

Michał Denesiuk

**Przygotowywanie i wydawanie zup oraz sosów
512[02].Z2.03**

Poradnik dla nauczyciela

**Wydawca
Fundacja „Wspieranie i Promocja Przedsiębiorczości na Warmii
i Mazurach”
Olsztyn 2010**

Recenzenci:

mgr Edyta Kozieł

mgr Barbara Zielonka

Opracowanie redakcyjne:

mgr inż. Michał Denesiuk

Konsultacja:

dr inż. Janusz Figurski

Poradnik stanowi obudowę dydaktyczną programu jednostki modułowej 512[02].Z2.03 „Przygotowywanie i wydawanie zup oraz sosów” zawartego w modułowym programie nauczania dla zawodu kucharz.

Wydawca

Fundacja „Wspieranie i Promocja Przedsiębiorczości na Warmii i Mazurach”

Olsztyn 2010

SPIS TREŚCI

1. Wprowadzenie	3
2. Wymagania wstępne	5
3. Cele kształcenia	6
4. Przykładowe scenariusze zajęć	7
5. Ćwiczenia	13
5.1. Podział i charakterystyka zup. Zastosowanie w żywieniu	13
5.1.1. Ćwiczenia	13
5.2. Przygotowanie i zastosowanie wywarów. Przygotowanie i wydawanie zup czystych oraz chłodników	16
5.2.1. Ćwiczenia	16
5.3. Przygotowanie i wydawanie zup podprawianych i zup kremów	22
5.3.1. Ćwiczenia	22
5.4. Przygotowanie i wydawanie sosów gorących	26
5.4.1. Ćwiczenia	26
5.5. Przygotowanie i wydawanie sosów zimnych	30
5.5.1. Ćwiczenia	30
6. Ewaluacja osiągnięć ucznia	35
7. Literatura	48

1. WPROWADZENIE

Przekazujemy Państwu Poradnik dla nauczyciela, który będzie pomocny w prowadzeniu zajęć dydaktycznych w szkole kształcącej w zawodzie kucharz.

W poradniku zamieszczono:

- wymagania wstępne, wykaz umiejętności, jakie uczeń powinien mieć już ukształtowane, aby bez problemów mógł korzystać z poradnika,
- cele kształcenia, wykaz umiejętności, jakie uczeń ukształtuje podczas realizacji jednostki modułowej,
- przykładowe scenariusze zajęć,
- przykładowe ćwiczenia ze wskazówkami do realizacji, zalecanymi metodami nauczania-uczenia się oraz środkami dydaktycznymi,
- ewaluację osiągnięć ucznia, przykładowe narzędzia pomiaru dydaktycznego,
- wykaz literatury, z jakiej uczniowie mogą korzystać podczas nauki.

Wskazane jest, aby zajęcia dydaktyczne były prowadzone różnymi metodami ze szczególnym uwzględnieniem aktywizujących metod nauczania. Metody polecane do stosowania podczas kształcenia modułowego to:

- pokaz z objaśnieniem,
- ćwiczeń praktycznych,
- tekstu przewodniego,
- pogadanki lub dyskusji dydaktycznej.

Formy organizacyjne pracy uczniów mogą być zróżnicowane, począwszy od samodzielnej pracy uczniów do pracy zespołowej.

W celu przeprowadzenia sprawdzianu wiadomości i umiejętności ucznia, nauczyciel może posłużyć się zamieszczonymi w rozdziale 6 dwoma zestawami zadań testowych.

W tym rozdziale podano również:

- plan testu w formie tabelarycznej,
- punktacje zadań,
- propozycje norm wymagań,
- instrukcję dla nauczyciela,
- instrukcję dla ucznia,
- kartę odpowiedzi,
- zestaw zadań testowych.

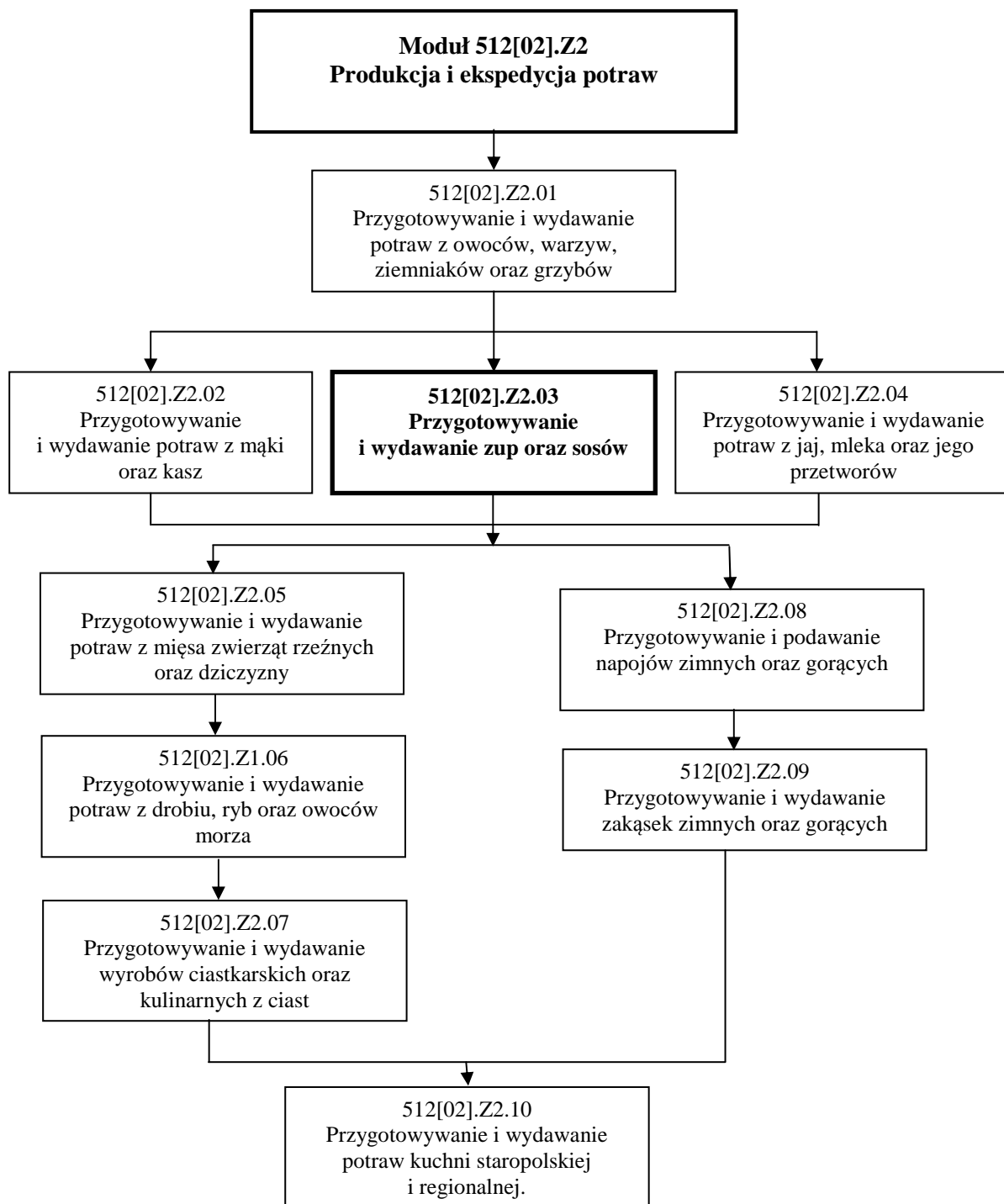
Bezpieczeństwo i higiena pracy

W czasie zajęć w pracowni należy bezwzględnie zwrócić uwagę na przestrzeganie:

- regulaminu pracowni,
- przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy,
- instrukcji przeciwpożarowej,
- ochrony środowiska,

które wynikają z rodzaju wykonywanych prac. Z przepisami tymi należy zapoznawać uczniów od początku trwania nauki i należy je bezwzględnie stosować.

Jako pomoc w realizacji jednostki modułowej dla uczniów przeznaczony jest Poradnik dla ucznia. Nauczyciel powinien ukierunkować uczniów na właściwe korzystanie z poradnika do nich adresowanego.



Schemat układu jednostek modułowych

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Przystępując do realizacji programu jednostki modułowej uczeń powinien umieć:

- korzystać z różnych źródeł informacji,
- posługiwać się pojęciami z zakresu gastronomii,
- posługiwać się recepturami gastronomicznymi,
- organizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz wymaganiami ergonomii,
- rozróżniać produkty spożywcze w zależności od ich pochodzenia, wartości odżywczej i metod przechowywania,
- przeprowadzać obróbkę wstępną różnych surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego,
- dokonywać podstawowej oceny towaroznawczej produktu,
- planować dodatki uzupełniające wartość odżywczą,
- rozróżniać sprzęt gastronomiczny i znać jego przeznaczenie,
- stosować różne metody obróbki termicznej produktów spożywczych,
- dobierać i stosować maszyny i urządzenia do produkcji,
- korzystać bezpiecznie ze sprzętu gastronomicznego,
- sporządzać potrawy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska stosowanymi w gastronomii.

3. CELE KSZTAŁCENIA

W wyniku realizacji ćwiczeń podanych w poradniku uczeń powinien umieć:

- dokonać klasyfikacji wywarów, zup i sosów,
- określić zastosowanie zup i sosów w żywieniu,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- określić warunki i zastosować zasady przechowywania zup i sosów,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji zup i sosów,
- dokonać oceny jakości surowców stosowanych w procesie sporządzania zup i sosów,
- dobrać maszyny i urządzenia do wielkości produkcji,
- obsłużyć i dokonać konserwacji maszyn oraz urządzeń stosowanych w procesie sporządzania zup i sosów,
- posłużyć się sprzętem kuchennym,
- sporządzić podstawowe wywary,
- sporządzić i podać zupy gorące,
- sporządzić i podać zupy zimne,
- zastosować metody zagęszczania zup i sosów,
- dobrać i sporządzić dodatki do zup czystych i zagęszczanych,
- sporządzić i podać sosy gorące,
- sporządzić i podać sosy zimne,
- sporządzić zupy i sosy charakterystyczne dla kuchni innych narodów,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych zup i sosów,
- dobrać naczynia i technikę podania zup oraz sosów,
- zagospodarować odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas sporządzania i podawania zup i sosów,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

4. PRZYKŁADOWE SCENARIUSZE ZAJĘĆ

Scenariusz zajęć 1

Osoba prowadząca
Modułowy program nauczania:	Kucharz 512[02]
Moduł:	Produkcja i ekspedycja potraw. 512[02].Z2
Jednostka modułowa:	Przygotowywanie i wydawanie zup oraz sosów. 512[02].Z2.03

Temat: Sporządzanie zup zagęszczanych własnym składnikiem skrobiowym.

