

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych.

Zawód i symbol cyfrowy zawodu:
Technik żywienia i usług gastronomicznych / 343404/
Przedmiot: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem
Klasa: II

| Wymagania edukacyjne | |
|--|---|
| Ocena | Nazwa działu: |
| I. Wiadomości wstępne: | |
| Dopuszczający | <ul style="list-style-type: none"> uczeń przychodzi na lekcje przynosi wymagane pomoce |
| Dostateczny | <ul style="list-style-type: none"> mierzy masę i objętość produktów spożywczych waży przy pomocy różnych wag |
| Dobry | <ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia celowość nauki technologii gastronomicznej właściwie przeprowadza proces mycia naczyń przelicza jednostki masy i objętości |
| Bardzo dobry | <ul style="list-style-type: none"> analizuje wyposażenie pracowni i ocenia je |
| Celujący | <ul style="list-style-type: none"> potrafi samodzielnie zaplanować wyposażenie pracowni, tak aby była ona funkcjonalna oraz spełniała wszystkie wymogi sanitarne i higieniczne. |
| <p>◦ Towaroznawcza charakterystyka surowców pochodzenia zwierzęcego. Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw z surowców zwierzęcych. (mięso zwierząt rzeźnych , drobiu i ryb)</p> | |
| Dopuszczający | <ul style="list-style-type: none"> rozdziela mięso zwierząt rzeźnych zna sposoby obróbki wstępnej mięsa posiada ogólną wiedzę na temat wartości odżywczej mięsa |
| Dostateczny | <ul style="list-style-type: none"> Określa różnice wartości odżywczej mięsa zwierząt rzeźnych , drobiu i ryb wymienia metody utrwalania żywności wskazuje warunki przechowywania wymienia poszczególne części półtuszy wieprzowej i wołowej właściwie przechowuje półprodukty mięsne Wymienia potrawy z mięs pieczonych, gotowanych smażonych, duszonych określa temperaturę podania potraw |
| Dobry | <ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje różne metody utrwalania żywności rozdziela i nazywa poszczególne części półtuszy wołowej wieprzowej i cielęcej klasyfikuje ryby i owoce morza potrafi zapobiegać niepożądanym zmianom zachodzącym podczas obróbki wstępnej i termicznej określa przyczyny strat składników odżywczych charakteryzuje zasady obróbki termicznej potraw mięsnych i ryb oblicza ubytki charakteryzuje zmiany fizyko-chemiczne zachodzące podczas obróbki cieplnej posiada umiejętność organizowania sobie pracy |
| Bardzo dobry | <ul style="list-style-type: none"> wyjaśni istotę działania różnych czynników utrwalających potrafi zapobiegać stratom wartości odżywczej podczas obróbki wstępnej i termicznej porównuje i ocenia wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych drobiu i ryb oraz ocenia ich przydatność w żywieniu różnych grup ludności analizuje przydatność różnych przetworów mięsnych |
| Celujący | <ul style="list-style-type: none"> samodzielnie opisuje określone potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb zgodnie z nowymi trendami sztuki kulinarnej samodzielnie przeprowadza kalkulacje potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb przedstawia proces technologiczny produkcji potraw w formie schematu blokowego |

