

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z obowiązkowych zajęć edukacyjnych

Zawód i symbol cyfrowy zawodu: Technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

Przedmiot: Pracownia gastronomiczna, klasa 3 TBG

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	Celujący
Desery				
<ul style="list-style-type: none"> - wymienić podstawowy asortyment deserów - wymienić surowce wykorzystywane do dekoracji deserów, - podać sposoby wykańczania i dekoracji różnych deserów, - omówić sposoby podania różnych deserów 	<ul style="list-style-type: none"> - przedstawić wymagania sanitarno-higieniczne podczas produkcji, ekspedycji i przechowywaniu deserów, - podać warunki przechowywania różnych deserów - wymienić podstawowe techniki sporządzania deserów zimnych, gorących, flambirowanych i mrożonych, - wymienić etapy sporządzania deserów zimnych, gorących, flambirowanych i mrożonych, - wymienić rodzaje sosów do deserów, - wymienić sposoby zestalania deserów 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować poszczególne etapy sporządzania deserów zimnych, gorących, flambirowanych i mrożonych,- - charakteryzować sosy słodkie do deserów, - omówić sposoby zestalania deserów 	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnić konieczność przestrzegania zasad higieniczno-sanitarnych podczas produkcji, ekspedycji i przechowywaniu różnego rodzaju deserów - omówić sposoby wykańczania i dekoracji deserów 	<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 - wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk - samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
Napoje zimne i gorące (bezalkoholowe i z dodatkiem alkoholu)				
<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady doboru surowców do sporządzania 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzania 	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić określony surowiec ze względu na możliwość 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować zmiany, jakie mogą zachodzić w 	<ul style="list-style-type: none"> - biegle posługiwać się fachową terminologią

<ul style="list-style-type: none"> - określonych napojów - zaplanować etapy sporządzania napojów - wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego - określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu napojów - nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - określonego napoju - zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań - dobrać przyprawy do określonego napoju - rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych napojów - określić temperaturę podawania różnych napojów 	<p>jego zastosowania do sporządzenia określonego napoju</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem - określić wielkość porcji różnych napojów 	<p>żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk - samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
Zakąski zimne i gorące				
<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady doboru surowców do sporządzania określonych potraw - zaplanować etapy sporządzania potraw i półproduktów - wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego - określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw - nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzania określonej potrawy lub półproduktu - zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań - dobrać przyprawy do określonej potrawy - rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw - określić temperaturę podawania różnych potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju - wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem - określić wielkość porcji różnych potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej - analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> - biegłe 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 - wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk - samodzielnie rozwiązywać problemy związane z

				wykonywaniem zadań zawodowych
Sporządzanie sosów zimnych				
<ul style="list-style-type: none"> - wymienia podstawowe składniki sosów zimnych, - wymienić etapy sporządzania sosów zimnych, 	<ul style="list-style-type: none"> - podać zastosowanie sosów zimnych, - podać warunki przechowywania sosów zimnych, - podać sposoby podawania sosów zimnych 	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować podstawowe sosy zimne, - omawiać sposoby podawania sosów zimnych 	<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 - wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk - samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
Potrawy regionalne				
<ul style="list-style-type: none"> - wskazać surowce, zioła i przyprawy typowe dla kuchni polskiej, - wymienić typowe potrawy kuchni polskiej, - podać podstawowe techniki sporządzania potraw kuchni polskiej, - dobierać naczynia do potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać surowce, zioła i przyprawy typowe dla kuchni regionalnej, - wymienić typowe potrawy kuchni regionalnej, - podać podstawowe techniki sporządzania potraw kuchni regionalnej, - dobierać naczynia do potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować typowe potrawy kuchni polskiej, - charakteryzować podstawowe techniki sporządzania potraw kuchni polskiej, - omawiać sposoby podawania potraw kuchni polskiej 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać różnice pomiędzy kuchniami regionalnymi, - charakteryzować typowe potrawy kuchni regionalnej, - charakteryzować podstawowe techniki sporządzania potraw kuchni regionalnej, - omawiać sposoby podawania potraw kuchni regionalnej 	<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

				<ul style="list-style-type: none"> - teoretyczną w praktyce wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk - samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
Potrawy z kuchni obcych narodów				
<ul style="list-style-type: none"> - wskazać surowce, zioła i przyprawy typowe dla kuchni różnych narodów, - nazywać typowe potrawy różnych narodów, - wymieniać typowe potrawy kuchni różnych narodów, - podać podstawowe techniki sporządzania potraw kuchni różnych, - dobrać naczynia do potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzania określonej potrawy, zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań - dobrać przyprawy do określonej potrawy rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw - określić temperaturę podawania różnych potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować typowe potrawy kuchni różnych narodów, - charakteryzować podstawowe techniki sporządzania potraw kuchni różnych narodów, - omawiać sposoby podawania potraw kuchni różnych narodów 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk - samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
Potrawy dietetyczne				
<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady doboru surowców do sporządzania określonych potraw - zaplanować etapy sporządzania potraw - wskazać zastosowanie urządzeń części 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzania określonej potrawy, - zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań 	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju - wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej - analizować receptury pod kątem zwrotów 	<ul style="list-style-type: none"> - biegle posługiwać się fachową terminologią - wykazać się wiedzą i umiejętnościami wykraczającymi poza program nauczania - wykorzystywać wiedzę z

<ul style="list-style-type: none"> - produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego - określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw dietetycznych - nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju - rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów - określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - technicznego urządzeń przed ich użyciem - określić wielkość porcji różnych potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - poprodukcyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> - innych przedmiotów na zajęciach pracowni gastronomicznej - wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie - zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce - wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk - samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
Potrawy wegetariańskie				
<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady doboru surowców do sporządzania określonych potraw lub napojów - zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów - wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego - określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów - nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzania określonej potrawy, napoju lub półproduktu - zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań - dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju - rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów - określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju - wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem - określić wielkość porcji różnych potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk - samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
Koncentraty spożywcze, żywność wygodna i funkcjonalna – zastosowanie do sporządzania potraw i napojów				
<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady doboru 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać racjonalną technikę 	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić określony surowiec 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować zmiany, 	<ul style="list-style-type: none"> - biegle posługiwać się

<p>surowców do sporządzania określonych potraw lub napojów</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów - wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego - określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów <p>nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów</p>	<p>lub metodę do sporządzania określonej potrawy, napoju lub półproduktu</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań - dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju - rozróżniać zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów - określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów 	<p>ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem <p>określić wielkość porcji różnych potraw i napojów</p>	<p>jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizować receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych 	<p>fachową terminologią</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - wykorzystać wiedzę i umiejętności zdobyte podczas praktyk - samodzielnie rozwiązywać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
--	---	--	---	---