

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 drugiej technikum żywienia i usług gastronomicznych

Dział 1: Stosuje tłuszcze do sporządzania potraw:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- dobierać rodzaj tłuszczu do smażenia określonych potraw, np. oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura
- dobierać tłuszcze do przygotowania potraw, zgodnie z recepturą

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- rozpoznać zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej
- dobierać tłuszcze do sporządzania potraw z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- sporządzić masło klarowane

Dział 2: Przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców, i grzybów:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- kroić i rozdrabniać warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade
- sporządzać zupy, np. barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- sporządzać sorbety
- sporządzać purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone
- przeprowadzić obróbkę cieplną warzyw kapustnych, tak aby poprawić cechy organoleptyczne potraw
- przeprowadzić obróbkę cieplną warzyw suchych strączkowych

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- sporządzać gratin, np. ziemniaczane, selerowe
- sporządzać surówki, np. z marchewki, selera, kapusty, mizerię, coleslaw

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- sporządzać sałatki, np. cezar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf
- sporządzać potrawy z warzyw zabarwianych antocjanami, betalainami, chlorofilem, karotenem, tak aby nie zniszczyć barwników, podnieść wartość odżywczą
- sporządzać pasty warzywne, np. humus, z fasoli
- garniować potrawy

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- sporządzać elementy dekoracyjne, wykorzystując sztukę carvingu

Dział 3: Przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- zastosować sery w produkcji potraw w zależności od ich rodzaju
- ocenić świeżość jaj
- przygotować potrawy z jaj, np. jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone,

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- określić na czym polegają właściwości wiążące, zgęszczające, spulchniające i emulgujące jaj i potrafi je wykorzystać w produkcji gastronomicznej

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- wykonać potrawy z jaj i przetworów mlecznych, np. koktajle, lody, kremy, sosy, np. zabaglione, stosując

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- wykonać potrawy z jaj i przetworów mlecznych stosując różne metody i techniki procesu technologicznego: gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- przygotować potrawy z jaj, np. poché, confit

Dział 4: Przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- zaplanować etapy wykonania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym np. obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu
- dobierać sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- rozpoznać rodzaje mąk w zależności od rodzaju produktów lub ziarna: glutenowa, w tym pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa, np. kukurydziana, ryżowa

- wykonać zasmażkę I, II, III stopnia

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- zgęszczać potrawy mąką
- sporządzać ciasta wyrabiane na stolnicy i w naczyniu
- formować pierogi, kluski, kołduny, uszka, kopytka, naleśniki w rulon zamknięty, otwarty, chusteczkę, trójkąt
- dobrać rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- sporządzać dania z mąki, kasz i ryżu, w tym np. makarony, pierogi, naleśniki, kluski, kluski z ciasta parzonego, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- sporządzać dania z mąki, kasz i ryżu, w tym np., ravioli, risotto, kaszotto, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego

Dział 5: Przygotowuje wyroby ciastkarskie:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- zaplanować etapy sporządzania wyrobów ciastkarskich, w tym np. łączenie składników, wypiek, dekorowanie

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- wykonać wyroby ciastkarskie (sporządzać ciasta, formować, wypiekać), np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- dekorować wyroby ciastkarskie, stosując np. posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- sporządzać elementy dekoracyjne z czekolady i karmelu
- dekorować za pomocą rękawa cukierniczego
- sporządzać kremy, masy
- porcjować gotowe wyroby np. torty, ciasta

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- dekorować wyroby ciastkarskie, stosując np. marcepan, żele smakowe

Dział 6: Przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- dobierać sprzęt i produkty potrzebne do wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
- planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- rozróżniać elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny
- przygotowywać elementy półtuszy do obróbki termicznej, np. oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem

Na ocenę **dobłą** uczeń potrafi:

- dobierać rodzaj mięsa: wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- wykonać obróbkę wstępną mięsa: porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe, np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie
- dobierać rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy, np. steki, tatar, gulasz, pieczeń

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- rozróżnić elementy królika

Dział 7: Przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- przygotowywać drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego
- wykonywać obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego: mycie, rozbiór, formowanie

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- sporządzać marynaty i nadzienia stosowane do potraw z drobiu
- uzasadnić dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu:

gotowanie – bulion z wszystkich elementów

smażenie – pierś i wątróbka

confit – udko

pieczenie – w całości, skrzydełka, udko

sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia

grillowanie – pierś z kurczaka i indyka

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- przygotowywać potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, rostbefu, antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber),

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- - przygotowywać potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy), sztukę cielęcą, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, sous vide, stir fry, confit)

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- przygotować dania z drobiu i ptactwa dzikiego, np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka, stosując różne metody i techniki produkcji