Cel ogólny: kształtowanie umiejętności sporządzania i podawania zup zagęszczanych własnym składnikiem skrobiowym.

Po zakończeniu zajęć edukacyjnych uczeń powinien umieć:

- wskazać technologię sporządzania zupy zagęszczanej własnym składnikiem skrobiowym,
- dokonać obróbki wstępnej i termicznej surowców przeznaczonych na zupę,
- sporządzić wywar,
- sporządzić zupę zagęszczaną własnym składnikiem skrobiowym,
- dobrać naczynia do podania zupy,
- dobrać sposób serwowania zupy,
- ocenić cechy organoleptyczne sporządzonej zupy,
- określić przeznaczenie wykonanej potrawy.

W czasie zajęć kształtowane będą następujące umiejętności ponadzawodowe:

- organizowanie i planowanie pracy w zespole i oceny pracy własnej i zespołu.

Metody nauczania-uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Formy organizacyjne pracy uczniów:

- uczniowie pracują w zespołach dwuosobowych.

Czas: 240 minut.

Uczestnicy:

- uczniowie kształcący się w zawodzie kucharz.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- receptura,
- surowce do sporządzenia zupy zagęszczanej własnym składnikiem skrobiowym,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania zupy,
- zastawa stołowa do podawania zupy, talerz głęboki, talerz płaski obiadowy, łyżka stołowa duża.

Zadanie dla ucznia:

Sporządź zupę zagęszczaną własnym składnikiem skrobiowym krupnik i grochówkę według receptury podanej przez nauczyciela.

Wykorzystaj dostępne w pracowni urządzenia i sprzęt.

Surowce odważ i odmierz zgodnie z podanym normatywem surowcowym.

Wykonaj zadanie zgodnie z przepisami bhp.

Dokonaj oceny organoleptycznej sporządzonych potraw.

Podaj zupę we właściwych naczyniach, pamiętaj o właściwej wielkości porcji, temperaturze i sposobie podania.

Przebieg zajęć:

Faza wstępna

1. Określenie tematu zajęć.
2. Wyjaśnienie uczniom tematu i szczegółowych celów kształcenia.
3. Zapoznanie uczniów z recepturą i sposobem wykonania potraw.
4. Podział uczniów na dwuosobowe zespoły.

Faza właściwa

Praca metodą tekstu przewodniego, pokaz z objaśnieniem i ćwiczenie praktyczne.

Faza I – Informacje

Pytania prowadzące:

1. Jaka jest kolejność czynności podczas sporządzania zup?
2. Jakie surowce stosuje się do zagęszczania zup?
3. Na czym polega proces zagęszczanie zupy?
4. W jakich zupach stosujemy zagęszczanie własnym składnikiem skrobiowym?
5. Jak podaje zupy podprawiane?
6. Jakie dodatki stosuje się do zup zagęszczanych?

Faza II – Planowanie

Uczniowie określają:

1. Ile należy zużyć surowców do zaplanowanej produkcji zup?
2. W jakiej kolejności należy wykonać poszczególne etapy sporządzania zup?
3. Jaki jest czas gotowania wywaru i zupy?
4. Jaki sprzęt trzeba wykorzystać do sporządzenia zup?

Faza III – Ustalenie

1. Uczniowie pracując w zespołach dwuosobowych na podstawie receptur odważają surowce potrzebne do wykonania zup.
2. Uczniowie na podstawie receptur ustalają sposób wykonania potraw.
3. Uczniowie określają kolejność wykonywanych czynności.
4. Uczniowie ustalają czas gotowania wywaru i zupy.
5. Uczniowie decydują o sposobie podania zup.
6. Uczniowie konsultują z nauczycielem poprawność ustaleń.
7. Nauczyciel koryguje ewentualne błędy w ustaleniach i omawia sposób wykonania zupy.

Faza IV – Wykonanie

1. Nauczyciel pokazuje i objaśnia etapy sporządzania zupy.

2. Uczniowie korzystając z objaśnień i pokazu nauczyciela wykonują poszczególne zupy zgodnie z recepturami.
3. Uczniowie po wykonaniu zupy przygotowują ją do ekspedycji zgodnie z ustaleniami.
4. Uczniowie porządkują stanowisko pracy.

Faza V – Sprawdzanie

1. Uczniowie przedstawiają i charakteryzują rodzaje obróbek, jakim poddali surowce i półprodukty.
2. Uczniowie w grupach dokonują oceny organoleptycznej wykonanych potraw.
3. Nauczyciel sprawdza właściwość wykonania zup pod względem cech organoleptycznych i sposobu serwowania.

Faza VI – Analiza końcowa

Uczniowie wraz z nauczycielem wskazują, które etapy rozwiązania zadania sprawiły im największą trudność. Nauczyciel powinien podsumować całe zadanie, wskazać, jakie umiejętności były ćwiczone, jakie wystąpiły trudności i błędy i jak ich uniknąć w przyszłości.

Zakończenie zajęć

Uczniowie spożywają przygotowane zupy. Porządkują stanowiska pracy.

Praca domowa

Sporządź schemat blokowy wykonania zupy fasolowej z suchej fasoli.

Sposób uzyskania informacji zwrotnej od ucznia po zakończonych zajęciach:

Wypowiedzi uczniów na temat realizacji zadania i stopnia jego trudności będące źródłem informacji dla nauczyciela o ich zaangażowaniu i wkładzie pracy w realizację zagadnienia.

Scenariusz zajęć 2

Osoba prowadząca
Modułowy program nauczania:	Kucharz 512[02]
Moduł:	Produkcja i ekspedycja potraw. 512[02].Z2
Jednostka modułowa:	Przygotowywanie i wydawanie zup oraz sosów. 512[02].Z2.03

Temat: Sporządzanie sosów gorących emulsyjnych.

Cel ogólny: kształtowanie umiejętności sporządzania sosów gorących emulsyjnych i ich doboru do potraw.

Po zakończeniu zajęć edukacyjnych uczeń powinien umieć:

- wskazać technologię sporządzania sosu gorącego emulsyjnego,
- dokonać obróbki wstępnej i termicznej surowców przeznaczonych na sos,
- sporządzić sos emulsyjny,
- dobrać naczynia do podawania sosu,
- dobrać potrawę do jakiej można zastosować sos,
- ocenić cechy organoleptyczne sporządzonego sosu,

W czasie zajęć kształtowane będą następujące umiejętności ponadzawodowe:

- organizowanie i planowanie pracy w zespole i oceny pracy własnej i zespołu.

Metody nauczania-uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Formy organizacyjne pracy uczniów:

- uczniowie pracują w zespołach dwuosobowych.

Czas: 90 minut.

Uczestnicy:

- uczniowie kształcący się w zawodzie kucharz.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- komputer z podłączeniem do Internetu,
- receptura sosu,
- surowce do sporządzenia sosu,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania sosu,
- zastawa stołowa do podawania sosu: sosjerka.

Zadanie dla ucznia:

Sporządź sos gorący emulsyjny holenderski według receptury podanej przez nauczyciela i zaproponuj jego zastosowanie.

Wykorzystaj dostępne w pracowni urządzenia i sprzęt.
Surowce odważ i odmierz zgodnie z podanym normatywem surowcowym.
Wykonaj zadanie zgodnie z przepisami bhp.
Dokonaj oceny organoleptycznej sporządzonych potraw.
Podaj sos we właściwym naczyniu, pamiętaj o właściwej temperaturze i sposobie podania.
Dobierz potrawę do jakiej zastosujesz sos.

Przebieg zajęć:

Faza wstępna

1. Określenie tematu zajęć.
2. Wyjaśnienie uczniom tematu i szczegółowych celów kształcenia.
3. Zapoznanie uczniów z recepturą i sposobem wykonania potraw.
4. Podział uczniów na dwuosobowe zespoły.

Faza właściwa

Praca metodą tekstu przewodniego, pokaz z objaśnieniem i ćwiczenie praktyczne.

Faza I – Informacje

Pytania prowadzące:

1. Jakie są podstawowe składniki sosów gorących?
2. Jaki można sklasyfikować sosy gorące?
3. Jakie mamy podstawowe sosy emulsyjne?
4. Co wpływa na wartość odżywczą sosu?
5. Jakie są etapy sporządzania sosu gorącego?
6. Jakie są zasady sporządzania sosu?
7. Na czym polega redukcja sosów?
8. Jak sporządza się sosy emulsyjne?
9. Do jakich potraw stosuje się sosy emulsyjne?

Faza II – Planowanie

Uczniowie określają:

1. Ile należy zużyć surowców do zaplanowanej produkcji sosu?
2. W jakiej kolejności należy wykonać poszczególne etapy sporządzania sosu?
3. Jaki jest czas przygotowania sosu?
4. Jaki sprzęt trzeba wykorzystać do sporządzenia sosu?
5. Do jakich potraw stosuje się sosy emulsyjne?

Faza III – Ustalenie

1. Uczniowie pracując w zespołach dwuosobowych na podstawie receptur odważają surowce potrzebne do wykonania sosu.
2. Uczniowie na podstawie receptur ustalają sposób wykonania sosu.
3. Uczniowie określają kolejność wykonywanych czynności.
4. Uczniowie ustalają czas przygotowania sosu.
5. Uczniowie decydują o rodzaju potrawy, do której można zaproponować sos holenderski.
6. Uczniowie konsultują z nauczycielem poprawność ustaleń.
7. Nauczyciel koryguje ewentualne błędy w ustaleniach i omawia sposób wykonania sosu holenderskiego.

Faza IV – Wykonanie

1. Nauczyciel pokazuje i objaśnia etapy sporządzania sosu holenderskiego.
2. Uczniowie korzystając z objaśnień i pokazu nauczyciela wykonują sos holenderski zgodnie z recepturą.
3. Uczniowie po wykonaniu sosu przygotowują go do ekspedycji zgodnie z ustaleniami.
4. Podają przykład potrawy, do której można zaproponować sos holenderski.
5. Uczniowie porządkują stanowisko pracy.

Faza V – Sprawdzanie

1. Uczniowie przedstawiają i charakteryzują rodzaje obróbek, jakim poddali surowce i półprodukty.
2. Uczniowie w grupach dokonują oceny organoleptycznej wykonanych potraw.
3. Nauczyciel sprawdza właściwość wykonania sosu pod względem cech organoleptycznych i sposobu podania oraz doboru potrawy, do jakiej zaproponowano sos.

