

Wymagania edukacyjne dla Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych z przedmiotu Przygotowanie i wydawanie dań dietetycznych i kuchni różnych narodów

Dział I Potrawy półmiesne, ryby i owoce morza

Ocena celująca (6):

- Uczeń doskonale zna techniki przygotowywania potraw półmiesnych, rybnych i owoców morza oraz potrafi je łączyć w nowoczesne dania.
- Potrafi rozpoznać wszystkie gatunki ryb i owoców morza, doskonale dobiera składniki i przyprawy do różnych potraw.
- Zna zasady higieny przy obróbce ryb i owoców morza oraz potrafi je zastosować w praktyce, dbając o jakość i bezpieczeństwo surowców.
- Potrafi stworzyć estetyczne i dobrze zorganizowane podanie potraw z ryb i owoców morza.

Ocena bardzo dobra (5):

- Uczeń zna i potrafi zastosować techniki przygotowywania potraw półmiesnych, rybnych i owoców morza.
- Wybiera odpowiednie surowce i umiejętnie je przyrządza, dbając o estetykę i smak potraw.
- Potrafi odpowiednio dobierać dodatki i przyprawy do potraw rybnych i półmiesnych, zachowując zasady zdrowego odżywiania.
- Dbą o higienę i bezpieczeństwo przy obróbce ryb i owoców morza.

Ocena dobra (4):

- Uczeń ma dobrą wiedzę na temat technik przygotowywania potraw półmiesnych i rybnych, ale wymaga wsparcia przy niektórych aspektach.
- Potrafi przygotować typowe potrawy rybne i półmiesne, ale nie zawsze do końca dbając o detale estetyczne.
- Zna zasady higieny i bezpieczeństwa przy obróbce ryb, ale może mieć trudności z ich stosowaniem w praktyce.

Ocena dostateczna (3):

- Uczeń zna podstawowe zasady przygotowywania potraw rybnych i półmiesnych, ale ma trudności z wykonaniem bardziej zaawansowanych technik kulinarnych.
- Wymaga wsparcia w doborze odpowiednich składników i technik obróbki.
- Potrafi przygotować podstawowe potrawy rybne, ale nie zawsze zachowuje właściwe zasady higieny.

Ocena dopuszczająca (2):

Uczeń potrafi:

- Zidentyfikować podstawowe rodzaje potraw półmiesnych, ryb i owoców morza:
- Uczeń zna kilka typowych potraw półmiesnych (np. potrawy z jajek, serów, kasz, warzyw) oraz ryb i owoców morza, takich jak filet z ryby, ryba pieczona, krewetki, małże, sałatki rybne.
- Przygotować proste potrawy półmiesne, rybne i owoców morza:
- Przygotować podstawowe potrawy półmiesne, rybne lub z owoców morza, takie jak smażenie ryb, przygotowywanie prostych sałatek z ryb, gotowanie ryb, ale może wymagać pomocy przy bardziej zaawansowanych technikach przygotowania.
- Dbać o odpowiednią higienę podczas pracy z rybami i owocami morza:
- Uczeń przestrzega podstawowych zasad higieny i bezpieczeństwa podczas przygotowywania ryb i owoców morza
- Podstawowe rozpoznawanie surowców do potraw półmiesnych, rybnych i z owoców morza:
- Podstawowe techniki podawania i dekorowania potraw rybnych i owoców morza:

- Uczeń potrafi podać potrawy rybne i z owoców morza w prosty sposób, ale może wymagać pomocy przy bardziej zaawansowanej dekoracji lub serwowaniu dań w sposób estetyczny.

Ocena niedostateczna (1):

- Uczeń nie zna podstawowych zasad przygotowywania potraw rybnych i półmiesznych, ma trudności z doбором surowców i przypraw.
- Wymaga znacznego wsparcia w zakresie przygotowywania i podawania potraw z ryb i owoców morza.
- Ma trudności z przestrzeganiem zasad higieny przy obróbce surowców rybnych i owoców morza.

