

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 trzeciej - technik żywienia i usług gastronomicznych

Dział 1: 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:

- wykonywać obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego: mycie, rozbiór, formowanie

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- sporządzać marynaty i nadzienia stosowane do potraw z drobiu

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- 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 **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

Dział 2: Przygotowuje dania z ryb i owoców morza:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- ocenić świeżość ryb i owoców morza
- przygotować sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- wykonać obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie, oskórowanie filetów

- wykonać obróbkę wstępną owoców morza sprawdzenie świeżości, oczyszczanie

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- uzasadnić dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy:

gotowanie – zupa rybna i ryby na parze

smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola tuńczyk

duszenie – mule

pieczenie ryb – w soli, w pergaminie

grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach – np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- przygotować dania z ryb i owoców morza: np. ryby i owoce morza na surowo (tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- przygotować dania z tuńczyka medium rare, smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki produkcji

Dział 3: Przygotowuje zupy:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- przygotować sprzęt i produkty potrzebne do wykonania zup
- przygotować elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków warzywa i zioła do zup

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- przygotować wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw
- dobrać wywary do sporządzanych zup

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- dobrać, wykonać dodatki do zup
- zagęścić zupy różnymi technikami

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- przygotować zupy, w tym rosół np. z kurczaka, bażanta, królika, pieczonej kaczki), kremy, np. pomidorowy, selerowy,

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- przygotować zupy, w tym z brokułów, bisque, np. z krewetek, z raków, zupy tradycyjne, np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur

Dział 4: Przygotowuje sosy:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- przygotować sprzęt i produkty potrzebne do wykonania sosów
- przygotować kości i elementy tusz, warzywa i zioła do sporządzenia wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- przygotować sosy dodatkowe np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- przygotować winegret i dipy: majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney, winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- dobrać sosy do potraw
- zagęścić sosy różnymi technikami

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- przygotować sosy podstawowe: beszamel, demiglace, béarnaise, holenderski, beurre blanc

Dział 5: Przygotowuje przystawki:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- przygotować drobny sprzęt i środki spożywcze produkty potrzebne do wykonania przekąsek

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- wykonać przystawki w zależności od temperatury (zimne i gorące)

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- sporządzić galarety, klarować galarety
- dobrać dodatki do zakąsek

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- przygotować przystawki warzyw, jaj, serów, ryb
- przygotować przystawki z mięs, drobiu,

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- przygotować przystawki z owoców morza stosując różne metody i techniki produkcji np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florenetyńsku, surowe warzywa – crudités, ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pâté

Dział 6: Przygotowuje podstawowe desery:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- przygotować sprzęt i produkty potrzebne do wykonania deserów

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- nie dopuścić do krzyżowania się dróg brudnych z czystymi podczas przygotowania deserów

Na ocenę **dobłą** uczeń potrafi:

- sporządzić elementy deserów np. chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- zastosować różne techniki produkcji deserów, w tym np. flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- dekorować desery, stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne

Dział 7: Przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- przygotować sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań dietetycznych i wegetariańskich

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- zastosować zamienność produktów

Na ocenę **dobłą** uczeń potrafi:

- dobierać produkty niezbędne do wykonania potraw w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- wykonać dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych surowców z diety, np. pierogi, stosując różne metody i techniki wykonywania potraw

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- wykonać dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych surowców z diety, np. zapiekanka z bakłażana, i techniki wykonywania potraw

Dział 8: Przygotowuje dania kuchni polskiej i różnych narodów:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- przygotować sprzęt i produkty potrzebne dań kuchni polskiej

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- przygotować sprzęt i produkty potrzebne dań kuchni różnych narodów

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- wykorzystać w produkcji gastronomicznej tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- wykorzystać w produkcji gastronomicznej tradycyjne produkty kuchni węgierskiej, hiszpańskiej, tajskiej, chińskiej, indyjskiej
- sporządzić dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów: polskiej, kuchni włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej, indyjskiej

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- znać nazwy rzadko spotykanych potraw kuchni różnych narodów i regionalnych kuchni w Polsce