Faza VI – Analiza końcowa

Uczniowie wraz z nauczycielem wskazują, które etapy rozwiązania zadania sprawiły im największą trudność. Nauczyciel powinien podsumować całe zadanie, wskazać, jakie umiejętności były ćwiczone, jakie wystąpiły trudności i błędy i jak ich uniknąć w przyszłości.

Zakończenie zajęć

Porządkują stanowiska pracy.

Praca domowa

Sporządź schemat blokowy wykonania sosu maślanego i bearneńskiego.

Sposób uzyskania informacji zwrotnej od ucznia po zakończonych zajęciach:

Wypowiedzi uczniów na temat realizacji zadania i stopnia jego trudności będące źródłem informacji dla nauczyciela o ich zaangażowaniu i wkładzie pracy w realizację zagadnienia.

5. ĆWICZENIA

5.1. Podział i charakterystyka zup. Zastosowanie w żywieniu

5.1.1. Ćwiczenia

Ćwiczenie 1

Wyszukaj w literaturze i Internecie receptury 5 różnych zup, porównaj ich składy surowcowe, techniki wykonania i zagęszczania oraz dobierz sposoby podawania i narzędzia oraz sprzęt do ich sporządzenia.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób jego wykonania. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Należy udostępnić uczniom literaturę lub Internet, w których mogą wyszukiwać receptury zup. Efektem pracy powinno być zestawienie w tabeli 1.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) przeczytać materiał z poradnika dla ucznia,
- 2) wyszukiwać w literaturze i w Internecie receptury różnych zup,
- 3) przeanalizować wybrane receptury pod kątem różnic w składzie, technice wykonania i zagęszczania, doboru narzędzia oraz sprzętu niezbędnego do wykonania zupy (tabela 1),
- 4) porównać wybrane zupy ze schematami klasyfikacji zup,
- 5) zaprezentować na forum grupy wyniki pracy.

Tabela do ćwiczenia 1. Analiza receptur różnych zup, sposobów serwowania oraz doboru sprzętu i narzędzi do ich sporządzania

Nazwa zupy	Rodzaj wywaru	Składnik główny	Podprawa	Przyprawy	Naczynie do serwowania	Narzędzia i sprzęt do wykonania zupy

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia,
- książki kucharskie z recepturami sporządzania zup,
- schemat klasyfikacji zup i wywarów,
- materiały piśmiennicze,
- arkusze papieru formatu A1,
- komputer z oprogramowaniem, przyłączem internetowym i drukarką.

Ćwiczenie 2

Do wybranych w poprzednim ćwiczeniu zup napisz schematy blokowe ich sporządzania.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób jego wykonania. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w indywidualnie. Należy udostępnić uczniom literaturę lub Internet, w których mogą wyszukać receptury zup z podanym sposobem wykonania. Efektem pracy powinno być zestawienie wykonanie schematu blokowego sporządzania zup z ćwiczenia pierwszego.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) przeczytać materiał z poradnika dla ucznia,
- 2) przeanalizować wybrane receptury pod kątem sposobu wykonania,
- 3) sporządzić schematy blokowe sporządzania zup,
- 4) zaprezentować na forum grupy wyniki pracy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- instruktaż,
- praca z tekstem,
- sporządzenie notatki.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia,
- książki kucharskie z recepturami sporządzania zup,
- materiały piśmiennicze,
- arkusze papieru formatu A1,
- komputer z oprogramowaniem, przyłączem internetowym i drukarką.

Ćwiczenie 3

Oblicz zapotrzebowanie na surowce do sporządzenia 20 i 65 porcji zup według wybranych wcześniej receptur.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania. Proponuje się, aby uczniowie pracowali indywidualnie. Efektem pracy powinno być zestawienie w tabeli. Należy zwrócić uwagę, aby uczniowie wypisali wszystkie składniki wchodzące w skład poszczególnych zup i dokonali odpowiednich obliczeń

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) przeczytać materiał z poradnika dla ucznia,
- 2) przeanalizować wybrane receptury pod kątem składu surowcowego,
- 3) obliczyć zapotrzebowane na surowce do sporządzenia 20 i 65 porcji zup,
- 4) zaprezentować na forum grupy wyniki pracy.

Tabela do ćwiczenia 3. Obliczanie zapotrzebowania na składniki zupy

Nazwa zupy	Składnik według receptury	Ilość składnika na n porcji według receptury	Jednostka	Ilość składnika na 20 porcji	Ilość składnika na 65 porcji

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- instruktaż,
- praca z tekstem,
- sporządzenie notatki.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia,
- książki kucharskie z recepturami sporządzania zup,
- kalkulator,
- materiały piśmiennicze,
- arkusze papieru formatu A3,
- komputer z oprogramowaniem, przyłączem internetowym i drukarką.

5.2. Przygotowanie i zastosowanie wywarów. Przygotowanie i wydawanie zup czystych oraz chłodników

5.2.1. Ćwiczenia

Ćwiczenie 1

Sporządź zupę pomidorową czystą na wywarze z warzyw według receptury podanej przez nauczyciela.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania, a szczególnie zwrócić uwagę na zachowanie higieny i bezpieczeństwa w sporządzaniu zupy czystej. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Efektem pracy powinna być gotowa zupa pomidorowa czysta, podana w odpowiednim naczyniu i zaprezentowanie jej na forum klasy.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) przeczytać materiał z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) przygotować stanowisko pracy,
- 3) przygotować odpowiednie maszyny i urządzenia,
- 4) dokonać oceny jakości surowców przygotowanych do wykonania zupy,
- 5) odważyć surowce,
- 6) surowce zalać odmierzoną ilością wody i gotować wywar,
- 7) przygotować składnik główny i dodać do wywaru,
- 8) przyprawić zupę,
- 9) wyporcjować zupę,
- 10) zaprezentować gotową potrawę na forum grupy,
- 11) przeprowadzić ocenę organoleptyczną metodą punktową wykonanej potrawy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- receptura zupy,
- surowce zgodnie z recepturą,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania zupy,
- talerz głęboki lub bulionówka, talerz płaski obiadowy, łyżka stołowa.

Ćwiczenie 2

Sporządź zupę grzybową czystą na wywarze z grzybów według receptury podanej przez nauczyciela.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania, a szczególnie zwrócić uwagę na zachowanie higieny i bezpieczeństwa w sporządzaniu zupy czystej. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Efektem pracy powinna być gotowa zupa grzybowa czysta, podana w odpowiednim naczyniu i zaprezentowanie jej na forum klasy.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) przeczytać materiał z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) przygotować stanowisko pracy,
- 3) przygotować odpowiednie maszyny i urządzenia,
- 4) dokonać oceny jakości surowców i przygotowanych do wykonania zupy,
- 5) odważyć surowce,
- 6) surowce zalać odmierzoną ilością wody i gotować wywar,
- 7) przygotować składnik główny i dodać do wywaru,
- 8) przyprawić zupę,
- 9) wyporcjować zupę,
- 10) zaprezentować gotową potrawę na forum grupy,
- 11) przeprowadzić ocenę organoleptyczną metodą punktową wykonanej potrawy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- receptura zupy,
- surowce zgodnie z recepturą,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania zupy,
- talerz głęboki lub bulionówka, talerz płaski obiadowy, łyżka stołowa.

Ćwiczenie 3

Sporządź rosół na wywarze drobiowym z dodatkiem makaronu fabrycznego według receptury podanej przez nauczyciela.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania, a szczególnie zwrócić uwagę na zachowanie higieny i bezpieczeństwa w sporządzaniu zupy czystej. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Efektem pracy powinien być rosół drobiowy z dodatkiem makaronu fabrycznego, podany w odpowiednim naczyniu i zaprezentowanie go na forum klasy.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) przeczytać materiał z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) przygotować stanowisko pracy,
- 3) przygotować odpowiednie maszyny i urządzenia,
- 4) dokonać oceny jakości przygotowanych surowców jakości przygotowanych do wykonania zupy,
- 5) odważyć surowce,
- 6) surowce zalać odmierzoną ilością wody i gotować wywar,
- 7) przygotować składnik główny i dodać do wywaru,
- 8) ugotować makaron,
- 9) przyprawić zupę,
- 10) wyporcjować zupę,
- 11) zaprezentować gotową potrawę na forum grupy,
- 12) przeprowadzić ocenę organoleptyczną metodą punktową wykonanej potrawy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- receptura zupy,
- surowce zgodnie z recepturą,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania zupy,
- talerz głęboki lub bulionówka, talerz płaski obiadowy, łyżka stołowa.

Ćwiczenie 4

Sporządź bulion wołowy na wywarze mięsa i kości z dodatkiem makaronu fabrycznego według receptury podanej przez nauczyciela.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania, a szczególnie zwrócić uwagę na zachowanie higieny i bezpieczeństwa w sporządzaniu zupy czystej. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Efektem pracy powinien być bulion wołowy z dodatkiem makaronu fabrycznego, podany w odpowiednim naczyniu i zaprezentowanie go na forum klasy.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) przeczytać materiał z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) przygotować stanowisko pracy,
- 3) przygotować odpowiednie maszyny i urządzenia,
- 4) dokonać oceny jakości surowców przygotowanych do wykonania zupy,

- 5) odważyć surowce,
- 6) surowce zalać odmierzoną ilością wody i gotować wywar,
- 7) ugotować makaron,
- 8) przyprawić zupę,
- 9) wyporcjować zupę,
- 10) zaprezentować gotową potrawę na forum grupy,
- 11) przeprowadzić ocenę organoleptyczną metodą punktową wykonanej potrawy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- receptura zupy,
- surowce zgodnie z recepturą,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania zupy,
- talerz głęboki lub bulionówka, talerz płaski obiadowy, łyżka stołowa.

Ćwiczenie 5

Sporządź zupę owocową czystą z dodatkiem makaronu fabrycznego według receptury podanej przez nauczyciela.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania, a szczególnie zwrócić uwagę na zachowanie higieny i bezpieczeństwa w sporządzaniu zupy czystej. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Efektem pracy powinna być zupa owocowa czysta z dodatkiem makaronu fabrycznego, podana w odpowiednim naczyniu i zaprezentowanie jej na forum klasy.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) przeczytać materiał z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) przygotować stanowisko pracy,
- 3) przygotować odpowiednie maszyny i urządzenia,
- 4) dokonać oceny jakości surowców przygotowanych do wykonania zupy,
- 5) odważyć surowce,
- 6) surowce zalać odmierzoną ilością wody i gotować wywar,
- 7) przygotować składnik główny i dodać do wywaru,
- 8) ugotować makaron,
- 9) przyprawić zupę,
- 10) wyporcjować zupę,
- 11) zaprezentować gotową potrawę na forum grupy,
- 12) przeprowadzić ocenę organoleptyczną metodą punktową wykonanej potrawy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- receptura zupy,
- surowce zgodnie z recepturą,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania zupy,
- talerz głęboki lub bulionówka, talerz płaski obiadowy, łyżka stołowa.

