

Wymagania edukacyjne do przedmiotu: Przygotowanie i wydawanie dań z surowców zwierzęcych

Programu nauczania dla zawodu: Przedmiotowy program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych ZS nr 2 w Szczycinie 2021

Klasa: 2 TŻiUG

Rok szkolny: 2024/2025

Poziomy wymagań edukacyjnych

Skala ocen:

- Ocena niedostateczna (1) – brak podstawowych wiadomości i umiejętności, nie podejmuje pracy na lekcji.
- Ocena dopuszczająca (2) – zna i rozumie podstawowe informacje, wykonuje proste czynności pod kierunkiem nauczyciela.
- Ocena dostateczna (3) – opanował materiał w podstawowym zakresie, potrafi samodzielnie wykonać proste zadania.
- Ocena dobra (4) – rozumie i stosuje wiedzę w praktyce, wykonuje zadania samodzielnie i poprawnie.
- Ocena bardzo dobra (5) – sprawnie posługuje się wiedzą i umiejętnościami, wykonuje zadania bezbłędnie, wykazuje się aktywnością.
- Ocena celująca (6) – opanował wiedzę i umiejętności wykraczające poza program nauczania, bierze udział w konkursach i projektach.

kształcenia zawodowego w części praktycznej	stopień	kształcenia zawodowego w części teoretycznej	stopień
do 74	niedostateczny (1)	do 49	niedostateczny (1)
75 – 77	dopuszczający (2)	50 – 59	dopuszczający (2)
78 – 84	dostateczny (3)	60 – 74	dostateczny (3)
85 – 91	dobry (4)	75 – 84	dobry (4)
92 – 94	bardzo dobry (5)	85 – 95	bardzo dobry (5)
95 – 100	celujący (6)	96 – 100	celujący (6)

DZIAŁ: JAJA (42 godziny)

Tematy:

Świeżość jaj i sposoby oceny

Sporządzanie potraw z jaj gotowanych

Sporządzanie potraw z jaj smażonych

Właściwości jaj: wiążące, zagęszczające, spulchniające, emulgujące

Zakąski i dekoracje z jaj

Wymagania edukacyjne:

Ocena niedostateczna

Uczeń:

nie wykazuje podstawowej wiedzy dotyczącej jaj i ich wykorzystania w kuchni

nie potrafi wymienić podstawowych potraw z jaj

nie przestrzega zasad bhp w pracowni

nie wykonuje poleceń nauczyciela lub wykonuje je niezgodnie z instrukcją

Ocena dopuszczająca

Uczeń:

z pomocą nauczyciela potrafi wymienić podstawowe potrawy z jaj (np. jajecznicę, jaja na twardo)

zna podstawowe techniki obróbki cieplnej jaj

rozpoznaje sprzęt gastronomiczny

próbuję stosować zasady bhp

Ocena dostateczna

Uczeń:

samodzielnie wykonuje proste potrawy z jaj: gotowane, smażone

potrafi dobrać podstawowy sprzęt do przygotowania i ekspedycji dań

zna podstawowe właściwości jaj (np. wiążące, spulchniające)

stosuje podstawowe zasady estetyki i higieny pracy

Ocena dobra

Uczeń:

sporządza potrawy z jaj zgodnie z recepturą i normą surowcową

potrafi ocenić świeżość jaj różnymi metodami

dobiera odpowiednią zastawę i dekoruje potrawy z jaj

omawia zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas obróbki cieplnej

Ocena bardzo dobra

Uczeń:

wykonuje potrawy z jaj w różnych technikach (smażone, gotowane, duszone)

samodzielnie planuje produkcję potraw

dobiera odpowiednie dodatki (skrobiowe, witaminowe), dekoracje i elementy graficzne potraw

zna szczegółowo zastosowanie właściwości jaj w gastronomii (np. emulgowanie, spulchnianie)

Ocena celująca

Uczeń:

wykazuje inicjatywę twórczą przy sporządzaniu potraw z jaj

projektuje własne dekoracje potraw

proponuje nowe rozwiązania technologiczne i estetyczne w produkcji potraw z jaj

uzasadnia dobór metody technologicznej do wartości odżywczych i dietetycznych

osiąga sukcesy w konkursach lub olimpiadach branżowych

DZIAŁ: MLEKO I PRZETWORY MLECZNE (28 godzin)

