



**PAWEŁ ŚWIĄTKOWSKI**

*ekspert technologii mięsa*

## **Raport oceniający kompetencje merytoryczne nauczycieli i nauczycielek uczestniczących w projekcie „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” podczas diagnozy początkowych umiejętności**

**Słowa kluczowe:** obróbka mięsa, nauczyciel, praktyki, gastronomia, rozbiór mięsa

### **1. Wprowadzenie**

Głównym celem projektu pt. „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” jest opracowanie w ścisłej współpracy z przedsiębiorcami, przedstawicielami placówek oświatowych i ekspertami, programu doskonalenia zawodowego dla 56 Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych i Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu, kształcących w zawodach kucharz (i pokrewne) oraz technik technologii żywności (i pokrewne) i jego wdrożenie poprzez realizację dwutygodniowych praktyk zawodowych w przedsiębiorstwach.

W celu właściwego dostosowania praktyk do oczekiwań uczestników i uczestniczek projektu zaplanowano przeprowadzenie tzw. diagnozy „IN”, na podstawie której można w sposób dogłębny zanalizować i ocenić wiedzę oraz umiejętności nauczycieli i nauczycielek. W ramach diagnozy początkowych umiejętności zaplanowano przeprowadzenie 5 zadań: nagranie praktycznej 45-minutowej lekcji w placówce oświatowej uczestnika lub uczestniczki, przeprowadzenie rozbioru i wykrawania, wykonanie zadania grupowego, przeprowadzenie prezentacji dydaktycznej i rozwiązanie testu wiedzy. Wszystkie zadania zostały merytorycznie ocenione przez eksperta technologii mięsa, a wyniki diagnozy zostały przedstawione poniżej.

### **2. Metodologia badawcza**

Grupa 56 Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu kucharz i pokrewnych oraz technik technologii żywności i pokrewnych,





prowadzących praktyczne zajęcia w szkołach ponadgimnazjalnych na terenie całej Polski została poddana diagnozie. Jej celem było zweryfikowanie wiedzy i umiejętności uczestników bądź uczestniczek projektu z zakresu technologii obróbki mięsa przed rozpoczęciem dwutygodniowych praktyk w zakładach przemysłu mięsnego oraz kuchniach restauracyjnych i hotelowych.

Zgromadzone i przeanalizowane dane pozwoliły opracować profile kompetencji każdego uczestnika lub uczestniczki projektu i będą niezbędne podczas opracowywania programu praktyk.

Diagnozy początkowych umiejętności przeprowadzono w Hotelu Anders w Starych Jabłonkach (dwie) oraz w Centrum Szkolenia Przemysłu Mięsnego „Polwita” w Warszawie (dwie). Każda składała się z pięciu zadań. Jedno zadanie przeprowadzono w placówce oświatowej uczestnika lub uczestniczki projektu (nagranie lekcji), pozostałe zaś podczas dwudniowego zjazdu.

W skali od 1 do 6 (gdzie, 1 – niedostateczny; 6 – idealny) oceniono:

- 45-minutową lekcję zarejestrowaną w placówce oświatowej,
- rozbiór i wykrawanie,
- test wiedzy z zakresu technologii obróbki mięsa,
- praktyczne zadania grupowe,
- prezentacje dydaktyczne.

## 2.1. Ocena lekcji

Lekcję zarejestrowano w placówce oświatowej uczestnika lub uczestniczki projektu podczas warsztatów i zajęć z uczniami. Zakres lekcji był ściśle związany z tematem projektu czyli obróbką mięsa. Podczas zajęć oceniano:

- dobór receptury,
- przygotowanie uczniów do zajęć,
- przygotowanie stanowiska pracy,
- higienę podczas pracy,
- technikę wykonywania zadania,
- umiejętność doboru procesów technologicznych do surowca/potrawy,
- naturalność, swoboda wykonywania zadania,
- dokładność, precyzyjność podczas pracy,
- umiejętność posługiwania się nożem,



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- poziom wiedzy dot. wykorzystania surowców do celów kulinarnych,
- poziom savoir vivre (degustacja, podanie potraw, nakrycie do stołu).

## 2.2. Rozbiór i wykrawanie

Do przeprowadzenia i oceny rozbioru wykorzystano tylną ćwierćtuszę wołową z rostbefem i polędwicą oraz tuszę wieprzową klasy E, które zakupiono od dwóch polskich dostawców (Zakłady Mięsne „Warmia”, Biskupiec; Przedsiębiorstwo „Torex”, Czerwińsk n. Wisłą). Ponadto wykorzystano tuszę jagnięcą rasy Charolais (Gospodarstwo Agroturystyczne „Jaśkowa Dolina”, Górowo Iławeckie) oraz tuszki – kaczą, indyczą i kurzą (hipermarket).

Na przeprowadzenie rozbioru i wykrawania uczestnicy i uczestniczki projektu mieli 45 minut. Do wykonania rozbioru wołowiny, wieprzowiny i jagnięciny przydzielono odpowiednio większą ilość uczestników i uczestniczek, co było wynikiem rozmiarów danej tuszy.

Analizie poddano takie wyróżniki jak:

- przygotowanie do wykonania zadania,
- jakość *mise-en-place*,
- higiena podczas pracy,
- technika przeprowadzenia rozbioru i wykrawania,
- naturalność i swoboda wykonywania zadania,
- dokładność i precyzyjność podczas pracy,
- umiejętność posługiwania się nożem,
- znajomość anatomii zwierząt,
- poziom wiedzy dotyczącej wykorzystania surowców do celów kulinarnych,
- jakość uzyskanych elementów z tuszy.

## 2.3. Test wiedzy

Test wiedzy z zakresu technologii obróbki mięsa składał się z pięćdziesięciu pytań, zarówno otwartych jak i wielokrotnego wyboru. Udzielając prawidłowej odpowiedzi uczestnik bądź uczestniczka otrzymywali jeden punkt, natomiast błędna lub częściowo prawidłowa odpowiedź oceniona została na zero punktów. Test trwał 15 minut.



## 2.4. Zadania grupowe

Podczas pierwszego dnia zjazdu uczestników i uczestniczki projektu podzielono na grupy, których zadaniem było przygotowanie menu złożonych z przekąsek zimnych, ciepłych, sałat oraz pełnych dań głównych. Zadanie należało wykonać w ciągu 75 minut. Każda grupa przygotowywała cztery pełne porcje pokazowe, które serwowano z odpowiednim typem wina bądź napojem komisji oceniającej. Natomiast wszyscy uczestnicy i uczestniczki projektu otrzymali porcje degustacyjne w formie serwisu rosyjskiego. Do przygotowania zadań wykorzystano surowiec pozyskany z tuszek drobiowych, tuszy jagnięcej i wieprzowej oraz tylnej ćwierćtuszy wołowej.

Oceny dokonano wg poniższych kryteriów:

- dobór receptury,
- jakość *mise-en-place*,
- higiena podczas pracy,
- technika wykonywania zadania (np. rozbioru, przygotowania potraw),
- umiejętność doboru procesów technologicznych do surowca/potrawy,
- naturalność, swoboda wykonywania zadania,
- dokładność, precyzyjność podczas pracy (np. wykrawanie mięsa),
- umiejętność posługiwania się nożem,
- znajomość anatomii zwierząt,
- poziom wiedzy dot. wykorzystania surowców do celów kulinarnych,
- smakowitość potrawy,
- poziom *savoir vivre* (degustacja, podanie potraw, nakrycie do stołu).

## 2.5. Prezentacje dydaktyczne

W drugim dniu zjazdu, uczestnicy i uczestniczki projektu przedstawili prezentacje dydaktyczne, podczas których omówili wylosowane wcześniej zagadnienie teoretyczne oraz przygotowywali danie z surowców pozyskanych pierwszego dnia (z rozbioru). Każda osoba na przygotowanie się do prezentacji miała 8 minut (zebranie odpowiednich surowców, narzędzi do wykonania zadania, dodatków i przypraw). Następne 8 minut poświęcono na przygotowanie/prezentację określonej potrawy i omówienie wylosowanych zagadnień. Przygotowana potrawa oceniona została wg poniższych kryteriów:

- dobór receptury,



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- jakość *mise-en-place*,
- higiena podczas pracy,
- technika wykonywania zadania (np. rozbioru, przygotowania potraw),
- umiejętność doboru procesów technologicznych do surowca/potrawy,
- naturalność, swoboda wykonywania zadania,
- dokładność, precyzyjność podczas pracy (np. wykrawanie mięsa),
- umiejętność posługiwania się nożem,
- znajomość anatomii zwierząt,
- poziom wiedzy dot. wykorzystania surowców do celów kulinarnych,
- smakowitość potrawy,
- poziom *savoir vivre* (degustacja, podanie potraw, nakrycie do stołu).

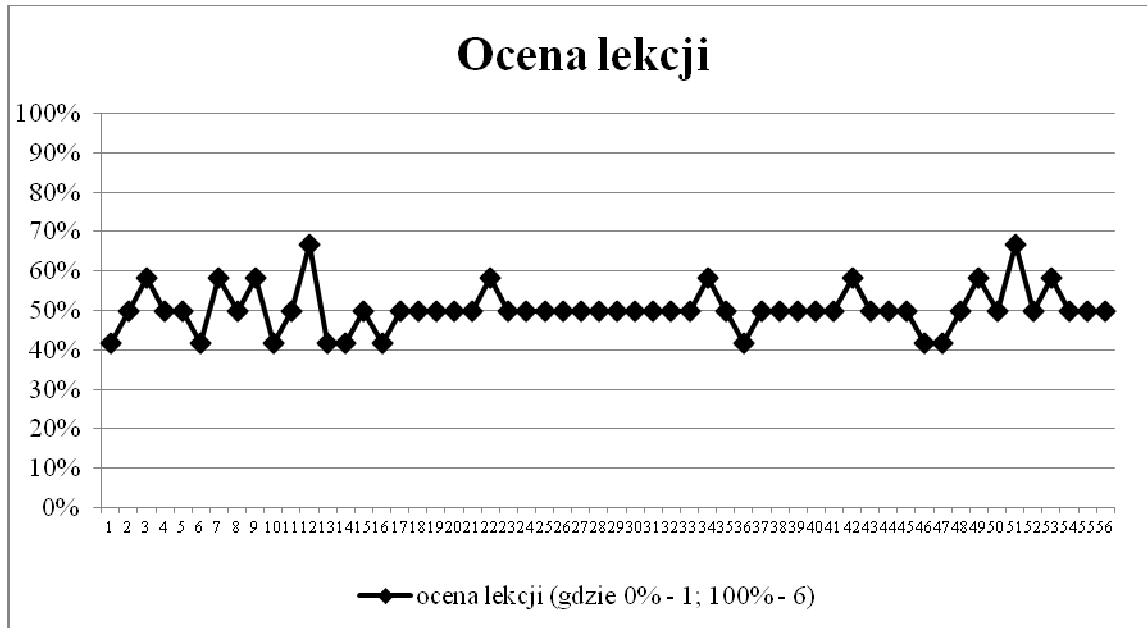
## 2.6. Analiza wyników

Wyniki zestawiano i analizowano z użyciem podstawowych funkcji programu Microsoft Excel 2010.

## 3. Omówienie wyników i dyskusja

### 3.1. Ocena lekcji

Podczas analizy nagrań lekcji zaobserwowano bardzo zróżnicowane pod względem technicznym przygotowanie poszczególnych pracowni do prowadzenia zajęć oraz różny poziom przygotowania uczniów do lekcji. Odnotowano bardzo dużo uchybień odnośnie higieny pracy, w szczególności nie myto rąk, nie zdejmowano biżuterii i nie spinano włosów przed pracą. Odnosi się to zarówno do uczniów jak i nauczycieli. Natomiast prowadzący zajęcia chcąc być wzorowym przykładem dla uczniów powinni wszystkie te czynności wykonać przed przystąpieniem do pracy oraz poinformować uczniów o najważniejszych zasadach GMP/HACCP tj. włosy powinny być spięte, zegarki, biżuteria i inne dodatki do ubioru są zabronione. Strój, fartuch/kitel powinien być czysty, wyprasowany i zapięty.



Rys. 1. Wyniki oceny lekcji

Źródło: badania własne

Odnotowano, że na większości zrealizowanych lekcji wykonywano potrawy z mięsnej masy mielonej, mięsa drobiowego i wieprzowego. Zaobserwowano bardzo rzadkie wykorzystanie mięsa klasy pierwszej, pozyskanego z innych zwierząt rzeźnych np. wołowina, jagnięcina, baranina, dziczyzna.

Szczególne uwagę zwrócono na obróbkę wstępną. Stwierdzono niski poziom w odniesieniu do czystości stanowisk pracy oraz zastosowania praktycznych rozwiązań podczas przygotowywania potraw np. użycie folii spożywczej podczas rozbijania mięsa. Najczęstszym i dość często powtarzającym się błędem był ten dotyczący sposobu przeprowadzania obróbki cieplnej tzn. wkładano surowiec na nierozgrzaną patelnię bądź układano na niej zbyt dużą ilość surowca (problem z przewracaniem).

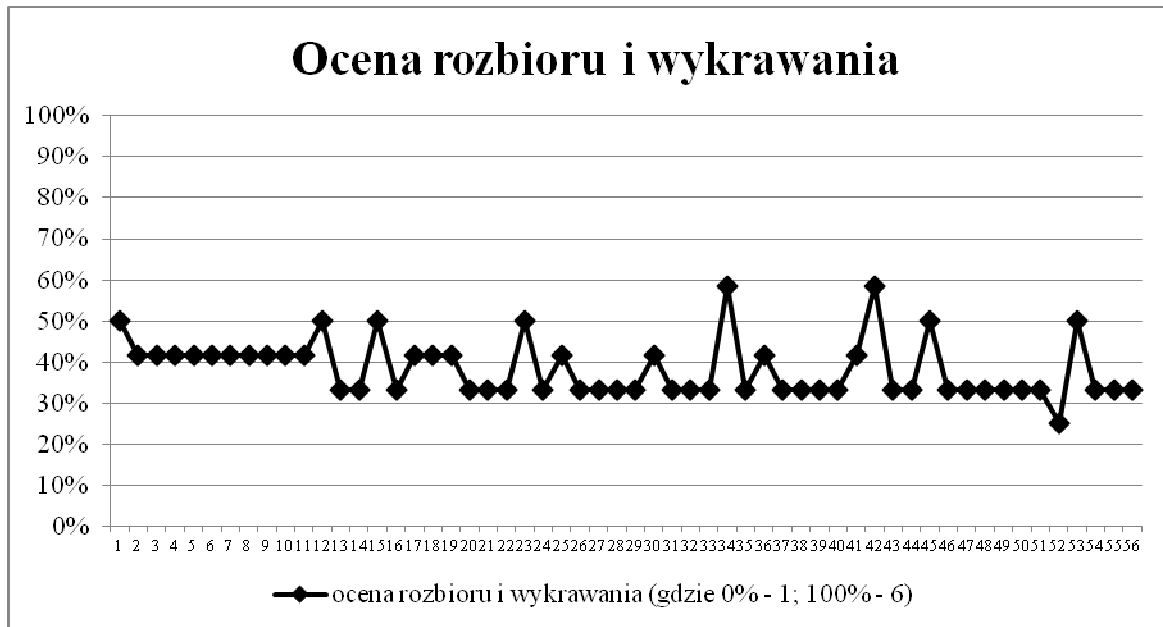
Ponadto zaobserwowano wiele uchybień podczas dekoracji i serwowania potraw. Najczęściej podawano zbyt duże porcje. Często rant talerza był udekorowany, a sama potrawa wystawała poza jego obręb.

### 3.2. Rozbiór i wykrawanie

Na poniższym wykresie (rys. 2.) przedstawiono ocenę rozbioru uczestników i uczestniczek projektu. Zdecydowanie wyższe oceny uzyskały osoby, którym przydzielono rozbiór i wykrawanie tuszek drobiowych (kurzych, kaczych i indyczych), co zauważyć można



na załączonym wykresie (wyższe piki). Uczestnikom i uczestniczkom projektu dużo problemów sprawiało niepewne, mało sprawne posługiwanie się nożem.



Rys. 2. Wyniki oceny rozbioru i wykrawania

Źródło: badania własne

W przypadku osób dokonujących rozbioru i wykrawania tuszek drobiowych zauważono większe doświadczenie. Najprawdopodobniej było to związane z większą dostępnością asortymentu na rynku. Podstawowe błędy, które wpływały na negatywną ocenę to: wykonanie nieprawidłowych linii cięcia, pozostałość zbyt dużej ilości mięsa przy korpusie, odcięcie skrzydła z najcenniejszą częścią tuszki – piersią.

Największe kłopoty sprawił rozbiór tylnej ćwierci wołowej. Uczestnicy i uczestniczki projektu nie potrafili wskazać odpowiednich mięśni przed przystąpieniem do pracy – nie znali ich anatomii. Pozyskane elementy często były ponacinane/uszkodzone przez nieprawidłowo poprowadzone linie cięcia. Ponadto nie wykorzystano odpowiednich narzędzi np. piły, która jest konieczna przy podziale tuszy na części zasadnicze.

Anatomia tuszy jagnięcej również sprawiała sporo problemów. Pozyskano nieprawidłowe elementy, a uczestnicy i uczestniczki projektu mieli problem z prawidłowym nazewnictwem mięśni oraz poszczególnych elementów tuszy. Bardzo często po przeprowadzeniu rozbioru i wykrawania tuszy jagnięcej uszkodzeniu ulegał bardzo cenny mięsień najdłuższy grzbietu (comber).



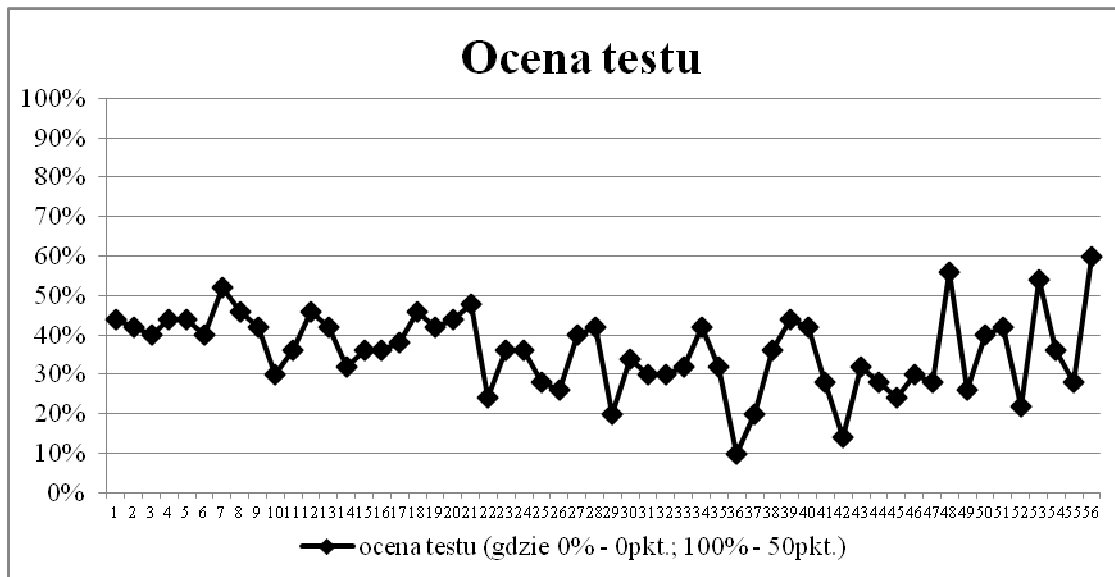


Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Zadaniem uczestników i uczestniczek w trakcie diagnozy był podział, rozbiór tusz/półtusze na elementy zasadnicze, a zazwyczaj uzyskano mięso odkostnione, wytrybowane, bez informacji ze strony uczestników i uczestniczek nt. uzyskanego elementu. Podstawowe, a zarazem cenione elementy kulinarne, takie jak schab czy karkówka, zostały uszkodzone i wycięte nieprawidłowo. Bardzo dużo mięsa pozostało przy kościach.

### 3.3. Test wiedzy

Pytania z zakresu technologii obróbki mięsa zawarte w teście miały na celu przekrojowe zbadanie wiedzy teoretycznej uczestników i uczestniczek projektu z tej dziedziny. Natomiast część pytań dotyczyła wiedzy gastronomicznej m.in. sprawdzono



Rys. 3. Wyniki oceny testu

Źródło: badania własne

znajomość kuchni europejskich, zwłaszcza kuchni francuskiej, staropolskiej oraz zasady przygotowywania potraw restauracyjnych.

Na wykresie (rys. 3.) przedstawiono procentowe wyniki testu wiedzy. Najniższy uzyskany wynik to 10%, natomiast najwyższy – 60%. Bardzo duży wpływ na wyniki testu miała jego formuła (wielokrotność wyboru), która bardzo szczegółowo weryfikowała wiedzę uczestników i uczestniczek. Analiza testów wykazała, iż wiedza uczestników i uczestniczek projektu z zakresu technologii obróbki mięsa jak i gastronomii była na zbliżonym, niskim poziomie.





### 3.4. Zadania grupowe

Na każdym spotkaniu diagnozującym uczestników i uczestniczki projektu dzielono na dwie grupy. Zadaniem każdej z nich było przygotowanie potraw (całego menu) dla ok. 20 osób w ciągu 75 minut. Uczestnicy i uczestniczki projektu przygotowywali dania w zupełnie innych warunkach niż na co dzień, w nieznannej dotąd kuchni, bez wcześniejszego rozeznania się i obycia z dostępnym sprzętem.



Rys. 4. Wyniki oceny zadań grupowych

Źródło: badania własne

Menu składało się z trzech dań: przystawki zimnej i ciepłej oraz dania głównego. Chcąc wykonać zadane potrawy na czas, uczestnicy i uczestniczki projektu musieli podejmować bardzo szybkie i umiejętne decyzje. Jednakże większości z diagnozowanych grup zabrakło czasu na przygotowanie dań. Najczęściej popełnianymi błędami były te związane z nieprawidłową obróbką mięsa, w szczególności tego poddawanego pieczeniu. Odnotowano wiele nieprawidłowości podczas przygotowywania potraw z farszem mięsnym, które m.in. polegały na użyciu zbyt chudego mięsa oraz odnosiły się kolejności rozdrabniania surowca mięsnego w wilku. W efekcie przygotowany farsz charakteryzował się nieodpowiednią konsystencją.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Opisane powyżej uwagi oraz wydłużony czas wykonania zadania przyczyniły się do uzyskania niskich ocen, co przedstawiono na rysunku 4.

### 3.5. Prezentacje dydaktyczne

Prezentacje dydaktyczne w opinii uczestników i uczestniczek projektu były największym sprawdzianem ich wiedzy i umiejętności. Ograniczenie czasowe (łącznie z przygotowaniem do prezentacji 16 minut) sprawiło, że stres stał się negatywnym doradcą każdej diagnozowanej osoby. Proste czynności, które zazwyczaj nie przysparzają żadnych problemów i są wykonywane automatycznie stanowiły ogromną trudność.

