

# WYMAGANIA EDUKACYJNE NA POSZCZEGÓLNE STOPNIE

z przedmiotu

## **PRACOWNIA GASTRONOMICZNA**

Nazwa zawodu: TECHNIK ŻYWIENIA i USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Symbol cyfrowy zawodu 343404

**KLASA 2 TG**

Wymagania na poszczególne oceny				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<b>1. Materiał nauczania przedmiotu, system sprawdzania i oceniania przedmiotu</b>				
<b>2. Zastosowanie mleka i koncentratów mlecznych w produkcji gastronomicznej</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- podać zastosowanie mleka i koncentratów mlecznych w produkcji gastronomicznej</li> <li>- określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw z mleka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić potrawy jakie można przyrządzić z mleka i koncentratów mlecznych</li> <li>- dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzania określonej potrawy</li> <li>- dobrać przyprawy do określonej potrawy</li> <li>- rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić wielkość porcji potraw z zastosowaniem mleka i koncentratów mlecznych</li> <li>- ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej</li> <li>- analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- biegle posługiwać się fachową terminologią</li> <li>- wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania</li> <li>- wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej</li> <li>- wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie</li> <li>- zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</li> <li>- wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk</li> <li>- samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych</li> </ul>
<b>3. Zastosowanie napojów fermentowanych w produkcji gastronomicznej</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- podać zastosowanie napojów mlecznych fermentowanych</li> <li>- określić charakterystyczne cechy organoleptyczne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić potrawy jakie można przyrządzić z zastosowaniem mlecznych napojów fermentowanych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić wielkość porcji potraw z zastosowaniem mlecznych napojów fermentowanych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- biegle posługiwać się fachową terminologią</li> <li>- wykazać się wiedzą i umiejętnościami</li> </ul>

<p>podstawowego asortymentu potraw z zastosowaniem mlecznych napojów fermentowanych</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzania określonej potrawy</li> <li>- dobrać przyprawy do określonej potrawy</li> <li>- rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy</li> </ul>	<p>obróbki technologicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych</li> </ul>	<p>wykraczającymi poza program nauczania</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej</li> <li>- wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie</li> <li>- zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</li> <li>- wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk</li> <li>- samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych</li> </ul>
<p><b>4. Zastosowanie serów w produkcji gastronomicznej</b></p>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- podać zastosowanie serów w produkcji gastronomicznej</li> <li>- określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw z zastosowaniem mlecznych napojów fermentowanych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić potrawy jakie można przyrządzić z zastosowaniem mlecznych napojów fermentowanych</li> <li>- dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzania określonej potrawy</li> <li>- dobrać przyprawy do określonej potrawy</li> <li>- rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić wielkość porcji potraw z zastosowaniem serów</li> <li>- ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej</li> <li>- analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- biegle posługiwać się fachową terminologią</li> <li>- wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania</li> <li>- wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej</li> <li>- wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie</li> <li>- zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</li> <li>- wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych</li> </ul>
<b>5. Zastosowanie śmietany i śmietanki w produkcji gastronomicznej</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- podać zastosowanie śmietany, śmietanki w technologii gastronomicznej</li> <li>- określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw z zastosowaniem śmietany i śmietanki</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić potrawy jakie można przyrządzić z zastosowaniem śmietany i śmietanki</li> <li>- dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzania określonej potrawy</li> <li>- dobrać przyprawy do określonej potrawy</li> <li>- rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- określić wielkość porcji potraw z zastosowaniem śmietany i śmietanki</li> <li>- ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej</li> <li>- analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- biegle posługiwać się fachową terminologią</li> <li>- wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania</li> <li>- wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej</li> <li>- wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie</li> <li>- zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</li> <li>- wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk</li> <li>- samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych</li> </ul>
<b>6. Zastosowanie jaj w produkcji kulinarnej</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>-wymienić drobnoustroje chorobotwórcze występujące na powierzchni skorupy,</li> <li>- podać cel obróbki wstępnej jaj,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić asortyment potraw z jaj gotowanych i smażonych,</li> <li>- podać czas gotowania jaj na miękko, półtwardo i twardo,</li> <li>- określić konsystencję potraw z</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-wymienić i charakteryzować asortyment potraw, w których wykorzystuje się właściwości wiążące, zagęszczające, emulgujące i spulchniające jaj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować właściwości wiążące, zagęszczające, emulgujące i spulchniające jaj,</li> <li>- scharakteryzować zmiany, jakie mogą zachodzić</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- biegle posługiwać się fachową terminologią</li> <li>- wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- podać zasady mycia i dezynfekcji jaj i stosować je w praktyce,</li> <li>- wymienić zasady gotowania i smażenia jaj</li> <li>- określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw z zastosowaniem jaj</li> </ul>	<p>jaj gotowanych i smażonych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzania określonej potrawy</li> <li>- dobrać przyprawy do określonej potrawy</li> <li>- rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw z jaj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-określić wielkość porcji potraw z zastosowaniem jaj</li> </ul>	<p>w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej</li> <li>- wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie</li> <li>- zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</li> <li>- wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk</li> <li>- samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych</li> </ul>
<h3>7.Sporządzanie zup</h3>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić rodzaje zup</li> <li>- podać asortyment zup</li> <li>- wymienić dodatki zup czystych</li> <li>- określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu zup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omówić warunki przechowywania zup czystych</li> <li>- dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzania określonej potrawy</li> <li>- dobrać przyprawy do określonej potrawy</li> <li>- rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych zup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omówić zasady przyrządzania różnych wywarów</li> <li>- scharakteryzować wybrane zupy czyste</li> <li>- określić wielkość porcji potraw z zastosowaniem potraw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej</li> <li>- analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- biegle posługiwać się fachową terminologią</li> <li>- wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania</li> <li>- wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej</li> <li>- wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie</li> <li>- zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</li> <li>- wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk</li> <li>- samodzielnie rozwiązywać</li> </ul>

				problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
<b>8. Sporządzanie sosów gorących</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- przedstawić podział sosów</li> <li>- określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu sosów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować grupy sosów</li> <li>- omówić używanie poszczególnych sosów gorących</li> <li>- dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzania określonej potrawy</li> <li>- dobrać przyprawy do określonej potrawy</li> <li>- rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych zup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omówić techniki przyrządzania sosów gorących zagęszczanych na wywarach, na bazie mleka, emulsyjnych, redukowanych i innych</li> <li>- określić wielkość porcji sosów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować poszczególne sosy gorące</li> <li>- scharakteryzować zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej</li> <li>- analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- biegle posługiwać się fachową terminologią</li> <li>- wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania</li> <li>- wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej</li> <li>- wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie</li> <li>- zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</li> <li>- wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk</li> <li>- samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych</li> </ul>
<b>9. Techniki sporządzania różnych rodzajów ciast</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić podstawowe składniki ciast i ich proporcje</li> <li>- wskazać sposoby spulchniania ciast</li> <li>- podać charakterystyczne cechy ciasta</li> <li>- wymienić metody produkcji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podać etapy sporządzania różnych ciast</li> <li>- wymienić zmiany fizykochemiczne zachodzące w różnych ciastach</li> <li>- dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omówić rolę poszczególnych składników</li> <li>- podać parametry wypieku danych ciast</li> <li>- wymienić przyczyny powstawania różnych wad ciast</li> <li>- charakteryzować asortyment</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenić wpływa temperatury wypieku na jakość otrzymanego ciasta</li> <li>- scharakteryzować poszczególne rodzaje ciast</li> <li>- scharakteryzować zmiany, jakie mogą zachodzić w</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- biegle posługiwać się fachową terminologią</li> <li>- wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania</li> <li>- wykorzystywać wiedzę z</li> </ul>

