**Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z obowiązkowych zajęć edukacyjnych (kształcenie w zawodzie)**

Zawód i symbol cyfrowy zawodu: technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

Przedmiot: Pracownia gastronomiczna

Klasa: 2 TŻ

|  |
| --- |
| 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 | * 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;
* dokonuje analizy treści receptur

gastronomicznych i sporządzić potrawę lub napój na podstawie tej receptury | * 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;
 | * sprawnie posługuje się zdobytymi

wiadomościami przewidzianymirozkładem 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, | * 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 inneurządzenia,* przykładnie przestrzega
 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| zakładu gastronomicznego* dobiera odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;

organizuje 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,* omówia zastosowanie mleka słodkiego i fermentowanego w produkcji potraw,
* rozróżnia śmietanę i śmietankę,
 | * stosuje odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju;
* planuje etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;
* stosuje zasady doprawiania potraw i napojów
* dobiera sprzęt i urządzenia do

sporządzania i ekspedycji potraw i napojów* dobra zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju
* określa wielkość porcji różnych potraw i napojów;
* określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów;
* waży lub odmierza potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji;
* stosuje przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów,
* omawia zastosowanie
 | * wskazuje możliwość wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych
* charakteryzuje zmiany jakie mogą

zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej* sprawdza stan techniczny

urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tychurządzeń* 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 ManufacturingPractice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).* omawia zasady BHP przy
 | * 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
 | 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 lawywulkanicznej,* omawia zmiany

zachodzące w kaszach podczas obróbkitermicznej* omawia czynniki mające wpływ na jakość ciast

zarabianych na stolnicy i w naczyniu a jakość wyrobu gotowego,* omawia zmiany fizykochemiczne

zachodzące podczas sporządzania ciastzarabianych w naczyniu i na stolnicy,* omawia etapy

sporządzania kremu bita śmietanka,* umie omówić rolę

mikroflory napojów fermentowanych, |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| * 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,
 | 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, | 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,
 | urządzenia do smażenia zgodnie z instrukcja izasadami 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, | * 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
 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| * potrafi wymienić rodzaje zup, sosów gorących i

zimnych, | 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
 | * 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,
 | * prawidłowo sporządza zupy, sosy, zna ich gramaturę porcji
* prawidłowo dobiera składniki do sporządzania zakąsek zimnych i

gorących | surowce do produkcji zakąsek zimnych i gorących,* prawidłowo stosuje zasady dekorowania zakąsek i sposobu podawania.
 |