

Wymagania edukacyjne – HGT.01.3 Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów

Przedmiot: HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - zajęcia praktyczne

Efekt kształcenia	Niedostateczna	Dopuszczająca	Dostateczna	Dobra	Bardzo dobra	Celująca
1) Określa warunki przechowywania produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów	Nie potrafi wymienić czynników przechowywania a produktów spożywczych.	Wymienia niektóre czynniki przechowywania , lecz nie potrafi ich zastosować.	Wymienia główne czynniki i potrafi wskazać przykłady przechowywania produktów.	Poprawnie określa warunki przechowywania dla różnych grup produktów.	Samodzielnie i prawidłowo przechowuje produkty, wskazuje skutki niewłaściwego przechowywania .	Bardzo szczegółowo charakteryzuje warunki przechowywania i stosuje je w praktyce z wykorzystaniem zasad nowoczesnych systemów HACCP.
2) Dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzania potraw i napojów	Nie rozróżnia jakości produktów.	Rozróżnia podstawowe produkty, ale popełnia liczne błędy w doborze.	Dobiera odpowiednie produkty do prostych potraw.	Prawidłowo dobiera produkty do większości potraw i ocenia ich jakość.	Bardzo dobrze ocenia jakość produktów i prawidłowo je dobiera do potraw.	Wykazuje się ponadprogramową wiedzą w ocenie jakości produktów, dobiera je kreatywnie zgodnie z najnowszymi trendami gastronomii.
3) Charakteryzuje potrawy i napoje po recepturach	Nie rozpoznaje potraw i napojów ani wizualnie, ani po recepturach.	Rozpoznaje wybrane, najbardziej charakterystyczne potrawy i	Samodzielnie rozpoznaje podstawowe potrawy i napoje na podstawie	Poprawnie rozpoznaje większość potraw i napojów	Samodzielnie i bezbłędnie rozpoznaje szeroki zakres potraw i	Rozpoznaje wszystkie potrawy i napoje, podaje dodatkowe

	Nie potrafi obliczyć porcji potrawy lub napoju.	napoje, ale z pomocą nauczyciela. Oblicza porcję jedynie w prostych przykładach, wymaga pomocy.	receptur. Poprawnie oblicza wielkość porcji w podstawowych sytuacjach.	zarówno wizualnie, jak i na podstawie receptur. Samodzielnie i poprawnie oblicza wielkość porcji w większości przypadków.	napojów, wskazuje ich cechy charakterystyczne. Bez błędów oblicza porcje różnych potraw i napojów, stosując normatywy surowcowe.	informacje (pochodzenie, warianty regionalne, sposób podania). Sprawnie oblicza porcje, dokonuje przeliczeń dla większej liczby porcji i proponuje racjonalne modyfikacje.
4) Organizuje stanowisko pracy (mise en place) do sporządzania potraw	Nie potrafi zorganizować stanowiska pracy.	Organizuje stanowisko w ograniczonym zakresie, wymaga pomocy.	Organizuje stanowisko w podstawowym zakresie.	Samodzielnie i prawidłowo organizuje stanowisko pracy.	Bardzo dobrze organizuje stanowisko pracy, zachowując zasady ergonomii i higieny.	Perfekcyjnie organizuje stanowisko pracy, proponuje usprawnienia i dba o estetykę.
5) Przygotowuje potrawy zgodnie z recepturami i zamówieniem	Nie potrafi przygotować potrawy zgodnie z recepturą.	Przygotowuje potrawę w ograniczonym zakresie, z błędami.	Przygotowuje proste potrawy zgodnie z recepturą.	Samodzielnie i poprawnie przygotowuje potrawy zgodnie z zamówieniem.	Bardzo dobrze przygotowuje różnorodne potrawy zgodnie z recepturami.	Tworzy potrawy na poziomie ponadprogramowym, uwzględniając estetykę, nowoczesne trendy i sztukę kelnerską.
6) Wykonuje czynności związane z ekspedycją dań	Nie rozróżnia rodzajów posiłków, nie potrafi ekspediować dań.	Rozróżnia podstawowe rodzaje posiłków, ma trudności w ekspedycji.	Poprawnie wykonuje podstawowe czynności związane z ekspedycją.	Samodzielnie ekspediuje potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.	Bardzo dobrze wykonuje czynności ekspedycyjne, ocenia jakość potraw przed	Perfekcyjnie ekspediuje potrawy i napoje, dba o ich prezentację i zgodność z

					wydaniem.	najwyższymi standardami gastronomicznymi.
7) Przestrzega procedur dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności	Nie zna procedur zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa żywności.	Zna podstawowe zasady, ale nie stosuje ich w praktyce.	Stosuje wybrane procedury w ograniczonym zakresie.	Prawidłowo stosuje procedury jakości i bezpieczeństwa.	Bardzo dobrze przestrzega procedur, stosuje HACCP i zasady gospodarki odpadami.	Wzorowo przestrzega i wdraża procedury jakości i bezpieczeństwa, proponuje własne rozwiązania i usprawnienia.