Na poniższym wykresie (rys. 5.) przedstawiono oceny uczestników i uczestniczek projektu.



Rys. 5. Wyniki oceny prezentacji dydaktycznych

Źródło: badania własne

Największy wpływ na ocenę prezentacji miało przygotowanie się do zadania, przestrzeganie reżimu czasowego, wyniki oceny organoleptycznej i poprawność przygotowania potrawy. Większość przyrządzonych dań była surowa i niedosmażona. Znaczne problemy sprawiały potrawy przygotowywane z mięsa rzadziej używanego w gastronomii np. piersi kaczki, comber jagnięcy, polędwica wołowa.

Najczęściej popełnianym błędem było:

- przygotowanie dań z dużych porcji/kawałków mięsa,



- dobrane niewłaściwej obróbki cieplnej mięsa,
- oczyszczenie mięsa z błon i powięzi,
- smażenie w zbyt dużej ilości tłuszczu.

#### 4. Wnioski

Na podstawie wyników diagnozy przeprowadzonej wśród 56 Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu, zawodu kucharz i pokrewnych oraz technik technologii żywności i pokrewnych, można jednoznacznie wskazać na duże braki odnośnie praktycznych umiejętności w rozbiorze i wykrawaniu oraz obróbce mięsa. Wyniki testu teoretycznego świadczą o dużym zróżnicowaniu wiedzy z zakresu technologii obróbki mięsa i wykorzystania go w gastronomii (wyniki od 10 do 60%).

Na podstawie analizy rozbioru i wykrawania przeprowadzonego przez uczestników i uczestniczki projektu wykazano całkowity brak znajomości anatomii zwierząt. Dużym problemem okazało się umiejętne posługiwanie się nożem, wskazanie odpowiednich elementów tuszy/półtuszy przed przystąpieniem do zadania oraz niewłaściwy podział tuszy/półtuszy na elementy zasadnicze. Zaobserwowano, że najmniej kłopotliwy dla uczestników i uczestniczek projektu był rozbiór tuszek drobiowych, co na pewno związane jest z większą powszechnością i wykorzystaniem ich w gospodarstwach domowych w porównaniu z dużymi zwierzętami rzeźnymi – zazwyczaj kupujemy gotowe elementy kulinarne.

Słabym punktem uczestników i uczestniczek projektu była znajomość podstaw kuchni europejskiej, która z racji wykonywanego zawodu powinno być na wysokim poziomie. Wykorzystanie odpowiednich przypraw typowych dla danej potrawy oraz właściwa obróbka mięsa, sprawiały trudności w przyrządzaniu szybkich i znanych dań.

Na podstawie wyników i analiz przedstawionych w powyższym tekście można przypuszczać, że w szkołach zazwyczaj uczy się teorii, a nie przekazuje umiejętności praktycznych. Dlatego dwutygodniowe praktyki powinny przyczynić się do podwyższenia kwalifikacji uczestników i uczestniczek projektu m.in. poprzez zapoznanie się z nowymi trendami panującymi w kuchni europejskiej. Każdy powinien wiedzieć, że dobrze wyszkolona kadra nauczycielska korzystnie wpływa na rozwój młodych, przyszłych kucharzy i technologów. To jest inwestycja w naszą przyszłość.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

# Narzędzia



**NAUCZYCIEL  
OBROBKI MIĘSA  
W SZKOLE XXI WIEKU**

**Biuro Projektu:**  
ul. Niepodległości 53/55 lok. 100, 10-044 Olsztyn  
tel. 0 503 781 579, [nom21wieku@wp.pl](mailto:nom21wieku@wp.pl)  
[www.irafood.eu](http://www.irafood.eu)

Projekt realizowany jest  
w ramach umowy  
podpisanej z Ministerstwem  
Edukacji Narodowej





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## KARTA OCENY LEKCJI

w ramach Projektu „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku”

<b>Wyróżnik</b>	<b>Ocena</b> [1 – niedostateczny; 6 – idealny]
Dobór receptury	
Przygotowanie uczniów do zajęć	
Przygotowanie stanowiska pracy	
Higiena podczas pracy	
Technika wykonywania zadania	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do surowca/potrawy	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	
Umiejętność posługiwania się nożem	
Poziom wiedzy dot. wykorzystania surowców do celów kulinarnych	
Poziom savoir vivre (degustacja, podanie potraw, nakrycie do stołu)	
Ogólna ocena produktu końcowego	

Uwagi:

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## **KARTA OCENY – ROZBIÓR I WYKRAWANIE**

w ramach Projektu „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku”

<b>Wyróżnik</b>	<b>Ocena</b> [1 – niedostateczny; 6 – idealny]
Przygotowanie do wykonania zadania	
Jakość <i>mise-en-place</i>	
Higiena podczas pracy	
Technika przeprowadzenia rozbioru i wykrawania	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	
Umiejętność posługiwania się nożem	
Znajomość anatomii zwierząt	
Poziom wiedzy dot. wykorzystania surowców do celów kulinarnych	
Jakość uzyskanych elementów z tuszy	
Ogólna ocena produktu końcowego	

Uwagi:

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## KARTA OCENY - ZADANIA GRUPOWE / PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

w ramach Projektu „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku”

<b>Wyróżnik</b>	<b>Ocena</b> [1 – niedostateczny; 6 – idealny]
Dobór receptury	
Jakość <i>mise en place</i>	
Higiena podczas pracy	
Technika wykonywania zadania (np. rozbioru, przygotowania potraw)	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do surowca/potrawy	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy (np. wykrawanie mięsa)	
Umiejętność posługiwania się nożem	
Znajomość anatomii zwierząt	
Poziom wiedzy dot. wykorzystania surowców do celów kulinarnych	
Smakowitość potrawy	
Poziom savoir vivre (degustacja, podanie potraw, nakrycie do stołu)	
Ogólna ocena produktu końcowego	

Uwagi:

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....





# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

*Imię i Nazwisko*

.....

*Nazwa Szkoły*

.....

## I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

.....

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



## II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

.....

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



## III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

Wykonywane zadanie:

.....

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



## IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wykonywane zadanie:

.....

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



**V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA**

**VI. SŁABE I MOCNE STRONY**

<b>Wyróżnik</b>	<b>Słabe</b>	<b>Mocne</b>
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		
Higiena podczas pracy		
Technika wykonywania zadań		
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie		
Dokładność, precyzyjność podczas pracy		
Umiejętność posługiwania się nożem		
Znajomość anatomii zwierząt		
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa		
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii		
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu		

**VII. REKOMENDACJE**

Literatura godna uwagi:





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

# Diagnozy



**NAUCZYCIEL  
OBROBKI MIĘSA  
W SZKOLE XXI WIEKU**

**Biuro Projektu:**  
ul. Niepodległości 53/55 lok. 100, 10-044 Olsztyn  
tel. 0 503 781 579, [nom21wieku@wp.pl](mailto:nom21wieku@wp.pl)  
[www.irafood.eu](http://www.irafood.eu)

Projekt realizowany jest  
w ramach umowy  
podpisanej z Ministerstwem  
Edukacji Narodowej





**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

# Grupa I



**NAUCZYCIEL  
OBROBKI MIĘSA  
W SZKOLE XXI WIEKU**

**Biuro Projektu:**  
ul. Niepodległości 53/55 lok. 100, 10-044 Olsztyn  
tel. 0 503 781 579, [nom21wieku@wp.pl](mailto:nom21wieku@wp.pl)  
[www.irafood.eu](http://www.irafood.eu)

Projekt realizowany jest  
w ramach umowy  
podpisanej z Ministerstwem  
Edukacji Narodowej





Podczas I spotkania diagnozującego początkowe umiejętności, które odbyło się w Hotelu „Anders” w Starych Jabłonkach uczestnicy i uczestniczki otrzymali do wykonania poniższe zadania.

### **Rozbiór i wykrawanie (Stare Jabłonki, dn. 19.04.2011 r.)**

1. Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze (5 osób)
2. Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze (4 osoby)
3. Przeprowadź rozbiór półtuszy jagnięcej na elementy zasadnicze (2 osoby)
4. Przeprowadź rozbiór tuszki kaczek na elementy zasadnicze (1 osoba)
5. Przeprowadź rozbiór tuszki indyczej na elementy zasadnicze (1 osoba)
6. Przeprowadź rozbiór tuszki kurzej na elementy zasadnicze (1 osoba)

### **Prezentacje Dydaktyczne (Stare Jabłonki, dn. 20.04.2011 r.)**

1. Omów elementy kulinarne kaczki. Przygotuj sznycelki z piersi kaczki w sosie cytrusowym..
2. Omów wykorzystanie polędwicy wołowej. Przygotuj tradycyjny tatar wołowy z dodatkami.
3. Omów elementy kulinarne tuszy jagnięcej. Przygotuj kotleciki jagnięce z kostką podane na grillowanych warzywach julienne.
4. Omów prozdrowotne walory mięsa wołowego. Przygotuj bouef strogonow a’la minute.
5. Omów wykorzystanie wieprzowych surowców podrobowych. Przygotuj polędwiczki wieprzowe w sosie z powideł śliwkowych.
6. Omów elementy kulinarne kurcząt. Przygotuj kieszonki drobiowe z serem i pieczarkami.
7. Omów elementy kulinarne tuszy wieprzowej. Przygotuj sznycel po wiedeńsku.
8. Omów elementy kulinarne tuszy wołowej. Przygotuj stek medium.
9. Omów wady i zalety mięsa drobiowego. Przygotuj kotlet de volaille.
10. Scharakteryzuj comber jagnięcy i omów jego wykorzystanie. Przygotuj comber jagnięcy w sosie winnym.
11. Omów wady i zalety mięsa wieprzowego. Przygotuj kotlet po parysku.
12. Omów wykorzystanie rostbefu wołowego. Przygotuj frykadele z polędwicy wołowej z



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

sosem ziołowym.

13. Omów elementy kulinarne tuszy wieprzowej. Przygotuj kotlet wieprzowy z kością.
14. Omów elementy kulinarne tuszy jagnięcej. Przygotuj carpaccio z polędwicy jagnięcej z kaparami podane z rukolą.



## TEST TEORETYCZNY: Projekt „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” Diagnoza Początkowych Umiejętności - Grupa I

Imię i nazwisko: .....

Proszę wypełnij poniższy test dotyczący zagadnień z zakresu technologii mięsa i gastronomii.

Należy  (zakreślić) odpowiedź bądź odpowiedzi, które według Pana/-i są poprawne.

Test ma formę wielokrotnego wyboru, więc prawidłowych odpowiedzi do każdego pytania może być więcej niż jedna. Na pytania otwarte należy udzielić krótkiej i treściwej odpowiedzi.

- 
- Charolaise to:
    - rasa owiec pochodzących z rejonu doliny Charolles
    - rasa trzody chlewnej z regionu Burgundii
    - rasa bydła typu użytkowego mięsnego
  - Najlepsze mięso wołowe pod względem kruchości gwarantuje bydło z tzw. hipertrofią mięśni (podwójnym umięśnieniem), która jest charakterystyczna dla rasy:
    - belgijskiej biało-błękitnej
    - highland
    - blonde d'aquitaine
  - PSE to:
    - wada mięsa w szczególności dotycząca mięsa wieprzowego
    - skrót od ang. *Povine Spongiform Encephalopathy* potocznie „choroby szalonych krów”
    - mięso charakteryzujące się jasną barwą i znaczną wodnistością
  - Końcowa wartość pH mięsa wołowego powinna mieścić się w przedziale:
    - 5,4 – 5,8
    - 5,8 – 6,2
    - 6,2 – 6,6
  - Najwyższą wodochłonnością odznacza się mięso:
    - bezpośrednio po uboju
    - po 48 h od uboju
    - po wstąpieniu stężenia pośmiertnego
  - Papaina, ficyna, bromelia to .....
  - Tender-stretch to metoda zapobiegania wzrostowi twardości mięsa wołowego poprzez zaczepianie tusz za:
    - miednicę
    - prawą lub lewą nogę
    - obie nogi
  - Równoległe ułożone, dość grube i twarde włókna mięśniowe są charakterystyczne dla:

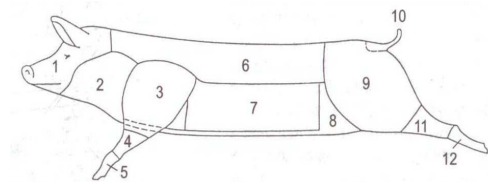




Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

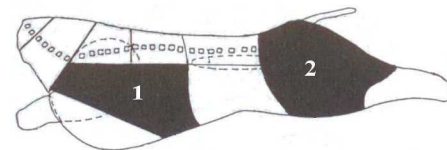
- a. rostbefu
  - b. antrykotu
  - c. ligawy
9. Temperatura wewnątrz tzw. steku blue po jego obróbce cieplnej powinna wynosić:
- a. 10-29°C
  - b. 30-45°C
  - c. 45-51°C
10. Pręgę wołową w szczególności wykorzystuje się do przygotowania:
- a. rosółu
  - b. bitek
  - c. zrazików
11. Myszka – część składowa szynki wieprzowej to inaczej mięsień:
- a. półbłoniasty
  - b. półścięgnisty
  - c. czterogłowy

12. Elementy zasadnicze półtuszy wieprzowej oznaczone nr 2 i 8 to:
- .....



13. Ile par żeber ma świnia:
- a. 11
  - b. 13
  - c. 15

14. Elementy zasadnicze półtuszy wołowej oznaczone nr 1 i 2 to:
- .....



15. W Polsce peklosól może zawierać do:
- a. 0,5 – 0,6% azotynu
  - b. 0,7 – 0,8% azotynu
  - c. 0,9 – 1,0% azotynu
16. Transglutaminaza to enzym:
- a. stosowany do skruszania mięsa
  - b. wykorzystywany w produkcji wyrobów restrukturyzowanych
  - c. pełniący funkcję łączącą (sieciującą) mniejsze kawałki mięsa uzyskując produkt final
17. Podczas wędzenia nie wykorzystuje się drewna:
- a. ze świerku
  - b. z jodły



- c. z modrzewia
18. Antrykot to element zasadniczy półtuszy:
- wołowej
  - wieprzowej
  - baraniej
19. Mizdra to omięsna charakterystyczna dla:
- schabu
  - szynki
  - łopatki
20. Zawartość białka w tkance mięśniowej wynosi około:
- 10%
  - 20%
  - 30%
21. Najwięcej tłuszczu zawiera mięso:
- wieprzowe
  - wołowe
  - baranie
22. Temperatura obróbki cieplnej wątroby przy produkcji wędlin podrobowych powinna wynosić:
- 65°C
  - 75°C
  - 85°C
23. Do jadalnych, wieprzowych artykułów poubojowych zalicza się:
- śledzionę
  - nerki
  - dwunastnicę
24. Nitryt to:
- środek konserwujący wykorzystywany do peklowania
  - ładunek wybuchowy służący do kontrolowanego skruszenia mięsa
  - inaczej azotan (V) sodu o symbolu E251
25. Czepiec to:
- nóż rzeźniczy wykorzystywany do kłucia (wykrwawiania) świń
  - jeden z przedzoładków przeżuwaczy
  - specjalny rodzaj nakrycia głowy wykorzystywany przez pracowników działu rozbioru
26. Polewka podawana kawalerowi, któremu odmówiono ręki panny to:
- czernina
  - rosół zaprawiony krwią kaczki, kury lub prosięta z dodatkiem syropu ze śliwek



- c. staropolska zupa podawana z domowym makaronem
27. Jakiego mięsa nie powinniśmy solić przed obróbką cieplną?
- polędwicy wołowej
  - karkówki
  - górkę cielęcej
28. Z jakiego mięsa przygotowujemy Terrinę?
- wołowego
  - wieprzowego
  - drobiu
29. Jaki element tuszy wołowej użyjemy do przygotowania zrazów?
- ligawa
  - udziec
  - rostbef
30. Tymbaliki przygotowujemy z:
- mięsa indyka
  - szynki konserwowej
  - z podudzi kurczaka
31. Jakich przypraw użyjemy przy sporządzaniu staropolskich kotletów mielonych?
- sól, pieprz
  - vegeta, przyprawa do mięsa mielonego
  - zioła: lubczyk, tymianek, cząber
32. Jakiego surowca użyjemy do przygotowania staropolskiego bigosu?
- podrobów
  - pieczeni z polędwicy wołowej
  - wędzonego udka kurczaka
33. Które z poniższych propozycji można nazwać pasztetem?
- Terrine
  - Paella
  - Pate de foie Gras
34. Piccata to danie kuchni:
- greckiej
  - tureckiej
  - włoskiej
35. Cynadry wieprzowe to potrawa przygotowana z:
- ozorów
  - nerek



- c. biodrówki
36. Rosół przygotowuje się z mięsa:
- wołowego
  - jagnięcego
  - drobiowego
37. Suropieki to:
- potrawy sporządzane z białego mięsa podawane z kaszą lub makaronami
  - sztuki mięsa sporządzane z żubra, wołu, podawane z ćwikłą, chrzanem, ogórkami
  - zraziki sporządzane z mięsa wołowego, faszerowane słoniną i duszone w rosole, podawane z kaszą gryczaną.
38. W kuchni międzynarodowej wyróżnia się cztery stopnie wysmażenia befsztyka. Aby uzyskać drugi stopień „SAIGANT” mięso musimy smażyć przez:
- 1,5 min
  - 2 min
  - 3 min
  - 3,5 min
39. Mięso smażone naturalnie saute to:
- rumsztyk, szaszłyk
  - bryzol, filet
  - kotlet, sznycel
40. Hamburger to potrawa z mięsa mielonego bardzo popularna w USA, której wymiary powinny wynosić:
- 100 mm (średnica)/10 mm (grubość)
  - 110 mm/10mm
  - 103 mm/7mm
41. Grzanki zastosujemy do wykończenia:
- kotleta pożarskiego
  - medalionu cielęcego
  - pieczeni rzymskiej
42. Przyrządzamy go z mięsa wołowego (POŁĘDWICA), lekko rozgniatamy, nadajemy kształt okrągły i grubość 2 cm:
- filet
  - bryzol
  - befszyk
43. Najbardziej esencjonalne wywary otrzymujemy z kości:
- wieprzowych
  - wołowych



c. cielęcych

44. Najdłużej będziemy przygotowywać:

- a. stek
- b. frykando
- c. gołonkę duszoną

45. Jaką formę uzyska mięso, które zanurzymy w cieście tzw. klarze i będziemy smażyć w dużej ilości tłuszczu?

- a. sauté
- b. panierowane
- c. po angielsku
- d. po wiedeńsku

46. Na czym polega angielska metoda przyrządzania mięsa?

.....

47. Wyrabianie masy mielonej w kutrach nazywa się:

- a. garniowaniem
- b. flambowaniem
- c. tablerowaniem

48. Boeuf Strogonow jest potrawą z mięsa wołowego:

- a. duszonego
- b. smażonego
- c. gotowanego

49. Jakie przyprawy użyjemy do Boeuf Strogonowa?

- a. sól, pieprz
- b. papryka czerwona, sól
- c. majeranek, bazylia

50. Confit z kaczki przygotowujemy poprzez:

- a. gotowanie
- b. pieczenie
- c. suszenie

**DATA** ..... **CZYTELNY PODPIS UCZESTNIKA** .....



## Dzień I: PRAKTYCZNE ZADANIA GRUPOWE

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### Przygotuj 21 porcji poniższych potraw:

- Paszteciki z 6 rodzajów mięsa w cieście francuskim*
- Stripsy z kurczaka w różnych panierkach podane z dipem*

- Prosimy o wytypowanie 1 osoby z grupy, która będzie odpowiedzialna za nakrycie do menu dla 1 osoby potraw przygotowywanych przez swój zespół:

I menu	{	<i>Udziec jagnięcy w ziołach podany na warzywach julienne</i>
		<i>Paszteciki z 6 rodzajów mięsa w cieście francuskim</i>
		<i>Salata z kielkami i grillowanym kurczakiem podana z dowolnym sosem majonezowym</i>
II menu	{	<i>Zrazy śląskie z modrą kapustą i kluskami śląskimi</i>
		<i>Stripsy z kurczaka w różnych panierkach podane z dipem</i>
		<i>Salata z pieczoną kaczka a'la minute podana na mieszance sałat z sosem miodowy</i>

Jednocześnie proszę o podanie dań do nakrytego stołu wg stosownego harmonogramu i etykiety, według odpowiedniej kolejności. Czynność tą należy zsynchronizować z innymi zespołami przygotowującymi pozostałe potrawy z powyższych menu. Ponadto proszę o dobranie napojów (wody, wina) oraz udekorowanie stołu według własnego uznania - serweta, menaż, świece, serwetnik itd.

- Po zakończeniu prezentacji należy posprzątać stanowisko pracy, odnieść sprzęt na właściwe miejsce i zgłosić wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 75 min

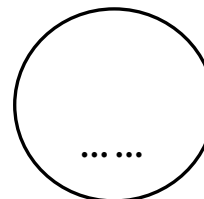
**Powodzenia!**

### Zespół 1a – skład (imię i nazwisko):

- .....
- .....
- .....
- .....

### OCENA

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



Stare Jabłonki, dn. 19.04.2011 r.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## Dzień I: PRAKTYCZNE ZADANIA GRUPOWE

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### Przygotuj 21 porcji poniższych potraw:

1. *Salata z pieczoną kaczką a'la minute podana na mieszance sałat z sosem miodowy*
2. *Zrazy śląskie z modrą kapustą i kluskami śląskimi*

- Prosimy o wytypowanie 1 osoby z grupy, która będzie odpowiedzialna za nakrycie do menu dla 1 osoby potraw przygotowywanych przez swój zespół:

*Zrazy śląskie z modrą kapustą i kluskami śląskimi*

*Stripsy z kurczaka w różnych panierkach podane z dipem*

*Salata z pieczoną kaczką a'la minute podana na mieszance sałat z sosem miodowy*

Jednocześnie proszę o podanie dań do nakrytego stołu wg stosownego harmonogramu i etykiety, według odpowiedniej kolejności. Czynność tą należy zsynchronizować z innymi zespołami przygotowującymi pozostałe potrawy z powyższego menu. Ponadto proszę o dobranie napojów (wody, wina) oraz udekorowanie stołu według własnego uznania - serweta, menaż, świece, serwetnik itd.

- Po zakończeniu prezentacji należy posprzątać stanowisko pracy, odnieść sprzęt na właściwe miejsce i zgłosić wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 75 min

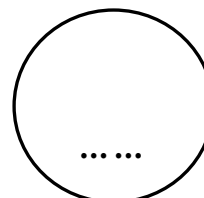
**Powodzenia!**

**Zespół 1b – skład (imię i nazwisko):**

- 1 .....
- 2 .....
- 3 .....
- 4 .....
- 5 .....