Dział II Zakąski zimne i gorące

Ocena celująca (6):

- Uczeń doskonale zna i potrafi zastosować różnorodne techniki przygotowywania zakąsek zimnych i gorących.
- Potrafi kreatywnie komponować zakąski, wykorzystując szeroki wachlarz surowców i dodatków oraz dekorować je w sposób estetyczny i funkcjonalny.
- Doskonale przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa, a także doskonale rozumie zasady diety i zdrowego żywienia.

Ocena bardzo dobra (5):

- Uczeń potrafi przygotować zakąski zimne i gorące zgodnie z obowiązującymi przepisami, dbając o ich smak, estetykę i higienę.
- Umiejętnie dobiera surowce do zakąsek i potrafi je właściwie przechowywać.
- Dbą o estetykę podania potraw i zna zasady dekorowania zakąsek.

Ocena dobra (4):

- Uczeń zna podstawowe techniki przygotowywania zakąsek zimnych i gorących, jednak wymaga wsparcia w zakresie bardziej zaawansowanych dań.
- Potrafi przygotować podstawowe zakąski, ale czasem nie zwraca wystarczającej uwagi na estetykę podania.
- Potrafi dbać o higienę podczas przygotowywania zakąsek, ale może mieć trudności w przestrzeganiu zasad przechowywania.

Ocena dostateczna (3):

- Uczeń zna podstawowe zasady przygotowywania zakąsek, ale ma trudności z doбором odpowiednich surowców oraz techniką obróbki.
- Wymaga wsparcia w doborze dekoracji i składników do zakąsek.
- Może mieć trudności z przestrzeganiem zasad higieny oraz przechowywaniem surowców.

Ocena dopuszczająca (2):

Uczeń potrafi:

- Zidentyfikować podstawowe rodzaje zakąsek zimnych i gorących:
- Uczeń zna podstawowe rodzaje zakąsek zimnych (np. sałatki, tatar, pasztet, śledzie) oraz gorących (np. krokiety, naleśniki, zapiekanki, mini dania mięsne).
- Przygotować proste zakąski zimne i gorące
- Uczeń potrafi przygotować proste zakąski zimne i gorące, takie jak klasyczna sałatka jarzynowa, tatar z wołowiny, krokiety, zapiekanki, ale wymaga pomocy w doborze składników i technice ich przygotowania.
- Zastosować podstawowe techniki obróbki zakąsek
- Dbać o higienę podczas przygotowywania zakąsek:

- Uczeń przestrzega podstawowych zasad higieny podczas przygotowywania zakąsek, ale może wymagać przypomnienia o zasadach przechowywania produktów w odpowiednich warunkach (np. przechowywanie zakąsek zimnych w lodówce).
- Rozpoznać odpowiednie surowce do zakąsek zimnych i gorących:

Ocena niedostateczna (1):

- Uczeń nie zna podstawowych zasad przygotowywania zakąsek zimnych i gorących, ma trudności z przestrzeganiem zasad higieny.
- Wymaga znacznego wsparcia przy przygotowywaniu zakąsek oraz nie potrafi dbać o estetykę podania.

Dział III Kuchnia staropolska i regionalna

Ocena celująca (6):

- Uczeń doskonale zna tradycje kulinarne kuchni staropolskiej i regionalnej, potrafi przygotować i serwować potrawy z tych kuchni zgodnie z oryginalnymi recepturami, dbając o szczegóły techniczne i estetyczne.
- Potrafi kreatywnie łączyć elementy kuchni staropolskiej i regionalnej, tworząc nowe, unikalne dania, jednocześnie zachowując ich tradycyjny charakter.

Ocena bardzo dobra (5):

- Uczeń potrafi przygotować potrawy kuchni staropolskiej i regionalnej zgodnie z tradycyjnymi recepturami, zna techniki ich przygotowywania i estetycznego podania.
- Wykazuje się dużą dbałością o dobór surowców oraz przestrzeganie zasad tradycyjnych w przygotowywaniu potraw.

