**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 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, | * 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 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 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 | * 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 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, |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| * 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 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, | * 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. |