

WYMAGANIA EDUKACYJNE NA POSZCZEGÓLNE STOPNIE

z przedmiotu

PRACOWNIA GASTRONOMICZNA

Nazwa zawodu: TECHNIK ŻYWIENIA i USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Symbol cyfrowy zawodu 343404

Klasa **2 TG**

Minimalna liczba godz. przewidzianych do zrealizowania: 7 godz./ tyg. × 30 tygodni = 210 godz.

Rok szkolny 2023/2024

Nazwisko i imię nauczyciela realizującego: **Czerwińska Jolanta**

Poziom wymagań				
konieczny dopuszczający	podstawowy dostateczny	rozszerzający dobry	dopełniający bardzo dobry	wykraczający celujący
<p>Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności poprzez udział w konkursach, olimpiadach, warsztatach, pokazach itp.</p>				
1. Materiał nauczania przedmiotu, system sprawdzania i oceniania osiągnięć, wymagania edukacyjne na poszczególne stopnie				
2. Procedury obowiązujące w gastronomii.				
<ul style="list-style-type: none"> wskazać cel i zadania przedmiotu wymienić przepisy bhp obowiązujące w pracowni wymienić elementy stroju roboczego obowiązującego w pracowni wyjaśnić znaczenie skrótów: GMP, GHP, HACCAP, CCP 	<ul style="list-style-type: none"> wskazać cel i zadania przedmiotu wymienić przepisy bhp obowiązujące w pracowni wymienić elementy stroju roboczego obowiązującego w pracowni rozdzielić systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności 	<ul style="list-style-type: none"> przewidzieć zagrożenia na stanowisku pracy omówić przepisy sanitarno-higieniczne w zakładzie scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii określić rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności podczas przechowywania, sporządzania i ekspedycji potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> przedstawić skutki przestrzegania i nieprzestrzegania zasad bhp przewidzieć zagrożenia na stanowisku pracy i sposoby zapobiegania im przeanalizować zagrożenia dla jakości i bezpieczeństwa gotowej żywności, wynikające z zastosowania nieodpowiednich opakowań wskazać regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługiwać się fachową terminologią wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na lekcjach pracowni gastronomicznej wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie

			gastronomii	
3. Ocena jakości surowców i półproduktów				
<ul style="list-style-type: none"> wymienić metody oceny jakości środków spożywczych zdefiniować metodę oceny organoleptycznej wyodrębnić cechy żywności mające wpływ na jakość 	<ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować metodę oceny organoleptycznej określić zasady pobierania, zabezpieczania i kontrolnych żywności wymienić metody przechowywania próbek wymienić metody przeprowadzania analizy sensorycznej 	<ul style="list-style-type: none"> przeprowadzić ocenę organoleptyczną wybranych środków spożywczych ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługiwać się fachową terminologią wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługiwać się fachową terminologią wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie
4. Właściwe zabezpieczenie surowców i półproduktów				
<ul style="list-style-type: none"> rozdzielać żywność ze względu na trwałość rozdzielać żywność ze względu na pochodzenie wymienić sposoby przechowywania różnych grup produktów spożywczych wymienić zmiany zachodzące w przechowywanej żywności rozdzielić pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności wymienić pomieszczenia części magazynowej 	<ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować sposoby przechowywania różnych grup produktów spożywczych zidentyfikować zmiany w przechowywanej żywności wymienić metody utrwalania żywności 	<ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas jej przechowywania scharakteryzować metody utrwalania żywności 	<ul style="list-style-type: none"> ocenić różne metody utrwalania żywności ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługiwać się fachową terminologią wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie
5. Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej				

