ● potrafi omówić sposoby parzenia herbat czarnych i zielonych ● omawia proces otrzymywania herbaty (zielona, czerwona, czarna) ● omawia wpływ herbaty na organizm człowieka 	<ul style="list-style-type: none"> ● potrafi posłużyć się pałeczkami podczas jedzenia ● charakteryzuje kawy dostępne na rynku ● omawia wpływ parametrów ekspresu ciśnieniowego na kawę ● kieruje wykonaniem przydzielonych zadań ● stosuje przeliczniki wielkości barmańskich ● omawia zastosowanie oraz wykorzystuje podczas sporządzania napojów mieszanych sprzęt barmański ● dobiera sprzęt w zależności od zastosowanej techniki barmańskiej ● potrafi dobrać wino do potraw 	<ul style="list-style-type: none"> ● wymienia tematy jakie można poruszać w poszczególnych krajach przy stole ● wykonuje proste wzory na spienionym mleku ● koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników ● udziela informacji zwrotnej członkom zespołu ● mobilizuje członków zespołu do wykonywania zadań ● otwiera wina zamykane różnymi sposobami

<ul style="list-style-type: none"> • wymienia rodzaje napojów funkcjonalnych • analizuje recepturę gastronomiczną • dobiera odpowiednie surowce i sprzęt do sporządzania potraw • podaje definicje wina (winogrona , owoce) • podaje definicję wódki • podaje definicję koniaku i jego pochodzenie • charakteryzuje śniadania • stosuje metody i techniki przygotowania dań • dobiera surowce i potrawy do śniadań • wskazuje różnice między posiłkiem codziennym a okolicznościowym • dobiera przyprawy do sporządzania potraw dietetycznych • stosuje przyprawy i zioła do 	<ul style="list-style-type: none"> • dobiera naczynia do parzenia herbat oraz parametry wody czasu i temperatury • omawia parametry parzenia herbaty • wykonuje proste dekoracje do napojów mieszanych • monitoruje CCP w procesie produkcyjnym • porcuje dekoruje i wydaje potrawy • podaje definicje piwa • charakteryzuje wódki • potrafi odczytać wiek koniaku po oznaczeniach na butelce • rozróżnia techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i 	<ul style="list-style-type: none"> • omawia wpływ napojów na organizm człowieka • omawia różnice pomiędzy sokami, nektarami i napojami • sporządza napoje mieszane omówionymi technikami - organizuje stanowisko pracy • omawia proces produkcji wina • potrafi scharakteryzować miody (półtorak, dwójniak, trójniak, miody sycone itp.) • omawia proces produkcji piwa • układa zestawy obiadowe codzienne i okolicznościowe • sporządza obiady codzienne i okolicznościowe • porcuje dekoruje i wydaje potrawy • dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola do 	<ul style="list-style-type: none"> • dokonuje podziału piwa według różnych kryteriów (rodzaju fermentacji , zawartości ekstraktu, barwy itp.) • dobiera tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji • sporządza pesto, pasty ziołowe • konserwuje zioła • potrafi przechowywać kiełki wykorzystywane do potraw • wyjaśni problemy związane z produkcja galaret z owoców • omawia wpływ bakterii fermentacja mlekowej na organizm człowieka • omawia mechanizm właściwości jaj jako czynnika klarującego galarety • stosuje maki razowej do produkcji potraw • charakteryzuje dietę bezglutenową • omawia zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z kasz i ryżu 	<ul style="list-style-type: none"> • serwuje wina zgodnie ze sztuka kulinarna • potrafi wyhodować mikro zioła • przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty • komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, garam masala, pięć smaków • potrafi samodzielnie uzyskać kiełki z różnych roślin • dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide) • przewiduje zagrożenia dla
--	---	---	--	---