<p>ciast</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu różnych ciast</li> </ul>	<p>różnych ciast</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych ciast</li> </ul>	<p>różnych ciast</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- omówić techniki przyrządzania ciast</li> </ul>	<p>żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych</li> </ul>	<p>innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie</li> <li>- zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</li> <li>- wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk</li> <li>- samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych</li> </ul>
<p><b>10. Potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</b></p>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- podać cel obróbki wstępnej mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny,</li> <li>- wymienić etapy obróbki wstępnej mięsa i dziczyzny,</li> <li>- dobierać etapy obróbki wstępnej mięsa i dziczyzny w zależności od przeznaczenia kulinarnego,</li> <li>- przeprowadzić obróbki wstępną mięsa świeżego i mrożonego</li> <li>- wymienić surowce mięsne do gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia</li> <li>- określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobierać surowce mięsne do gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia</li> <li>- wymienić podstawowy asortyment mięs gotowanych, duszonych, smażonych i pieczonych</li> <li>- dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzania potraw</li> <li>- rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw mięsnych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować etapy obróbki wstępnej mięsa i dziczyzny,</li> <li>- omówić wpływ obróbki wstępnej na jakość i wartość odżywczą mięsa</li> <li>- charakteryzować potrawy z mięs gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzać schematy blokowe wybranych potraw</li> <li>- omówić zmiany zachodzące w mięsie podczas obróbki cieplnej</li> <li>- analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych</li> <li>- uzasadnić konieczność właściwego doboru dodatków do potraw z mięs gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- biegle posługiwać się fachową terminologią</li> <li>- wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania</li> <li>- wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej</li> <li>- wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie</li> <li>- zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</li> <li>- wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk</li> <li>- samodzielnie rozwiązywać problemy związane z</li> </ul>

potraw mięsnych				wykonywaniem zadań zawodowych
<b>11.Potrawy z podrobów</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- podać cel obróbki wstępnej podrobów,</li> <li>- podać zasady obróbki wstępnej różnych podrobów</li> <li>- dobrać metodę obróbki cieplnej do rodzaju podrobów,</li> <li>- przeprowadzić obróbkę wstępną i ciepłą podrobów,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić podstawowy asortyment potraw z podrobów</li> <li>- dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzania potraw</li> <li>- rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji potraw z podrobów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować poszczególne podroby,</li> <li>- wymienić asortyment potraw z podrobów</li> <li>- ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy</li> <li>- określić wielkość porcji różnych potraw z podrobów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omówić zmiany zachodzące w mięsie podczas obróbki cieplnej</li> <li>- analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych</li> <li>- uzasadnić konieczność właściwego doboru dodatków do potraw z mięs gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- biegle posługiwać się fachową terminologią</li> <li>- wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania</li> <li>- wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej</li> <li>- wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie</li> <li>- zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</li> <li>- wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk</li> <li>- samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych</li> </ul>
<b>12.Potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- podać cel obróbki wstępnej mięsa drobiowego</li> <li>- wymienić etapy obróbki wstępnej drobiowego</li> <li>- dobrać etapy obróbki wstępnej mięsa drobiowego w zależności od przeznaczenia kulinarnego,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-dobierać surowce mięsne do gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia</li> <li>- wymienić podstawowy asortyment mięs gotowanych, duszonych, smażonych i pieczonych</li> <li>- dobrać racjonalną technikę lub</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-charakteryzować etapy obróbki wstępnej mięsa i drobiowego</li> <li>- omówić wpływ obróbki wstępnej na jakość i wartość odżywczą mięsa drobiowego</li> <li>- charakteryzować potrawy z mięs gotowanych, smażonych,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzać schematy blokowe wybranych potraw</li> <li>- omówić zmiany zachodzące w mięsie podczas obróbki cieplnej</li> <li>- analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych</li> <li>- uzasadnić konieczność</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- biegle posługiwać się fachową terminologią</li> <li>- wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania</li> <li>- wykorzystywać wiedzę z innych przedmiotów na</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- przeprowadzić obróbki wstępnej mięsa świeżego i mrożonego</li> <li>- wymienić surowce mięsne do gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia</li> <li>- określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw z drobiu</li> </ul>	<p>metodę do sporządzania potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw z drobiu</li> </ul>	<p>duszonych i pieczonych</p>	<p>właściwego doboru dodatków do potraw z mięs gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych</p>	<p>zajęciach pracowni gastronomicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie</li> <li>- zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</li> <li>- wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk</li> <li>- samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych</li> </ul>
--	---	-------------------------------	--	--