**OCENA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



Stare Jabłonki, dn. 19.04.2011 r.





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## Dzień I: PRAKTYCZNE ZADANIA GRUPOWE

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### Przygotuj 21 porcji poniższych potraw:

1. *Salata z kielkami i grillowanym kurczakiem podana z dowolnym sosem majonezowym*
2. *Udziec jagnięcy w ziołach podany na warzywach julienne*

- Prosimy o wytypowanie 1 osoby z grupy, która będzie odpowiedzialna za nakrycie do menu dla 1 osoby potraw przygotowywanych przez swój zespół:

*Udziec jagnięcy w ziołach podany na warzywach julienne*

*Paszteciki z 6 rodzajów mięsa w cieście francuskim*

*Salata z kielkami i grillowanym kurczakiem podana z dowolnym sosem majonezowym*

Jednocześnie proszę o podanie dań do nakrytego stołu wg stosownego harmonogramu i etykiety. Czynność tą należy zsynchronizować z innymi zespołami przygotowującymi pozostałe potrawy z powyższego menu. Ponadto proszę o dobranie napojów (wody, wina) oraz udekorowanie stołu według własnego uznania - serweta, menaż, kwiaty, serwetnik itd.

- Po zakończeniu prezentacji należy posprzątać stanowisko pracy, odnieść sprzęt na właściwe miejsce i zgłosić wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 75 min

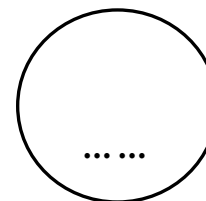
### **Powodzenia!**

#### **Zespół 1c – skład (imię i nazwisko):**

- 1 .....
- 2 .....
- 3 .....
- 4 .....
- 5 .....

#### **O C E N A**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### **Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze.**

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

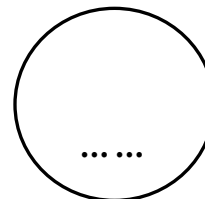
**Powodzenia!**

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### ***Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze.***

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

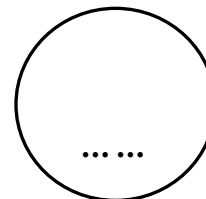
***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





Stare Jabłonki, dn. 19.04.2011 r.

## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### ***Przeprowadź rozbiór półtuszy jagnięcej na elementy zasadnicze.***

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

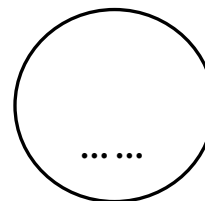
Czas wykonania: max. 45 min

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





Stare Jabłonki, dn. 19.04.2011 r.

## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### **Przeprowadź rozbiór tuszki kaczej na elementy zasadnicze.**

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

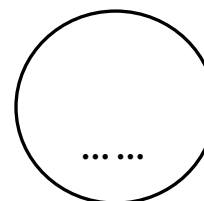
**Powodzenia!**

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





Stare Jabłonki, dn. 19.04.2011 r.

## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### **Przeprowadź rozbiór tuszki gęskiej na elementy zasadnicze.**

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

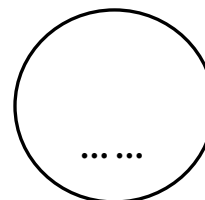
**Powodzenia!**

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

### **OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





Stare Jabłonki, dn. 19.04.2011 r.

## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### ***Przeprowadź rozbiór tuszki indyczej na elementy zasadnicze.***

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

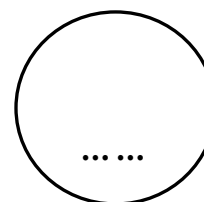
***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

### **OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]







Stare Jabłonki, dn. 19.04.2011 r.

## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### ***Przeprowadź rozbiór tuszki kurczącej na elementy zasadnicze.***

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

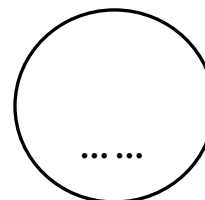
***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





Stare Jabłonki, dn. 20.04.2011 r.

## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise en place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **1**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **pierwszy/-a**.

Zadanie do wykonania:

***Omów elementy kulinarne kaczki. Przygotuj sznycelki z piersi kaczki w sosie cytrusowym.***

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



Stare Jabłonki, dn. 20.04.2011 r.

## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise en place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **2**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **drugi/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów wykorzystanie polędwicy wołowej.  
Przygotuj tradycyjny tatar wołowy z dodatkami.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise en place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **3**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **trzeci/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne tuszy jagnięcej.  
Przygotuj kotleciki jagnięce z kostką podane na  
grillowanych warzywach julienne.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

**Powodzenia**

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



Stare Jabłonki, dn. 20.04.2011 r.

## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise en place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **4**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako  
**czwarty/-a.**

Zadanie do wykonania:

*Omów prozdrowotne walory mięsa wołowego.  
Przygotuj boeuf strogonow a'la minute.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



Stare Jabłonki, dn. 20.04.2011 r.

## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise en place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **5**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **piąty/-a**.

Zadanie do wykonania:

***Omów wykorzystanie wieprzowych surowców podrobowych. Przygotuj polędwiczki wieprzowe w sosie z powideł śliwkowych.***

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise en place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **6**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **szósty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne kurcząt. Przygotuj kieszonki drobiowe z serem i pieczarkami.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



Stare Jabłonki, dn. 20.04.2011 r.

## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise en place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **7**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **siódmy/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne tuszy wieprzowej.  
Przygotuj sznycel po wiedeńsku.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....





## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise en place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **8**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **ósmego/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne tuszy wołowej.  
Przygotuj stek medium.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



Stare Jabłonki, dn. 20.04.2011 r.

## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise en place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **9**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **dziewiąty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów wady i zalety mięsa drobiowego.  
Przygotuj kotlet de volaille.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise en place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **10**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **dziesiąty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Scharakteryzuj comber jagnięcy i omów jego wykorzystanie. Przygotuj comber jagnięcy w sosie winnym.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



Stare Jabłonki, dn. 20.04.2011 r.

## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise en place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **11**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **jedenasty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów wady i zalety mięsa wieprzowego.  
Przygotuj kotlet po parysku.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise en place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **12**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **dwunasty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów wykorzystanie rostbefu wołowego.  
Przygotuj frykadele z polędwicy wołowej z sosem  
ziołowym.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



Stare Jabłonki, dn. 20.04.2011 r.

## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise en place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **13**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **trzynasty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne tuszy wieprzowej.  
Przygotuj kotlet wieprzowy z kością.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise en place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **14**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **czternasty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne tuszy jagnięcej.  
Przygotuj carpaccio z polędwicy jagnięcej z  
kaparami podane z rukolą.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 1

### Grupa I

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Kluski kładzione z okrasą*

Analizując lekcję zaobserwowano stosunkowo wysoki poziom przygotowania uczniów do zajęć. Odwrotną sytuację zauważono w przypadku jakości przygotowania mise-en-place oraz techniki wykonania potrawy. Podstawowym błędem było formowanie klusek za pomocą łyżki. Chcąc poprawnie wykonać czynność „kładzenia” klusek, należało zsunąć je z pokrywki/talerza bezpośrednio do wrzącej wody. Ponadto przygotowano zbyt mało okrasy w stosunku do ilości klusek. Alternatywą mogło być podanie potrawy tylko z polanym masłem.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór tuszki indyczej na elementy zasadnicze*

Czynność wykonywano stosunkowo wolno, co mogło być związane z brakiem znajomości anatomii tuszki indyczej. Część elementów zasadniczych uzyskano w sposób nieprawidłowy. Zasadniczym błędem pod względem ekonomicznym było wykrojenie skrzydła z kawałkiem piersi.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

#### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

Wykonywane zadanie:





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

*Przygotuj 21 porcji poniższych potraw:*

1. *Salata z kiełkami i grillowanym kurczakiem podana z dowolnym sosem majonezowym*
2. *Udziec jagnięcy w ziołach podany na warzywach julienne*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, jednakże można było zaobserwować elementy chaosu. W trakcie przygotowywania potraw popełniono kilka błędów m.in. nie przygotowano stanowiska pracy tj. nie znaleziono niezbędnego surowca i nie umyto niektórych składników (sałata). Do sałaty z kiełkami i grillowanym kurczakiem użyto zbyt dużo kiełków, stąd sałatka miała zbyt ostry posmak. Dodatkowo przygotowano zbyt ostry sos (za dużo czosnku). Mięsa z kurczaka nie grillowano/smażono w małych porcjach, dlatego też „udusiło” się we własnym sosie. W efekcie uzyskano produkt charakteryzujący się niewielką soczystością. W przypadku udźca jagnięcego nieumiejętnie przygotowano julienne warzywną, chociaż była dostępna gotowa (mrożona). Ponadto nie wykorzystano sosu, który powstał podczas pieczenia.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne kurcząt. Przygotuj kieszonki drobiowe z serem i pieczarkami*

Podczas prezentacji zaobserwowano wysoką jakość mise-en-place, prawidłowy dobór receptury oraz umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy. Jednakże przed przystąpieniem do wykonywania zadania nie przeprowadzono czynności mycia rąk. Zauważono również palący się tłuszcz na patelni. Dodatkowo kieszonki drobiowe z serem i pieczarkami były niedosmażone, a samo przygotowywanie potrawy zajęło więcej czasu niż określony w zadaniu. Zastosowanie innego rodzaju panierowania wpłynęłoby korzystnie na wygląd potrawy.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBKII MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 22 punkty na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 44%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		+
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się popracowanie nad pewnością siebie podczas wykonywania potraw, której widoczny brak najprawdopodobniej podyktowany jest niezbyt wysokim poziomem umiejętności praktycznych, a także wiedzy teoretycznej. Stąd rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.



### Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 2

### Grupa I

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Antrykot z kostką, stek i medalion przyrządzany sauté*

Podczas analizy lekcji zaobserwowano wysoki poziom wiedzy prowadzącej zajęcia. Natomiast stanowisko pracy przygotowane przez uczniów nie odznaczało się zbyt wysoką jakością. Zaleca się, aby surowiec wykorzystywany do przygotowania potrawy został rozbity przez folię, co znacznie przyczyni się do większego utrzymania czystości. Prowadzono zbyt długotrwałą obróbkę cieplną przygotowywanych potraw. Ponadto przygotowano zbyt duże porcje potraw. Odnotowano sporo uchybień odnośnie higieny pracy. Wyróżnik ten jest istotny, gdyż powinno się zaszczepiać u podstaw np. w szkołach prawidłowe zachowania przyszłych absolwentów zawodów związanych z branżą spożywczą. Dlatego talerzy przeznaczonych do podania/prezentacji potrawy nie powinno się przecierać ścierką wcześniej wykorzystywaną do innych czynności.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy jagnięcej na elementy zasadnicze.*

Łopatka została podzielona zbyt szczegółowo (najlepiej gdyby pozostała w całości). Dokonano cięcia combra (nie zostawiając żeber), a mostek w całości wykrojono. Ponadto nie zauważono udziału uczestniczki w zadaniu – za wykonanie zadania praktycznie w całości odpowiedzialny był kolega z zespołu.



**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**

### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 21 porcji poniższych potraw:*

- 1. Sałata z kiełkami i grillowanym kurczakiem podana z dowolnym sosem majonezowym*
- 2. Udziec jagnięcy w ziołach podany na warzywach julienne*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, jednakże można było zaobserwować elementy chaosu. W trakcie przygotowywania popełniono kilka błędów m.in. nie przygotowano stanowiska pracy tj. nie znaleziono niezbędnego surowca i nie umyto niektórych składników (sałata). Do sałaty z kiełkami i grillowanym kurczakiem użyto zbyt dużo kiełków, stąd sałatka miała zbyt ostry posmak. Dodatkowo przygotowano zbyt ostry sos (za dużo czosnku). Mięsa z kurczaka nie grillowano/smażono w małych porcjach, dlatego też „udusiło” się we własnym sosie. W efekcie uzyskano produkt charakteryzujący się niewielką soczystością. W przypadku udźca jagnięcego nieumiejętnie przygotowano julienne warzywną, chociaż była dostępna gotowa (mrożona). Ponadto nie wykorzystano sosu, który powstał podczas pieczenia.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów wykorzystanie wieprzowych surowców podrobowych. Przygotuj polędwiczki wieprzowe w sosie z powidel śliwkowych.*

Podczas prezentacji zaobserwowano prawidłowy dobór receptury oraz umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy. Zadanie wykonywano naturalnie i swobodnie. Przed wykonaniem zadania nie umyto rąk, a na dłoniach znajdowała się biżuteria. Odnośnie polędwiczek – użyto zbyt dużo surowca do potrawy tj. dwa kawałki mięsa ok. 150 g każdy. Zastosowano zbyt



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

niską temperaturę obróbki cieplnej - smażenia. Na patelni znajdowało się za zbyt dużo kawałków mięsa (zamiast smażenia surowiec na patelni zaczął się prażyć).

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 21 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 42%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		+
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	-	
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań		+/-
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie		+
Dokładność, precyzyjność podczas pracy		+/-
Umiejętność posługiwania się nożem		+/-
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii		+/-
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy szczególnie zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy. Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy. Dobrym rozwiązaniem jest nałożenie przez wykonujących potrawy rękawiczek jednorazowych. W związku z problemami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

się dokształcenie z tego zakresu (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt rzeźnych.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.





# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 3

### Grupa I

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Sznyceł wieprzowy po wiedeńsku*

Zaobserwowano dobre przygotowanie uczniów do zajęć, aczkolwiek do uchybień można zaliczyć niezbyt czyste stanowiska pracy między poszczególnymi etapami pracy. Ponadto surowiec umieszczono na patelni, na której nie rozgrzał się olej. Zauważono, że niektóre sznyceły były zbyt grube, a część została niedosmażona. Chcąc prawidłowo wykonać sznyceł po wiedeńsku zaleca się użycie masła do jego usmażenia.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3+**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze.*

Stwierdzono brak udziału uczestniczki oraz statyczność podczas rozbioru i wykrawania. Dodatkowo ćwierćtusza wołowa nie została podzielona prawidłowo. Wykonano nieprawidłowe linie cięcia m.in. odcięto mięśnie, które powinny być przy goleni. Odnotowano brak znajomości anatomii zwierząt rzeźnych. Ponadto dokonano szczegółowej dysekcji na poszczególne mięśnie zamiast na elementy zasadnicze.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2-**





### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 21 porcji poniższych potraw:*

- 1. Paszteciki z 6 rodzajów mięsa w cieście francuskim*
- 2. Stripsy z kurczaka w różnych panierkach podane z dipem*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, jednakże można było zaobserwować elementy chaosu. Do przygotowania stripsów użyto nieodpowiedniej panierki (była pojedyncza a nie podwójna). Zastosowane nasiona nie przykleiły się do mięsa i w dużej części odpadały podczas smażenia. Paszteciki wykonano ze zbyt chudego mięsa (w większości z wołowiny), co podczas ich oceny wpłynęło na odczucie braku soczystości. Farsz nie był związany oraz odpowiednio doprawiony.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2-**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Scharakteryzuj comber jagnięcy i omów jego wykorzystanie. Przygotuj comber jagnięcy w sosie winnym.*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i wyraźną naturalnością. Aczkolwiek nie ustrzeżono się błędów m.in. przed przystąpieniem do pracy nie dokonano czynności mycia rąk. Comber jagnięcy jest elementem o delikatnej strukturze, stąd jego obróbkę cieplną (np. smażenie) prowadzi się bardzo krótko tj. po minucie z każdej strony na mocno rozgrzanym tłuszczu. Niepotrzebnie do smażenia combra dodano klarowane masło, które obniża temperaturę smażenia (nie powinno się mieszać tłuszczów - roślinnego ze zwierzęcym).

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2-**



## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 20 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 40%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

<b>Wyróżnik</b>	<b>Słabe</b>	<b>Mocne</b>
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	+/-	
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	+/-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. W związku z problemami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się dokończenie z tego zakresu (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. Ponadto należy dokończyć się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomie zwierząt, rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne oraz ocenę gotowego produktu.

Literatura godna uwagi:



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 4

### Grupa I

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Klopsiki w sosie grzybowym*

Podczas analizy lekcji stwierdzono stosunkowo dużą wiedzę teoretyczną uczestniczki odnośnie wykonywanej potrawy w przeciwieństwie do wiedzy niektórych uczniów. Natomiast stanowisko pracy przygotowane przez uczniów nie odznaczało się zbyt wysoką jakością. Na patelni znajdowało się zbyt dużo kawałków mięsa, co sprawiło trudności w przewróceniu klopsików na drugą stronę i mogło przyczynić się do uszkodzenia innych. Nie zaleca się pozostawiania narzędzi np. łyżek drewnianych podczas obróbki cieplnej na gorącej patelni. Podczas oceny produktów finalnych zaprezentowano zbyt duże porcje w stosunku do wymiarów talerza.

#### SKALA OCENY

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:

2+

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze.*

Nie zauważono udziału uczestniczki w zadaniu. Odnotowano niezbyt wysokie umiejętności posługiwania się nożem. Ćwierćtusza wołowa nie została podzielona prawidłowo. Wykonano nieprawidłowe linie cięcia m.in. odciętą mięśnie, które powinny być przy goleni. Brak znajomości anatomii zwierząt rzeźnych. Ponadto dokonano szczegółowej dysekcji na poszczególne mięśnie zamiast na elementy zasadnicze.

#### SKALA OCENY

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:

2+



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 21 porcji poniższych potraw:*

- 1. Sałata z kiełkami i grillowanym kurczakiem podana z dowolnym sosem majonezowym*
- 2. Udziec jagnięcy w ziołach podany na warzywach julienne*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, jednakże można było zaobserwować elementy chaosu. W trakcie przygotowywania popełniono kilka błędów m.in. nie przygotowano stanowiska pracy tj. nie znaleziono niezbędnego surowca i nie umyto niektórych składników (sałata). Do sałaty z kiełkami i grillowanym kurczakiem użyto zbyt dużo kiełków, stąd sałatka miała zbyt ostry posmak. Dodatkowo przygotowano zbyt ostry sos (za dużo czosnku). Mięsa z kurczaka nie grillowano/smażono w małych porcjach, dlatego też „udusiło” się we własnym sosie. W efekcie uzyskano produkt charakteryzujący się niewielką soczystością. W przypadku udźca jagnięcego nieumiejętnie przygotowano julienne warzywną, chociaż była dostępna gotowa (mrożona). Ponadto nie wykorzystano sosu, który powstał podczas pieczenia.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne tuszy jagnięcej. Przygotuj kotleciki jagnięce z kostką podane na grillowanych warzywach julienne.*

Podczas prezentacji zaobserwowano prawidłowy dobór receptury oraz umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy. Jednocześnie stwierdzono niski poziom wiedzy odnośnie mięsa jagnięcego (szczególnie anatomii i wykorzystania elementów zasadniczych do celów kulinarnych). Podczas obróbki ciepłej łyżka drewniana smażyła się wraz z potrawą. Odnośnie kotlecików jagnięcych z kostką na julienne warzywnej – należy pamiętać, że mięso tego typu jest



bardzo delikatne i smaży się krótko np. po minucie z każdej strony na mocno rozgrzanym tłuszczu. Natomiast podczas wykonywania zadania do smażenia użyto klarowane masło, które charakteryzuje się tym, że nie osiąga wysokiej temperatury.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2-**

## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 22 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 44%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise en place</i>	+/-	
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	+/-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	+/-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy. W związku z problemami podczas przeprowadzenia rozbioru i



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

wykrawania zaleca się doksztalcenie z tego zakresu (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. Ponadto należy doksztalić się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na słownictwo i terminologię, anatomie zwierząt, rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne oraz ocenę gotowego produktu.

#### Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.





# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 5

### Grupa I

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Schab zapiekany na grzance z serem i ananasem*

Podczas analizy lekcji zaobserwowano naturalność i pewność siebie prowadzącej zajęcia. Jednakże nie ustrzeżono się błędów. Chcąc zaszczeniać u podstaw tj. na etapie szkoły prawidłowe zachowania przyszłych absolwentów/absolwentek zawodów związanych z branżą spożywczą prowadząca powinna spiąć włosy podczas prowadzenia zajęć (zalecenia wg GMP/HACCP). W celu zapobiegnięcia zbiegania się (kurczenia) mięsa i tworzenia się tzw. „czapki” należałoby naciąć lub usunąć mizdrę (błonę zewnętrzną) ze schabu.

#### SKALA OCENY

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze.*

Nie zauważono udziału uczestniczki w zadaniu. Odnotowano niezbyt wysokie umiejętności posługiwania się nożem. Ćwierćtusza wołowa nie została podzielona prawidłowo. Wykonano nieprawidłowe linie cięcia m.in. odciętą mięśnie, które powinny być przy goleni. Brak znajomości anatomii zwierząt rzeźnych. Ponadto dokonano szczegółowej dyssekcji na poszczególne mięśnie zamiast na elementy zasadnicze.

#### SKALA OCENY

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]







### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 21 porcji poniższych potraw:*

- 1. Sałata z pieczoną kaczką a'la minute podana na mieszance sałat z sosem miodowy*
- 2. Zrazy śląskie z modrą kapustą i kluskami śląskimi*

Sałata z pieczoną kaczką została przygotowana prawidłowo, aczkolwiek niepotrzebnie zostały użyte dwa sosy podczas podania potrawy (sos bazyliowy popsuł smak). Ponadto w sałatce powinny znaleźć się owoce (grejpfrut, pomarańcze), gdyż kaczka doskonale komponuje się ze słodkim smakiem. Zrazy nie zostały odpowiednio rozbite, co sprawiło, że roladka się rozwinęła. Gdyby mięso zostało mocniej rozbite, wówczas wykałaczkę nie byłyby potrzebne. Smak można było wzmocnić używając wędzony boczek lub słoninę. Na talerzu podczas podawania potrawy powinno być więcej sosu. Ponadto do smażenia nie powinno się używać klarowanego masła. Można było zastosować olej. Zauważono, że gorący gen z kaczką po obróbce cieplnej odłożono na zamrażalnik.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów wady i zalety mięsa drobiowego. Przygotuj kotlet de volaille.*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, jednakże można było zaobserwować elementy chaosu. Przed przystąpieniem do zadania nie umyto rąk, a na dłoniach znajdowała się biżuteria (sprzeczne z zasadami GMP/GHP). Dodatkowo poziom części teoretycznej zadania nie był zadawalający. Chcąc zachować czystość stanowiska pracy lepiej użyć folii spożywczej podczas rozbijania mięsa. Potrawa się nie dosmażyła, gdyż wykorzystano zbyt duży kawałek mięsa. Chcąc być pewnym usmażenia kotleta, powinniśmy smażyć go w niższej temperaturze.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 22 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 44%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	+/-	
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	+/-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	+/-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy. W związku z problemami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się doksztalcenie z tego zakresu, kładąc szczególny nacisk na anatomię zwierząt, rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne oraz ocenę gotowego produktu.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 6

### Grupa I

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Pulpety drobiowe*

Podczas analizy lekcji zaobserwowano stosunkowo dużą wiedzę teoretyczną prowadzącego zajęcia. Natomiast stanowisko pracy przygotowane przez uczniów nie odznaczało się wysoką jakością. Prowadząca zajęcia chcąc być przykładem dla uczniów powinna zapiąć kittel przed ich rozpoczęciem. Zadanie wykonywane przez uczniów charakteryzowało się dużą niedokładnością. Podając danie należy zwrócić uwagę na fakt, że potrawa nie powinna wychodzić poza obręb talerza. Dyskwalifikuje się potrawę, której choćby część „wchodzi” na rant talerza (tak było w przypadku surówki).