Ocena dobra (4):

- Uczeń zna podstawowe zasady przygotowywania potraw kuchni staropolskiej i regionalnej, potrafi przygotować proste dania, ale potrzebuje wsparcia w bardziej zaawansowanych technikach.
- Dbą o smak i estetykę, ale czasem wymaga pomocy przy dekorowaniu i serwowaniu potraw.

Ocena dostateczna (3):

- Uczeń zna podstawowe potrawy i techniki kuchni staropolskiej i regionalnej, ale ma trudności z pełnym zastosowaniem tradycyjnych metod przygotowywania i podawania potraw.
- Wymaga wsparcia w doborze surowców i dekoracji, a także przy przestrzeganiu zasad higieny.

Ocena dopuszczająca (2):

Uczeń potrafi:

- Wymienić podstawowe potrawy staropolskie oraz regionalne
- Przygotować proste dania staropolskie lub regionalne
- Rozpoznać charakterystyczne składniki i przyprawy w kuchni staropolskiej i regionalnej
- Zaplanować proste menu staropolskie lub regionalne.
- Zastosować podstawowe techniki kulinarne
- Przestrzegać podstawowych zasad higieny

Ocena niedostateczna (1):

- Uczeń ma trudności z przygotowywaniem potraw kuchni staropolskiej i regionalnej, nie zna podstawowych zasad i technik gotowania.
- Wymaga dużego wsparcia przy przygotowywaniu i podawaniu tradycyjnych potraw, nie przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa w kuchni.

Dział IV Kuchnia innych narodów

Ocena celująca (6):

- Uczeń doskonale zna kuchnie różnych narodów, potrafi przygotować typowe potrawy międzynarodowe zgodnie z tradycją, wykorzystywać odpowiednie techniki kulinarne, dbać o estetykę i prezentację potraw oraz odpowiednio dobierać surowce i przyprawy.
- Kreatywnie łączy elementy różnych kuchni, tworząc nowoczesne dania międzynarodowe, jednocześnie zachowując tradycyjny charakter.

Ocena bardzo dobra (5):

- Uczeń potrafi przygotować i serwować typowe potrawy kuchni międzynarodowej, zna zasady techniczne, przestrzega receptur oraz dba o estetykę potraw.
- Wykazuje się dużą znajomością zasad dotyczących technik gotowania, podawania oraz etykiety kulinarnej w różnych krajach.

Ocena dobra (4)

- Uczeń zna podstawowe potrawy kuchni międzynarodowej, potrafi je przygotować, ale może wymagać pomocy przy bardziej skomplikowanych technikach lub prezentacji potraw.
- Potrafi dostosować potrawy do zasad etykiety kulinarnej, ale czasami wymaga wsparcia przy komponowaniu menu międzynarodowego.

Ocena dostateczna (3):

- Uczeń ma podstawową wiedzę na temat kuchni innych narodów, ale ma trudności z pełnym przygotowaniem potraw zgodnie z tradycją.
- Wymaga wsparcia przy wyborze surowców, technikach gotowania i prezentacji potraw.

Ocena dopuszczająca (2):

- Uczeń nie opanował podstawowych zasad przygotowywania potraw z kuchni międzynarodowej. Potrafi przygotować jedynie najprostsze potrawy, ale wymaga dużej pomocy przy realizacji receptur i przestrzeganiu zasad gotowania.
- Ma trudności z właściwym doбором surowców, przypraw, oraz z przestrzeganiem zasad higieny i bezpieczeństwa w kuchni.

Ocena niedostateczna (1):

- Uczeń ma trudności z przygotowaniem potraw kuchni międzynarodowej, nie zna podstawowych zasad dotyczących technik kulinarnych, przypraw i surowców.
- Wymaga dużego wsparcia i nie przestrzega zasad higieny, bezpieczeństwa oraz etykiety kulinarnej.