<ul style="list-style-type: none"> • podać zasady utrzymania porządku i higieny na stanowisku pracy i w pomieszczeniach • omówić zasady właściwej organizacji pracy na zajęciach 	<ul style="list-style-type: none"> • podać zasady przygotowania i zorganizowania stanowiska pracy 	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnić znaczenie higieny osobistej w produkcji gastronomicznej • wyjaśnić znaczenie czystości i porządku na stanowisku pracy i w pomieszczeniach • wyjaśnić znaczenie właściwej organizacji pracy na zajęciach 	<ul style="list-style-type: none"> • przygotować i zorganizować stanowisko pracy • właściwie zorganizować pracę • utrzymywać porządek na stanowisku pracy i w pomieszczeniach 	<ul style="list-style-type: none"> • biegle posługiwać się fachową terminologią • wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej • wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie
6. Metody i techniki obróbki wstępnej				
<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnić znaczenia: obróbka wstępna i jej cel • zaplanować stanowisko do obróbki wstępnej warzyw • wymienić etapy obróbki wstępnej warzyw 	<ul style="list-style-type: none"> • scharakteryzować podstawowe etapy obróbki wstępnej • znać różne metody obróbki cieplnej • wymienić sposoby rozdrabniania surowców 	<ul style="list-style-type: none"> • sklasyfikować metody i techniki sporządzania potraw i napojów • scharakteryzować metody i techniki sporządzania potraw i napojów • scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej • scharakteryzować metody i techniki sporządzania potraw • określić cel i znaczenie poszczególnych etapów obróbki wstępnej (ręcznej i mechanicznej) • wyjaśnić sposoby przenoszenia ciepła • wskazać zmiany zachodzące w produktach podczas obróbki cieplnej 	<ul style="list-style-type: none"> • ocenić metody i techniki sporządzania potraw i napojów • określić zasady racjonalnego wykorzystania surowców w produkcji gastronomicznej • wyjaśnić wpływ obróbki wstępnej na wartość odżywczą • wyjaśnić zjawisko osmozy i podać przykłady w procesach technologicznych • analizować wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą surowców, półproduktów i wyrobów gotowych • określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami (w części magazynowej, produkcyjnej, ekspedycyj- 	<ul style="list-style-type: none"> • biegle posługiwać się fachową terminologią • wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej • wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie

			nej	
7. Stosowanie receptur gastronomicznych				
<ul style="list-style-type: none"> zdefiniować receptury gastronomiczne 	<ul style="list-style-type: none"> opisać budowę receptury gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> określić znaczenie receptury gastronomicznej, jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego 	<ul style="list-style-type: none"> uzasadnić konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcyjnym 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługiwać się fachową terminologią wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie
8. Potrawy smażone z ciast zarabianych w naczyniu (naleśnikowe)				
<ul style="list-style-type: none"> podać asortyment ciast zarabianych w naczyniu określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu ciasta naleśnikowego 	<ul style="list-style-type: none"> omówić sposoby otrzymywania ciast naleśnikowych dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy dobrać przyprawy do określonej potrawy rozdzielić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw 	<ul style="list-style-type: none"> podać zastosowanie naleśników omówić sposoby formowania naleśników scharakteryzować nadzienia do naleśników określić wielkość porcji naleśników ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować poszczególne etapy sporządzenia ciasta naleśnikowego scharakteryzować zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługiwać się fachową terminologią wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
9. Potrawy mączne gotowane z ciast zarabianych w naczyniu (kluski lane, kładzione, francuskie, półfrancuskie)				
<ul style="list-style-type: none"> opisać proces gotowania różnego rodzaju klusek podać asortyment ciast 	<ul style="list-style-type: none"> omówić sposoby wykonywania różnego rodzaju klusek 	<ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować poszczególne rodzaje klusek podać zastosowanie róż- 	<ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować poszczególne etapy sporządzania, 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługiwać się fachową terminologią wykazać się wiedzą i umie-

<ul style="list-style-type: none"> zarabianych w naczyniu gotowanych określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu ciast zarabianych w naczyniu gotowanych 	<ul style="list-style-type: none"> dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy dobrać przyprawy do określonej potrawy rozdzielić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw 	<ul style="list-style-type: none"> określić wielkość porcji potraw mącznych zarabianych w naczyniu gotowanych ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> klusek lanych, kładzionych, francuskich i półfrancuskich, wskazywać różnice pomiędzy kluskami francuskimi i półfrancuskimi scharakteryzować zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> jętnościami wykraczającymi poza program nauczania wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
<p>10. Potrawy mączne gotowane z ciast zarabianych na stolnicy (zacierki, ciasta makaronowe)</p>				
<ul style="list-style-type: none"> podać asortyment ciast zarabianych na stolnicy określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu ciast zarabianych na stolnicy 	<ul style="list-style-type: none"> omówić sposoby wykonania półproduktów z ciast makaronowych dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy dobrać przyprawy do określonej potrawy rozdzielić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw 	<ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować makarony, kluski, łazanki podać zastosowanie makaronów, klusek, łazanek określić wielkość porcji potraw mącznych zarabianych na stolnicy ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować poszczególne etapy sporządzania ciast zarabianych na stolnicy scharakteryzować zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługiwać się fachową terminologią wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych

11. Potrawy mączne gotowane z ciast zarabianych na stolnicy (ciasta pierogowe, kluski śląskie, kopytka)				
<ul style="list-style-type: none"> wymienić potrawy z ciast zarabianych na stolnicy określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu ciast zarabianych na stolnicy 	<ul style="list-style-type: none"> omówić sposoby wykonania półproduktów z ciast pierogowych dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy dobrać przyprawy do określonej potrawy rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw 	<ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować wyroby z ciast pierogowych scharakteryzować rodzaje farszów do pierogów określić wielkość porcji potraw mącznych zarabianych na stolnicy ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować zastosowanie pierogów, kopytek, klusek śląskich w jadłospisie scharakteryzować zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologiczne analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługiwać się fachową terminologią wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
12. Potrawy z kasz				
<ul style="list-style-type: none"> podać zasady obróbki wstępnej kasz, przedstawić zasady gotowania różnych rodzajów kasz, dzielić kasze ze względu na konsystencję po ugotowaniu 	<ul style="list-style-type: none"> podać zastosowanie kasz o różnej konsystencji, wymienić zmiany fizykochemiczne zachodzące w kaszach podczas obróbki cieplnej 	<ul style="list-style-type: none"> omówić zasady gotowania kasz sypkich i rozklejonych, scharakteryzować różne konsystencje kasz po ugotowaniu, potrafić zapobiegać nadmiernemu rozklejeniu kasz 	<ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować zmiany fizykochemiczne zachodzące w kaszach podczas obróbki cieplnej analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługiwać się fachową terminologią wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce samodzielnie rozwiązywać

				problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
13. Zastosowanie jaj w produkcji kulinarnej				
<ul style="list-style-type: none"> wymienić drobnoustroje chorobotwórcze występujące na powierzchni skorupy, podać cel obróbki wstępnej jaj, podać zasady mycia i dezynfekcji jaj i stosować je w praktyce, wymienić zasady gotowania i smażenia jaj określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw z zastosowaniem jaj 	<ul style="list-style-type: none"> wymienić asortyment potraw z jaj gotowanych i smażonych, podać czas gotowania jaj na miękko, półtwardo i twardo, określić konsystencję potraw z jaj gotowanych i smażonych dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy dobrać przyprawy do określonej potrawy rozdzielić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw z jaj 	<ul style="list-style-type: none"> wymienić i scharakteryzować asortyment potraw, w których wykorzystuje się właściwości wiążące, zagęszczające, emulgujące i spulchniające jaj określić wielkość porcji potraw z zastosowaniem jaj 	<ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować właściwości wiążące, zagęszczające, emulgujące i spulchniające jaj, scharakteryzować zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługiwać się fachową terminologią wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
14. Techniki sporządzania różnych rodzajów ciast				
<ul style="list-style-type: none"> wymienić podstawowe składniki ciast i ich proporcje wskazać sposoby spulchniania ciast podać charakterystyczne cechy ciasta wymienić metody produkcji ciast określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu różnych ciast 	<ul style="list-style-type: none"> podać etapy sporządzania różnych ciast wymienić zmiany fizykochemiczne zachodzące w różnych ciastach dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia różnych ciast rozdzielić zastawę stołową do ekspedycji różnych ciast 	<ul style="list-style-type: none"> omówić rolę poszczególnych składników podać parametry wypieku danych ciast wymienić przyczyny powstawania różnych wad ciast scharakteryzować asortyment różnych ciast omówić techniki przyrządzania ciast 	<ul style="list-style-type: none"> ocenić wpływa temperatury wypieku na jakość otrzymanego ciasta scharakteryzować poszczególne rodzaje ciast scharakteryzować zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługiwać się fachową terminologią wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce samodzielnie rozwiązywać

				problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
15. Potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny				
<ul style="list-style-type: none"> • podać cel obróbki wstępnej mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, • wymienić etapy obróbki wstępnej mięsa i dziczyzny, • dobierać etapy obróbki wstępnej mięsa i dziczyzny w zależności od przeznaczenia kulinarnego, • przeprowadzić obróbki wstępną mięsa świeżego i mrożonego • wymienić surowce mięsne do gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia • określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw mięsnych 	<ul style="list-style-type: none"> • dobierać surowce mięsne do gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia • wymienić podstawowy asortyment mięs gotowanych, duszonych, smażonych i pieczonych • dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia potraw • rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw mięsnych 	<ul style="list-style-type: none"> • scharakteryzować etapy obróbki wstępnej mięsa i dziczyzny, • omówić wpływ obróbki wstępnej na jakość i wartość odżywczą mięsa • scharakteryzować potrawy z mięs gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych 	<ul style="list-style-type: none"> • sporządzać schematy blokowe wybranych potraw • omówić zmiany zachodzące w mięsie podczas obróbki cieplnej • analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych • uzasadnić konieczność właściwego doboru dodatków do potraw z mięs gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych 	<ul style="list-style-type: none"> • biegle posługiwać się fachową terminologią • wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania • wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej • wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie • zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce • samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
16. Potrawy z podrobów				
<ul style="list-style-type: none"> • podać cel obróbki wstępnej podrobów, • podać zasady obróbki wstępnej różnych podrobów • dobierać metodę obróbki cieplnej do rodzaju podrobów, • przeprowadzić obróbkę wstępną i ciepłą podro- 	<ul style="list-style-type: none"> • wymienić podstawowy asortyment potraw z podrobów • dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia potraw • rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji potraw z podrobów 	<ul style="list-style-type: none"> • scharakteryzować poszczególne podroby, • wymienić asortyment potraw z podrobów • ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy • określić wielkość porcji 	<ul style="list-style-type: none"> • omówić zmiany zachodzące w mięsie podczas obróbki cieplnej • analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych • uzasadnić konieczność właściwego doboru dodatków do potraw z mięs gotowanych, 	<ul style="list-style-type: none"> • biegle posługiwać się fachową terminologią • wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania • wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej • wypowiadać się konkretnie

bów		różnych potraw z podrobów	smażonych, duszonych i pieczonych	i precyzyjnie <ul style="list-style-type: none"> zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
17. Potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego				
<ul style="list-style-type: none"> • podać cel obróbki wstępnej mięsa drobiowego • wymienić etapy obróbki wstępnej drobiowego • dobrać etapy obróbki wstępnej mięsa drobiowego w zależności od przeznaczenia kulinarnego, • przeprowadzić obróbki wstępną mięsa świeżego i mrożonego • wymienić surowce mięsne do gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia • określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw z drobiu 	<ul style="list-style-type: none"> • dobrać surowce mięsne do gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia • wymienić podstawowy asortyment mięs gotowanych, duszonych, smażonych i pieczonych • dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia potraw • rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw z drobiu 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzować etapy obróbki wstępnej mięsa i drobiowego • omówić wpływ obróbki wstępnej na jakość i wartość odżywczą mięsa drobiowego • charakteryzować potrawy z mięs gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych 	<ul style="list-style-type: none"> • sporządzać schematy blokowe wybranych potraw • omówić zmiany zachodzące w mięsie podczas obróbki cieplnej • analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych • uzasadnić konieczność właściwego • doboru dodatków do potraw z mięs gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych 	<ul style="list-style-type: none"> • biegle posługiwać się fachową terminologią • wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania • wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej • wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie • zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce • samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
18. Potrawy z podrobów				
<ul style="list-style-type: none"> • podać cel obróbki wstępnej podrobów, • podać zasady obróbki wstępnej różnych podrobów • dobrać metodę obróbki cieplnej do rodzaju podro- 	<ul style="list-style-type: none"> • wymienić podstawowy asortyment potraw z podrobów • dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia potraw • rozróżniać zastawę stołową 	<ul style="list-style-type: none"> • scharakteryzować poszczególne podroby, • wymienić asortyment potraw z podrobów • ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do spo- 	<ul style="list-style-type: none"> • omówić zmiany zachodzące w mięsie podczas obróbki cieplnej • analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych • uzasadnić konieczność 	<ul style="list-style-type: none"> • biegle posługiwać się fachową terminologią • wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania • wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na za-

<ul style="list-style-type: none"> • bów, przeprowadzić obróbkę wstępną i ciepłą podrobów 	<p>do ekspedycji potraw z podrobów</p>	<p>rzędzenia określonej potrawy</p> <ul style="list-style-type: none"> • określić wielkość porcji różnych potraw z podrobów 	<p>właściwego doboru dodatków do potraw z mięs gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych</p>	<p>jęciach pracowni gastronomicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> • wypowiedać się konkretnie i precyzyjnie • zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce • samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
--	--	--	--	---