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór póltuszy wieprzowej na elementy zasadnicze.*

Podczas wykonywania zadania zaobserwowano niewielkie zaangażowanie, brak podziału obowiązków oraz współpracy z grupą. Ponadto odnotowano nieumiejętne posługiwanie się nożem. W trakcie rozbioru nie wykorzystano narzędzi niezbędnych do jego przeprowadzenia np. piły do cięcia kości. Zamiast rozbioru póltuszy na elementy zasadnicze uzyskano mięso odkostnione bez możliwości odróżnienia uzyskanych elementów.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2-**



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 21 porcji poniższych potraw:*

1. *Salata z kiełkami i grillowanym kurczakiem podana z dowolnym sosem majonezowym*
2. *Udziec jagnięcy w ziołach podany na warzywach juliennie*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, jednakże można było zaobserwować elementy chaosu. W trakcie przygotowywania popełniono kilka błędów m.in. nie przygotowano stanowiska pracy tj. nie znaleziono niezbędnego surowca i nie umyto niektórych składników (sałata). Do sałaty z kiełkami i grillowanym kurczakiem użyto zbyt dużo kiełków, stąd sałatka miała zbyt ostry posmak. Dodatkowo przygotowano zbyt ostry sos (za dużo czosnku). Mięsa z kurczaka nie grillowano/smażono w małych porcjach, dlatego też „udusiło” się we własnym sosie. W efekcie uzyskano produkt charakteryzujący się niewielką soczystością. W przypadku udźca jagnięcego nieumiejętnie przygotowano juliennie warzywną, chociaż była dostępna gotowa (mrożona). Ponadto nie wykorzystano sosu, który powstał podczas pieczenia.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne tuszy wieprzowej. Przygotuj sznyצל po wiedeńsku.*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i wyraźną naturalnością. Aczkolwiek nie ustrzeżono się błędów m.in. przed przystąpieniem do pracy nie dokonano czynności mycia rąk. Dodatkowo zauważono niewielki zasób wiedzy odnośnie elementów kulinarnych i ich praktycznego wykorzystania. Czas przygotowywania potrawy okazał się zbyt długi. Przygotowany sznyצל został wykonany nieprawidłowo, gdyż powinien być panierowany, a nie w cieście (odklejało się).

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 20 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 40%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	+/-	
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	+/-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	+/-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, a jednocześnie samemu przestrzegać jej podstawowych zasad. W związku z istotnymi brakami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. Uzupełnienie tego elementu wpłynie pozytywnie na większą pewność siebie podczas wykonywania zadań praktycznych. Ponadto należy doksztalić się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomię zwierząt, rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne oraz ocenę gotowego produktu.

Literatura godna uwagi:



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 7

### Grupa I

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Sznyceł ministerski i kotlet pożarski*

Podczas analizy nagrania lekcji zaobserwowano bardzo dobre pod względem technicznym przygotowanie uczniów do zajęć, natomiast jakość przygotowania stanowiska pracy została ogólnie oceniona słabo. Podczas obróbki cieplnej na patelni znalazło się zbyt dużo surowca, co sprawiało problemy z przewracaniem kotletów. Ponadto nie dopilnowano czystości w miejscu pracy. Chcąc aby mięso nie przyklejało się do rąk należy podczas ich formowania zamoczyć ręce w wodzie.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze.*

Podczas wykonywania zadania zaobserwowano niewielkie zaangażowanie, brak podziału obowiązków oraz współpracy z grupą. Ponadto odnotowano nieumiejętne posługiwanie się nożem. W trakcie rozbioru nie wykorzystano narzędzi niezbędnych do jego przeprowadzenia np. piły do cięcia kości. Zamiast rozbioru półtuszy na elementy zasadnicze uzyskano mięso odkostnione bez możliwości odróżnienia uzyskanych elementów.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2-**





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 21 porcji poniższych potraw:*

- 1. Paszteciki z 6 rodzajów mięsa w cieście francuskim*
- 2. Stripsy z kurczaka w różnych panierkach podane z dipem*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, jednakże można było zaobserwować elementy chaosu. Do przygotowania stripsów użyto nieodpowiedniej panierki (była pojedyncza a nie podwójna). Zastosowane nasiona nie przykleiły się do mięsa i w dużej części odpadały podczas smażenia. Paszteciki wykonano ze zbyt chudego mięsa (w większości z wołowiny), co podczas ich oceny wpłynęło na odczucie braku soczystości. Farsz nie był związany oraz odpowiednio doprawiony.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów wykorzystanie rostbefu wołowego. Przygotuj frykadele z polędwicy wołowej z sosem ziołowym.*

Przed przystąpieniem do pracy nie dokonano czynności mycia rąk. Odnotowano niewielki zasób wiedzy teoretycznej dotyczący wykorzystania rostbefu wołowego. Ponadto nieprawidłowo dobrano recepturę do przygotowania frykadele z polędwicy wołowej. Dopiero po instruktażu użyto odpowiednie mięso. Przygotowanie frykadele wiąże się z siekaniem surowca mięsnego, natomiast nigdy nie można rozbijać tłuczkiem polędwicy wołowej.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 23 punkty na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 46%.



## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

<b>Wyróżnik</b>	<b>Słabe</b>	<b>Mocne</b>
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	-	
Higiena podczas pracy		+/-
Technika wykonywania zadań		+/-
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii		+/-
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, a jednocześnie samemu przestrzegać jej podstawowych zasad. Rekomenduje się popracowanie nad pewnością siebie podczas wykonywania potraw, której widoczny brak najprawdopodobniej podyktowany jest niezbyt wysokim poziomem umiejętności praktycznych. Zaleca się dokończenie z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomię zwierząt, rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne oraz ocenę gotowego produktu.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 8

### Grupa I

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Befsztyk tatarski*

Zaobserwowano dobre przygotowanie uczniów do zajęć. Do osuszania mięsa nie używa się ręczników papierowych (barwionych). Ze względu na niezbyt szybki proces siekania, mięso mogło ulec nagrzanemu od rąk. Użyto zbyt małe noże do siekania. Stanowisko pracy odznaczało się niezbyt wysoką czystością. Chcąc prawidłowo przygotować befsztyk tatarski należało dodać oliwę, a mięso uformować w kształt owalny o grubości ok. 2 cm.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór tuszki kurczęcej na elementy zasadnicze.*

Podczas wykonywania zadania uczestniczka pracowała szybko, energicznie, a zarazem swobodnie i naturalnie. Część elementów zasadniczych uzyskano w sposób nieprawidłowy. Najbardziej pożądanym elementem tuszki kurczęcej jest pierś, stąd zasadniczym błędem pod względem ekonomicznym było wykrojenie skrzydła z kawałkiem piersi. Ponadto część uda została przy korpusie.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 21 porcji poniższych potraw:*

1. *Salata z pieczoną kaczką a'la minute podana na mieszance sałat z sosem miodowy*
2. *Zrazy śląskie z modrą kapustą i kluskami śląskimi*

Salata z pieczoną kaczką została przygotowana prawidłowo, aczkolwiek niepotrzebnie zostały użyte dwa sosy podczas podania potrawy (sos bazyliowy popsuł smak). Ponadto w sałatce powinny znaleźć się owoce (grejpfrut, pomarańcze), gdyż kaczka doskonale komponuje się ze słodkim smakiem. Zrazy nie zostały odpowiednio rozbite, co sprawiło, że roladka się rozwinęła. Gdyby mięso zostało mocniej rozbite, wówczas wykałaczkami nie byłyby potrzebne. Smak można było wzmocnić używając wędzony boczek lub słoninę. Na talerzu podczas podawania potrawy powinno być więcej sosu. Ponadto do smażenia nie powinno się używać klarowanego masła. Można było zastosować olej. Zauważono, że gorący gen z kaczką po obróbce cieplnej odłożono na zamrażalnik.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne tuszy wieprzowej. Przygotuj kotlet wieprzowy z kością.*

Podczas prezentacji zaobserwowano wysoką jakość mise-en-place, prawidłowy dobór receptury oraz umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy. Jednakże przed przystąpieniem do wykonywania zadania nie przeprowadzono czynności mycia rąk. Dodatkowo zauważono niewielki zasób wiedzy odnośnie elementów kulinarnych i ich praktycznego wykorzystania. Przygotowując potrawę nieprawidłowo dobrano surowiec do wykonywanego dania (element był z dwoma kręgami). Kotlet został słabo rozbity, co doprowadziło do tego, że się nie dosmażył. Z jednej strony stwierdzono jego istotne przypalenie.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 18 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 36%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	+/-	
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się popracowanie nad pewnością siebie podczas wykonywania potraw, której widoczny brak najprawdopodobniej podyktowany jest niezbyt wysokimi umiejętnościami praktycznymi oraz brakiem podstaw teoretycznych. Stąd, rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt, wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych oraz prezentacji gotowego produktu.

Literatura godna uwagi:



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 9

### Grupa I

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Zestaw śniadaniowy*

Odnotowano sporo uchybień odnośnie higieny pracy. Powinno zaszczepiać się u podstaw np. w szkołach prawidłowe zachowania przyszłych absolwentów zawodów związanych z branżą spożywczą. Prowadzący zajęcia chcąc być przykładem dla uczniów powinien również założyć strój gastronomiczny. Podając danie należy zwrócić uwagę na fakt, że potrawa nie powinna wychodzić poza obręb talerza. Dyskwalifikuje się potrawę, której choćby część „wchodzi” na rant talerza. Powinien być pozostawiony kelnerowi/obsłudze, aby mogli za niego chwycić.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór tuszki kaczej na elementy zasadnicze.*

Zadanie zostało wykonane z zaangażowaniem i aktywnością, aczkolwiek momentami odnotowano elementy chaosu. Tuszka kaczka została niezbyt dokładnie doczyszczona. W przypadku drobiu bardzo istotny jest uzysk elementów zasadniczych. W tym przypadku uzyskano je nieprawidłowo (np. pierś z kością). Dodatkowo podczas krojenia część uda została przy korpusie, a pierś nie została od niego oddzielona.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 21 porcji poniższych potraw:*

- 1. Sałata z pieczoną kaczką a'la minute podana na mieszance sałat z sosem miodowy*
- 2. Zrazy śląskie z modrą kapustą i kluskami śląskimi*

Sałata z pieczoną kaczką została przygotowana prawidłowo, aczkolwiek niepotrzebnie zostały użyte dwa sosy podczas podania potrawy (sos bazyliowy popsuł smak). Ponadto w sałatce powinny znaleźć się owoce (grejpfrut, pomarańcze), gdyż kaczka doskonale komponuje się ze słodkim smakiem. Zrazy nie zostały odpowiednio rozbite, co sprawiło, że roladka się rozwinęła. Gdyby mięso zostało mocniej rozbite, wówczas wykałaczkami nie byłyby potrzebne. Smak można było wzmocnić używając wędzonego boczku lub słoniny. Na talerzu podczas podawania potrawy powinno być więcej sosu. Ponadto do smażenia nie powinno się używać klarowanego masła. Można było zastosować olej. Zauważono, że gorący gen z kaczką po obróbce cieplnej odłożono na zamrażalnik. Odnotowano niewielkie zaangażowanie beneficjenta w wykonywane zadanie.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów prozdrowotne walory mięsa wołowego. Przygotuj boeuf strogonow a'la minute.*

Podczas prezentacji zaobserwowano prawidłowy dobór receptury oraz umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy. Nie dokonano czynności mycia rąk przed przystąpieniem do pracy. Odnotowano zbyt długi czas przygotowania *mise-en-place*. Stwierdzono brak znajomości anatomii, gdyż polędwica cygańska (ligawa) znajduje się w udźcu. Mięso do boeuf strogonow'a kroi się w paski ok. 1 cm i smaży bardzo krótko. Nie można prowadzić obróbki cieplnej na klarowanym maśle, gdyż powstaje zbyt niska temperatura smażenia. Surowiec mięsny powinien zostać usmażony w ciągu dwóch minut, po czym podlany winem. Dodatkowo beneficjentce zabrakło czasu na wykonanie zadania.



**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBKII MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 16 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 32%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	+/-	
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się popracowanie nad pewnością siebie podczas wykonywania potraw, której widoczny brak najprawdopodobniej podyktowany jest niezbyt wysokimi umiejętnościami praktycznymi oraz częściowym brakiem wiedzy teoretycznej. Stąd, rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt, wykorzystania surowców mięsnych do



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

celów kulinarnych oraz prezentacji gotowego produktu .

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNIKA

## Nauczyciel 1

### Grupa I

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Sznyceł po wiedeńsku*

Odnotowano wysoki poziom czystości stanowisk pracy, aczkolwiek przygotowanie uczniów do zajęć nie było wystarczające. Pod względem higienicznym i estetycznym lepiej byłoby, gdyby rozbicie mięsa odbyło się przez folię. Ponadto surowiec umieszczono na patelni, na której nie rozgrzał się olej.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**4-**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy jagnięcej na elementy zasadnicze.*

Zauważono bardzo dużą aktywność i zaangażowanie beneficjenta w trakcie wykonywania rozbioru półtuszy jagnięcej, aczkolwiek zadanie zostało wykonane niezgodnie z poleceniem tj. wykonano cięcia w nieodpowiednich miejscach. Łopatka została podzielona zbyt szczegółowo (najlepiej gdyby pozostała w całości).

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

#### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 21 porcji poniższych potraw:*



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1. *Sałata z pieczoną kaczką a'la minute podana na mieszance sałat z sosem miodowy*
2. *Zrazy śląskie z modrą kapustą i kluskami śląskimi*

Sałata z pieczoną kaczką została przygotowana prawidłowo, aczkolwiek niepotrzebnie zostały użyte dwa sosy podczas podania potrawy (sos bazyliowy popsuł smak). Ponadto w sałatce powinny znaleźć się owoce (grejpfrut, pomarańcze), gdyż kaczka doskonale komponuje się ze słodkim smakiem. Zrazy nie zostały odpowiednio rozbite, co sprawiło, że roladka się rozwinęła. Gdyby mięso zostało mocniej rozbite, wówczas wykałaczkami nie byłyby potrzebne. Smak można było wzmocnić używając wędzonego boczku lub słoniny. Na talerzu podczas podawania potrawy powinno być więcej sosu. Ponadto do smażenia nie powinno się używać klarowanego masła. Można było zastosować olej. Zauważono, że gorący gen z kaczką po obróbce cieplnej odłożono na zamrażalnik.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

#### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

##### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne kacze. Sznycelki z piersi kaczki w sosie cytrusowym.*

Beneficjent umył ręce przed przystąpieniem do pracy. Kaczka została usmażona w zbyt dużej ilości tłuszczu. Należało dodać więcej soku z owoców do sosu. Dobrym rozwiązaniem byłoby także wykorzystanie skórek z owoców. Ponadto sos powinien być zabieleny śmietanką, a tak sok z owoców rozdzielił się od tłuszczu.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3+**

#### V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 26 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 52%.



## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy		+
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie		+
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	+/-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	+/-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	+/-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. W związku z trudnościami w przeprowadzeniu rozbioru i wykrawania (jagnięcina) oraz zadaniami gastronomicznymi zaleca się dokończenie (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. Ponadto należy przyswoić wiedzę z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomie zwierząt oraz rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNIKA

## Nauczyciel 2

### Grupa I

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Polędwiczki wieprzowe na warzywach julienne*

Podczas analizy lekcji zaobserwowano znaczną wiedzę gastronomiczną prowadzącego zajęcia, a także dobre przygotowanie pod względem technicznym uczniów do zajęć. Jednakże jakość przygotowania stanowiska pracy była niezbyt wysoka. Pomiędzy poszczególnymi etapami pracy zauważono brudne stanowiska pracy. Surowiec mięsny umieszczono na patelni, która nie została odpowiednio rozgrzana. Nie powinno wycierać się rantów talerza ścierką, która wcześniej była użyta do wielu innych czynności

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze.*

Beneficjent prawie sam dokonał rozbioru ćwierćtuszy wołowej. Najlepiej z grupy posługiwał się nożem i najbardziej naturalnie wykonywał zadanie. Ćwierćtusza wołowa nie została podzielona prawidłowo. Wykonano nieprawidłowe linie cięcia m.in. odcięto mięśnie, które powinny być przy goleni. Brak znajomości anatomii zwierząt rzeźnych. Ponadto dokonano szczegółowej dysekcji na poszczególne mięśnie zamiast na elementy zasadnicze.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 21 porcji poniższych potraw:*

- 1. Sałata z pieczoną kaczką a'la minute podana na mieszance sałat z sosem miodowy*
- 2. Zrazy śląskie z modrą kapustą i kluskami śląskimi*

Sałata z pieczoną kaczką została przygotowana prawidłowo, aczkolwiek niepotrzebnie zostały użyte dwa sosy podczas podania potrawy (sos bazyliowy popsuł smak). Ponadto w sałatce powinny znaleźć się owoce (grejpfrut, pomarańcze), gdyż kaczka doskonale komponuje się ze słodkim smakiem. Zrazy nie zostały odpowiednio rozbite, co sprawiło, że roladka się rozwinęła. Gdyby mięso zostało mocniej rozbite, wówczas wykałaczkę nie byłyby potrzebne. Smak można było wzmocnić używając wędzonego boczku lub słoniny. Na talerzu podczas podawania potrawy powinno być więcej sosu. Ponadto do smażenia nie powinno się używać klarowanego masła. Można było zastosować olej. Zauważono, że gorący gen z kaczką po obróbce cieplnej odłożono na zamrażalnik.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów wykorzystanie polędwicy wołowej. Przygotuj tradycyjny tatar wołowy z dodatkami.*

Zaobserwowano chaos podczas przygotowywania stanowiska pracy. Podczas przygotowywania tataru nigdy nie używa się maszynki do mięsa. Najczęściej stosuje się takie metody jak siekanie i skrobanie. Podstawowe przyprawy niezbędne do przygotowania potrawy to sól, pieprz, oliwa, natomiast użycie musztardy zaostriża jej smak, który często jest niepożądany. Opcjonalnie musztardę jak i żółtko można podać osobno i pozwolić konsumentowi samemu dodać do potrawy.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 21 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 38%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	-	
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie		+
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem		+
Znajomość anatomii zwierząt	+/-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	+/-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	+/-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu		+

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy szczególnie zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy. Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy. Dobrym rozwiązaniem jest nałożenie przez wykonujących potrawy rękawiczek jednorazowych. W związku z problemami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się doksztalcenie z tego zakresu (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt rzeźnych.



### Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNIKA

## Nauczyciel 3

### Grupa I

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Kaczka faszerowana*

Podczas analizy lekcji zaobserwowano znaczną aktywność i zaangażowanie prowadzącego zajęcia, a także dobre przygotowanie pod względem technicznym uczniów do zajęć. Jednakże jakość przygotowania stanowiska pracy była niezbyt wysoka. Zaleca się, aby surowiec wykorzystywany do przygotowania potrawy został rozbity przez folię spożywczą, co znacznie przyczynia się do większego utrzymania czystości. Zaobserwowano nieodpowiednią technikę wiązania rolady. Zawinięcie w folię spowodowało jej przyklejenie do rolady. Można było temu zapobiec wykorzystując piec konwekcyjno – parowy. Zauważono, że potrawa kruszyła się, gdyż prawdopodobnie zastosowano zbyt chude mięso.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze.*

Podczas wykonywania zadania zaobserwowano duże zaangażowanie beneficjenta. Jednocześnie widoczny był brak podziału obowiązków oraz współpracy z grupą. Ponadto w trakcie rozbioru nie wykorzystano narzędzi niezbędnych do jego przeprowadzenia np. piły do cięcia kości. Zamiast rozbioru półtuszy na elementy zasadnicze uzyskano mięso odkostnione bez możliwości odróżnienia uzyskanych elementów.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 21 porcji poniższych potraw:*

- 1. Sałata z kiełkami i grillowanym kurczakiem podana z dowolnym sosem majonezowym*
- 2. Udziec jagnięcy w ziołach podany na warzywach juliennie*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, jednakże można było zaobserwować elementy chaosu. W trakcie przygotowywania popełniono kilka błędów m.in. nie przygotowano stanowiska pracy tj. nie znaleziono niezbędnego surowca i nie umyto niektórych składników (sałata). Do sałaty z kiełkami i grillowanym kurczakiem użyto zbyt dużo kiełków, stąd sałatka miała zbyt ostry posmak. Dodatkowo przygotowano zbyt ostry sos (za dużo czosnku). Mięsa z kurczaka nie grillowano/smażono w małych porcjach, dlatego też „udusiło” się we własnym sosie. W efekcie uzyskano produkt charakteryzujący się niewielką soczystością. W przypadku udźca jagnięcego nieumiejętnie przygotowano juliennie warzywną, chociaż była dostępna gotowa (mrożona). Ponadto nie wykorzystano sosu, który powstał podczas pieczenia.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne tuszy wołowej. Przygotuj stek medium.*

Nie dokonano czynności mycia rąk przed przystąpieniem do pracy. Jakość przygotowania mise-en-place była poprawna. Jednakże nie przekazano słuchaczom wiedzy odnośnie części teoretycznej zadania. Znacznym błędem było rozbicie mięsa wołowego za pomocą tłuczka. Co do zasady, tej czynności w stosunku do mięsa wołowego się nie wykonuje. Ponadto stek jako forma nie ma bliżej określonego kształtu (jedynie trochę wydłużony), aczkolwiek jego grubość powinna wynosić około 2 cm. Jest to tzw. angielski sposób przygotowywania mięsa, więc nie powinno się stosować żadnej panierki. Stek okazał się być zbyt krwisty ze względu na krótką obróbkę cieplną. Czas smażenia powinien wynosić około 3 minuty na każdą stronę (smażono przez 1 minutę).



**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



**V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBKII MIĘSA**  
Z testu wiedzy uzyskano 15 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 30%.

**VI. SŁABE I MOCNE STRONY**

<b>Wyróżnik</b>	<b>Słabe</b>	<b>Mocne</b>
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	+/-	
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

**VII. REKOMENDACJE**

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się popracowanie nad pewnością siebie podczas wykonywania potraw, której widoczny brak najprawdopodobniej podyktowany jest niezbyt wysokimi umiejętnościami praktycznymi oraz częściowym brakiem wiedzy teoretycznej. Stąd, rekomendujemy kształcenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt, wykorzystania surowców mięsnych do



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

celów kulinarnych oraz prezentacji gotowego produktu .

