

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych

Zawód i symbol cyfrowy zawodu: [343 404]

Technik żywienia i usług gastronomicznych klasa : II

OCENA	NAZWA DZIAŁU
I WIADOMOŚCI WSTĘPNE	
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none">* uczeń przychodzi na lekcje w odpowiednim stroju roboczym* przynosi wymagane wyposażenie osobiste* określa podstawowe przepisy sanitarno- higieniczne obowiązujące w pracowni gastronomicznej
dostateczny	<ul style="list-style-type: none">* zna zasady procesu mycia naczyń* mierzy masę i objętość produktów spożywczych* waży przy pomocy różnych wag
dobry	<ul style="list-style-type: none">* ocenia strój roboczy* ocenia celowość nauki technologii gastronomicznej* rozróżnia urządzenia znajdujące się w pracowni* 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 i spełniała wszystkie wymogi sanitarno-higieniczne
II Sporządzanie potraw z mięsa , drobiu, podrobów i ryb i mas mielonych	
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none">* rozróżnia mięso zwierząt rzeźnych* zna sposoby obróbki wstępnej mięsa* posiada ogólną wiedzę na temat wartości odżywczej mięsa* wykonuje proste potrawy z pomocą nauczyciela* przestrzega zasad bhp

dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> * określa różnice wartości odżywczej mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb * wymienia metody utrwalania żywności * wskazuje warunki przechowywania
	<ul style="list-style-type: none"> * przeprowadza właściwą obróbkę wstępną i cieplną mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb * wymienia poszczególne części półtuszy wieprzowej i wołowej * właściwie przechowuje półprodukty mięsne * przy niewielkiej pomocy wykonuje proste potrawy * poprawnie gotuje potrawy mięsne * określa temperaturę podania potrawy
dobry	<ul style="list-style-type: none"> * charakteryzuje różne metody utrwalania żywności * rozróżnia i nazywa poszczególne części półtuszy wieprzowej, wołowej i cielęcej * potrafi dostosować rodzaj obróbki termicznej do danej części półtuszy * potrafi zapobiegać niepożądanym zmianom zachodzącym podczas obróbki wstępnej i termicznej * samodzielnie sporządza różne potrawy * określa różne przyczyny strat składników odżywczych * charakteryzuje zasady obróbki termicznej potraw mięsnych i ryb * estetycznie podaje potrawy * 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 filetować określone gatunki ryb * potrafi zapobiegać stratom wartości odżywczej podczas obróbki wstępnej i termicznej * porównuje i ocenia wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb * analizuje przydatność różnych przetworów mięsnych * przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw
celujący	<ul style="list-style-type: none"> * samodzielnie sporządza określone potrawy z mięsa , drobiu i ryb , zachowując przy tym wszystkie warunki bhp * wykazuje się pomysłowością w przygotowywaniu potraw * potrawy wykonuje zgodnie z nowymi trendami sztuki kulinarnej
III Sporządzanie podstawowych wypieków cukierniczych i deserów	

dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> * przedstawia rodzaje ciast * wymienia podstawowe surowce * przeprowadza prawidłowo obróbkę wstępną jaj do produkcji ciast * przestrzega przepisy bhp * sporządza proste i desery z pomocą n-la
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> * określa skład chemiczny i wartość odżywczą poszczególnych rodzajów ciast * zna etapy sporządzania poszczególnych rodzajów ciast * określa warunki przechowywania surowców * sporządza proste ciasta i desery * wymienia szeroki asortyment ciast cukierniczych * dobiera tłuszcz do ciast * wymienia rodzaje deserów
dobry	<ul style="list-style-type: none"> * dobiera właściwe parametry (czas i temperaturę) podczas pieczenia * właściwie sporządza desery * przeprowadza ocenę organoleptyczną ciast i deserów * samodzielnie i sprawnie sporządza ciasta i desery * ciasta i desery podaje dobierając właściwą zastawę stołową * charakteryzuje znaczenie deserów w żywieniu * charakteryzuje zmiany fizyko-chemiczne zachodzące podczas przechowywania deserów
bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> * określa wartość odżywczą ciast i deserów * wykorzystuje własne pomysły * ocenia przydatność ciast w żywieniu różnych grup ludności * organizuje pracę zespołu i kieruje nim * przeprowadza kalkulację potraw
celujący	<ul style="list-style-type: none"> * samodzielnie sporządza określone ciasta i desery , zachowując przy tym wszystkie warunki bhp * wykazuje się pomysłowością w przygotowywaniu potraw * ciasta wykonuje zgodnie z nowymi trendami sztuki kulinarnej
IV Sporządzanie wyrobów garmażeryjnych (zakąski z jaj, sera, jarzyn)	
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> * umie wyjaśnić pojęcie zakąsek zimnych i gorących * potrafi podać przykłady
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> * dobiera właściwe surowce do produkcji zakąsek zimnych i gorących * przestrzega przepisów bhp przy produkcji zakąsek * sporządza podstawowe zakąski korzystając z norm i receptur technologicznych