| Zupy i sosy. Potrawy półmięsne i wegetariańskie. | |
|---|--|
| Dopuszczający | <ul style="list-style-type: none"> • przedstawia podział zup i sosów • omawia prawidłowy sposób obróbki termicznej zup • wymienia cechy organoleptyczne zup i sosów • omawia zasady higieny produkcji i ekspedycji potraw |
| Dostateczny | <ul style="list-style-type: none"> • wymienia cechy organoleptyczne dipów dresingów i sosów gorących • wymienia szeroki asortyment zup czystych • wymienia podstawowe surowce do sporządzenia określonych zup i sosów • omawia warunki przechowywania zup i sosów |
| Dobry | <ul style="list-style-type: none"> • Właściwie dobiera dodatki do zup • charakteryzuje potrawy wegetariańskie • ocenia przydatność i sosów w produkcji kulinarnej • omawia wartość odżywczą zup i sosów • charakteryzuje zmiany fizyko-chemiczne zachodzące podczas przechowywania i obróbki termicznej zup i sosów |
| Bardzo dobry | <ul style="list-style-type: none"> • proponuje zastosowanie zup w żywieniu dietetycznym • charakteryzuje sporządza zupy specjalne i właściwie dobiera zastawę stołową • określa wpływ przechowywania zup na ich wartość odżywczą |
| Celujący | <ul style="list-style-type: none"> • Zna zasady przygotowywania zup, sosów, potraw półmięsnych i potraw wegetariańskich zgodnie z nowymi trendami sztuki kulinarnej • samodzielnie przeprowadza kalkulacje potraw zup, sosów, potraw półmięsnych i potraw wegetariańskich • przedstawia proces technologiczny produkcji potraw w formie schematu blokowego |
| ciasta i desery | |
| Dopuszczający | <ul style="list-style-type: none"> • przedstawia rodzaje ciast • wymienia podstawowe surowce • omawia zasadę obróbki wstępnej jaj do produkcji ciast • omawia przepisy bhp |
| Dostateczny | <ul style="list-style-type: none"> • określa skład chemiczny i wartość odżywczą poszczególnych rodzajów ciast • zna etapy sporządzania poszczególnych rodzajów ciast cukierniczych • określa warunki przechowywania surowców • wymienia szeroki asortyment ciast cukierniczych • dobiera tłuszcz do ciast • wymienia rodzaje deserów |
| Dobry | <ul style="list-style-type: none"> • przeprowadza ocenę organoleptyczną ciast i deserów • wymienia metody spulchniania ciast • omawia zasadę ekspedycji deserów i ciast • charakteryzuje znaczenie deserów w żywieniu • charakteryzuje zmiany fizyko-chemiczne zachodzące podczas przechowywania deserów |
| Bardzo dobry | <ul style="list-style-type: none"> • Określa wartość odżywczą danych deserów i ciast i • wykorzystuje własne pomysły • ocenia przydatność określonych ciast w żywieniu różnych grup ludności • organizuje pracę zespołu i kieruje nim • przeprowadza kalkulację potraw |
| Celujący | <ul style="list-style-type: none"> • Zna zasady przygotowywania ciast i deserów zgodnie z nowymi trendami sztuki kulinarnej • samodzielnie przeprowadza kalkulacje ciast i deserów • przedstawia proces technologiczny produkcji ciast i deserów w formie schematu blokowego |
| Napoje zimne i gorące | |

| | |
|----------------------|---|
| dopuszczający | <ul style="list-style-type: none">• Wymienia napoje zimne i gorące• klasyfikuje napoje bezalkoholowe• wymienia rodzaje używek |
| dostateczny | <ul style="list-style-type: none">• omawia wpływ używek na organizm ludzki• klasyfikuje napoje alkoholowe• przedstawia etapy parzenia kawy i herbaty |
| dobry | <ul style="list-style-type: none">• Zna podstawowe receptury sporządzania napojów mieszanych• dobiera napoje alkoholowe do potraw• zna alkohole różnych narodów |
| Bardzo dobry | <ul style="list-style-type: none">• Analizuje wpływ alkoholu na organizm ludzki• zna zasady ekspedycji napojów• charakteryzuje podstawowe obowiązki barmana przy podawaniu napojów alkoholowych |
| celujący | <ul style="list-style-type: none">• Zna zasady przygotowywania napojów zimnych i gorących zgodnie z nowymi trendami sztuki kulinarnej• samodzielnie przeprowadza kalkulacje napojów zimnych i gorących• przedstawia proces technologiczny sporządzania napojów zimnych i gorących w formie schematu blokowego |