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.





# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNIKA

## Nauczyciel 4

### Grupa I

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Polędwiczki wieprzowe a'la mignon z sosem balsamicznym na risotto szpinakowym*

Podczas analizy lekcji zaobserwowano bardzo dobre pod względem technicznym przygotowanie uczniów do zajęć oraz czystość na stanowiskach pracy. Zauważono, że polędwiczka wieprzowa została poddana zbyt niskiej temperaturze obróbki cieplnej (smażenie), co miało też związek z rodzajem użytego tłuszczu. Zamiast masło powinien zostać wykorzystany olej/oliwa, charakteryzujące się wyższą temperaturą smażenia, gdyż mięso powinno zostać obsmażone błyskawicznie z każdej strony i zapieczone. Mniejsza ilość surowca na patelni spowodowałaby uzyskanie wyższej temperatury.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3+**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze.*

Beneficjent stosunkowo dobrze na tle całej grupy posługiwał się nożem i naturalnie wykonywał zadanie. Jednakże ćwierćtusza wołowa nie została podzielona prawidłowo. Wykonano nieprawidłowe linie cięcia m.in. odciętą mięśnie, które powinny być przy goleni. Brak znajomości anatomii zwierząt rzeźnych. Ponadto dokonano szczegółowej dyssekcji na poszczególne mięśnie zamiast na elementy zasadnicze.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**





### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 21 porcji poniższych potraw:*

- 1. Paszteciki z 6 rodzajów mięsa w cieście francuskim*
- 2. Stripsy z kurczaka w różnych panierkach podane z dipem*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, jednakże można było zaobserwować elementy chaosu. Do przygotowania stripsów użyto nieodpowiedniej panierki (była pojedyncza a nie podwójna). Zastosowane nasiona nie przykleiły się do mięsa i w dużej części odpadały podczas smażenia. Paszteciki wykonano ze zbyt chudego mięsa (w większości z wołowiny), co podczas ich oceny wpłynęło na odczucie braku soczystości. Farsz nie był związany oraz odpowiednio doprawiony.

#### SKALA OCENY

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne tuszy jagnięcej. Przygotuj carpaccio z combra z kaparami podane z rukolą.*

Potrawa została wykonana stosunkowo poprawnie, aczkolwiek przed przystąpieniem do pracy nie dokonano czynności mycia rąk. Praca nie została wykonana samodzielnie, gdyż część zadania np. mycie składników (sałata) wykonał inny beneficjent. Nie przekazano wiedzy nt. części teoretycznej zadania – brak wiedzy odnośnie elementów kulinarnych tuszy jagnięcej. Do carpaccio z combra należało użyć świeżo zmielony pieprz. Jest możliwa inna forma ułożenia carpaccio.

#### SKALA OCENY

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 23 punkty na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 46%.



## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		+
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	+/-	
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	+/-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	+/-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	+/-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę niektórych aspektów higieny pracy. W związku z istotnymi brakami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. Ponadto należy doksztalić się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomie zwierząt, rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne oraz ocenę gotowego produktu.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Techniczne, Warszawa.

- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNIKA

## Nauczyciel 5

### Grupa I

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Gulasz wieprzowy*

Podczas analizy zajęć zwrócono uwagę na bardzo dobre pod względem technicznym przygotowanie uczniów do zajęć. Ponadto godne pochwały jest umycie rąk przed rozpoczęciem pracy. Jednakże mięso z przeznaczeniem na gulasz powinno zostać błyskawicznie obsmażone na mocno rozgrzanym oleju (wykonano na zimnym oleju). Niepotrzebnie mięso zostało oprószone mąką jeżeli później sos zagęszczono zasmażką. Przyprawy powinny być dodane na początku duszenia, a nie w końcowym etapie przygotowywania potrawy. Gulasz mógłby zostać wzbogacony dodatkiem warzyw.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze.*

Podczas wykonywania zadania zaobserwowano duże zaangażowanie beneficjenta. Jednocześnie widoczny był brak podziału obowiązków oraz współpracy z grupą. Ponadto w trakcie rozbioru nie wykorzystano narzędzi niezbędnych do jego przeprowadzenia np. piły do cięcia kości. Zamiast rozbioru półtuszy na elementy zasadnicze uzyskano mięso odkostnione bez możliwości odróżnienia uzyskanych elementów.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 21 porcji poniższych potraw:*

- 1. Paszteciki z 6 rodzajów mięsa w cieście francuskim*
- 2. Stripsy z kurczaka w różnych panierkach podane z dipem*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością. Do przygotowania stripsów użyto nieodpowiedniej panierki (była pojedyncza a nie podwójna). Zastosowane nasiona nie przykleiły się do mięsa i w dużej części odpadały podczas smażenia. Paszteciki wykonano ze zbyt chudego mięsa (w większości z wołowiny), co podczas ich oceny wpłynęło na odczucie braku soczystości. Farsz nie był związany oraz odpowiednio doprawiony.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów wady i zalety mięsa wieprzowego. Przygotuj kotlet po parysku.*

Nie dokonano czynności mycia rąk przed przystąpieniem do pracy. Wylosowane zadanie zostało wykonane dopiero po szczegółowych instrukcjach. Ponadto kotlet był niedosmażony.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 21 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 42%.



## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	+/-	
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się popracowanie nad pewnością siebie podczas wykonywania potraw, której widoczny brak najprawdopodobniej podyktowany jest niezbyt wysokimi umiejętnościami praktycznymi oraz częściowym brakiem wiedzy teoretycznej. Stąd, rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt, wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych oraz prezentacji gotowego produktu .

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

# Grupa II



**NAUCZYCIEL  
OBROBKI MIĘSA  
W SZKOLE XXI WIEKU**

**Biuro Projektu:**  
ul. Niepodległości 53/55 lok. 100, 10-044 Olsztyn  
tel. 0 503 781 579, [nom21wieku@wp.pl](mailto:nom21wieku@wp.pl)  
[www.irafood.eu](http://www.irafood.eu)

Projekt realizowany jest  
w ramach umowy  
podpisanej z Ministerstwem  
Edukacji Narodowej







Podczas II spotkania diagnozującego początkowe umiejętności, które odbyło się w Centrum Szkolenia Przemysłu Mięsnego „Polwita” w Warszawie uczestnicy i uczestniczki otrzymali do wykonania poniższe zadania.

### **Rozbiór i wykrawanie (Warszawa, dn. 31.05.2011 r.)**

1. Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze (5 osób)
2. Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze (4 osoby)
3. Przeprowadź rozbiór półtuszy jagnięcej na elementy zasadnicze (2 osoby)
4. Przeprowadź rozbiór tuszki kaczek na elementy zasadnicze (1 osoba)
5. Przeprowadź rozbiór tuszki indyczej na elementy zasadnicze (1 osoba)
6. Przeprowadź rozbiór tuszki kurzej na elementy zasadnicze (1 osoba)

### **Prezentacje Dydaktyczne (Warszawa, dn. 01.06.2011 r.)**

1. Omów elementy kulinarne kaczki. Przygotuj pierś z kaczki podana na mix’ie sałat.
2. Omów wykorzystanie polędwicy wołowej. Przygotuj befsztyk tatarski z dodatkami i grzankami.
3. Omów elementy kulinarne tuszy jagnięcej. Przygotuj carpaccio jagnięce na sałacie z Rukli z oliwkami i sosem miodowym.
4. Omów prozdrowotne walory mięsa wołowego. Przygotuj boeuf strogonow a’la minute.
5. Omów walory kulinarne mięsa indyczego. Przygotuj filet z indyka panierowany w migdałach.
6. Omów elementy kulinarne kurcząt. Przygotuj sznycelki drobiowe w żurawinach.
7. Omów elementy kulinarne tuszy wieprzowej. Przygotuj sznycel po wiedeńsku.
8. Omów elementy kulinarne tuszy wołowej. Przygotuj befsztyk medium.
9. Omów wady i zalety mięsa drobiowego. Przygotuj fileciki z piersi kaczki z sosem porto.
10. Scharakteryzuj comber jagnięcy i omów jego wykorzystanie. Przygotuj grillowane polędwiczki jagnięce podane na jabłkach.
11. Omów wady i zalety mięsa wieprzowego. Przygotuj grillowaną polędwiczkę wieprzową podaną na zasmażanej kapuście.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

12. Omów wykorzystanie elementów kulinarnych drobiowych. Przygotuj kawałki kurczaka w piwnej panierce.
13. Omów elementy kulinarne tuszy wieprzowej. Przygotuj kotlet schabowy z pieczarkami.
14. Omów wykorzystanie polędwicy wołowej. Przygotuj grillowaną polędwicę wołową podaną na julienne warzywnej.



## TEST TEORETYCZNY: Projekt „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” Diagnoza Początkowych Umiejętności - Grupa II

Imię i nazwisko: .....

Proszę wypełnij poniższy test dotyczący zagadnień z zakresu technologii mięsa i gastronomii.

Należy  (zakreślić) odpowiedź bądź odpowiedzi, które według Pana/-i są poprawne.

Test ma formę wielokrotnego wyboru, więc prawidłowych odpowiedzi do każdego pytania może być więcej niż jedna. Na pytania otwarte należy udzielić krótkiej i treściwej odpowiedzi.

- 
1. Do ras bydła z tzw. hipertrofią mięśni zaliczamy rasę:
    - a. belgijsko biało-błękitną
    - b. highland
    - c. aberdeen angus
  2. Tkanka mięśniowa składa się z około:
    - a. 70% wody, 25% białka, 4% tłuszczu, 1% węglowodanów
    - b. 75% wody, 20% białka, 3% tłuszczu, 1% węglowodanów
    - c. 80% wody, 15% białka, 3% tłuszczu, 2% węglowodanów
  3. PSE to wada mięsa w szczególności dotycząca mięsa wieprzowego rasy:
    - a. hampshire
    - b. pietrain
    - c. złotnicka pstra
  4. Końcowa wartość pH mięsa wieprzowego powinna mieścić się w przedziale:
    - a. 4,7 – 5,3
    - b. 5,3 – 5,9
    - c. 5,9 – 6,5
  5. Najwyższą wodochłonnością odznacza się mięso:
    - a. bezpośrednio po uboju
    - b. po 48 h od uboju
    - c. po wystąpieniu stężenia pośmiertnego
  6. Aktywa, miozyna to .....
  7. *Tendercut* to metoda zapobiegania wzrostowi twardości mięsa wołowego poprzez zaczepianie tusz za:
    - a. biodro
    - b. prawą lub lewą nogę
    - c. obie nogi



8. Równoległe ułożone, dość grube i twarde włókna mięśniowe są charakterystyczne dla:

- a. rostbefu
- b. antrykotu
- c. ligawy

9. Najwięcej mioglobiny zawiera mięso:

- a. wołowe
- b. końskie
- c. cielęce

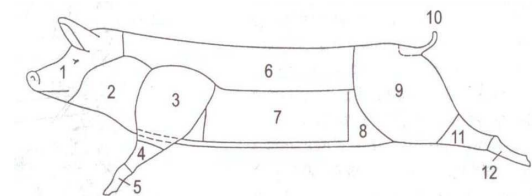
10. Marmurkowatość mięsa to.....

11. Myszka – część składowa szynki wieprzowej to inaczej mięsień:

- a. półbłoniasty
- b. półścięgnisty
- c. czterogłowy

12. Elementy zasadnicze półtuszy wieprzowej oznaczone nr 4 i 8 to:

.....

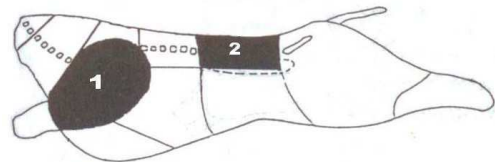


13. Ile par żeber posiada bydło:

- a. 11
- b. 13
- c. 15

14. Elementy zasadnicze półtuszy wołowej oznaczone nr 1 i 2 to:

.....



15. W Polsce peklosól może zawierać do:

- a. 0,4 – 0,6% azotynu
- b. 0,7 – 0,9% azotynu
- c. 1,0 – 1,2% azotynu

16. Transglutaminaza to enzym:

- a. stosowany do skruszania mięsa
- b. wykorzystywany w produkcji wyrobów restrukturyzowanych
- c. pełniący funkcję łączącą (sieciującą) mniejsze kawałki mięsa uzyskując produkt finalny

17. Podczas wędzenia nie wykorzystuje się drewna:

- a. ze świerku
- b. z wiśni
- c. z modrzewia



18. Który element zasadniczy półtuszy wołowej charakteryzuje się najwyższym uzyskiem (%):
- rozbratel
  - antrykot
  - rostbef
19. Mizdra to omięsna charakterystyczna dla:
- schabu
  - szynki
  - łopatki
20. Najwyższą kalorycznością charakteryzuje się chude mięso:
- wołowe
  - wieprzowe
  - baranie
21. Temperatura dymu podczas wędzenia ciepłego powinna wynosić:
- 25 – 40°C
  - 40 – 55°C
  - 55 – 70°C
22. Temperatura obróbki cieplnej wątroby przy produkcji wędlin podrobowych powinna wynosić:
- 65°C
  - 75°C
  - 85°C
23. Do jadalnych, wołowych artykułów poubojowych zalicza się:
- język
  - nerki
  - żołądek właściwy
24. Tyndalizacja to .....
25. Czepiec to:
- nóż rzeźniczy wykorzystywany do kłucia (wykrwawiania) świń
  - jeden z przedżołądków przeżuwaczy
  - specjalny rodzaj nakrycia głowy wykorzystywany przez pracowników działu rozbioru
26. Piccata to danie kuchni:
- hiszpańskiej
  - indyjskiej
  - włoskiej
27. Do sporządzania oryginalnej Piccatty użyjemy mięsa:
- wołowego



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- b. baraniego
  - c. cielęcego
28. Terrine to nazwa:
- a. pochodząca z języka francuskiego
  - b. potrawa przyrządzana z mięsa wieprzowego
  - c. kamiennej formy
29. Jaki element tuszy wołowej użyjemy do zrobienia zrazów:
- a. ligawę
  - b. górkę
  - c. rostbef
30. Gotowane kawałki mięsa z warzywami w auszpiku inaczej nazywamy:
- a. tymbalikami
  - b. terinne
  - c. gaspacho
31. Ratatouille danie kuchni francuskiej przygotujemy z:
- a. drobiu
  - b. podrobów
  - c. wieprzowiny
32. Gramotka to:
- a. rosyjska zupa przyrządzana z baraniny
  - b. staropolska zupa
  - c. polewka, której podstawą jest jasne piwo
33. Które z poniższych propozycji można nazwać pasztetem:
- a. Pate de foie gras
  - b. Confit
  - c. Paella
34. Szara polewka podawana kawalerowi, któremu odmówiono ręki panny:
- a. staropolska zupa podawana z domowym makaronem
  - b. czarna polewka
  - c. rosół zaprawiony krwią kury lub prosięta z dodatkiem syropu ze śliwek
35. Z jakiego mięsa przygotujemy sznycel wiedeński:
- a. z udźca cielęcego
  - b. rostbefu
  - c. karkówki
36. Musaka jest to:
- a. danie kuchni greckiej, której podstawą jest bakłażan



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- b. danie kuchni greckiej, której podstawą jest mięso mielone
- c. danie kuchni japońskiej, której podstawą jest mięso kaczki

37. Jakiego mięsa użyjemy do przygotowania PAELLI:

- a. wołowego
- b. drobiowego
- c. wieprzowego

38. W kuchni międzynarodowej wyróżnia się cztery stopnie usmażenia befsztyka. Aby uzyskać trzeci stopień „a point” mięso musimy smażyć przez:

- a. 2 min
- b. 2,5 min
- c. 3 min
- d. 4 min

39. Przyprawy kuchni staropolskiej używane do marynowania drobiu to:

- a. kminek, szałwia, estragon
- b. szafran, cząber, imbir
- c. majeranek, mięta

40. Chateaubriand przygotowujemy z:

- a. polędwicy wołowej
- b. combra jagnięcego
- c. frykanda

41. Grzanki zastosujemy do wykończenia:

- a. confitu
- b. rumsztyka
- c. pieczeni rzymskiej

42. Przyrządzamy go z mięsa wołowego (POŁĘDWICA), lekko rozgniatany, nadajemy kształt podłużny i grubość ok 1,5 cm:

- a. bryzol
- b. rumsztyk
- c. befsztyk

43. Flambiowanie to

.....



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

44. Najwięcej czasu będziemy potrzebować do przygotowania:
- golonki duszonej
  - zrazów
  - frykanda
45. *Jamón serrano* i *Jamón ibérico* to:
- hiszpańskie kielbaski podawane w specjalnym chlebie
  - szynki długo dojrzewające
  - mięsa wędzone w zimnym dymie ze specjalnej odmiany świń
46. Ile czasu będzie potrzebne do usmażenia befsztyka bleu: .....
47. Confit z kaczki przygotujemy poprzez:
- gotowanie
  - pieczenie
  - suszenie
48. Której metody obróbki cieplnej użyjesz do przygotowania „sznycla wiedeńskiego”:
- duszenie
  - smażenie
  - gotowanie
49. Jakie przyprawy użyjemy do Boeuf Strogonowa:
- tymianek, pieprz
  - papryka czerwona, imbir
  - majeranek, bazylia
50. Małe pierożki z mięsem surowym to:
- uszka
  - pielmieni
  - kołduny

DATA ..... CZYTELNY PODPIS UCZESTNIKA .....





Warszawa, 31.05.2011 r.

## ZESPÓŁ 1

- Przed przystąpieniem do realizacji zadania należy zdjąć biżuterię oraz umyć ręce.

### Zadanie do wykonania:

Przygotowanie 20 porcji poniższych potraw:

- 1. Ceburekai litewskie - smażone pierożki z wołowiną**
- 2. Mix sałat z kiełkami, bekonem i sosem czosnkowym**
- 3. Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z pieczonymi ziemniakami**

Podanie wykonanych potraw:

- 4 porcje pokazowe, serwowane z talerzy
- 16 porcji w formie serwisu rosyjskiego

- Czas wykonania to max. 75 minut.
- Proszę pamiętać o przygotowaniu napojów (woda, wino), odpowiednich dla serwowanych dań.
- Po zakończeniu zadania należy posprzątać stanowisko pracy i odnieść sprzęt na właściwe miejsce.

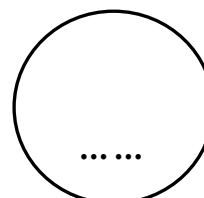
### **Powodzenia!**

Zespół 1 – skład (imię i nazwisko):

- 1 .....
- 2 .....
- 3 .....
- 4 .....
- 5 .....
- 6 .....
- 7 .....

### **O C E N A**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





Warszawa, 31.05.2011 r.

## ZESPÓŁ 2

- Przed przystąpieniem do realizacji zadania należy zdjąć biżuterię oraz umyć ręce.

### Zadanie do wykonania:

Przygotowanie 20 porcji poniższych potraw:

- 1. Krokietki z sześciu mięs z dipem chrzanowym**
- 2. Boeuf strogonow**
- 3. Pieczeń wieprzowa w sosie porto podana z zasmażanym ryżem z warzywami**

Podanie wykonanych potraw:

- 4 porcje pokazowe, serwowane z talerzy
- 16 porcji w formie serwisu rosyjskiego

- Czas wykonania to max. 75 minut.
- Proszę pamiętać o przygotowaniu napojów (woda, wino), odpowiednich dla serwowanych dań.
- Po zakończeniu zadania należy posprzątać stanowisko pracy i odnieść sprzęt na właściwe miejsce.

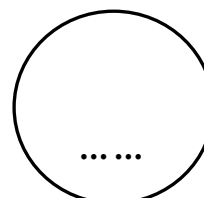
**Powodzenia!**

Zespół 2 – skład (imię i nazwisko):

- 1 .....
- 2 .....
- 3 .....
- 4 .....
- 5 .....
- 6 .....
- 7 .....

### O C E N A

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





Warszawa, dn. 31.05.2011 r.

## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### ***Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy kulinarne.***

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

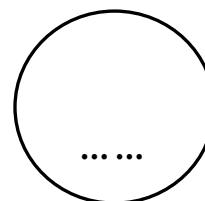
***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### ***Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy kulinarne.***

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

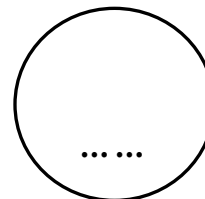
***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### ***Przeprowadź rozbiór półtuszy jagnięcej na elementy kulinarne.***

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

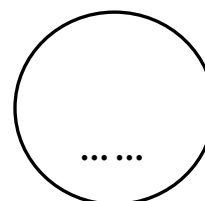
Czas wykonania: max. 45 min

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### **Przeprowadź rozbiór tuszki kaczej na elementy kulinarne.**

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

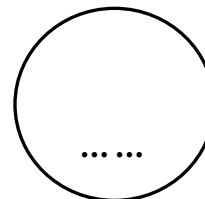
**Powodzenia!**

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### **Przeprowadź rozbiór tuszki gęskiej na elementy kulinarne.**

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

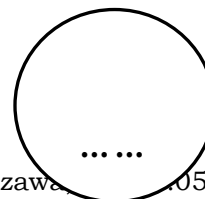
**Powodzenia!**

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



Warszawa, ..... 31.05.2011 r.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### ***Przeprowadź rozbiór tuszki indyczej na elementy kulinarne.***

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

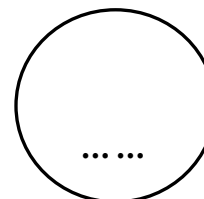
***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]







## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### ***Przeprowadź rozbiór tuszki kurczącej na elementy kulinarne.***

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

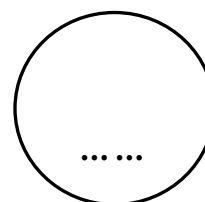
***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





Warszawa, dn. 01.06.2011 r.

## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **1**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **pierwszy/-a**.

Zadanie do wykonania:

***Omów elementy kulinarne kaczki. Przygotuj pierś z kaczki podaną na mix'ie sałat.***

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **2**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **drugi/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów wykorzystanie polędwicy wołowej.  
Przygotuj befsztyk tatarski z dodatkami i  
grzankami.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **3**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **trzeci/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne tuszy jagnięcej.  
Przygotuj carpaccio jagnięce na sałacie z  
rukoli z oliwkami i sosem miodowym.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **4**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako  
**czwarty/-a.**

Zadanie do wykonania:

*Omów prozdrowotne walory mięsa wołowego.  
Przygotuj boeuf strogonow a'la minute.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **5**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **piąty/-a**.