Tematy:

Zastosowanie mleka w gastronomii

Sporządzanie potraw i napojów z mleka słodkiego

Zastosowanie mlecznych napojów fermentowanych

Zastosowanie śmietany i śmietanki

Potrawy z serów

Wymagania edukacyjne:

Ocena niedostateczna

Uczeń:

nie zna podstawowych produktów mlecznych ani ich zastosowania w kuchni

nie potrafi wymienić przykładowych potraw z mleka, serów czy śmietany

nie przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy

nie podejmuje prób wykonania ćwiczeń praktycznych

Ocena dopuszczająca

Uczeń:

z pomocą nauczyciela wykonuje proste czynności związane z przygotowaniem potraw mlecznych (np. napój mleczny, kakao)
potrafi wymienić podstawowe produkty mleczne i ich zastosowanie
zna podstawowe zasady obróbki cieplnej mleka
próbuję pracować zgodnie z przepisami bhp

Ocena dostateczna

Uczeń:

wykonuje proste potrawy i napoje mleczne zgodnie z recepturą
zna etapy produkcji mleka spożywczego, podstawowe rodzaje mleka i jego wartość odżywczą
dobiera podstawowy sprzęt do produkcji i serwowania
zna zmiany zachodzące w mleku pod wpływem obróbki cieplnej

Ocena dobra

Uczeń:

samodzielnie przygotowuje potrawy mleczne (np. zupy mleczne, koktajle, chłodniki, dipy)
zna zasady przechowywania produktów mlecznych i potrafi je zastosować
zna i stosuje właściwości mleka fermentowanego, śmietany, serów w technologii gastronomicznej
dobiera dodatki, dekoracje, zastawę stołową

Ocena bardzo dobra

Uczeń:

planuje produkcję dań z przetworów mlecznych (od kalkulacji zapotrzebowania po ekspedycję)
wykonuje potrawy dietetyczne i wegetariańskie z użyciem przetworów mlecznych
zna techniki zapobiegania niekorzystnym zmianom podczas obróbki mleka i jego przetworów
potrafi dobrać sprzęt i technologię do rodzaju diety, klienta i zastosowania potrawy

Ocena celująca

Uczeń:

wykazuje twórcze podejście w dekorowaniu i serwowaniu potraw z mleka i przetworów
przygotowuje potrawy z uwzględnieniem zasad diety i estetyki nowoczesnej gastronomii
projektuje dania, analizuje błędy technologiczne i proponuje działania korygujące
bierze udział w projektach kulinarnych, konkursach lub przygotowuje pokazy promujące zdrową żywność

DZIAŁ: MIĘSO ZWIERZĄT RZEŹNYCH I DZICZYŻNA (70 godzin)

Tematy główne

Potrawy gotowane z mięsa

Potrawy smażone (naturalne, po angielsku, panierowane, w cieście)

Potrawy duszone (w kawałkach dużych, drobnych, jednoporcjowych)

Potrawy pieczone z mięsa

Obsługa sprzętu, ekspedycja i dekorowanie dań mięsnych

Wymagania edukacyjne:

Ocena niedostateczna

Uczeń:

nie zna podstawowych technik obróbki mięsa
nie rozpoznaje surowców mięsnych ani sprzętu kuchennego
nie potrafi sporządzić żadnej potrawy z mięsa
nie stosuje się do przepisów bhp
nie podejmuje współpracy podczas pracy zespołowej

Ocena dopuszczająca

Uczeń:

z pomocą nauczyciela wykonuje proste zadania (np. rozpoznaje mięso, kroci, gotuje rosół)
zna podstawowe metody obróbki termicznej mięsa (gotowanie, smażenie, duszenie)
podejmuje próbę przygotowania prostego dania (np. mięso gotowane)
częściowo przestrzega zasad bhp

Ocena dostateczna

Uczeń:

przygotowuje wybrane potrawy mięsne (np. kotlet schabowy, duszona pieczeń)
zna podstawowy podział mięs, metody przyrządzania, dodatki i zasady serwowania
potrafi dobrać sprzęt, urządzenia i zastawę do potrawy
stosuje przepisy bhp i instrukcje obsługi sprzętu