Ćwiczenie 6

Sporządź chłodnik litewski wg wybranej z literatury receptury.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania, a szczególnie zwrócić uwagę na zachowanie higieny i bezpieczeństwa w sporządzaniu chłodników. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Efektem pracy powinien być chłodnik litewski, podany w odpowiednim naczyniu i zaprezentowanie go na forum klasy.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) przeczytać materiał z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) przygotować stanowisko pracy,
- 3) przygotować odpowiednie maszyny i urządzenia,
- 4) dokonać oceny jakości surowców przygotowanych do wykonania zupy,
- 5) odważyć surowce,
- 6) surowce rozdrobnić,
- 7) połączyć surowce z maślaną,
- 8) ugotować jaja,
- 9) przyprawić zupę,
- 10) wyporcjować zupę,
- 11) zaprezentować gotową potrawę na forum grupy,
- 12) przeprowadzić ocenę organoleptyczną metodą punktową wykonanej potrawy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,

- receptura zupy,
- surowce zgodnie z recepturą,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania zupy,
- miseczka lub bulionówka, talerz płaski obiadowy, łyżka stołowa.

Ćwiczenie 7

Sporządź chłodnik gazpacho według receptury podanej przez nauczyciela.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania, a szczególnie zwrócić uwagę na zachowanie higieny i bezpieczeństwa w sporządzaniu chłodników. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Efektem pracy powinien być chłodnik gazpacho, podany w odpowiednim naczyniu i zaprezentowanie go na forum klasy.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) przeczytać materiał z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) przygotować stanowisko pracy,
- 3) przygotować odpowiednie maszyny i urządzenia,
- 4) dokonać oceny jakości przygotowanych surowców jakości przygotowanych do wykonania zupy,
- 5) odważyć surowce,
- 6) przeprowadzić obróbkę wstępną surowców,
- 7) rozdrobnić surowce,
- 8) połączyć surowce,
- 9) przyprawić zupę,
- 10) wyporcjować zupę,
- 11) zaprezentować gotową potrawę na forum grupy,
- 12) przeprowadzić ocenę organoleptyczną metodą punktową wykonanej potrawy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- receptura zupy,
- surowce zgodnie z recepturą,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania zupy,
- miseczka głęboki lub bulionówka, talerz płaski obiadowy, łyżka stołowa.

5.3. Przygotowanie i wydawanie zup podprawianych i zup kremów

5.3.1. Ćwiczenia

Ćwiczenie 1

Sporządź zupę zagęszczaną własnym składnikiem skrobiowym krupnik i grochówkę według receptury podanej przez nauczyciela.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania ćwiczenia. Głównym celem ćwiczenia jest nabycie umiejętności sporządzania zup zagęszczanych własnym składnikiem skrobiowym. Szczególną uwagę należy zwrócić na zachowanie higieny produkcji i bezpieczeństwa pracy. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Gotowe zupy powinny być podane w odpowiednich naczyniach i zaprezentowane na forum klasy oraz ocenione organoleptycznie.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) zapoznać się z materiałem z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) przygotować stanowisko pracy,
- 3) przygotować sprzęt, maszyny i urządzenia potrzebny do przygotowania zupy,
- 4) dokonać oceny jakości przygotowanych surowców,
- 5) odważyć surowce,
- 6) sporządzić wywar mięsny ciemny,
- 7) przygotować składnik główny,
- 8) połączyć składnikiem głównym z wywarem,
- 9) wykończyć gotową zupę zgodnie z recepturą,
- 10) zaprezentować gotową zupę na forum grupy,
- 11) przeprowadzić ocenę organoleptyczną metodą punktową wykonanego wyrobu,
- 12) uporządkować stanowisko pracy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- receptura,
- surowce do sporządzenia zupy zagęszczanej własnym składnikiem skrobiowym,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania zupy,
- zastawa stołowa do podawania zupy, talerz głęboki, talerz płaski obiadowy, łyżka stołowa duża.

Ćwiczenie 2

Sporządź zupę ziemniaczaną zagęszczaną zasmażką według receptury podanej przez nauczyciela.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania ćwiczenia. Głównym celem ćwiczenia jest nabycie umiejętności sporządzania zasmażki i zup zagęszczanych zasmażką. Szczególną uwagę należy zwrócić na zachowanie higieny produkcji i bezpieczeństwa pracy. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Gotowa zupa powinna być podana w odpowiednim naczyniu i zaprezentowana na forum klasy oraz oceniona organoleptycznie.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) zapoznać się z materiałem z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) przygotować stanowisko pracy,
- 3) przygotować sprzęt, maszyny i urządzenia potrzebny do przygotowania zupy,
- 4) dokonać oceny jakości przygotowanych surowców,
- 5) odważyć surowce,
- 6) sporządzić wywar,
- 7) przygotować składnik główny,
- 8) połączyć składnikiem głównym z wywarem,
- 9) sporządzić zasmażkę,
- 10) zagęścić zupę zasmażką,
- 11) wykończyć gotową zupę zgodnie z recepturą,
- 12) zaprezentować gotową zupę na forum grupy,
- 13) przeprowadzić ocenę organoleptyczną metodą punktową wykonanego wyrobu,
- 14) uporządkować stanowisko pracy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- receptura,
- surowce do sporządzenia zupy zagęszczanej własnym składnikiem skrobiowym,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania zupy,
- zastawa stołowa do podawania zupy, talerz głęboki, talerz płaski obiadowy, łyżka stołowa duża.

Ćwiczenie 3

Sporządź zupę rybną zagęszczaną zawiesiną według receptury podanej przez nauczyciela.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania ćwiczenia. Głównym celem ćwiczenia jest nabycie umiejętności sporządzania zup zagęszczanych zawiesiną. Szczególną uwagę należy zwrócić na zachowanie higieny produkcji i bezpieczeństwa pracy. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Gotowa zupa powinna być podana w odpowiednim naczyniu i zaprezentowana na forum klasy oraz oceniona organoleptycznie.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) zapoznać się z materiałem z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) przygotować stanowisko pracy,
- 3) przygotować sprzęt, maszyny i urządzenia potrzebny do przygotowania zupy,
- 4) dokonać oceny jakości przygotowanych surowców,
- 5) odważyć surowce,
- 6) sporządzić wywar rybny,
- 7) przygotować składnik główny,
- 8) połączyć składnikiem głównym z wywarem,
- 9) sporządzić zawiesinę,
- 10) zagęścić zupę zawiesiną,
- 11) wykończyć gotową zupę zgodnie z recepturą,
- 12) zaprezentować gotową zupę na forum grupy,
- 13) przeprowadzić ocenę organoleptyczną metodą punktową wykonanego wyrobu,
- 14) uporządkować stanowisko pracy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- receptura,
- surowce do sporządzenia zupy zagęszczanej własnym składnikiem skrobiowym,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania zupy,
- zastawa stołowa do podawania zupy, talerz głęboki, talerz płaski obiadowy, łyżka stołowa duża.

Ćwiczenie 4

Sporządź zupę krem z brokułów z grzankami z bagietki według receptury podanej przez nauczyciela.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania ćwiczenia. Głównym celem ćwiczenia jest nabycie umiejętności sporządzania zup zagęszczanych kremów i zagęszczania żółtkiem oraz podprawą zacieraną. Szczególną uwagę

należy zwrócić na zachowanie higieny produkcji i bezpieczeństwa pracy. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Gotowa zupa powinna być podana w odpowiednim naczyniu i zaprezentowana na forum klasy oraz oceniona organoleptycznie.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) zapoznać się z materiałem z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) przygotować stanowisko pracy,
- 3) przygotować sprzęt, maszyny i urządzenia potrzebny do przygotowania zupy,
- 4) dokonać oceny jakości przygotowanych surowców,
- 5) odważyć surowce,
- 6) sporządzić wywar,
- 7) przygotować składnik główny,
- 8) połączyć składnikiem głównym z wywarem,
- 9) sporządzić zawiesinę,
- 10) zagęścić zupę zawiesiną,
- 11) wykończyć gotową zupę zgodnie z recepturą,
- 12) sporządzić grzanki z bagietki,
- 13) wyporcjować zupę,
- 14) zaprezentować gotową zupę na forum grupy,
- 15) przeprowadzić ocenę organoleptyczną metodą punktową wykonanego wyrobu,
- 16) uporządkować stanowisko pracy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- receptura,
- surowce do sporządzenia zupy zagęszczanej własnym składnikiem skrobiowym,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania zupy,
- zastawa stołowa do podawania zupy: bulionówka lub filiżanka do zup z talerzykiem lub podstawką, łyżka bulionówka lub łyżeczka do zup.

5.4. Przygotowanie i wydawanie sosów gorących

5.4.1. Ćwiczenia

Ćwiczenie 1

Sporządź sos gorący demi glace według receptury podanej przez nauczyciela i zaproponuj jego zastosowanie.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania ćwiczenia. Głównym celem ćwiczenia jest nabycie umiejętności sporządzania sosu demi glace i doboru sosu do potrawy. Dlatego uczniowie oprócz sporządzenia sosu powinni zaproponować potrawę, do której ten sos zastosują. Należy zwrócić uwagę na zachowanie bezpieczeństwa i higieny produkcji. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Efektem pracy powinien być sos demi glace i zaprezentowanie go we właściwy sposób wraz z przykładem potrawy do jakiej może być zastosowany na forum grupy oraz dokonanie oceny organoleptycznej.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) zapoznać się z materiałem z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) wybrać potrawę, do której zostanie podany sos,
- 3) wypisać zasady bhp jakie należy stosować w czasie wykonywania ćwiczenia,
- 4) przygotować stanowisko pracy,
- 5) przygotować odpowiedni sprzęt, maszyny i urządzenia niezbędne do wykonania ćwiczenia,
- 6) dokonać oceny jakości surowców przygotowanych do wykonania ćwiczenia,
- 7) odważyć surowce do sporządzenia sosu,
- 8) sporządzić wywar na sos,
- 9) przygotować składnik główny,
- 10) połączyć wywar ze składnikiem głównym,
- 11) wykończyć gotowy sos zgodnie z recepturą,
- 12) zaprezentować gotowy sos na forum grupy,
- 13) przeprowadzić ocenę organoleptyczną sosu metodą punktową,
- 14) uporządkować stanowisko pracy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- komputer z podłączeniem do Internetu,
- receptura sosu,
- surowce do sporządzenia sosu,

- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania sosu,
- zastawa stołowa do podawania sosu: sosjerka.

