

Zestawy efektów uczenia się

1) Przygotowywanie i serwowanie typowych potraw

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Przestrzega zasad BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym

Kryteria weryfikacji:

- a. przygotowuje potrawy, korzystając z odzieży ochronnej i zabezpieczeń właściwych do stosowanych technik i wykorzystywanych produktów
- b. omawia przykładowy układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego
- c. korzysta z urządzeń chłodniczych i urządzeń do mycia naczyń zgodnie z przeznaczeniem oraz instrukcją ich użytkowania

2. Planuje proces produkcyjny potraw

Kryteria weryfikacji:

- a. charakteryzuje zasady magazynowania dla produktu podanego przez komisję
- b. charakteryzuje zasady obróbki wstępnej brudnej dla produktu podanego przez komisję
- c. charakteryzuje zasady obróbki wstępnej czystej dla produktu podanego przez komisję
- d. charakteryzuje zasady obróbki cieplnej dla produktu podanego przez komisję
- e. sporządza plan procesu produkcyjnego przygotowywanej potrawy

3. Sporządza potrawy z jaj oraz wykorzystuje właściwości jaj

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia sposoby oceny świeżości jaj
- b. wymienia typowe potrawy z jaj
- c. omawia właściwości jaj w przygotowaniu innych potraw
- d. przygotowuje potrawę z zastosowaniem jaj zgodnie z podaną recepturą
- e. dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy
- f. komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu
- g. ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady

4. Sporządza potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia tusze zwierząt rzeźnych
- b. wymienia tuszki drobiowe
- c. wymienia ryby stosowane do sporządzania potraw
- d. wymienia rodzaje owoców morza
- e. wymienia potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza
- f. omawia metody obróbki cieplnej mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza
- g. przygotowuje potrawę z wykorzystaniem mięsa zwierząt rzeźnych lub drobiu lub ryb lub owoców morza zgodnie z podaną recepturą
- h. dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy
- i. komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu
- j. ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady

5. Sporządza potrawy z mleka i jego przetworów

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia zastosowanie mleka i przetworów mlecznych w produkcji potraw
- b. wymienia potrawy z mleka i przetworów mlecznych
- c. przygotowuje potrawę z zastosowaniem mleka i przetworów mlecznych zgodnie z podaną recepturą
- d. dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy
- e. komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu
- f. ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady

6. Sporządza potrawy z owoców

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia potrawy z owoców
- b. omawia obróbkę wstępną owoców
- c. przygotowuje potrawę z zastosowaniem owoców zgodnie z podaną recepturą
- d. dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy
- e. komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu

f. ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady

7. Sporządza potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów

Kryteria weryfikacji:

a. wymienia grupy warzyw i przyporządkowuje do nich właściwe warzywa

b. wymienia grzyby wykorzystywane w produkcji potraw

c. rozróżnia urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, ziemniaków i grzybów

d. wymienia przykładowe potrawy z warzyw, ziemniaków i grzybów

e. przygotowuje danie z zastosowaniem warzyw lub ziemniaków lub grzybów zgodnie z podaną recepturą

f. dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy

g. komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu

h. ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady

8. Sporządza potrawy z zastosowaniem kasz

Kryteria weryfikacji:

a. wymienia potrawy przygotowywane z wykorzystaniem kasz

b. omawia sposoby przeprowadzenia obróbki cieplnej kasz

c. przygotowuje potrawę z zastosowaniem kaszy zgodnie z podaną recepturą

d. dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy

e. komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu

f. ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady

9. Sporządza potrawy z zastosowaniem mąki

Kryteria weryfikacji:

a. charakteryzuje sposoby zagęszczanie potraw mąką (np. zawiesina, zasmażka, podprawa)

b. wymienia potrawy przygotowywane z wykorzystaniem mąki (np. makarony, kluski, ciasta ziemniaczane)

c. przygotowuje potrawę z zastosowaniem mąki zgodnie z podaną recepturą

d. dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy

e. komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu

f. ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady

10. Sporządza zupy i sosy

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia rodzaje wywarów
- b. omawia zasady przyrządzania sosów
- c. przygotowuje zupę lub sos zgodnie z podaną recepturą
- d. dobiera zastawę stołową do rodzaju serwowanej potrawy
- e. komponuje danie zgodnie ze współczesnymi zasadami serwowania potraw w odpowiednio dobranym naczyniu
- f. ocenia organoleptycznie jakość produktu finalnego i omawia jego ewentualne wady

11. Stosuje receptury gastronomiczne oraz dobiera surowce

Kryteria weryfikacji:

- a. odczytuje zasady sporządzania potrawy z receptury
- b. na podstawie receptury dobiera surowce do przyrządzania potraw
- c. oblicza i odmierza ilości składników w stosunku do receptury i zamówienia

2) Stosowanie wiedzy kulinarnej i nowoczesnych trendów rynkowych w sporządzaniu i serwowaniu potraw

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

1. Charakteryzuje produkty wywołujące reakcję alergiczną lub dolegliwości zdrowotne

Kryteria weryfikacji:

- a. wymienia alergeny występujące w produktach żywnościowych wskazane w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r
- b. wymienia produkty zawierające laktozę, gluten i wskazuje potencjalne zamienniki produktów
- c. odczytuje alergeny mogące wystąpić w produktach spożywczych na podstawie etykiet
- d. omawia zasady przygotowania posiłków z całkowitym wyeliminowaniem alergenu
- e. podaje przykłady możliwych reakcji alergicznych wskutek spożycia substancji lub produktów wywołujących alergię
- f. wymienia produkty ciężkostrawne

2. Charakteryzuje sposoby sporządzania potraw zgodnych z filozofią "slow food"

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia zasady sporządzania potraw zgodnych z filozofią "slow food"
- b. wymienia tradycyjne produkty regionalne charakterystyczne dla wybranego przez siebie regionu

3. Charakteryzuje typy diet

Kryteria weryfikacji:

- a. podaje przykłady diet
- b. omawia diety: wegańską, wegetariańską, bezglutenową, bezlaktozową

4. Sporządza potrawy, stosując nowoczesne techniki kulinarne

Kryteria weryfikacji:

- a. omawia zasady przygotowania poszczególnych grup produktów sprzyjające zachowaniu ich prozdrowotnych właściwości
- b. omawia zasady sporządzania i podawania potraw zgodnie z koncepcją fine-dining
- c. omawia techniki: konfitowanie, żelifikację, sferyfikację, emulsyfikację oraz pieczenie w niskiej temperaturze
- d. omawia sposób obsługi urządzeń wykorzystywanych w technice sous vide
- e. omawia zasady stosowania techniki sous vide dla poszczególnych grup produktów
- f. omawia zasady gotowania na parze dla poszczególnych grup produktów oraz zasady ich łączenia
- g. demonstruje technikę gotowania sous vide lub technikę gotowania na parze
- h. demonstruje jedną z technik: konfitowanie, żelifikację, sferyfikację, emulsyfikację, pieczenie w niskiej temperaturze