Zadanie do wykonania:

***Omów walory kulinarne mięsa indyczego.  
Przygotuj filet z indyka panierowany w  
migdałach.***

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **6**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **szósty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne kurcząt. Przygotuj sznycelki drobiowe w żurawinach.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **7**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **siódmy/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne tuszy wieprzowej.  
Przygotuj sznycel po wiedeńsku.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....





## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **8**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **ósmego/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne tuszy wołowej.  
Przygotuj befsztyk medium.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **9**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **dziewiąty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów wady i zalety mięsa drobiowego.  
Przygotuj fileciki z piersi kacznej z sosem porto.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **10**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **dziesiąty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Scharakteryzuj comber jagnięcy i omów jego wykorzystanie. Przygotuj grillowane polędwiczki jagnięce podane na jabłkach.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **11**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako  
**jedenasty/-a.**

Zadanie do wykonania:

*Omów wady i zalety mięsa wieprzowego.  
Przygotuj grillowaną polędwiczkę wieprzową  
podaną na zasmażanej kapuście.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **12**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **dwunasty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów wykorzystanie elementów kulinarnych drobiowych. Przygotuj kawałki kurczaka w piwnej panierce.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **13**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **trzynasty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne tuszy wieprzowej.  
Przygotuj kotlet schabowy z pieczarkami.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



Warszawa, dn. 01.06.2011 r.

## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **14**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **czternasty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów wykorzystanie polędwicy wołowej.  
Przygotuj grillowaną polędwicę wołową podaną  
na julienne warzywnej.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 10

### Grupa II

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Potrawy z mięsa smażonego*

Analizując nagranie lekcji zauważono dobre przygotowanie uczniów do lekcji. Może to świadczyć o właściwym planowaniu poszczególnych etapów dydaktycznych – na lekcjach poprzedzających podaje się temat kolejnych zajęć, dzięki czemu uczniowie są w stanie przygotować się do zajęć od strony teoretycznej. Zdecydowanie usprawnia to organizację zajęć właściwych, podwyższa bezpieczeństwo pracy na zajęciach oraz pozwala na lepsze poznanie i przyswojenie treści praktycznych. Zauważa się również pewne braki i uchybienia. Dotyczą one przede wszystkim sposobu podawania dania. Użyte produkty (ich rodzaj, kształt itp.) sugerują, iż danie powinno być podane warstwowo, po wyłożeniu na talerz polane sosem z dodatkami, opcjonalnie posypane serem i udekorowane zielenioną np. bazylią.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór tuszki kaczkiej na elementy zasadnicze.*

Zauważalne u Beneficjenta było zaangażowanie, staranność i chęć wykonania zadania w sposób poprawny. Pomimo tego nie udało się przeprowadzić zadania poprawnie. Nie zauważono również widocznego planu działania tj. zaplanowania kolejności wykrawanych elementów. Sam rozbiór tuszki kaczkiej również nie przebiegł właściwie. Popełnione błędy to np. pozostawienie zbyt dużej ilości skóry przy najcenniejszym elemencie kaczym (piersi),





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

niepoprawne oddzielenie uda – pewna jego część została przy korpusie. Sposób posługiwania się specjalistycznym nożem wskazywał na braki w tej dziedzinie (np. złe prowadzenie noża, przez co można uszkodzić poszczególne mięśnie lub/i elementy zasadnicze).

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Ceburekai litewskie – smażone pierożki z wołowiną*
- 2. Mix sałat z kiełkami, bekonem i sosem czosnkowym*
- 3. Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z pieczonymi ziemniakami*

Ceburekai litewskie – są to smażone pierogi z bardzo intensywnie doprawionym surowym farszem. Ciasto powinno być zwykle pierogowe/makaronowe bez dodatku drożdży. Farsz musi być surowy obficie doprawiony czosnkiem (surowy farsz pomaga przy formowaniu pierożków). W pracy zespołu zauważono kilka istotnych błędów m.in. na etapie przygotowywania farszu. Pierwszy błąd pojawił się w momencie wyboru składników – zostało wybrane mięso chude, bez dodatku tłuszczowego. W konsekwencji otrzymano zbyt chudy farsz, który po obróbce cieplnej nie był soczysty. Kolejną wykonaną czynnością było zmielenie surowca i otrzymanie mięsa rozdrobnionego (czynność wykonana poprawnie), a następnie obsmażono i uduszono farsz (czynności te w tym momencie nie powinny być wykonywane). Nieodpowiedni dobór surowca oraz niewłaściwe zastosowanie obróbki cieplnej spowodowało trudności ze zlepianiem pierogów. W konsekwencji uzyskano wyrób gotowy o niewłaściwym kształcie i konsystencji.

Drugą z serwowanych potraw był mix sałat z bekonem. Błędem było wymieszanie sałaty z warzywami i sosem. Taki sposób przygotowania sprawił, iż warzywa „puściły” sok. Dodatkowa ilość płynu w potrawie spowodowało rozcieńczenie i rozwarstwienie sosu. Konsekwencją tego był zbyt mdły smak potrawy (za mała ilość przypraw na tak dużą ilość wody), a także brak świeżości i kruchości warzyw. Podanie warstwowo potrawy pozwoliłoby na uniknięcie tych błędów i uzyskanie zamierzonego rezultatu.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Najlepiej ze wszystkich serwowanych potraw wykonane były roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami. Kompozycja świeżego szpinaku z suszonymi pomidorami nadawała oryginalny smak i aromat mięsu drobiowemu. Pomimo ogólnie poprawnie wykonanej potrawy zauważono również kilka błędów. Przede wszystkim polegały one na nieodpowiednio prowadzonej obróbce cieplnej. Podczas procesu smażenia stosowano zbyt dużą ilość wsadu w stosunku do możliwości naczynia smażącego. Dodatek skrobiowy w postaci ziemniaków, stanowiący uzupełnienie dania był za słabo doprawiony.

Obserwując pracę zespołu, stwierdza się niewłaściwą organizację pracy (brak wyznaczonego lidera odpowiedzialnego za synchronizację zadań, brak wyraźnego podziału zadań).

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

##### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne tuszy jagnięcej. Przygotuj carpaccio jagnięce na sałacie rukoli z oliwkami i sosem miodowym.*

Zadanie starano się wykonywać z zaangażowaniem i dużą aktywnością, jednakże można było zaobserwować duże braki zarówno w wiedzy teoretycznej jak i praktycznych umiejętności. Pomimo wysiłków i starań nie udało się również w sposób właściwy przygotować zadanej potrawy. Zauważono błędy zarówno na etapie przygotowywania mięsa (mięso powinno być pokrojone pod skosem, aby miało większą powierzchnię), przygotowywania sosu (w celu uzyskania atrakcyjnych walorów organoleptycznych sos miodowy powinien być przygotowany na bazie musztardy francuskiej, która nie została tu wykorzystana) jak również na etapie serwowania potrawy (omawianą potrawę powinno podać się na jednym talerzu, skrapiając ją jedynie sosem).

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 18 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 36%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+/-
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań		+/-
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+/-
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy		+/-
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii		+/-
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, jak również samemu jej rygorystycznie przestrzegać. W związku z problemami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się doksztalcenie z tego zakresu (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. Ponadto należy doksztalić się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomię zwierząt (wszystkich, a nie tylko wybranych), rozbior tusz na elementy zasadnicze/kulinarne oraz ocenę gotowego produktu. Zaleca się również zwrócić szczególnej uwagi na sposób serwowania potraw gotowych podczas praktyk w zakładach gastronomicznych.



### Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 11

### Grupa II

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Potrawy z mięsnej masy mielonej.*

Podczas analizy lekcji stwierdzono bardzo dobre przygotowanie uczniów do zajęć. Jednakże przed przystąpieniem do pracy nie przeprowadzono czynności mycia rąk. Znacznym uchybieniem był niski poziom organizacji miejsca pracy (często były brudne). Zaobserwowano zbyt mało surowca na patelni podczas jego smażenia (trzy kotlety). Ponadto forma podania potraw nie była zachęcająca dla potencjalnego konsumenta.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze.*

Zauważono zaangażowanie i chęć wykonania zadania w sposób poprawny. Obserwując pracę nad wykonaniem zadania zaobserwowano niewłaściwy wybór narzędzi do rozbioru (nie użyto piły do cięcia kości), a także sposób posługiwania się specjalistycznym nożem wskazywał na brak umiejętności w tej dziedzinie. Nieumiejętne posługiwanie się specjalistycznym nożem, niekompletny zestaw narzędzi oraz częściowy brak wiedzy teoretycznej spowodowały, iż rozbiór półtuszy wieprzowej został wykonany nieprawidłowo. Zamiast rozbioru półtuszy na elementy zasadnicze uzyskano mięso odkostnione bez możliwości odróżnienia uzyskanych elementów. Natomiast cenne elementy półtuszy wieprzowej, które powinny być pozbawione kości tj. schab,



karkówka zostały wytrybowane niestarannie, nieprawidłowo.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**

### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Krokiety z sześciu mięs z dipem*
- 2. Boeuf strogonow*
- 3. Pieczeń wieprzowa w sosie z ryżem*

Prawidłowo wykonane krokiety z sześciu mięs z dipem powinny być obsmażone w małych porcjach mięsnych i podduszone w niewielkiej ilości płynu. Przygotowane krokiety były zbyt duże, przez co nie mogłyby pełnić funkcji przystawki. Przy łączeniu kilku rodzajów mięs niezwykle istotny jest dobór przypraw. Użyty zestaw powinien podkreślić i wydobyć to co najlepsze z każdego rodzaju użytego mięsa. Podane krokietki były za słabo przyprawione.

Przy przygotowywaniu Boeuf Strogonow'a nieumiejętnie pokrojono mięso – zaleca się krojenie w nieduże paski. Proces smażenia mięsa powinien odbywać się w niewielkich porcjach, po to by wysoka temperatura mogła oddziaływać na całą powierzchnię kontaktową mięsa, a nie tylko na jej część. Uzyskana potrawa była słabo doprawiona (powinna być pikantna). Ponadto wyraźnie wyczuwalny był smak mąki, co świadczy o wykorzystaniu zbyt dużej ilości mąki do zagęszczenia płynu. Aby uniknąć takiego efektu należało zredukować ilość płynu, a nie dodawać mąkę w nadmiernych ilościach.

Pieczень powinna zostać podzielona na mniejsze części. Aby nie uległa deformacji należało ją ścisnąć i związać. Pierwszym etapem obróbki cieplnej powinien być proces obsmażenia, a następnym - pieczenie do uzyskania temp. powyżej 70°C wewnątrz potrawy. Zaleca się podlewanie pieczeni winem w celu uzyskania soczystej, aromatycznej pieczeni. Zarówno mięso jak i ryż z warzywami były niedostatecznie doprawione.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**



#### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

##### Wykonywane zadanie

*Omów wykorzystanie elementów kulinarnych drobiowych. Przygotuj kawałki kurczaka w piwnej panierce.*

Proces wykonywania zadania przebiegał naturalnie, swobodnie bez widocznego stresu. Zauważono kreatywność w wykonywaniu dania – przygotowano dip do przekąski poza ramami zadania. Popelnione błędy polegały na użyciu nieodpowiednich przypraw – należy samemu komponować i dobierać przyprawy do posiadanego rodzaju mięsa a nie korzystać z mieszanek np. „do kurczaka”. Aby ciasto piwne równomiernie i na całej powierzchni przylegało do mięsa, musi być gęste. Efekt taki uzyskujemy poprzez dodanie sody lub proszku do pieczenia. Opcjonalnie – w celu zagęszczenia jak i zwiększenia walorów smakowych – można dodać sezam, orzechy lub inne dodatki.

##### SKALA OCENY

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBKII MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 18 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 36%.

#### VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	+/-	
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie		+
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	





Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	+/-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, jak również samemu jej rygorystycznie przestrzegać. W związku z problemami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się dokończenie z tego zakresu (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. Ponadto należy dokończyć się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomię zwierząt, rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne oraz ocenę gotowego produktu.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.





# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 12

### Grupa II

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Mięsna masa mielona i jej zastosowanie w gastronomii.*

Odnotowano wysoki poziom przygotowania uczniów do zajęć, aczkolwiek nie ustrzeżono się błędów. Nie zdjęto biżuterii z dłoni. Zaleca się, aby jajka nie wybijać bezpośrednio do mięsa (należy użyć oddzielnej miski sprawdzając świeżość jaja). Ponadto mięsną masę mieloną wyrabia się przy pomocy czystych dłoni, natomiast na etapie formowania kotletów ręce powinny zostać zwilżone wodą, wówczas mięsna masa nie klei się do rąk. Dodatkowo surowiec mięsny powinno umieszczać się na dostatecznie rozgrzanej patelni.

#### SKALA OCENY

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze.*

Zaobserwowano zaangażowanie i chęć wykonania zadania w sposób poprawny. Obserwując pracę nad wykonaniem zadania zauważono niewłaściwy wybór narzędzi do rozbioru (nie użyto piły do cięcia kości) a także sposób posługiwania się specjalistycznym nożem wskazywał na brak umiejętności w tej dziedzinie. Nieumiejętne posługiwanie się specjalistycznym nożem, niekompletny zestaw narzędzi oraz braki w wiedzy teoretycznej spowodowały, iż rozbiór półtuszy wieprzowej został wykonany nieprawidłowo. Zamiast rozbioru półtuszy na elementy zasadnicze uzyskano mięso odkostnione bez możliwości odróżnienia uzyskanych elementów.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Natomiast cenne elementy półtuszy wieprzowej, które powinny być pozbawione kości tj. schab, karkówka zostały wytrybowane niestarannie, nieprawidłowo.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**

### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Ceburekai litewskie – smażone pierożki z wołowiną*
- 2. Mix sałat z kiełkami, bekonem i sosem czosnkowym*
- 3. Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z pieczonymi ziemniakami*

Ceburekai litewskie – są to smażone pierogi z bardzo intensywnie doprawionym surowym farszem. Ciasto powinno być zwykle pierogowe/makaronowe bez dodatku drożdży. Farsz musi być surowy obficie doprawiony czosnkiem (surowy farsz pomaga przy formowaniu pierożków). W pracy zespołu zauważono kilka istotnych błędów m.in. na etapie przygotowywania farszu. Pierwszy błąd pojawił się w momencie wyboru składników – zostało wybrane mięso chude, bez dodatku tłuszczowego. W konsekwencji otrzymano zbyt chudy farsz, który po obróbce termicznej nie był soczysty. Kolejną wykonaną czynnością było zmielenie surowca i otrzymanie mięsa rozdrobnionego (czynność wykonana poprawnie) a następnie obsmażono i uduszono farsz (czynności te w tym momencie nie powinny być wykonywane). Nieodpowiedni dobór surowca oraz niewłaściwe zastosowanie obróbki cieplnej spowodowało trudności ze zlepianiem pierogów. Konsekwencją takich poczynań był niewłaściwy kształt i konsystencja wyrobu gotowego. Drugą z serwowanych potraw był mix sałat z bekonem. Praca zespołu została zniweczona poprzez etap końcowy tj. podanie potrawy. Sałata została wymieszana z warzywami i sosem. Taki sposób podana sprawił, iż warzywa puściły sok. Dodatkowa ilość płynu w potrawie spowodowało rozcieńczenie i rozwarstwienie sosu. Konsekwencją tego był zbyt mdły smak potrawy (za małą ilość przypraw na tak dużą ilość wody) a także brak uczucia świeżości i kruchości warzyw. Podanie warstwowo potrawy pozwoliłoby na uniknięcie tych błędów i uzyskanie zamierzonego rezultatu.

Najlepiej ze wszystkich serwowanych potraw wykonane były roladki drobiowe ze szpinakiem i



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

suszonymi pomidorami. Kompozycja świeżego szpinaku z suszonymi pomidorami nadawała oryginalny smak i aromat mięsu drobiowemu. Pomimo ogólnie poprawnie wykonanej potrawy zauważono również kilka błędów. Polegały przede wszystkim na nieodpowiednio prowadzonej obróbce termicznej. Podczas procesu smażenia stosowano zbyt dużą ilość wsadu w stosunku do możliwości naczynia smażącego. Powodowało to stykanie się poszczególnych elementów podczas smażenia, co skutkowało ubytkami w panierce roladek. Dodatek skrobiowy, w postaci ziemniaków, stanowiący uzupełnienie dania był za słabo doprawiony.

Obserwując pracę zespołu, stwierdza się niewłaściwą organizację pracy (brak wyznaczonego lidera odpowiedzialnego za synchronizację zadań, brak wyraźnego podziału zadań)

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**

#### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

##### Wykonywane zadanie:

*Omów wykorzystanie polędwicy wołowej. Przygotuj befsztyk tatarski z dodatkami i grzankami.*

Docenione zostało dołożenie starań, by wykonać potrawę poprawnie. Jednakże nieumiejętnie dobrano recepturę jak i przygotowanie *mise en place* obnaża wiele braków. Podczas pracy dokonywano konsultacji –nie powinno mieć to miejsca. Mięso nie zostało oczyszczone z wszystkich błon – usunięcie ich jest czynnością konieczną przed wykonaniem tataru. W celu uzyskania tataru wysokiej jakości w procesie rozdrabniania nie stosuje się maszynki do mielenia mięsa. Dopuszczalne sposoby rozdrabniania to np. siekanie, skrobanie. Podstawowe dodatki do dania to cebula, pieczarki i ogórki konserwowe. Z przypraw używa się tylko sól i pieprz oraz oliwę. Żółtko podajemy tylko na życzenie klienta.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2-**

#### V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 19 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 38%.



## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	-	
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie		+
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	+/-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	+/-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Zaleca się, aby zwrócić szczególną uwagę na higienę podczas pracy - przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, jak również samemu jej rygorystycznie przestrzegać. W związku z problemami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się doksztalcenie z tego zakresu (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. Ponadto należy doksztalić się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomie zwierząt (wszystkich, a nie tylko wybranych), rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne, wykorzystanie narzędzi ułatwiających/umożliwiających pracę przy rozbiorze oraz ocenę gotowego produktu. Zaleca się również zwrócenie szczególnej uwagi na sposób serwowania potraw gotowych podczas praktyk w zakładach gastronomicznych. Jak również na organizację pracy w kuchni podczas całego cyklu gastronomicznego tj. od momentu otrzymania zamówienia do jego wydania.

Literatura godna uwagi:





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 13

### Grupa II

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Flambiowanie potraw z mięsa*

Analizując nagranie lekcji zauważa się wysoki poziom teoretycznego przygotowania zarówno ze strony nauczyciela jak i uczniów. Zaobserwowano niekonsekwentne stosowanie się do zasad higieny, np. zalecono aby umyć ręce przed przystąpieniem do pracy natomiast nie wszyscy uczniowie mieli związane włosy podczas zajęć itp. W celu dłuższej żywotności sprzętu gastronomicznego należy stosować odpowiednie narzędzia do pracy - nie wolno używać metalowych sztućców do patelni teflonowych (istnieje bardzo wysokie ryzyko ich uszkodzenie).

#### SKALA OCENY

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:

**3**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze.*

Zaobserwowano brak przestrzegania najwyższego stopnia higieny – podczas pracy przy rozbiórce nie została ściągnięta biżuteria (w pracy w zakładach mięsnych i gastronomicznych jest to niedopuszczalne). Zauważone zostały braki w wiedzy teoretycznej jak i praktycznej podczas rozbioru. Braki w wiedzy teoretycznej, nieumiejętne posługiwanie się specjalistycznym nożem, jak również nieskompletowanie wszystkich potrzebnych narzędzi (nie używanie piły do cięcia, która przy pozyskiwaniu elementów zasadniczych w półtuszy wołowej jest niezbędna) spowodowało uzyskanie mięśni poszarpanych, niekompletnych jak również niewłaściwych elementów zasadniczych.



**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**

### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Krokiety z sześciu mięs z dipem*
- 2. Boeuf strogonow*
- 3. Pieczeń wieprzowa w sosie z ryżem*

Prawidłowo wykonane krokiety z sześciu mięs z dipem powinny być obsmażone w małych porcjach mięsnych i podduszone w niewielkiej ilości płynu. Przygotowane krokiety były zbyt duże, przez co nie mogłyby pełnić funkcji przystawki. Przy łączeniu kilku rodzajów mięs niezwykle istotny jest dobór przypraw. Użyty zestaw powinien podkreślić i wydobyć to co najlepsze z każdego rodzaju użytego mięsa. Podane krokietki były za słabo przyprawione.

Przy przygotowywaniu Boeuf Strogonow'a nieumiejętnie pokrojono mięso – zaleca się krojenie w nieduże paski. Proces smażenia mięsa powinien odbywać się w niewielkich porcjach, po to by wysoka temperatura mogła oddziaływać na całą powierzchnię kontaktową mięsa, a nie tylko na jej część. Uzyskana potrawa była słabo doprawiona (powinna być pikantna). Ponadto wyraźnie wyczuwalny był smak mąki, co świadczy o wykorzystaniu zbyt dużej ilości mąki do zagęszczenia płynu. Aby uniknąć takiego efektu należało zredukować ilość płynu, a nie dodawać mąkę w nadmiernych ilościach.

Pieczęń powinna zostać podzielona na mniejsze części. Aby nie uległa deformacji należało ją ścisnąć i związać. Pierwszym etapem obróbki cieplnej powinien być proces obsmażenia, a następnym - pieczenie do uzyskania temp. powyżej 70°C wewnątrz potrawy. Zaleca się podlewanie pieczeni winem w celu uzyskania soczystej, aromatycznej pieczeni. Zarówno mięso jak i ryż z warzywami były niedostatecznie doprawione.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**





#### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

##### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne tuszy jagnięcej. Przygotuj grillowane polędwiczki jagnięce podane na jabłkach.*

Proces wykonywania zadania przebiegał naturalnie i swobodnie. Dołożono staranności przy wykonywaniu dania. Prawidłowo wykonano usunięcie błon i ścięgien z otrzymanego surowca. W celu uzyskania bardziej satysfakcjonującego efektu końcowego powinno zostać użyte więcej ziół do przyprawienia mięsa. Proces obróbki cieplnej w postaci grillowania powinien przebiegać nieco dłużej – mięso należy odwracać, tak aby grillowanie odbywało się po kilka minut z każdej strony.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 23 punkty na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 46%.

#### VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	+/-	
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	+/-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	+/-	





Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu
-----------------------------------------------------------------------

+/-
-----

## VII. REKOMENDACJE

Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, jak również samemu jej rygorystycznie przestrzegać w każdym miejscu i w każdym czasie. W związku z problemami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się doksztalcenie z tego zakresu (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego – należy zwrócić uwagę na precyzyjność linii cięcia i miejsca ich wykonywania. Ponadto należy doksztalić się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomię zwierząt, rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne oraz ocenę gotowego produktu. Podczas praktyk w zakładach gastronomicznych zaleca się również zwrócenie szczególnej uwagi na sposób przyprawiania/dozowania/proporcje pomiędzy ilością surowca a przyprawami.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 14

### Grupa II

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Sporządzenie mięsnych mas mielonych.*

Analizując nagranie lekcji zauważa się zaangażowanie uczniów i nauczyciela w pracę na lekcji. Zauważono niewłaściwy sposób formowania kotletów. Do tego celu należy przygotować miskę z wodą – zwilżać w niej ręce, wówczas masa mięsna nie przyczepia się do dłoni i proces formowania kotletów jest łatwiejszy. Ponadto kształt kotletów był nieodpowiedni – powinny być bardziej owalne. Do zaserwowanej porcji mięsa podano zbyt małą porcję surówki.