Ćwiczenie 2

Sporządź sos beszamelowy według receptury podanej przez nauczyciela i zaproponuj jego zastosowanie.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania ćwiczenia. Głównym celem ćwiczenia jest nabycie umiejętności sporządzania zagęszczanego zasmażką i doboru sosu do potrawy. Dlatego uczniowie oprócz sporządzenia sosu powinni zaproponować potrawę, do której ten sos zastosują. Należy zwrócić uwagę na zachowanie bezpieczeństwa i higieny produkcji. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Efektem pracy powinien być sos beszamelowy i zaprezentowanie go we właściwy sposób wraz z przykładem potrawy do jakiej może być zastosowany na forum grupy oraz dokonanie oceny organoleptycznej.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) zapoznać się z materiałem z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) wybrać potrawę, do której zostanie podany sos,
- 3) wypisać zasady bhp jakie należy stosować w czasie wykonywania ćwiczenia,
- 4) przygotować stanowisko pracy,
- 5) przygotować odpowiedni sprzęt, maszyny i urządzenia niezbędne do wykonania ćwiczenia,
- 6) dokonać oceny jakości surowców przygotowanych do wykonania ćwiczenia,
- 7) odważyć surowce do sporządzenia sosu,
- 8) sporządzić zasmażkę I stopnia,
- 9) przygotować składnik główny mleko,
- 10) połączyć zasmażkę ze składnikiem głównym,
- 11) doprawić gotowy sos zgodnie z recepturą,
- 12) zaprezentować gotowy sos na forum grupy,
- 13) przeprowadzić ocenę organoleptyczną sosu metodą punktową,
- 14) uporządkować stanowisko pracy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- komputer z podłączeniem do Internetu,
- receptura sosu,
- surowce do sporządzenia sosu,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania sosu,

- zastawa stołowa do podawania sosu: sosjerka.

Ćwiczenie 3

Sporządź sos gorący emulsyjny holenderski według receptury podanej przez nauczyciela i zaproponuj jego zastosowanie.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania ćwiczenia. Głównym celem ćwiczenia jest nabycie umiejętności sporządzania emulsyjnego i doboru sosu do potrawy. Dlatego uczniowie oprócz sporządzenia sosu powinni zaproponować potrawę, do której ten sos zastosują. Należy zwrócić uwagę na zachowanie bezpieczeństwa i higieny produkcji. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Efektem pracy powinien być sos emulsyjny holenderski i zaprezentowanie go we właściwy sposób wraz z przykładem potrawy do jakiej może być zastosowany na forum grupy oraz dokonanie oceny organoleptycznej.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) zapoznać się z materiałem z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) wybrać potrawę, do której zostanie podany sos,
- 3) wypisać zasady bhp jakie należy stosować w czasie wykonywania ćwiczenia,
- 4) przygotować stanowisko pracy,
- 5) przygotować odpowiedni sprzęt, maszyny i urządzenia niezbędne do wykonania ćwiczenia,
- 6) dokonać oceny jakości surowców przygotowanych do wykonania ćwiczenia,
- 7) odważyć surowce do sporządzenia sosu,
- 8) sporządzić wywar na sos,
- 9) sklarować masło,
- 10) połączyć wywar z żółtkiem i sklarowanym masłem,
- 11) wykończyć gotowy sos zgodnie z recepturą,
- 12) zaprezentować gotowy sos na forum grupy,
- 13) przeprowadzić ocenę organoleptyczną sosu metodą punktową,
- 14) uporządkować stanowisko pracy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- komputer z podłączeniem do Internetu,
- receptura sosu,
- surowce do sporządzenia sosu,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania sosu,
- zastawa stołowa do podawania sosu: sosjerka.

Ćwiczenie 4

Sporządź słodki sos gorący zabaione według receptury podanej przez nauczyciela i zaproponuj jego zastosowanie.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania ćwiczenia. Głównym celem ćwiczenia jest nabycie umiejętności sporządzania sosu słodkiego z kuchni innych. Należy zwrócić uwagę na zachowanie bezpieczeństwa i higieny produkcji. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Efektem pracy powinien być sos słodki zabaione i zaprezentowanie go we właściwy sposób na forum grupy oraz dokonanie oceny organoleptycznej.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) zapoznać się z materiałem z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) wybrać potrawę, do której zostanie podany sos,
- 3) wypisać zasady bhp jakie należy stosować w czasie wykonywania ćwiczenia,
- 4) przygotować stanowisko pracy,
- 5) przygotować odpowiedni sprzęt, maszyny i urządzenia niezbędne do wykonania ćwiczenia,
- 6) dokonać oceny jakości surowców przygotowanych do wykonania ćwiczenia,
- 7) odważyć surowce do sporządzenia sosu,
- 8) utrzeć żółtka z cukrem,
- 9) połączyć utarte żółtka z winem w kąpieli wodnej,
- 10) wykończyć gotowy sos zgodnie z recepturą,
- 11) zaprezentować gotowy sos na forum grupy,
- 12) przeprowadzić ocenę organoleptyczną sosu metodą punktową,
- 13) uporządkować stanowisko pracy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- komputer z podłączeniem do Internetu,
- receptura sosu,
- surowce do sporządzenia sosu,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania sosu,
- zastawa stołowa do podawania sosu: pucharki.

5.5. Przygotowanie i wydawanie sosów zimnych

5.5.1. Ćwiczenia

Ćwiczenie 1

Sporządź sos majonezowy remoulade według receptury podanej przez nauczyciela i zaproponuj jego zastosowanie.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania ćwiczenia. Głównym celem ćwiczenia jest nabycie umiejętności sporządzania sosów zimnych majonezowych i doboru sosu do potrawy. Dlatego uczniowie oprócz sporządzenia sosu powinni zaproponować potrawę, do której ten sos zastosują. Należy zwrócić uwagę na zachowanie bezpieczeństwa i higieny produkcji. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Efektem pracy powinien być sos majonezowy remoulade i zaprezentowanie go we właściwy sposób wraz z przykładem potrawy do jakiej może być zastosowany na forum grupy oraz dokonanie oceny organoleptycznej.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) zapoznać się z materiałem z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) wybrać potrawę, do której zostanie podany sos,
- 3) wypisać zasady bhp jakie należy stosować w czasie wykonywania ćwiczenia,
- 4) przygotować stanowisko pracy,
- 5) przygotować odpowiedni sprzęt, maszyny i urządzenia niezbędne do wykonania ćwiczenia,
- 6) dokonać oceny jakości surowców przygotowanych do wykonania ćwiczenia,
- 7) odważyć surowce do sporządzenia sosu,
- 8) przeprowadzić obróbkę wstępną surowców i rozdrobnić,
- 9) połączyć składniki sosu ze sobą,
- 10) wykończyć gotowy sos zgodnie z recepturą,
- 11) zaprezentować gotowy sos na forum grupy,
- 12) przeprowadzić ocenę organoleptyczną sosu metodą punktową,
- 13) uporządkować stanowisko pracy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- komputer z podłączeniem do Internetu,
- receptura sosu,
- surowce do sporządzenia sosu,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania sosu,

- zastawa stołowa do podawania sosu: miseczki.

Ćwiczenie 2

Sporządź sos tzatzki według receptury podanej przez nauczyciela i zaproponuj jego zastosowanie.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania ćwiczenia. Głównym celem ćwiczenia jest nabycie umiejętności sporządzania sosu zimnego na bazie śmietany i jogurtu i doboru sosu do potrawy. Dlatego uczniowie oprócz sporządzenia sosu powinni zaproponować potrawę, do której ten sos zastosują. Należy zwrócić uwagę na zachowanie bezpieczeństwa i higieny produkcji. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Efektem pracy powinien być sos tzatzki i zaprezentowanie go we właściwy sposób wraz z przykładem potrawy do jakiej może być zastosowany na forum grupy oraz dokonanie oceny organoleptycznej.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) zapoznać się z materiałem z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) wybrać potrawę, do której zostanie podany sos,
- 3) przygotować stanowisko pracy,
- 4) przygotować odpowiedni sprzęt, maszyny i urządzenia niezbędne do wykonania ćwiczenia,
- 5) dokonać oceny jakości surowców przygotowanych do wykonania ćwiczenia,
- 6) odważyć surowce do sporządzenia sosu,
- 7) przeprowadzić obróbkę wstępną surowców i rozdrobnić,
- 8) połączyć składniki sosu ze sobą,
- 9) wykończyć gotowy sos zgodnie z recepturą,
- 10) zaprezentować gotowy sos na forum grupy,
- 11) przeprowadzić ocenę organoleptyczną sosu metodą punktową,
- 12) uporządkować stanowisko pracy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- receptura sosu,
- surowce do sporządzenia sosu,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania sosu,
- zastawa stołowa do podawania sosu: miseczki.

Ćwiczenie 3

Sporządź sos vinaigrette według receptury podanej przez nauczyciela i zaproponuj jego zastosowanie.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania ćwiczenia. Głównym celem ćwiczenia jest nabycie umiejętności sporządzania sosu zimnego na bazie oliwy lub oleju i doboru sosu do potrawy. Dlatego uczniowie oprócz sporządzenia sosu powinni zaproponować potrawę, do której ten sos zastosują. Należy zwrócić uwagę na zachowanie bezpieczeństwa i higieny produkcji. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Efektem pracy powinien być sos vinaigrette i zaprezentowanie go we właściwy sposób wraz z przykładem potrawy do jakiej może być zastosowany na forum grupy oraz dokonanie oceny organoleptycznej.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) zapoznać się z materiałem z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) wybrać potrawę, do której zostanie podany sos,
- 3) przygotować stanowisko pracy,
- 4) przygotować odpowiedni sprzęt, maszyny i urządzenia niezbędne do wykonania ćwiczenia,
- 5) dokonać oceny jakości surowców przygotowanych do wykonania ćwiczenia,
- 6) odważyć surowce do sporządzenia sosu,
- 7) przeprowadzić obróbkę wstępną surowców i rozdrobnić,
- 8) połączyć składniki sosu ze sobą,
- 9) wykończyć gotowy sos zgodnie z recepturą,
- 10) zaprezentować gotowy sos na forum grupy,
- 11) przeprowadzić ocenę organoleptyczną sosu metodą punktową,
- 12) uporządkować stanowisko pracy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- receptura sosu,
- surowce do sporządzenia sosu,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania sosu,
- zastawa stołowa do podawania sosu: sosjerka.