<p>przygotowania potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> • dobiera odpowiednie surowce i sprzęt do sporządzania potraw • dobiera zioła do potraw • wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania kroi warzywa w zależności od ich przeznaczenia • kroi i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade • dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup • dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup • omawia wartość odżywczą warzyw 	<p>gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie</p> <ul style="list-style-type: none"> • sporządza śniadania w zależności od rodzaju • dobiera techniki i surowce do sporządzania potraw w określonych dietach • organizuje stanowisko pracy • analizuje recepturę gastronomiczną • charakteryzuje różne metody obróbki termicznej • używa języka zawodowego • sporządza octy i oleje smakowe • przetwarza tłuszcze spożywcze (smalec) • omawia zjawisko osmozy i zapobiega niekorzystnym zmianom jakie to zjawisko wywołuje • dobiera ser do produkcji potrawy pod względem 	<p>sporządzania określonej potrawy</p> <ul style="list-style-type: none"> • dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów • opisuje zmiany niekorzystne podczas przechowywania i przetwarzania tłuszczów • dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura • sporządza zupy jarskie • przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy • sporządza surówki i sałatki • sporządza potrawy z ziemniaka • sporządza ciasta ziemniaczane(śląskie, kopytka, knedle, 	<ul style="list-style-type: none"> • omawia przyczyny powstawania wad ciast cukierniczych • dobiera parametry wypieku i przechowywania ciast • omawia zmiany fizyko • dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe • chemiczne w mięsie zwierząt rzeźnych podczas obróbki termicznej • wyznacza CP dla określonych potraw • omawia okresy ochronne dla poszczególnych gatunków ryb słodkowodnych i morskich • omawia okresy ochronne dla określonych owoców morza • przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego • uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: <ul style="list-style-type: none"> o gotowanie – bulion z 	<p>przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań</p> <ul style="list-style-type: none"> • przygotowuje sorbety • przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe garniruje potrawy • przeprowadza proces klarowania masła • rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej • zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej
---	---	---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> • dobiera różne rodzaje obróbki termicznej do potraw z ziemniaka • przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierowe lub mielone • określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju • zabezpiecza owoce przed niekorzystnymi zmianami (ciemnienie enzymatyczne) • dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania • rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny • przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne 	<p>efektu jaki chce uzyskać (rozpuszczalność serów w potrawach)</p> <ul style="list-style-type: none"> • przeprowadza obróbkę wstępną kaszy i ryżu • planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu • przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego • stosuje różne metody zagęszczania zup • przygotowuje zupy • przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, 	<p>pyzy) - omawia zmiany wartości odżywczej zachodzące w ziemniaku podczas przygotowywania potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> • przygotowuje sałatki (np. cezar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) • przygotowuje pasty warzywne (np. humus z fasoli) • sporządza potrawy z owoców • omawia wartość odżywczą owoców • omawia produkcję serów kwasowych i podpuszczkowych • stosuje różne właściwości funkcjonalne jaj w produkcji potraw • przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, confit • rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, 	<p>wszystkich elementów drobiu</p> <ul style="list-style-type: none"> o smażenie – pierś i wątróbka o confit – udko o pieczenie – w całości, skrzydełka, udko o sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia o grillowanie – pierś z kurczaka i indyka <ul style="list-style-type: none"> • przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego • uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: <ul style="list-style-type: none"> o gotowanie – zupa rybna i ryby na parze o smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk o duszenie – mule 	<ul style="list-style-type: none"> • omawia pektyny jako alternatywny sposób zagęszczania i żelowania potraw • stosuje mąki bezglutenowe do produkcji potraw • stosuje działania prewencyjne w CP • omawia zasady zrównoważonej gospodarki rybnej
--	---	---	---	---

<p>do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego</p> <ul style="list-style-type: none"> ● wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie ● ocenia świeżość ryb i owoców morza ● wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie ● wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie ● przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza 	<p>skorupiaków i wywar z warzyw</p> <ul style="list-style-type: none"> ● dobiera wywary do przygotowywanych zup ● przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny ● przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem ● wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) ● dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) 	<p>orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● omawia wartość odżywczą kasz i korzyści płynące ze spożywania kasz ● sporządza wywary jako bazy zup w gastronomii ● przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur) ● sporządza dodatki do zup (kostka z kaszy manny, diablotki, paszteciki) omawia wartość odżywczą zup ● sporządza ciasta cukiernicze ● przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, 	<ul style="list-style-type: none"> o pieczenie ryb – w soli, w pergaminie o grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) o sous vide – łosoś, dorsz o stir fry – krewetki, kalmary przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała 	
--	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> ● przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu ● dokonuje obróbki wstępnej oraz przygotowuje do produkcji wybrane owoce morza ● stosując różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie ● przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) ● przygotowuje wyroby ciastkarskie ● planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie 	<p>drożdżowe, biszkoptyowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</p> <ul style="list-style-type: none"> ● sporządza potrawy z mięsa smażonego ● sporządza potrawy z mięsa pieczonego ● wyznacza CP dla określonych potraw ● przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), 	<p>ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</p>	
--	---	---	---	--

		metodą confitowania (confit) <ul style="list-style-type: none"> ● sporządza potrawy z mięsa gotowanego ● sporządza potrawy z mięsa duszonego ● sporządza potrawy z drobiu go 		
--	--	---	--	--

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