dobry	<ul style="list-style-type: none"> * umie zaplanować dekorację i sposób serwowania zakąsek * podaje zakąski o odpowiedniej temperaturze serwowania * wyjaśnia zasady przechowywania zakąsek zimnych
bardzo dobry	* potrafi zastosować odpowiednią metodę technologiczną zapewniającą wysoką jakość odżywczą i jakość zakąsek
celujący	* wyszukuje i prezentuje nowe, ciekawe propozycje zakąsek zimnych i gorących
V Sporządzanie potraw kuchni staropolskiej i regionalnej	
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> * przedstawia ogólną charakterystykę kuchni regionalnej i staropolskiej * wskazuje zioła i przyprawy typowe dla kuchni polskiej i regionalnej * wymienia typowe potrawy dla kuchni polskiej i regionalnej * dobiera naczynia do ekspedycji potraw
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> * zna techniki obróbki cieplnej najczęściej stosowane przy sporządzaniu potraw kuchni staropolskiej i regionalnej * omawia sposoby podawania potraw kuchni regionalnej i polskiej * zna zwyczaje żywieniowe charakterystyczne dla danego regionu Polski
dobry	<ul style="list-style-type: none"> * zna historię danej kuchni i czynniki decydujące o jej obecnym charakterze i specyfice * zna zasady sporządzania typowych potraw kuchni polskiej i kuchni regionalnej * właściwie dobiera surowce oraz potrafi zastosować zamienniki
bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> * stosuje różne techniki obróbki cieplnej przy produkcji potraw * proponuje menu charakterystyczne dla danej kuchni * wykorzystuje potrawy kuchni regionalnej w jadłospisach
celujący	* na bieżąco śledzi zmiany jakie dokonują się w kuchniach regionalnych i analizuje czynniki wpływające na te zmiany
VI Sporządzanie potraw kuchni obcych narodów	
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> * przedstawia ogólną charakterystykę poszczególnych kuchni innych narodów * wskazuje zioła i przyprawy typowe dla kuchni obcych narodów * wymienia typowe potrawy kuchni świata * dobiera naczynia do ekspedycji potraw
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> * zna techniki obróbki cieplnej najczęściej stosowane przy sporządzaniu potraw kuchni świata * omawia sposoby podawania potraw kuchni świata * zna zwyczaje żywieniowe charakterystyczne dla danego kraju

dobry	<ul style="list-style-type: none"> * zna historię danej kuchni świata i czynniki decydujące o jej charakterze i specyfice * zna zasady sporządzania typowych potraw kuchni świata * właściwie dobiera surowce oraz potrafi zastosować zamienniki
bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> * stosuje różne techniki obróbki cieplnej przy produkcji potraw * proponuje menu charakterystyczne dla danej kuchni świata * wykorzystuje potrawy kuchni świata w jadłospisach
celujący	* na bieżąco śledzi zmiany jakie dokonują się w kuchni świata i analizuje czynniki wpływające na te zmiany
VII Sporządzanie potraw dietetycznych	
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> * wymienia zasady diety i planowania jadłospisów * dokonuje podziału diet * wie na czym polega alergia pokarmowa * przedstawia zwyczaje żywieniowe Polaków
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> * wylicza produkty dozwolone i zabronione * sporządza potrawy z produktów dozwolonych * stosuje właściwe metody obróbki cieplnej * ocenia sposób żywienia Polaków * wylicza diety alternatywne
dobry	<ul style="list-style-type: none"> * dobiera różne metody obróbki cieplnej stosowane w żywieniu dietetycznym * przedstawia propozycję jadłospisu dla danej danej grupy żywieniowej * przedstawia trendy żywieniowe
bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> * planuje jadłospisy stosowane w różnych schorzeniach * przygotowuje projekt układu funkcjonalnego zakładu * analizuje wpływ sposobu żywienia na różne grupy ludności
celujący	<ul style="list-style-type: none"> * interesuje się najnowszymi osiągnięciami medycyny w dziedzinie badań chorób układu pokarmowego * przedstawia czynniki wpływające na zmianę trendów żywieniowych społeczeństwa