Ćwiczenie 4

Sporządź sos cumberland według receptury podanej przez nauczyciela i zaproponuj jego zastosowanie.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania ćwiczenia. Głównym celem ćwiczenia jest nabycie umiejętności sporządzania sosu zimnego pikantnego na bazie owoców i doboru sosu do potrawy. Dlatego uczniowie oprócz sporządzenia sosu powinni zaproponować potrawę, do której ten sos zastosują. Należy zwrócić uwagę na zachowanie bezpieczeństwa i higieny produkcji. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Efektem pracy powinien być sos cumberland i zaprezentowanie go we właściwy sposób wraz z przykładem potrawy do jakiej, może być zastosowany na forum grupy oraz dokonanie oceny organoleptycznej.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) zapoznać się z materiałem z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) wybrać potrawę, do której zostanie podany sos,
- 3) przygotować stanowisko pracy,
- 4) przygotować odpowiedni sprzęt, maszyny i urządzenia niezbędne do wykonania ćwiczenia,
- 5) dokonać oceny jakości surowców przygotowanych do wykonania ćwiczenia,
- 6) odważyć surowce do sporządzenia sosu,
- 7) przeprowadzić obróbkę wstępną surowców i rozdrobnić,
- 8) połączyć składniki sosu ze sobą,
- 9) wykończyć gotowy sos zgodnie z recepturą,
- 10) zaprezentować gotowy sos na forum grupy,
- 11) przeprowadzić ocenę organoleptyczną sosu metodą punktową,
- 12) uporządkować stanowisko pracy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- receptura sosu,
- surowce do sporządzenia sosu,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania sosu,
- zastawa stołowa do podawania sosu: miseczka.

Ćwiczenie 5

Sporządź sos warzywny grecki według receptury podanej przez nauczyciela i zaproponuj jego zastosowanie.

Wskazówki do realizacji

Przed przystąpieniem do realizacji ćwiczenia nauczyciel powinien omówić sposób wykonania ćwiczenia. Głównym celem ćwiczenia jest nabycie umiejętności sporządzania sosu zimnego na bazie warzyw i doboru sosu do potrawy. Dlatego uczniowie oprócz

sporządzenia sosu powinni zaproponować potrawę, do której ten sos zastosują. Należy zwrócić uwagę na zachowanie bezpieczeństwa i higieny produkcji. Proponuje się, aby uczniowie pracowali w parach. Efektem pracy powinien być sos grecki i zaprezentowanie go we właściwy sposób wraz z przykładem potrawy do jakiej może być zastosowany na forum grupy oraz dokonanie oceny organoleptycznej.

Sposób wykonania ćwiczenia

Uczeń powinien:

- 1) zapoznać się z materiałem z poradnika dla ucznia i literatury i zapoznać się z recepturą,
- 2) wybrać potrawę, do której zostanie podany sos,
- 3) przygotować stanowisko pracy,
- 4) przygotować odpowiedni sprzęt, maszyny i urządzenia niezbędne do wykonania ćwiczenia,
- 5) dokonać oceny jakości surowców przygotowanych do wykonania ćwiczenia,
- 6) odważyć surowce do sporządzenia sosu,
- 7) przeprowadzić obróbkę wstępną surowców i rozdrobnić,
- 8) połączyć składniki sosu ze sobą,
- 9) wykończyć gotowy sos zgodnie z recepturą,
- 10) zaprezentować gotowy sos na forum grupy,
- 11) przeprowadzić ocenę organoleptyczną sosu metodą punktową,
- 12) uporządkować stanowisko pracy.

Zalecane metody nauczania – uczenia się:

- pogadanka,
- praca z tekstem,
- ćwiczenia praktyczne,
- pokaz z objaśnieniem,
- instruktaż.

Środki dydaktyczne:

- poradnik dla ucznia, literatura,
- receptura sosu,
- surowce do sporządzenia sosu,
- narzędzia, sprzęt i urządzenia do sporządzania sosu,
- zastawa stołowa do podawania sosu: miseczka.

6. EWALUACJA OSIĄGNIĘĆ UCZNIĄ

Przykłady narzędzi pomiaru dydaktycznego

TEST 1

Test dwustopniowy do jednostki modułowej „Przygotowanie i wydawanie zup oraz sosów”

Test składa się z 22 zadań wielokrotnego wyboru, z których wszystkie:

- zadania 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 22 są z poziomu podstawowego,
- zadania 9, 17, 18, 21 są z poziomu ponadpodstawowego.

Punktacja zadań: 0 lub 1 punkt

Za każdą prawidłową odpowiedź uczeń otrzymuje 1 punkt, za złą odpowiedź lub jej brak uczeń otrzymuje 0 punktów. Suma punktów możliwych do uzyskania wynosi 22.

Proponuje się następujące normy wymagań – uczeń otrzyma następujące oceny szkolne:

- dopuszczający – za rozwiązanie co najmniej 9 zadań z poziomu podstawowego,
- dostateczny – za rozwiązanie co najmniej 11 zadań z poziomu podstawowego,
- dobry – za rozwiązanie co najmniej 17 zadań w tym 2 zadania z poziomu ponadpodstawowego,
- bardzo dobry – za rozwiązanie co najmniej 20 zadań w tym 3 zadania z poziomu ponadpodstawowego,
- celujący – za rozwiązanie 22 zadań.

Klucz odpowiedzi: 1. a, 2. c, 3. b, 4. a, 5. c, 6. a, 7. c, 8. d, 9. b, 10. c, 11. b, 12. a, 13. d, 14. c, 15. a, 16. c, 17. a, 18. c, 19. a, 20. b, 21. d, 22. d.

Plan testu

Nr zad.	Cel operacyjny (mierzone osiągnięcia ucznia)	Kategoria celu	Poziom wymagań	Poprawna odpowiedź
1	dokonać klasyfikacji zup	B	P	a
2	określić zastosowanie sosów w żywieniu	B	P	c
3	zastosować metody zagęszczania zup	C	P	b
4	określić warunki i zastosować zasady przechowywania zup kremów	C	P	a
5	zastosować metody zagęszczania zup	B	P	c
6	sporządzić i podać zupy kremy	C	P	a
7	dokonać klasyfikacji sosów gorących	A	P	c
8	zastosować metody zagęszczania zup i sosów	C	P	d
9	sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji zup	C	PP	b
10	dobrać naczynia i technikę podania zup czystych	A	P	c
11	zastosować metody zagęszczania zup	B	P	b
12	dobrać i sporządzić dodatki do zup czystych	B	P	a

	i zagęszczanych			
13	sporządzić zupy kuchni włoskiej	B	P	d
14	dobrać maszyny i urządzenia do wielkości produkcji	C	P	c
15	sporządzić i podać zupy zimne	C	P	a
16	zastosować metody zagęszczania zup i sosów	C	P	c
17	sporządzić i podać zupy gorące	C	PP	a
18	sporządzić podstawowe wywary	C	PP	c
19	zastosować metody zagęszczania sosów	B	P	a
20	sporządzić i podać sosy zimne	C	P	b
21	dokonać klasyfikacji wywarów, zup i sosów	C	PP	d
22	sporządzić sosy charakterystyczne dla kuchni innych narodów	C	P	d

Przebieg testowania

Instrukcja dla nauczyciela

1. Ustal z uczniami termin przeprowadzenia sprawdzianu z co najmniej jednotygodniowym wyprzedzeniem.
2. Omów z uczniami cel stosowania pomiaru dydaktycznego.
3. Zapoznaj uczniów z rodzajem zadań podanych w zestawie oraz z zasadami punktowania.
4. Przeprowadź z uczniami próbę udzielania odpowiedzi na takie typy zadań testowych, jakie będą w teście.
5. Omów z uczniami sposób udzielania odpowiedzi (karta odpowiedzi).
6. Zapewnij uczniom możliwość samodzielnej pracy.
7. Rozdaj uczniom zestawy zadań testowych i karty odpowiedzi, podaj czas przeznaczony na udzielanie odpowiedzi.
8. Postaraj się stworzyć odpowiednią atmosferę podczas przeprowadzania pomiaru dydaktycznego (rozładuj niepokój, zachęć do sprawdzenia swoich możliwości).
9. Kilka minut przed zakończeniem sprawdzianu przypomnij uczniom o zbliżającym się czasie zakończenia udzielania odpowiedzi.
10. Zbierz karty odpowiedzi oraz zestawy zadań testowych.
11. Sprawdź wyniki i wpisz do arkusza zbiorczego.
12. Przeprowadź analizę uzyskanych wyników sprawdzianu i wybierz te zadania, które sprawiły uczniom największe trudności.
13. Ustal przyczyny trudności uczniów w opanowaniu wiadomości i umiejętności.
14. Opracuj wnioski do dalszego postępowania, mającego na celu uniknięcie niepowodzeń dydaktycznych – niskie wyniki przeprowadzonego sprawdzianu.

Instrukcja dla ucznia

1. Przeczytaj uważnie instrukcję.
2. Podpisz imieniem i nazwiskiem kartę odpowiedzi.
3. Zapoznaj się z zestawem zadań testowych.
4. Test zawiera 22 zadania dotyczące przygotowania i wydawania zup oraz sosów. Wszystkie zadania są wielokrotnego wyboru i tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa.
5. Udzielaj odpowiedzi tylko na załączonej karcie odpowiedzi: w zadaniach wielokrotnego wyboru zaznacz prawidłową odpowiedź X (w przypadku pomyłki należy błędną odpowiedź zaznaczyć kółkiem, a następnie ponownie zakreślić odpowiedź prawidłową).
6. Pracuj samodzielnie, bo tylko wtedy będziesz miał satysfakcję z wykonanego zadania.

7. Kiedy udzielenie odpowiedzi będzie Ci sprawiało trudność, wtedy odłóż jego rozwiązanie na później i wróć do niego, gdy zostanie Ci wolny czas.
8. Na rozwiązanie testu masz 40 min.

Powodzenia

Materiały dla ucznia:

- instrukcja,
- zestaw zadań testowych,
- karta odpowiedzi.

ZESTAW ZADAŃ TESTOWYCH

1. Nazwę zupy tworzymy od
 - a) rodzaju składnika głównego.
 - b) rodzaju podprawy.
 - c) rodzaju wywaru.
 - d) charakterystycznych przypraw dodawanych do zupy.
2. Sosy gorące stosuje w celu
 - a) zagęszczenia potrawy.
 - b) zamaskowania niewłaściwego smaku potrawy.
 - c) zaostrenia smaku mdłej potrawy lub złagodzenia smaku potrawy pikantnej.
 - d) obniżenia kosztów potrawy poprzez zastąpienie mięsa sosem.
3. Konsystencja zupy wynika z
 - a) rodzaju wywaru.
 - b) obecności podprawy.
 - c) dodatku przypraw.
 - d) czasu grzewania.
4. Podczas przechowywania zupy krem należy
 - a) zachować niskie temperatury, a odgrzewać tylko zamówioną ilość.
 - b) stale mieszać, aby nie zmieniała swojej konsystencji.
 - c) utrzymywać temperaturę wydawania, aby wydawać natychmiast na zamówienie.
 - d) dolewać niewielką ilość wody, aby zapobiec nadmiernemu zagęszczeniu.
5. Do zagęszczenia kapuśniaku wykorzystasz
 - a) śmietanę.
 - b) zawiesinę z mąki i śmietany.
 - c) zasmażkę.
 - d) podprawę zacieraną.
6. W efekcie zagotowania zupy krem
 - a) następuje ścięcie żółtka jaja.
 - b) potrawa staje się mniej strawna.
 - c) poprawia się barwa zupy.
 - d) konsystencja staje się aksamitna.
7. Do podstawowych sosów emulsyjnych na bazie masła nie zaliczamy
 - a) sosu maślanego.

