

Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z obowiązkowych zajęć edukacyjnych w kształceniu zawodowym dla przedmiotu:

Przygotowywanie i wydawanie dań w klasie pierwszej technikum żywienia i usług gastronomicznych

Dział 1: stosuje metody i techniki przygotowania potraw cz. I

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- wymienić techniki obróbki wstępnej i termicznej
- zdefiniować poszczególne techniki obróbki

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- wskazać zastosowanie technik obróbki
- przedstawić zmiany jakie zachodzą po obróbce wstępnej i cieplnej (pozytywne i negatywne)

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- zastosować przepisy bhp, ppoż, ochrony środowiska
- zorganizować pracę

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- utrzymać porządek na stanowisku pracy i pracowni
- dbać o wysoką higienę produkcji

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- wyjaśnić, co to jest ciśnienie osmotyczne

Dział 2: przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- przygotować mise en place

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- przygotować elementy dania

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- przygotować narzędzia potrzebne do wydania dania

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- sprawdzać sekcje na stanowisku roboczym

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- uzupełnić brakujące elementy i narzędzia niezbędne do wykonywania zadań

Dział 3: stosuje receptury gastronomiczne

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- czytać receptury gastronomiczne, (normatyw surowcowy z uwzględnieniem jednostek masy i objętości, opis wykonania oraz wydajnością i gramaturą porcji)

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- obliczać na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potrawy, odważać i odmierzać gramaturę porcji potraw

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- odważać i odmierzać składniki na podstawie receptur

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- przeliczać jednostki, zamieniać jednostki na opakowania

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- szacować koszty przygotowania dania (foodcost)

Dział 4: przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- kontrolować parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- rozpoznawać zagrożenia bezpieczeństwa jakości zdrowotnej żywności i żywienia podczas magazynowania żywności

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- zapobiegać zagrożeniom mającym wpływ na jakość podczas magazynowania

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- zapobiegać zagrożeniom mającym wpływ na bezpieczeństwo żywności podczas magazynowania

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- stosować odpowiednie procedury w sytuacjach nietypowych po stwierdzeniu ewentualnych zagrożeń podczas przechowywania żywności

Dział 5: przygotowuje produkty do sporządzania potraw

Na ocenę dopuszczającą uczeń potrafi:

- wykonać obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do sporządzania dań, w tym sortowanie, mycie,

Na ocenę dostateczną uczeń potrafi:

- wykonać obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do sporządzania dań, w tym oczyszczanie, płukanie

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- wykonać obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do sporządzania dań w tym krojenie, rozdrabnianie,

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- wykonać obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do sporządzania dań w tym mieszanie, formowanie

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- zapobiegać niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej

Dział 6: stosuje metody i techniki przygotowania potraw cz.II

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- rozróżnić techniki obróbki termicznej sporządzania potraw w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- dobierać metody i techniki przygotowania potraw w zależności od zastosowanych produktów

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- dobierać metody i techniki stosowane podczas przygotowania potraw dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze, sous vide

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- przewidzieć zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania potraw

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- opisać zmiany w żywności podczas obróbki cieplej
- zareagować na niekorzystne zmiany zachodzące podczas obróbki cieplnej

Dział 7: stosuje przyprawy i zioła do sporządzanych potraw

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- dobierać przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone do sporządzania określonej potrawy

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- dobierać przyprawy i zioła, w tym suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola do sporządzania określonej potrawy

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- przetwarzać świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- komponować klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- komponować klasyczne mieszanki przypraw, np. garam masala, pięć smaków