#### SKALA OCENY

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze.*

Zauważalne u beneficjentki było zaangażowanie i chęć wykonania zadania w sposób poprawny. Obserwując pracę nad wykonaniem zadania zauważono niewłaściwy wybór narzędzi do rozbioru (nie użyto piły do cięcia kości), a także sposób posługiwania się specjalistycznym nożem wskazywał na brak umiejętności w tej dziedzinie. Nieumiejętne posługiwanie się specjalistycznym nożem, niekompletny zestaw narzędzi oraz braki w wiedzy teoretycznej spowodowały, iż rozbiór półtuszy wieprzowej został wykonany nieprawidłowo. Zamiast rozbioru półtuszy na elementy zasadnicze uzyskano mięso odkostnione bez możliwości odróżnienia uzyskanych elementów. Natomiast cenne elementy półtuszy wieprzowej, które powinny być pozbawione kości tj. schab, karkówka zostały wytrybowane niestarannie,



nieprawidłowo.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Krokiety z sześciu mięs z dipem*
- 2. Boeuf strogonow*
- 3. Pieczeń wieprzowa w sosie z ryżem*

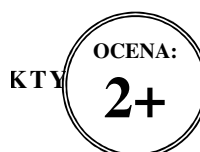
Prawidłowo wykonane krokiety z sześciu mięs z dipem powinny być obsmażone w małych porcjach mięsnych i podduszone w niewielkiej ilości płynu. Przygotowane krokiety były zbyt duże, przez co nie mogłyby pełnić funkcji przystawki. Przy łączeniu kilku rodzajów mięs niezwykle istotny jest dobór przypraw. Użyty zestaw powinien podkreślić i wydobyć to co najlepsze z każdego rodzaju użytego mięsa. Podane krokietki były za słabo przyprawione.

Przy przygotowywaniu Boeuf Strogonow'a nieumiejętnie pokrojono mięso – zaleca się krojenie w nieduże paski. Proces smażenia mięsa powinien odbywać się w niewielkich porcjach, po to by wysoka temperatura mogła oddziaływać na całą powierzchnię kontaktową mięsa, a nie tylko na jej część. Uzyskana potrawa była słabo doprawiona (powinna być pikantna). Ponadto wyraźnie wyczuwalny był smak mąki, co świadczy o wykorzystaniu zbyt dużej ilości mąki do zagęszczenia płynu. Aby uniknąć takiego efektu należało zredukować ilość płynu, a nie dodawać mąkę w nadmiernych ilościach.

Pieczень powinna zostać podzielona na mniejsze części. Aby nie uległa deformacji należało ją ścisnąć i związać. Pierwszym etapem obróbki cieplnej powinien być proces obsmażenia, a następnym - pieczenie do uzyskania temp. powyżej 70°C wewnątrz potrawy. Zaleca się podlewanie pieczeni winem w celu uzyskania soczystej, aromatycznej pieczeni. Zarówno mięso jak i ryż z warzywami były niedostatecznie doprawione.

### IV. ANALIZA I OCENA ZADANIA INDYWIDUALNEGO

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj kotlet schabowy z pieczarkami.*



Beneficjentka wykazywała się dobrą umiejętnością doboru składników, receptury jak również procesu technologicznego do wykonywanej potrawy. Jednakże nie wszystkie składowe podczas procesu technologicznego zostały wykonane poprawnie. W celu zapobiegnięcia powstania wybrzuszenia w otrzymanym wyrobie finalnym należało zdjąć błonę ze schabu lub też ją ponacinać (błona podczas działania wysokiej temperatury kurczy się i powoduje ukształtowanie się kotleta w postaci „czapki”). Aspekt ten ma bardzo istotne znaczenie estetyczne.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 21 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 42%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	+/-	
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	+/-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	+/-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	+/-	



## VII. REKOMENDACJE

Zaleca się, aby przed przystąpieniem do każdego z zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, jak również samemu jej rygorystycznie przestrzegać. W związku z problemami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się doksztalcenie z tego zakresu (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. Ponadto należy doksztalić się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomię zwierząt, rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne oraz ocenę gotowego produktu. Zaleca się również zwrócenie szczególnej uwagi na sposób przyprawiania/dozowania/proporcje pomiędzy ilością surowca a przyprawami.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 15

### Grupa II

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Potrawy z mięsnej masy mielonej.*

Zauważono wysoki poziom teoretycznego przygotowania uczniów do lekcji oraz zaangażowanie w wykonywanie powierzonych zadań. Rażącym błędem podczas przebiegu zajęć było nieprzestrzeganie zasad higieny (nie umyto rąk przed przystąpieniem do pracy, nie zdjęto biżuterii, stanowiska pracy pomiędzy poszczególnymi etapami były brudne). Ponadto niewłaściwie przygotowano stanowiska pracy. Wycieranie rantów talerza ścierką jest surowo zabronione (w szczególności ścierką używaną do wszystkich innych czynności). W celu uniknięcia wchłonięcia zbyt dużej ilości tłuszczu surowiec mięsny kładziemy na rozgrzany tłuszcz (na lekcji obróbkę cieplną przeprowadzono na nierozgrzany tłuszcz).

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze.*

Zauważono chęć nawiązania pracy zespołowej. Uwidocznili się brak przestrzegania najwyższego poziomu higieny – podczas pracy przy rozbiórce nie została ściągnięta biżuteria (w pracy w zakładach mięsnych i gastronomicznych jest to niedopuszczalne). Zauważone zostały braki wiedzy teoretycznej jak i praktycznej podczas rozbioru. Braki w wiedzy teoretycznej, nieumiejętne posługiwanie się specjalistycznym nożem, jak również nieskompletowanie wszystkich potrzebnych narzędzi (nie używanie piły do cięcia, która przy pozyskiwaniu elementów zasadniczych w





póltuszy wołowej jest niezbędna) spowodowało uzyskanie mięśni poszarpanych, niekompletnych jak również niewłaściwych elementów zasadniczych.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Ceburekai litewskie – smażone pierożki z wołowiną*
- 2. Mix sałat z kiełkami, bekonem i sosem czosnkowym*
- 3. Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z pieczonymi ziemniakami*

Ceburekai litewskie – są to smażone pierogi z bardzo intensywnie doprawionym surowym farszem. Ciasto powinno być zwykle pierogowe/makaronowe bez dodatku drożdży. Farsz musi być surowy obficie doprawiony czosnkiem (surowy farsz pomaga przy formowaniu pierożków). W pracy zespołu zauważono kilka istotnych błędów m.in. na etapie przygotowywania farszu. Pierwszy błąd pojawił się w momencie wyboru składników – zostało wybrane mięso chude, bez dodatku tłuszczowego. W konsekwencji otrzymano zbyt chudy farsz, który po obróbce cieplnej nie był soczysty. Kolejną wykonaną czynnością było zmielenie surowca i otrzymanie mięsa rozdrobnionego (czynność wykonana poprawnie), a następnie obsmażono i uduszono farsz (czynności te w tym momencie nie powinny być wykonywane). Nieodpowiedni dobór surowca oraz niewłaściwe zastosowanie obróbki cieplnej spowodowało trudności ze zlepianiem pierogów. W konsekwencji uzyskano wyrób gotowy o niewłaściwym kształcie i konsystencji.

Drugą z serwowanych potraw był mix sałat z bekonem. Błędem było wymieszanie sałaty z warzywami i sosem. Taki sposób przygotowania sprawił, iż warzywa „puściły” sok. Dodatkowa ilość płynu w potrawie spowodowało rozcieńczenie i rozwarstwienie sosu. Konsekwencją tego był zbyt mdły smak potrawy (za mała ilość przypraw na tak dużą ilość wody), a także brak świeżości i kruchości warzyw. Podanie warstwowo potrawy pozwoliłoby na uniknięcie tych błędów i uzyskanie zamierzonego rezultatu.

Najlepiej ze wszystkich serwowanych potraw wykonane były roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami. Kompozycja świeżego szpinaku z suszonymi pomidorami nadawała



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

oryginalny smak i aromat mięsu drobiowemu. Pomimo ogólnie poprawnie wykonanej potrawy zauważono również kilka błędów. Przede wszystkim polegały one na nieodpowiednio prowadzonej obróbce cieplnej. Podczas procesu smażenia stosowano zbyt dużą ilość wsadu w stosunku do możliwości naczynia smażącego. Dodatek skrobiowy w postaci ziemniaków, stanowiący uzupełnienie dania był za słabo doprawiony.

Obserwując pracę zespołu, stwierdza się niewłaściwą organizację pracy (brak wyznaczonego lidera odpowiedzialnego za synchronizację zadań, brak wyraźnego podziału zadań).

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

##### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne tuszy wieprzowej. Przygotuj sznycel po wiedeńsku.*

Podczas wykonywania zadania pozytywnym aspektem było dołożenie starań do zachowania higieny podczas wykonywania poszczególnych czynności oraz sposób podania potrawy. Negatywnie natomiast należy ocenić dobór procesu technologicznego jak i staranność wykonania potrawy. Sznycel powinien być duży, bardzo mocno rozbity (wielkości dużego talerza). Przygotowujemy panierkę podwójną, mocno obtaczając kotleta bułką.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 22 punkty na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 44%.





## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+/-
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie		+/-
Dokładność, precyzyjność podczas pracy		+/-
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii		+/-
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać uczniom informację dotyczącą zasad BHP oraz istotności zachowania higieny pracy, jak również samemu jej rygorystycznie przestrzegać. W związku z problemami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się dokończenie z tego zakresu (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. Ponadto należy dokończyć się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomie zwierząt (wszystkich, a nie tylko wybranych), rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne oraz ocenę gotowego produktu. Zaleca się również zwrócenie szczególnej uwagi na sposób doboru procesów technologicznych do potraw/surowca oraz sposobu serwowania potraw gotowych podczas praktyk w zakładach gastronomicznych.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne,



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Warszawa.

- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 16

### Grupa II

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Kotlety wieprzowe*

Odnotowano dobre przygotowanie uczniów do zajęć. Na każdym etapie produkcji należy pamiętać o zachowaniu higieny - mięso powinno się rozbijać przez folię spożywczą, aby zachować czystość stanowiska pracy. Ze względów żywieniowych i technologicznych nie powinno się mieszać tłuszczów tzn. jeżeli smaży się na tłuszczu roślinnym to nie dodaje się masła.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór tuszki kurczęcej na elementy zasadnicze.*

Zauważalno zaangażowanie beneficjenta podczas wykonywania zadania. Pomimo rozbioru tuszki kurzej (powszechnie stosowanej w gastronomii), nie wykonano zadania w sposób poprawny. Uzyskane elementy nie były elementami zasadniczymi. Uszkodzono najcenniejszy element tuszy kurczęcej tj. piersi. Znaczna część piersi pozostała przy skrzydełkach. Ponadto część nogi pozostała przy korpusie.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Krokiety z sześciu mięs z dipem*
- 2. Boeuf strogonow*
- 3. Pieczeń wieprzowa w sosie z ryżem*

Prawidłowo wykonane krokiety z sześciu mięs z dipem powinny być obsmażone w małych porcjach mięsnych i podduszone w niewielkiej ilości płynu. Przygotowane krokiety były zbyt duże, przez co nie mogłyby pełnić funkcji przystawki. Przy łączeniu kilku rodzajów mięs niezwykle istotny jest dobór przypraw. Użyty zestaw powinien podkreślić i wydobyć to co najlepsze z każdego rodzaju użytego mięsa. Podane krokietki były za słabo przyprawione.

Przy przygotowywaniu Boeuf Strogonow'a nieumiejętnie pokrojono mięso – zaleca się krojenie w nieduże paski. Proces smażenia mięsa powinien odbywać się w niewielkich porcjach, po to by wysoka temperatura mogła oddziaływać na całą powierzchnię kontaktową mięsa, a nie tylko na jej część. Uzyskana potrawa była słabo doprawiona (powinna być pikantna). Ponadto wyraźnie wyczuwalny był smak mąki, co świadczy o wykorzystaniu zbyt dużej ilości mąki do zagęszczenia płynu. Aby uniknąć takiego efektu należało zredukować ilość płynu, a nie dodawać mąkę w nadmiernych ilościach.

Pieczon powinna zostać podzielona na mniejsze części. Aby nie uległa deformacji należało ją ścisnąć i związać. Pierwszym etapem obróbki cieplnej powinien być proces obsmażenia, a następnym - pieczenie do uzyskania temp. powyżej 70°C wewnątrz potrawy. Zaleca się podlewanie pieczeni winem w celu uzyskania soczystej, aromatycznej pieczeni. Zarówno mięso jak i ryż z warzywami były niedostatecznie doprawione.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie

*Boeuf strogonow a'la minute*

Proces wykonywania zadania przebiegał naturalnie, swobodnie i bez widocznego stresu. Połędwicę



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

kroi się w cienkie paski (tak jak i wszystkie inne składniki). Proces obsmażania powinien przebiegać na mocno rozgrzanej patelni. Aby nadać aromat i uzyskać dodatkowe walory smakowe, a także skruszyć mięso podlewamy je winem, dusimy przez chwilę po czym dodajemy pozostałe dodatki (warzywa). Na koniec zagęszczamy koncentratem pomidorowym i śmietanką. Zestaw przypraw ograniczamy do minimum - doprawiamy jedynie solą, pieprzem i papryką czerwoną.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 18 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 36%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	+/-	
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	+/-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	+/-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przypomnieć uczniom informacje nt. istotności



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

zachowania higieny pracy, jak również samemu jej rygorystycznie przestrzegać. W związku z problemami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się doksztalcenie z tego zakresu (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. Ponadto należy doksztalić się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomię zwierząt, rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne oraz ocenę gotowego produktu. Zaleca się również zwrócenie szczególnej uwagi na: sposób przyprawiania/dozowania/proporcje pomiędzy ilością surowca a przyprawami, sposób krojenia składników do poszczególnych potraw oraz sposób serwowania dań gotowych.

#### Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 17

### Grupa II

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Potrawy z grzybów – befszytk z pieczarkami i serem.*

Zaobserwowano dobre przygotowanie uczniów do zajęć, co znacznie ułatwiło pracę i organizację zajęć. Połędwicy wołowej nie powinno się smażyć na maśle (w szczególności na maśle klarowanym) w związku z niską temperaturą smażenia. Ze względu na chęć zachowania jak najwyższej wartości odżywczej surowca porcje mięsa powinno się obsmażyć bardzo szybko na mocno rozgrzanej patelni. Dodatki w postaci orzeszków pini powinny być sprażone na suchej patelni. Dzięki temu uzyskano by dodatkowy aromat.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze.*

Zauważono zaangażowanie i chęć wykonania zadania w sposób poprawny. Obserwując pracę nad wykonaniem zadania zaobserwowano niewłaściwy wybór narzędzi do rozbioru (nie użyto piły do cięcia kości), a także sposób posługiwania się specjalistycznym nożem wskazywał na brak umiejętności w tej dziedzinie. Nieumiejętne posługiwanie się specjalistycznym nożem, niekompletny zestaw narzędzi oraz częściowy brak wiedzy teoretycznej spowodowały, iż rozbiór półtuszy wieprzowej został wykonany nieprawidłowo. Zamiast rozbioru półtuszy na elementy zasadnicze uzyskano mięso odkostnione bez możliwości odróżnienia uzyskanych elementów.





Natomiast cenne elementy półtuszy wieprzowej, które powinny być pozbawione kości tj. schab, karkówka zostały wytrybowane niestarannie, nieprawidłowo.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**

### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Ceburekai litewskie – smażone pierożki z wołowiną*
- 2. Mix sałat z kiełkami, bekonem i sosem czosnkowym*
- 3. Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z pieczonymi ziemniakami*

Ceburekai litewskie – są to smażone pierogi z bardzo intensywnie doprawionym surowym farszem. Ciasto powinno być zwykłe pierogowe/makaronowe bez dodatku drożdży. Farsz musi być surowy obficie doprawiony czosnkiem (surowy farsz pomaga przy formowaniu pierożków). W pracy zespołu zauważono kilka istotnych błędów m.in. na etapie przygotowywania farszu. Pierwszy błąd pojawił się w momencie wyboru składników – zostało wybrane mięso chude, bez dodatku tłuszczowego. W konsekwencji otrzymano zbyt chudy farsz, który po obróbce cieplnej nie był soczysty. Kolejną wykonaną czynnością było zmielenie surowca i otrzymanie mięsa rozdrobnionego (czynność wykonana poprawnie), a następnie obsmażono i uduszono farsz (czynności te w tym momencie nie powinny być wykonywane). Nieodpowiedni dobór surowca oraz niewłaściwe zastosowanie obróbki cieplnej spowodowało trudności ze zlepianiem pierogów. W konsekwencji uzyskano wyrób gotowy o niewłaściwym kształcie i konsystencji.

Drugą z serwowanych potraw był mix sałat z bekonem. Błędem było wymieszanie sałaty z warzywami i sosem. Taki sposób przygotowania sprawił, iż warzywa „puściły” sok. Dodatkowa ilość płynu w potrawie spowodowało rozcieńczenie i rozwarstwienie sosu. Konsekwencją tego był zbyt mdły smak potrawy (za mała ilość przypraw na tak dużą ilość wody), a także brak świeżości i kruchości warzyw. Podanie warstwowo potrawy pozwoliłoby na uniknięcie tych błędów i uzyskanie zamierzonego rezultatu.

Najlepiej ze wszystkich serwowanych potraw wykonane były roladki drobiowe ze szpinakiem i





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

suszonymi pomidorami. Kompozycja świeżego szpinaku z suszonymi pomidorami nadawała oryginalny smak i aromat mięsu drobiowemu. Pomimo ogólnie poprawnie wykonanej potrawy zauważono również kilka błędów. Przede wszystkim polegały one na nieodpowiednio prowadzonej obróbce cieplnej. Podczas procesu smażenia stosowano zbyt dużą ilość wsadu w stosunku do możliwości naczynia smażącego. Dodatek skrobiowy w postaci ziemniaków, stanowiący uzupełnienie dania był za słabo doprawiony.

Obserwując pracę zespołu, stwierdza się niewłaściwą organizację pracy (brak wyznaczonego lidera odpowiedzialnego za synchronizację zadań, brak wyraźnego podziału zadań).

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**

#### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

##### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne kaczki. Przygotuj pierś z kaczki podana na mix'ie sałat..*

Zauważono swobodę, autentyczność i naturalność podczas wykonywania zadania. Jednakże popełniona kilka istotnych błędów. Pierwszym z nich było pominięcie jednego z najważniejszych etapów przed przystąpieniem do pracy tj. nie umyto rąk. Piersi kaczki powinny być pokrojone w mniejsze fileciki, wówczas mamy pewność, że zdążą się usmażyć w krótkim czasie.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

#### V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 24 punkty na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 48%.

#### VI. SŁABE I MOCNE STRONY

<b>Wyróżnik</b>	<b>Słabe</b>	<b>Mocne</b>
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	-	



Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	+/-	
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie		+
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	+/-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	+/-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	+/-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Zaleca się, aby zwrócić szczególną uwagę na higienę podczas pracy, a przed przystąpieniem do zajęć należy przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, jak również samemu jej rygorystycznie przestrzegać. W związku z problemami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się doksztalcenie z tego zakresu (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. Ponadto należy doksztalić się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomie zwierząt (wszystkich, a nie tylko wybranych), rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne, wykorzystanie narzędzi ułatwiających/umożliwiających pracę przy rozbiorze oraz ocenę gotowego produktu. Zaleca się również zwrócenie szczególnej uwagi na sposób serwowania potraw gotowych podczas praktyk w zakładach gastronomicznych.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 18

### Grupa II

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Potrawy z mięsa mielonego*

Zarówno nauczyciel jak i uczniowie byli zaangażowani podczas zajęć. Analizując nagranie z lekcji zauważono kilka istotnych błędów. Po pierwsze nieodpowiednio przygotowano stanowiska pracy, np. pozostawiono reklamówki, w których przyniesiono surowiec. Sposób przygotowania stanowisk pracy nie był zgodny z podstawowymi zasadami higieny. Kolejny błąd to niewłaściwy sposób wyrabiania masy mięsnej, gdyż rozdrobnioną masę wyrabiamy ręką. Następny błąd dotyczył formowania kotletów – kształt kotleta powinien być owalny. W celu zabezpieczenia przed przyczepianiem się masy mięsnej do ręki należy przygotować miskę z wodą i moczyć ręce przed przystąpieniem do formowania kotleta.

#### SKALA OCENY

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:

**3-**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze.*

Zaobserwowano brak przestrzegania najwyższego stopnia higieny – podczas pracy przy rozbiórce nie została ściągnięta biżuteria (w pracy w zakładach mięsnych i gastronomicznych jest to niedopuszczalne). Zauważone zostały braki w wiedzy teoretycznej jak i praktycznej podczas rozbioru. Braki w wiedzy teoretycznej, nieumiejętne posługiwanie się specjalistycznym nożem, jak również nieskompletowanie wszystkich potrzebnych narzędzi (nie używanie piły do cięcia, która przy pozyskiwaniu elementów zasadniczych w półtuszy wołowej jest niezbędna) spowodowało



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

uzyskanie mięśni poszarpanych, niekompletnych jak również niewłaściwych elementów zasadniczych.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Ceburekai litewskie – smażone pierożki z wołowiną*
- 2. Mix sałat z kiełkami, bekonem i sosem czosnkowym*
- 3. Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z pieczonymi ziemniakami*

Ceburekai litewskie – są to smażone pierogi z bardzo intensywnie doprawionym surowym farszem. Ciasto powinno być zwykle pierogowe/makaronowe bez dodatku drożdży. Farsz musi być surowy obficie doprawiony czosnkiem (surowy farsz pomaga przy formowaniu pierożków). W pracy zespołu zauważono kilka istotnych błędów m.in. na etapie przygotowywania farszu. Pierwszy błąd pojawił się w momencie wyboru składników – zostało wybrane mięso chude, bez dodatku tłuszczowego. W konsekwencji otrzymano zbyt chudy farsz, który po obróbce cieplnej nie był soczysty. Kolejną wykonaną czynnością było zmielenie surowca i otrzymanie mięsa rozdrobnionego (czynność wykonana poprawnie), a następnie obsmażono i uduszono farsz (czynności te w tym momencie nie powinny być wykonywane). Nieodpowiedni dobór surowca oraz niewłaściwe zastosowanie obróbki cieplnej spowodowało trudności ze zlepianiem pierogów. W konsekwencji uzyskano wyrób gotowy o niewłaściwym kształcie i konsystencji.

