

WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH PÓŁROCZNYCH I
ROZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

Zawód: Technik żywienia i usług gastronomicznych

Przedmiot: Pracownia gastronomiczna

Klasa: II

Ocena	Nazwa działu/Wymagania
Sporządzanie i ekspedycja potraw ze zbóż i kasz.	
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady gotowania makaronów fabrycznych, - wymienić różne sposoby zagęszczania potraw, - wymienić etapy produkcji ciast, - wymienić sposoby formowania naleśników,
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - gotować prawidłowo makarony fabryczne - stosować różne sposoby zagęszczania potraw, - rozróżnia sposoby gotowania kasz, - rozróżniać etapy produkcji potraw z ciast gotowanych i smażonych oraz kasz, - dobierać proporcje kaszy i wody w zależności od sposobu gotowania kaszy, - dobierać surowce i techniki sporządzania do produkcji ciast, - wykonywać różne rodzaje ciast gotowanych i smażonych, - stosować różne sposoby formowania naleśników.
dobry	<ul style="list-style-type: none"> - przyrządzać potrawy z wykorzystaniem różnych metod techniki kulinarnej, - przyrządzać potrawy z wykorzystaniem różnych metod zagęszczania, - samodzielnie i sprawnie sporządza potrawy z mąki i kasz, - przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw - dobierać rodzaj mąki i sposób zagęszczania w zależności od rodzaju potrawy.
bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić jakość przyrządzonych potraw z makaronów fabrycznych, - dobierać dodatki do potraw w celu uzupełnienia wartości odżywczych oraz zbilansowania charakteru kwasotwórczego mąki i kasz
celujący	<p>Ocenę celującą otrzymuje uczeń, którego wiedza i umiejętności wykraczają poza wymagania określone dla oceny bardzo dobrej, tj.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kreatywne i innowacyjne stosowanie nowych receptur ze sprawnym wykorzystaniem metod obróbki wstępnej, - stosowanie nowoczesnych zasad dekoracji potraw lub napojów, - stosowanie dodatków do potraw i napojów zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej.
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady gotowania makaronów fabrycznych, - wymienić różne sposoby zagęszczania potraw, - wymienić etapy produkcji ciast, - wymienić sposoby formowania naleśników,
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - gotować prawidłowo makarony fabryczne - stosować różne sposoby zagęszczania potraw, - rozróżnia sposoby gotowania kasz, - rozróżniać etapy produkcji potraw z ciast gotowanych i smażonych oraz kasz, - dobierać proporcje kaszy i wody w zależności od sposobu gotowania kaszy,

	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać surowce i techniki sporządzania do produkcji ciast, - wykonywać różne rodzaje ciast gotowanych i smażonych, - stosować różne sposoby formowania naleśników.
Sporządzanie ciast	
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje ciast - pieczonych i asortyment - wyrobów ciastkarskich - wymienić sposoby - wykonywania ciast - wymienić środki spulchniające ciasta - wymienić etapy produkcji ciast
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować ciasta biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, parzone, piernikowe, drożdżowe, kruche i półkruche - dobrać środki spulchniające do rodzaju ciasta - dobrać metodę i technikę do wykonania danego rodzaju ciasta
dobry	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować surowce, dodatki do ciast zgodnie z ich przeznaczeniem - sporządzać ciasta na podstawie receptury - uzasadnić wpływ warunków przechowywania ciast na ich jakość - ocenić organoleptycznie ciasta - omówić technikę sporządzania mas, lukrów, polew - rozróżniać zmiany zachodzące podczas wypieku
bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić przyczynę wad ciast - wyjaśnić zmiany zachodzące podczas wypieku ciast - dobrać sposób podania ciast - uzasadnić wpływ techniki i metody sporządzania cukrów i mas na jakość potraw - ocenić jakość ciast metodą sensoryczną
Sporządzanie i ekspedycja potraw z surowców zwierzęcych.	
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zwierzęta rzeźne - wymienić sposoby utrwalania mięsa na krótki i długi czas - wymienić elementy tusz zwierząt rzeźnych - wymienić potrawy z mięsa
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - przeprowadzać obróbkę wstępną mięsa - scharakteryzować rodzaj mięsa i jego elementy kulinarne scharakteryzować potrawy z mięsa dobrać surowce zgodnie z ich przeznaczeniem - dobrać metodę do sporządzenia potrawy
dobry	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić sposoby utrwalania mięsa - określić warunki przechowywania surowców, półproduktów , produktów i wyrobów kulinarnych z mięs - zastosować surowce zgodnie z ich przeznaczeniem - potrafi zastosować odpowiednią metodę i technikę wykonania do rodzaju surowca - sporządzić potrawę na podstawie receptury - dobrać zastawę stołową do określonej potrawy
bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić jakość przyrządzonych potraw z mięsa - zastosować zasady porcjowania i dekoracji potraw
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić gatunki drobiu - wymienić metody obróbki cieplnej stosowane do przygotowania potraw z drobiu - wymienić sposoby formowania drobiu do pieczenia

	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy z drobiu
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać obróbkę wstępną tuszki drobiu - dobrać dodatki do potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - dobrać metodę do sporządzenia potrawy - wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy - omówić formowanie drobiu - wyszczególnić składniki nadzień do drobiu - sklasyfikować potrawy z drobiu ze względu na sposób obróbki cieplnej
dobry	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić zmiany zachodzące w mięsie drobiowym podczas obróbki cieplnej - scharakteryzować składniki nadzień do drobiu - określić warunki przechowywania surowców i wyrobów kulinarnych z mięsa drobiowego - zastosować odpowiednią metodę i technikę wykonania do rodzaju surowca - sporządzić potrawę na podstawie receptury - dobrać zastawę stołową do określonej potrawy
bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać składniki nadzień i sposób formowania do odpowiedniego gatunku drobiu - ocenić jakość przyrządzonych potraw z drobiu - zastosować zasady porcjowania i dekoracji potraw
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału ryb - wymienić potrawy z ryb - wymienić przetwory rybne.
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić etapy obróbki wstępnej ryb - wymienić metody obróbki cieplnej - wymienić metody utrwalania ryb - dobrać dodatki do potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - dobrać metodę do sporządzenia potrawy.
dobry	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić świeżość ryb - wykonać etapy obróbki wstępnej ryb - scharakteryzować metody obróbki cieplnej - sporządzić potrawę na podstawie receptury - zastosować odpowiednią metodę i technikę do wykonania potrawy - zastosować zasady doprawiania potraw.
bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić przyczyny szybkiego psucia się ryb - dobrać sposób obróbki wstępnej i cieplnej do odpowiedniego gatunku ryby - dobrać dodatki do potraw z ryb - uzasadnić warunki przechowywania ryb w zależności od stopnia przetworzenia i składu chemicznego.