Ocena dobra

Uczeń:

wykonuje różnorodne potrawy z mięsa (gotowane, smażone, duszone, pieczone) zgodnie z recepturą i zasadami technologicznymi
zna zastosowanie różnych technik obróbki do różnych rodzajów mięsa
potrafi zorganizować miejsce pracy, zaplanować produkcję, przewidzieć skutki błędów technologicznych
samodzielnie dobiera dekoracje, dodatki i formę serwowania

Ocena bardzo dobra

Uczeń:

wykonuje złożone dania mięsne z uwzględnieniem różnorodnych technik kulinarnych (np. duszenie z przygotowaniem wywarów, sosów)
analizuje zmiany fizykochemiczne podczas obróbki mięsa
planuje produkcję dań od etapu surowca po serwis
dobiera potrawy do rodzaju diety, pory dnia, typu klienta
stosuje zasady mise en place, foodcostu, kontroli jakości

Ocena celująca

Uczeń:

projektuje własne dania mięsne, łączy różne techniki i smaki (np. fusion, kuchnia molekularna z klasyką)
analizuje błędy produkcyjne i proponuje działania naprawcze
stosuje wiedzę z dietetyki, planowania menu i nowoczesnej technologii kulinarnej
bierze udział w konkursach, warsztatach, prowadzi prezentacje lub pokazy kulinarne
wykazuje się kreatywnością, inicjatywą i estetyką profesjonalną

DZIAŁ: RYBY I OWOCE MORZA

Tematy:

Rodzaje ryb i owoców morza oraz ich wartość odżywcza
Obróbka wstępna i cieplna ryb
Potrawy z ryb smażonych, duszonych, gotowanych i pieczonych
Potrawy z owoców morza
Zasady dekorowania i serwowania dań z ryb i owoców morza

Wymagania edukacyjne:

Ocena niedostateczna:

nie rozpoznaje gatunków ryb, nie potrafi przygotować żadnej potrawy rybnej, nie zna zasad bhp

Ocena dopuszczająca:

z pomocą nauczyciela przygotowuje prostą potrawę z ryby, zna podstawowe techniki obórki

Ocena dostateczna:

samodzielnie wykonuje potrawy z ryb smażonych lub gotowanych, zna podstawy filetowania i serwowania

Ocena dobra:

przygotowuje dania z różnymi technikami (np. ryba pieczona, faszerowana), zna wartość odżywczą ryb

Ocena bardzo dobra:

planuje produkcję, wykonuje potrawy z ryb i owoców morza zgodnie z zasadami technologii i estetyki

Ocena celująca:

projektuje autorskie dania, uwzględnia aspekty dietetyczne i nowoczesne trendy kulinarne, uczestniczy w pokazach lub konkursach

DZIAŁ: DRÓB, PODROBY I WĘDLINY

Tematy:

Rodzaje drobiu i podrobów, charakterystyka i zastosowanie

Obróbka wstępna i cieplna drobiu i podrobów

Potrawy z drobiu: gotowane, smażone, duszone i pieczone

Zastosowanie i podanie wędlin w daniach obiadowych i zakąskach

Wymagania edukacyjne:

Ocena niedostateczna:

nie rozpoznaje drobiu i podrobów, nie zna zasad obórki, nie przestrzega bhp

Ocena dopuszczająca:

z pomocą wykonuje proste potrawy (np. udko pieczone), zna podstawowe techniki kulinarne

Ocena dostateczna:

samodzielnie przygotowuje wybrane potrawy z drobiu, zna sposoby podania i zastosowanie potraw

Ocena dobra:

wykonuje różnorodne dania z drobiu i podrobów, stosuje zasady dekoracji i ekspedycji, zna wartość odżywczą

Ocena bardzo dobra:

planuje produkcję, analizuje zmiany zachodzące podczas obórki termicznej, stosuje wiedzę dietetyczną

Ocena celująca:

projektuje nowe dania z drobiu i podrobów, uczestniczy w projektach, wykazuje się kreatywnością i estetyką podania