- b) sosu berneńskiego.
 - c) sosu beszamelowego.
 - d) sosu holenderskiego.
8. Aby wykonać podprawę zacieraną należy
- a) wymieszać śmietanę z mąką.
 - b) zrumienić mąkę na tłuszczu.
 - c) połączyć zacierki z mąką.
 - d) połączyć mąkę z surowym masłem i uformować w kulkę.
9. W zakładzie gastronomicznym zupę pomidorową czystą na 5 porcji przygotowuje się według receptury:
Kości 100g, włoszczyzna 100g, woda 1000cm³, pomidory 600g, sól, pieprz, koperek.
Aby przygotować 50 porcji zupy pomidorowej czystej, trzeba użyć następującą ilość wody
- a) 1 litr.
 - b) 10 litrów.
 - c) 5 litrów.
 - d) 50 litrów.
10. Zupę czystą jednoporcjowo podajemy w
- a) wazie.
 - b) filiżance.
 - c) bulionówce.
 - d) talerzu głębokim.
11. Własnym składnikiem skrobiowym zagęszczana jest zupa
- a) ziemniaczana.
 - b) krupnik.
 - c) krem z zielonego groszku.
 - d) gazpacho.
12. Wybierz dodatek jaki zastosujesz do zupy pomidorowej
- a) łazanki.
 - b) ziemniaki.
 - c) pasztecik.
 - d) chleb.
13. Zupa minestrone jest charakterystyczna dla
- a) Francji.
 - b) Rosji.
 - c) Anglii.
 - d) Włoch.
14. W celu przygotowania 400 porcji zupy posłużysz się
- a) trzonem kuchennym.
 - b) bemarem.
 - c) kotłem warzelnym.
 - d) taboretą podgrzewczym.

15. Chłodniki sporządza się
- z owoców lub warzyw z dodatkiem mleka i śmietany, fermentowanych napojów mlecznych i podaje w temperaturze 14°C.
 - z owoców lub warzyw z dodatkiem mleka i śmietany, fermentowanych napojów mlecznych i podaje się w temperaturze 2°C.
 - na wywarach z dodatkiem składnika głównego i podaje w temperaturze 55°C.
 - z mrożonek.
16. Zasmażanie mąki
- nie wpływa na jej właściwości zagęszczające.
 - podwyższa właściwości zagęszczające.
 - obniża właściwości zagęszczające.
 - wpływa na aksamitny wygląd potrawy.
17. Aby sporządzić zupę brokułową należy
- sporządzić wywar, przygotować składnik główny, zagęścić i przyprawić.
 - przygotować składnik główny, sporządzić wywar, zagęścić i przyprawić.
 - sporządzić wywar, przygotować składnik główny, przyprawić, zagęścić.
 - sporządzić wywar, zagęścić, przygotować składnik główny, przyprawić.
18. Aby jak największa ilość substancji wyciągowych przeszła do wywaru należy
- wkładać kości i włoszczyznę do wody wrzącej.
 - pod koniec gotowania dodać przyprawy.
 - rozdrobnić mięso i kości i wkładać do zimnej wody.
 - wywar posolić na początku gotowania.
19. Redukowanie sosów polega na
- odparowaniu wywaru do 1/3 pierwotnej objętości.
 - usunięciu pod koniec gotowania włoszczyzny i kości z wywaru.
 - dodaniu pod koniec gotowania żółtek wymieszanych ze śmietanką.
 - zagęszczeniu sosu zawiesiną z 1/3 objętości wywaru i mąki.
20. W skład sosu remoulade obok majonezu dodaje się
- szpinak i jajko.
 - posiekane kapary, korniszony, anchois i natkę pietruszki.
 - bitą śmietanę i pieprz Cayenne.
 - koncentrat pomidorowy.
21. Sos cumberland stosuje się jako dodatek do
- zimnych mięs z drobiu i cielęciny.
 - deserów z owoców.
 - ciasta drożdżowego.
 - gorących dań z dziczyzny.
22. Zabaione to sos
- słony na wywarze mięsnym.
 - emulsyjny.
 - zimny na bazie majonezu.
 - słodki sporządzany z ubitych w kąpieli wodnej żółtek z dodatkiem likieru.

KARTA ODPOWIEDZI

Imię i nazwisko

Przygotowywanie i wydawanie zup oraz sosów

Zakreśl poprawną odpowiedź.

Nr zadania	Odpowiedź				Punkty
1.	a	b	c	d	
2.	a	b	c	d	
3.	a	b	c	d	
4.	a	b	c	d	
5.	a	b	c	d	
6.	a	b	c	d	
7.	a	b	c	d	
8.	a	b	c	d	
9.	a	b	c	d	
10.	a	b	c	d	
11.	a	b	c	d	
12.	a	b	c	d	
13.	a	b	c	d	
14.	a	b	c	d	
15.	a	b	c	d	
16.	a	b	c	d	
17.	a	b	c	d	
18.	a	b	c	d	
19.	a	b	c	d	
20.	a	b	c	d	
21.	a	b	c	d	
22.	a	b	c	d	
Razem:					

TEST 2

Test dwustopniowy do jednostki modułowej „Przygotowanie i wydawanie zup oraz sosów”

Test składa się z 22 zadań wielokrotnego wyboru, z których wszystkie:

- zadania 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 19, 20, 21, 22 są z poziomu podstawowego,
- zadania 9, 16, 17, 18 są z poziomu ponadpodstawowego.

Punktacja zadań: 0 lub 1 punkt

Za każdą prawidłową odpowiedź uczeń otrzymuje 1 punkt, za złą odpowiedź lub jej brak uczeń otrzymuje 0 punktów. Suma punktów możliwych do uzyskania wynosi 22.

Proponuje się następujące normy wymagań – uczeń otrzyma następujące oceny szkolne:

- dopuszczający – za rozwiązanie co najmniej 9 zadań z poziomu podstawowego,
- dostateczny – za rozwiązanie co najmniej 11 zadań z poziomu podstawowego,
- dobry – za rozwiązanie co najmniej 17 zadań w tym 2 zadania z poziomu ponadpodstawowego,
- bardzo dobry – za rozwiązanie co najmniej 20 zadań w tym 3 zadania z poziomu ponadpodstawowego,
- celujący – za rozwiązanie 22 zadań.

Klucz odpowiedzi: 1. c, 2. d, 3. b, 4. c, 5. b, 6. c, 7. d, 8. b, 9. d, 10. c, 11. b, 12. a, 13. a, 14. b, 15. a, 16. d, 17. b, 18. a, 19. c, 20. d, 21. b, 22. a.

Plan testu

Nr zad.	Cel operacyjny (mierzone osiągnięcia ucznia)	Kategoria celu	Poziom wymagań	Poprawna odpowiedź
1	Dokonać klasyfikacji sosów	B	P	c
2	Dokonać oceny organoleptycznej sporządzanych zup	B	P	d
3	Dobrać i sporządzić dodatki do zup czystych i zagęszczanych	B	P	b
4	Dobrać maszyny i urządzenia do produkcji zup	B	P	c
5	Zastosować metody zagęszczania zup	C	P	b
6	Podać zupy gorące	B	P	c
7	Zastosować metody zagęszczania zup	C	P	d
8	Sporządzić zupy charakterystyczne dla kuchni innych narodów	C	P	b
9	Sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji zup i sosów	C	PP	d
10	Sporządzić sosy gorące	C	P	c
11	Sporządzić podstawowe wywary	C	P	b
12	Sporządzić sosy charakterystyczne dla kuchni innych narodów	C	P	a
13	Dokonać klasyfikacji sosów	B	P	a

14	Sporządzić zupy charakterystyczne dla kuchni innych narodów	C	P	b
15	Wskazać naczynie do podawania zup podprawianych	B	P	a
16	Dobrać i sporządzić dodatki do zup czystych	B	PP	d
17	Sporządzić sosy gorące	C	PP	b
18	Sporządzić zupy gorące	C	PP	a
19	Sporządzić podstawowe wywary	C	P	c
20	Sporządzić sosy zimne	C	P	d
21	Sporządzić zupy zimne	C	P	b
22	Sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji zup i sosów	C	PP	a

Przebieg testowania

Instrukcja dla nauczyciela

1. Ustal z uczniami termin przeprowadzenia sprawdzianu z co najmniej jednodzielnym wyprzedzeniem.
2. Omów z uczniami cel stosowania pomiaru dydaktycznego.
3. Zapoznaj uczniów z rodzajem zadań podanych w zestawie oraz z zasadami punktowania.
4. Przeprowadź z uczniami próbę udzielania odpowiedzi na takie typy zadań testowych, jakie będą w teście.
5. Omów z uczniami sposób udzielania odpowiedzi (karta odpowiedzi).
6. Zapewnij uczniom możliwość samodzielnej pracy.
7. Rozdaj uczniom zestawy zadań testowych i karty odpowiedzi, podaj czas przeznaczony na udzielanie odpowiedzi.
8. Postaraj się stworzyć odpowiednią atmosferę podczas przeprowadzania pomiaru dydaktycznego (rozładuj niepokój, zachęć do sprawdzenia swoich możliwości).
9. Kilka minut przed zakończeniem sprawdzianu przypomnij uczniom o zbliżającym się czasie zakończenia udzielania odpowiedzi.
10. Zbierz karty odpowiedzi oraz zestawy zadań testowych.
11. Sprawdź wyniki i wpisz do arkusza zbiorczego.
12. Przeprowadź analizę uzyskanych wyników sprawdzianu i wybierz te zadania, które sprawiły uczniom największe trudności.
13. Ustal przyczyny trudności uczniów w opanowaniu wiadomości i umiejętności.
14. Opracuj wnioski do dalszego postępowania, mającego na celu uniknięcie niepowodzeń dydaktycznych – niskie wyniki przeprowadzonego sprawdzianu.

Instrukcja dla ucznia

1. Przeczytaj uważnie instrukcję.
2. Podpisz imieniem i nazwiskiem kartę odpowiedzi.
3. Zapoznaj się z zestawem zadań testowych.
4. Test zawiera 22 zadania dotyczące przygotowania i wydawania zup oraz sosów. Wszystkie zadania są wielokrotnego wyboru i tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa.
5. Udzielaj odpowiedzi tylko na załączonej karcie odpowiedzi: w zadaniach wielokrotnego wyboru zaznacz prawidłową odpowiedź X (w przypadku pomyłki należy błędną odpowiedź zaznaczyć kółkiem, a następnie ponownie zakreślić odpowiedź prawidłową).
6. Pracuj samodzielnie, bo tylko wtedy będziesz miał satysfakcję z wykonanego zadania.

7. Kiedy udzielenie odpowiedzi będzie Ci sprawiało trudność, wtedy odłóż jego rozwiązanie na później i wróć do niego, gdy zostanie Ci wolny czas.
8. Na rozwiązanie testu masz 40min.

Powodzenia

Materiały dla ucznia:

- instrukcja,
- zestaw zadań testowych,
- karta odpowiedzi.

ZESTAW ZADAŃ TESTOWYCH

1. Sos do sporządzenia którego wykorzystujemy: kości cielęce, kawałki mięsa, mirepoix, przecier pomidorowy, białe wino, mąka lub skrobia zagęszczanych), wywar z cielęciny i przyprawy, nazywany królem sosów to
 - a) sos holenderski.
 - b) sos cumberland.
 - c) sos demi glace.
 - d) sos albuera.
2. Cechą charakterystyczną zupy krem jest
 - a) temperatura podania.
 - b) smak.
 - c) barwa.
 - d) aksamitny wygląd.
3. Do zupy krem z zielonego groszku możemy podać
 - a) diablutki.
 - b) grzanki.
 - c) kostkę z kaszy manny.
 - d) makaron.
4. Urządzenie przedstawione na zdjęciu to
 - a) trzon kuchenny.
 - b) bemar.
 - c) kociołek uchylny.
 - d) autoklaw.
5. Zupa krem podprawia się najczęściej z
 - a) żółtkami.
 - b) podprawą zacieraną i śmietanką z żółtkami.
 - c) zawiesiną z śmietanki i mąki ziemniaczanej.
 - d) zasmażką II stopnia i śmietanką.
6. Porcja zupy krem wynosi
 - a) 50cm^3 .
 - b) 100cm^3 .
 - c) 200cm^3 .
 - d) 300cm^3 .



7. Zawiesiną zagęszczana jest zupa
 - a) ziemniaczana.
 - b) pomidorowa z ryżem.
 - c) krem z zielonego groszku.
 - d) zupa rybna.

8. Zupa cebulowa jest charakterystyczna dla kuchni
 - a) niemieckiej.
 - b) francuskiej.
 - c) angielskiej.
 - d) rosyjskiej.

9. Jeżeli do zagęszczenia 1 porcji zupy potrzeba 7g mąki to do zagęszczenia 450 porcji zupy mąki należy odważyć
 - a) 4,5kg.
 - b) 3500g.
 - c) 1500g.
 - d) 3,15kg.

10. Sporządzanie sosów gorących powinno odbywać się
 - a) równocześnie ze sporządzaniem głównej potrawy.
 - b) zanim zostanie sporządzona potrawa główna.
 - c) gdy potrawa główna jest na ukończeniu.
 - d) gdy potrawa główna jest skończona.

11. Warzywa do sporządzenia wywaru warzywnego powinny być
 - a) obrane i opłukane.
 - b) podzielone na małe cząstki.
 - c) ugotowane w skórce, a następnie obrane i włożone do wrzącej wody.
 - d) włożone do wody wrzącej.

12. Charakterystyczny dla kuchni włoskiej jest sos
 - a) boloński.
 - b) beszamelowy.
 - c) maltański.
 - d) holenderski.

13. Do sosów na bazie przetworów owocowych lub owoców zaliczamy
 - a) sos cumberland.
 - b) sos beszamelowy.
 - c) sos ravigote.
 - d) sos holenderski.

14. Zupa gulaszowa to potrawa kuchni
 - a) włoskiej.
 - b) węgierskiej.
 - c) polskiej.
 - d) fińskiej.

15. Zupy podprawiane należy podawać
- talerzach głębokich.
 - bulionówkach.
 - filizankach.
 - wazach.
16. Dodatkiem do zup czystych podawanym na oddzielnym talerzu będzie
- ziemniaki pokrojone w kostkę.
 - makaron wstążki.
 - kasza na sypko.
 - pasztecik.
17. Z następujących składników masło – 250g, żółtko – 4 sztuki, woda – 20cm³, ocet winny biały – 15cm³, sok z cytryny – 30cm³, sól, pieprz biały sporządzono sos
- beszamelowy.
 - holenderski.
 - cytrynowy.
 - jajeczny.
18. Wskaż prawidłową kolejność dodawania składników podczas gotowania zupy szczawiowej
- mięso, warzywa, ziemniaki, szczaw.
 - mięso, szczaw, warzywa, ziemniaki.
 - szczaw, ziemniaki, warzywa, mięso.
 - mięso, ziemniaki, szczaw, warzywa.
19. Aby uzyskać dobry esencjonalny rosół, kości wkłada się do
- letniej przegotowanej wody razem z mięsem.
 - cieplej wody, aby nastąpiło wyługowanie składników.
 - zimnej wody, aby nastąpiło wyługowanie składników.
 - gorącej wody z warzywami.
20. Sos vinaigraete sporządzamy z następujących składników
- jaj na twardo, korniszonów, natki pietruszki, drobno posiekanej cebuli i szczypiorku, majonezu.
 - kaparów, korniszonów, anchois, natki pietruszki, majonezu.
 - galaretki porzeczkowej, port wine, soku z pomarańczy i cytryn, musztardy angielskiej, pieprzu Cayenne i soku z imbiru.
 - oleju lub oliwy, ocet, cebuli, ziół, soli, pieprzu.
21. Z zsiadłego mleka, botwiny, szczypiorku, koperku, ogórków, soli, pieprzu i jaj gotowanych na twardo sporządzamy
- gaz pacho.
 - chłodnik litewski.
 - zupę minestrone.
 - sałatkę.

22. Na dodatek do porcji zupy potrzeba 25g kaszy jęczmiennej surowej, a na danie zasadnicze 90g kaszy jęczmiennej surowej. Oblicz, ile kaszy jęczmiennej surowej trzeba pobrać z magazynu, aby przygotować posiłki dla 50 osób
- a) 5750g.
 - b) 5480g.
 - c) 5000g.
 - d) 4500g.

KARTA ODPOWIEDZI

Imię i nazwisko

Przygotowywanie i wydawanie zup oraz sosów

Zakreśl poprawną odpowiedź.

Nr zadania	Odpowiedź				Punkty
1.	a	b	c	d	
2.	a	b	c	d	
3.	a	b	c	d	
4.	a	b	c	d	
5.	a	b	c	d	
6.	a	b	c	d	
7.	a	b	c	d	
8.	a	b	c	d	
9.	a	b	c	d	
10.	a	b	c	d	
11.	a	b	c	d	
12.	a	b	c	d	
13.	a	b	c	d	
14.	a	b	c	d	
15.	a	b	c	d	
16.	a	b	c	d	
17.	a	b	c	d	
18.	a	b	c	d	
19.	a	b	c	d	
20.	a	b	c	d	
21.	a	b	c	d	
22.	a	b	c	d	
Razem:					

7. LITERATURA

1. Berndt-Kostyrzewska J. (red.): Kuchnie różnych narodów. Format AB, Warszawa 2001
2. Biller E. i inni: Kucharz & Gastronom: vademecum. Rea, Warszawa 2001
3. Blome E.: Stół elegancko nakryty. Kalliope, Warszawa 1998
4. Derbis A. Sporządzanie i ekspedycja zup oraz sosów. Poradnik dla nauczyciela. Wydawca Instytut Technologii Eksploatacji – Państwowy Instytut Badawczy, Radom 2007
5. Gawęcki J. (red.): Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN, Warszawa 2004
6. Gawęcki J., Gertig H.: Słownik terminów żywieniowych. PWN, Warszawa 2001
7. Flis. K., Prochner A.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Cz. 2. WSiP, Warszawa 2006
8. Górecka D., Milanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta. Cz. 2 i 3. Format – AB, Warszawa 2006
9. Grzebińska W.: Wyposażenie techniczne zakładów. WSiP, Warszawa 2005
10. Jargoń R.: Obsługa konsumenta. Cz. 1 i 2. WSiP, Warszawa 2000
11. Jastrzębski W.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP, Warszawa 2005
12. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Towaroznawstwo żywności. WSiP, Warszawa 2004
13. Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Cz. 2. Wydawnictwo REA s.j., Warszawa 2008
14. Konarzewska M., Lada E. H., Zielonka M.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. Wydawnictwo REA s.j., Warszawa 2004
15. Konarzewska M., Konarzewska-Sokołowska M., Zielonka B.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Cz. 1. Wydawnictwo REA s.j., Warszawa 2005
16. Leitner H.: Poradnik dla kelnera. WSiP, Warszawa 1993
17. Ławniczak D., Szajna r., Ziaja A.: Obsługa gości konsumentów. Cz. 1 i 2. Wydawnictwo REA s.j., Warszawa 2009
18. Mikuta B.: Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta. Format – AB, Warszawa 1998
19. Prochner A.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Cz. 1. WSiP, Warszawa 2006
20. Schnitzer H-G.: Poradnik współczesnego savoir-vivre'u. Delta, Warszawa 2002
21. Widomski M. Kuchnia gorąca dla każdego! opracowanie powstało w ramach umowy zawartej pomiędzy Markiem Widomskim i Kurt Scheller Academy sp. z o.o. podczas realizacji projektu „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej”, realizowanego przez partnerstwo w składzie: Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, Fundacja na Rzecz Budowy Społeczeństwa Opartego Na Wiedzy „Nowe Media”, Kurt Scheller Academy sp. z o.o., opracowanie powstało dzięki współfinansowaniu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
22. Zalewski S.: Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa 1999

Literatura metodyczna

1. Figurski J., Symela K. (red.): Modułowe programy nauczania w kształceniu zawodowym. Wyd. ITEE, Radom 2001
2. Niemierko B.: Pomiar wyników kształcenia. WSiP S.A., Warszawa 1999
3. Okoń W.: Wprowadzenie do dydaktyki ogólnej. Wydawnictwo Akademickie „Żak”, Warszawa 2003

Plewka Cz.: Metodyka nauczania teoretycznych przedmiotów zawodowych. Cz. I i II, Wyd. ITEE, Radom 1999