Drugą z serwowanych potraw był mix sałat z bekonem. Błędem było wymieszanie sałaty z warzywami i sosem. Taki sposób przygotowania sprawił, iż warzywa „puściły” sok. Dodatkowa ilość płynu w potrawie spowodowało rozcieńczenie i rozwarstwienie sosu. Konsekwencją tego był zbyt mdły smak potrawy (za mała ilość przypraw na tak dużą ilość wody), a także brak świeżości i kruchości warzyw. Podanie warstwowo potrawy pozwoliłoby na uniknięcie tych błędów i uzyskanie zamierzonego rezultatu.

Najlepiej ze wszystkich serwowanych potraw wykonane były roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami. Kompozycja świeżego szpinaku z suszonymi pomidorami nadawała



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

oryginalny smak i aromat mięsu drobiowemu. Pomimo ogólnie poprawnie wykonanej potrawy zauważono również kilka błędów. Przede wszystkim polegały one na nieodpowiednio prowadzonej obróbce cieplnej. Podczas procesu smażenia stosowano zbyt dużą ilość wsadu w stosunku do możliwości naczynia smażącego. Dodatek skrobiowy w postaci ziemniaków, stanowiący uzupełnienie dania był za słabo doprawiony.

Obserwując pracę zespołu, stwierdza się niewłaściwą organizację pracy (brak wyznaczonego lidera odpowiedzialnego za synchronizację zadań, brak wyraźnego podziału zadań).

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

##### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne kurcząt. Przygotuj sznycelki drobiowe w żurawinach.*

Prezentacja dydaktyczna przebiegała w dość swobodnej i naturalnej atmosferze. Jednak pomimo tego nie udało się przejść przez zadanie bez popełniania błędów. Sznycele zostały przygotowane z rozdrobnionego mięsa z piersi kurczaka. W związku z tym, iż rozdrobniono tylko piersi kurcząt (mięso chude) powstałe danie było bardzo suche. Sznycele to kawałki mięsa rozbite, smażone sauté lub w podwójnej panierce. Zatem dokonano niewłaściwego doboru receptury. Poprzez rozdrabnianie masy i wyrabianie jej nie było możliwości wykonania zadania w czasie.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 13 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 26%.

#### VI. SŁABE I MOCNE STRONY

<b>Wyróżnik</b>	<b>Słabe</b>	<b>Mocne</b>
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	-	



Przygotowanie <i>mise en place</i>	+/-	
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	+/-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	+/-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Zaleca się przed rozpoczęciem każdych zajęć przekazać uczniom informację nt. istotności zachowania higieny pracy, jak również samemu jej rygorystycznie przestrzegać. W związku z trudnością przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się doksztalcenie z tego zakresu (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. Ponadto należy doksztalić się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomię zwierząt, rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne oraz ocenę gotowego produktu. Zaleca się podczas praktyk w zakładach gastronomicznych, aby zwrócić szczególną uwagę na: sposób serwowania potraw gotowych, sposób doboru konsystencji produktu do danej potrawy, komponowanie dodatków do potraw, tworzenie baz do sosów.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Techniczne, Warszawa.

- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.





# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 19

### Grupa II

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Potrawy półmieszne*

Na podstawie analizy nagranej lekcji stwierdzono wysoki poziom przygotowania uczniów do zajęć. Dzięki temu sprawniej przebiegają zajęcia, a nauczyciel ma więcej czasu na wyjaśnianie niejasności oraz przybliżanie zagadnień praktycznych. Zauważono istotne braki (zarówno w przypadku nauczyciela jak i uczniów) odnośnie prawidłowego posługiwania się nożem. Ponadto odnotowano brak wyraźnego podziału obowiązków, co w pewnych momentach wprowadza chaos. W niewłaściwy sposób serwowano potrawy – każda porcja powinna być bliźniaczo podobna – zarówno pod względem gramatury jak i proporcji pomiędzy poszczególnymi składnikami.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze.*

Zauważono chęć nawiązania pracy zespołowej. Uwidocznili się brak zachowania wysokiego poziomu higieny - w zakładach mięsnych i gastronomicznych jest to priorytet. W wyniku nieznamośności anatomii zwierząt rzeźnych źle poprowadzono linie cięcia. Nieumiejętne posługiwanie się specjalistycznym nożem, jak również nieskompletowanie wszystkich potrzebnych narzędzi (nie użyto piły do cięcia, która przy pozyskiwaniu elementów zasadniczych z półtuszy wołowej jest niezbędna) wpłynęło na uzyskanie niewłaściwych elementów, a przy tym mięśni poszarpanych i uszkodzonych.



**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**

### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Krokiety z sześciu mięs z dipem*
- 2. Boeufstrogonow*
- 3. Pieczeń wieprzowa w sosie z ryżem*

Prawidłowo wykonane krokiety z sześciu mięs z dipem powinny być obsmażone w małych porcjach mięsnych i podduszone w niewielkiej ilości płynu. Przygotowane krokiety były zbyt duże, przez co nie mogłyby pełnić funkcji przystawki. Przy łączeniu kilku rodzajów mięs niezwykle istotny jest dobór przypraw. Użyty zestaw powinien podkreślić i wydobyć to co najlepsze z każdego rodzaju użytego mięsa. Podane krokietki były za słabo przyprawione.

Przy przygotowywaniu Boeuf Strogonow'a nieumiejętnie pokrojono mięso – zaleca się krojenie w nieduże paski. Proces smażenia mięsa powinien odbywać się w niewielkich porcjach, po to by wysoka temperatura mogła oddziaływać na całą powierzchnię kontaktową mięsa, a nie tylko na jej część. Uzyskana potrawa była słabo doprawiona (powinna być pikantna). Ponadto wyraźnie wyczuwalny był smak mąki, co świadczy o wykorzystaniu zbyt dużej ilości mąki do zagęszczenia płynu. Aby uniknąć takiego efektu należało zredukować ilość płynu, a nie dodawać mąkę w nadmiernych ilościach.

Pieczeń powinna zostać podzielona na mniejsze części. Aby nie uległa deformacji należało ją ścisnąć i związać. Pierwszym etapem obróbki cieplnej powinien być proces obsmażenia, a następnym - pieczenie do uzyskania temp. powyżej 70°C wewnątrz potrawy. Zaleca się podlewanie pieczeni winem w celu uzyskania soczystej, aromatycznej pieczeni. Zarówno mięso jak i ryż z warzywami były niedostatecznie doprawione.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**



#### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

##### Wykonywane zadanie:

*Omów wady i zalety mięsa drobiowego. Przygotuj fileciki z piersi kaczek z sosem porto.*

Uczestniczka dołożyła wszelkich starań, aby wykonać zadanie poprawnie. Aby mieć pewność, że potrawa będzie dosmażona, pierś kaczki dzieli się na mniejsze kawałki (filety - cienkie plastry). Stosowany proces obróbki cieplnej to smażenie „stykowe”, czyli na małej ilości tłuszczu. Tłuszczem wykorzystywanym do przygotowania (smażenia) zadanej potrawy powinno być masło, które w późniejszym etapie zagęści sos. Zagęszczanie sosu odbywa się poprzez odparowanie wina i dodatek śmietanki lub masła. Aby uatrakcyjnić danie podajemy je ze słodkim akcentem (np. dekoracją owocową).

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 20 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 40%.

#### VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+/-
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań		+/-
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie		+/-
Dokładność, precyzyjność podczas pracy		+/-
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii		+/-



Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	
-----------------------------------------------------------------------	---	--

## VII. REKOMENDACJE

Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, jak również samemu jej rygorystycznie przestrzegać. W związku z problemami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się doksztalcenie z tego zakresu (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. W szczególności należy zwrócić uwagę na precyzyjność linii cięcia i miejsca ich wykonywania. Ponadto zaleca się doksztalcenie się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomię zwierząt, rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne oraz ocenę gotowego produktu. Zaleca się również podczas praktyk w zakładach gastronomicznych zwrócić szczególnej uwagi na: sposób przyprawiania, dozowania i zachowanie proporcji pomiędzy ilością surowca a przyprawami, gramaturą wydawanych potraw oraz sposób dekorowania i serwowania dań gotowych.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 20

### Grupa II

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Polędwiczki z warzywami*

Podczas analizy lekcji zaobserwowano bardzo dobre przygotowanie uczniów do zajęć. Jednakże zbyt dużo surowca na patelni spowodowało, że potrawa zaczęła się „dusić”. Zawartość warzyw była znikoma, których większa ilość w samym daniu lub w formie sałatki znacznie upiększyłaby potrawę. Ponadto użyto zbyt dużo tłuszczu, który podczas podania oddzielił się.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy jagnięcej na elementy zasadnicze.*

Proces rozbioru został wykonany niezgodnie z poleceniem. Brak znajomości teoretycznych jak i praktycznych podstaw przeprowadzania rozbioru jagnięciny. Ponadto odnotowano brak znajomości anatomii tuszy jagnięcej. Linie cięcia przeprowadzono w niewłaściwych miejscach, przez co nie uzyskano elementów zasadniczych.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2-**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Krokiety z sześciu mięs z dipem*
- 2. Boeuf strogonow*
- 3. Pieczeń wieprzowa w sosie z ryżem*

Prawidłowo wykonane krokiety z sześciu mięs z dipem powinny być obsmażone w małych porcjach mięsnych i podduszone w niewielkiej ilości płynu. Przygotowane krokiety były zbyt duże, przez co nie mogłyby pełnić funkcji przystawki. Przy łączeniu kilku rodzajów mięs niezwykle istotny jest dobór przypraw. Użyty zestaw powinien podkreślić i wydobyć to co najlepsze z każdego rodzaju użytego mięsa. Podane krokietki były za słabo przyprawione.

Przy przygotowywaniu Boeuf Strogonow'a nieumiejętnie pokrojono mięso – zaleca się krojenie w nieduże paski. Proces smażenia mięsa powinien odbywać się w niewielkich porcjach, po to by wysoka temperatura mogła oddziaływać na całą powierzchnię kontaktową mięsa, a nie tylko na jej część. Uzyskana potrawa była słabo doprawiona (powinna być pikantna). Ponadto wyraźnie wyczuwalny był smak mąki, co świadczy o wykorzystaniu zbyt dużej ilości mąki do zagęszczenia płynu. Aby uniknąć takiego efektu należało zredukować ilość płynu, a nie dodawać mąkę w nadmiernych ilościach.

Pieczon powinna zostać podzielona na mniejsze części. Aby nie uległa deformacji należało ją ścisnąć i związać. Pierwszym etapem obróbki cieplnej powinien być proces obsmażenia, a następnym - pieczenie do uzyskania temp. powyżej 70°C wewnątrz potrawy. Zaleca się podlewanie pieczeni winem w celu uzyskania soczystej, aromatycznej pieczeni. Zarówno mięso jak i ryż z warzywami były niedostatecznie doprawione.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie

*Omów elementy kulinarne tuszy wołowej. Przygotuj befsztyk medium.*



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Beneficjentka starała się wykonać potrawę w sposób naturalny. Befszyk należy do potraw kuchni angielskiej. Charakteryzuje się tym, iż powinien mieć ok. 2 cm grubości. Powinien być przyrządzany bez żadnych panierek. W środku mięso powinno pozostać różowe, natomiast na zewnątrz powinna wytworzyć się chrupiąca, brązowa skórka. Mięso powinno być oczyszczone z błon, gdyż błony przez krótki czas smażenia nie zostaną zdenaturowane i będą utrudniały konsumpcję. Potrawę doprawiamy/solimy w trakcie obróbki cieplnej (opcjonalnie po obróbce cieplnej – nigdy przed). Proces smażenia powinien trwać ok. 3 min z każdej strony. W niewłaściwy sposób podano potrawę. Serwowane danie nie powinno znajdować się na rancie talerza – utrudnia to pracę kelnerom.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

**V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA**  
Z testu wiedzy uzyskano 21 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 42%.

**VI. SŁABE I MOCNE STRONY**

<b>Wyróżnik</b>	<b>Słabe</b>	<b>Mocne</b>
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+/-
Higiena podczas pracy		+/-
Technika wykonywania zadań	-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+/-
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie		+/-
Dokładność, precyzyjność podczas pracy		+/-
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii		+/-





Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	
-----------------------------------------------------------------------	---	--

## VII. REKOMENDACJE

W związku z problemami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się doksztalcenie z tego zakresu (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. Ponadto należy doksztalić się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomię zwierząt (wszystkich, a nie tylko wybranych), rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne oraz ocenę gotowego produktu. Zaleca się również zwrócenie szczególnej uwagi na sposób przyprawiania/dozowania/proporcje pomiędzy ilością surowca a przyprawami podczas praktyk w zakładach gastronomicznych oraz na sposób serwowania i dekorowania potraw. Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać uczniom informacje nt. istotności zachowania higieny pracy, jak również samemu jej rygorystycznie przestrzegać.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.





# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNIKA

## Nauczyciel 6

### Grupa II

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Gulasz z łopatki wieprzowej*

Godne zauważenia jest bardzo dobre przygotowanie uczniów do zajęć oraz swoboda podczas prowadzenia zajęć. Przygotowując surowiec na gulasz nie ma konieczności usuwania tłuszczu z mięsa. Istotnym elementem w przygotowywaniu potrawy jest kolejność smażenia składników tj. w pierwszej kolejności smaży się mięso, następnie cebulę i inne dodatki. Kolejną czynnością jest duszenie składników do miękkości. Analizując nagranie lekcji zauważono poważne uchybienie odnośnie przeprowadzenia obróbki czystej i brudnej w jednym miejscu (dotyczy to przede wszystkim warzyw - papryki, czosnku).

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze.*

Zauważono chęć nawiązania pracy zespołowej. Uwidocznili się brak zachowania wysokiego poziomu higieny - w zakładach mięsnych i gastronomicznych jest to priorytet. Zauważono braki w wiedzy teoretycznej jak i umiejętności praktycznych podczas rozbioru i wykrawania mięsa. W wyniku nieznajomości anatomii zwierząt rzeźnych źle poprowadzono linie cięcia.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Ceburekai litewskie – smażone pierożki z wołowiną*
- 2. Mix sałat z kiełkami, bekonem i sosem czosnkowym*
- 3. Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z pieczonymi ziemniakami*

Ceburekai litewskie – są to smażone pierogi z bardzo intensywnie doprawionym surowym farszem. Ciasto powinno być zwykle pierogowe/makaronowe bez dodatku drożdży. Farsz musi być surowy obficie doprawiony czosnkiem (surowy farsz pomaga przy formowaniu pierożków). W pracy zespołu zauważono kilka istotnych błędów m.in. na etapie przygotowywania farszu. Pierwszy błąd pojawił się w momencie wyboru składników – zostało wybrane mięso chude, bez dodatku tłuszczowego. W konsekwencji otrzymano zbyt chudy farsz, który po obróbce cieplnej nie był soczysty. Kolejną wykonaną czynnością było zmielenie surowca i otrzymanie mięsa rozdrobnionego (czynność wykonana poprawnie), a następnie obsmażono i uduszono farsz (czynności te w tym momencie nie powinny być wykonywane). Nieodpowiedni dobór surowca oraz niewłaściwe zastosowanie obróbki cieplnej spowodowało trudności ze zlepianiem pierogów. W konsekwencji uzyskano wyrób gotowy o niewłaściwym kształcie i konsystencji.

Drugą z serwowanych potraw był mix sałat z bekonem. Błędem było wymieszanie sałaty z warzywami i sosem. Taki sposób przygotowania sprawił, iż warzywa „puściły” sok. Dodatkowa ilość płynu w potrawie spowodowało rozcieńczenie i rozwarstwienie sosu. Konsekwencją tego był zbyt mdły smak potrawy (za mała ilość przypraw na tak dużą ilość wody), a także brak świeżości i kruchości warzyw. Podanie warstwowo potrawy pozwoliłoby na uniknięcie tych błędów i uzyskanie zamierzonego rezultatu.

Najlepiej ze wszystkich serwowanych potraw wykonane były roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami. Kompozycja świeżego szpinaku z suszonymi pomidorami nadawała oryginalny smak i aromat mięsu drobiowemu. Pomimo ogólnie poprawnie wykonanej potrawy zauważono również kilka błędów. Przede wszystkim polegały one na nieodpowiednio prowadzonej obróbce cieplnej. Podczas procesu smażenia stosowano zbyt dużą ilość wsadu w stosunku do możliwości naczynia smażącego. Dodatek skrobiowy w postaci ziemniaków, stanowiący uzupełnienie dania był za słabo doprawiony.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Obserwując pracę zespołu, stwierdza się niewłaściwą organizację pracy (brak wyznaczonego lidera odpowiedzialnego za synchronizację zadań, brak wyraźnego podziału zadań).

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

##### Wykonywane zadanie:

*Omów wykorzystanie polędwicy wołowej. Przygotuj grillowaną polędwicę wołową podaną na julienne warzywnej.*

Pomimo starań nad poprawnością wykonania zadania, zauważono liczne błędy. Najpoważniejszym było rozbijanie polędwicy wołowej młotkiem do mięsa/tłuczkiem. Nigdy nie wolno tego robić. Z polędwicy wołowej przygotowuje się steki bez zmiany ich powierzchni lub w razie konieczności rozgniatamy polędwicę nadgarstkiem dłoni. Przyprawianie potrawy odbywa się podczas trwania obróbki cieplnej. W trakcie obróbki cieplnej zbyt często obracano surowiec. Podczas grillowania, mięso obraca się rzadziej w celu umożliwienia powstania charakterystycznych „żeberek” od rusztu.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 24 punkty na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 48%.

#### VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	+/-	
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	-	



Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	+/-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	+/-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać uczniom informację dotyczącą zasad BHP oraz istotności zachowania higieny pracy, jak również samemu jej rygorystycznie przestrzegać. W związku z problemami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się dokończenie z tego zakresu (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. Ponadto należy dokończyć się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomię zwierząt (wszystkich, a nie tylko wybranych), rozbior tusz na elementy zasadnicze/kulinarne oraz ocenę gotowego produktu.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNIKA

## Nauczyciel 7

### Grupa II

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Potrawy (kotlety) drobiowe*

Bardzo dobre przygotowanie uczniów do zajęć. Lekkość i swoboda prowadzonych zajęć. Wyraźnie widoczne braki w fachowym języku branżowym – brak stosowania branżowej terminologii. Należy zwrócić większą uwagę na higienę podczas pracy.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**4-**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy jagnięcej na elementy zasadnicze.*

Wylosowane zadanie nie zostało wykonane zgodnie z poleceniem. Brak znajomości podstaw teoretycznych jak i praktycznych odnośnie przeprowadzania rozbioru jagnięciny. Ponadto wykazano brak znajomości anatomii tuszy jagnięcej. Linie cięcia przeprowadzono w niewłaściwych miejscach, przez co nie uzyskano elementów zasadniczych.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2-**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Ceburekai litewskie – smażone pierożki z wołowiną*
- 2. Mix sałat z kiełkami, bekonem i sosem czosnkowym*
- 3. Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z pieczonymi ziemniakami*

Ceburekai litewskie – są to smażone pierogi z bardzo intensywnie doprawionym surowym farszem. Ciasto powinno być zwykłe pierogowe/makaronowe bez dodatku drożdży. Farsz musi być surowy obficie doprawiony czosnkiem (surowy farsz pomaga przy formowaniu pierożków). W pracy zespołu zauważono kilka istotnych błędów m.in. na etapie przygotowywania farszu. Pierwszy błąd pojawił się w momencie wyboru składników – zostało wybrane mięso chude, bez dodatku tłuszczowego. W konsekwencji otrzymano zbyt chudy farsz, który po obróbce cieplnej nie był soczysty. Kolejną wykonaną czynnością było zmielenie surowca i otrzymanie mięsa rozdrobnionego (czynność wykonana poprawnie), a następnie obsmażono i uduszono farsz (czynności te w tym momencie nie powinny być wykonywane). Nieodpowiedni dobór surowca oraz niewłaściwe zastosowanie obróbki cieplnej spowodowało trudności ze zlepianiem pierogów. W konsekwencji uzyskano wyrób gotowy o niewłaściwym kształcie i konsystencji.

Drugą z serwowanych potraw był mix sałat z bekonem. Błędem było wymieszanie sałaty z warzywami i sosem. Taki sposób przygotowania sprawił, iż warzywa „puściły” sok. Dodatkowa ilość płynu w potrawie spowodowało rozcieńczenie i rozwarstwienie sosu. Konsekwencją tego był zbyt mdły smak potrawy (za mała ilość przypraw na tak dużą ilość wody), a także brak świeżości i kruchości warzyw. Podanie warstwowo potrawy pozwoliłoby na uniknięcie tych błędów i uzyskanie zamierzonego rezultatu.

Najlepiej ze wszystkich serwowanych potraw wykonane były roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami. Kompozycja świeżego szpinaku z suszonymi pomidorami nadawała oryginalny smak i aromat mięsu drobiowemu. Pomimo ogólnie poprawnie wykonanej potrawy zauważono również kilka błędów. Przede wszystkim polegały one na nieodpowiednio prowadzonej obróbce cieplnej. Podczas procesu smażenia stosowano zbyt dużą ilość wsadu w stosunku do możliwości naczynia smażącego. Dodatek skrobiowy w postaci ziemniaków, stanowiący uzupełnienie dania był za słabo doprawiony.





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Obserwując pracę zespołu, stwierdza się niewłaściwą organizację pracy (brak wyznaczonego lidera odpowiedzialnego za synchronizację zadań, brak wyraźnego podziału zadań).

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**

#### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

##### Wykonywane zadanie:

*Omów walory kulinarne mięsa indyczego. Przygotuj filet z indyka panierowany w migdałach.*

Odnotowano dużą swobodę podczas wykonywania potrawy. Chcąc zachować czystsze stanowisko pracy mięso najlepiej jest rozbić przez folię spożywczą. Aby właściwie przygotować polędwiczkę drobiową należy usunąć z niej jasne ścięgno, które przebiega przez środek. Migdały najlepiej trochę pokruszyć i wymieszać z bułką tartą. Filet był zbyt gruby i się nie usmażył w całej objętości. Patelnia z tłuszczem powinna grzać się dużo wcześniej przed przystąpieniem do obróbki cieplnej. Nic nie układamy na rancie talerza.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**

#### V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 12 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 24%.

#### VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	+/-	
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie		+



Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Zaleca się zwrócenie większej uwagi na higienę i przepisy BHP. W związku z problemami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się doksztalcenie z tego zakresu (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. Ponadto należy doksztalić się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomię zwierząt (wszystkich, a nie tylko wybranych), rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne oraz ocenę gotowego produktu. Zaleca się również zwrócenie uwagi na sposób serwowania potraw.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.





# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNIKA

## Nauczyciel 8

### Grupa II

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Smażone potrawy z mięsa drobiowego*

Odnotowano wysoki stopień przygotowania uczniów do lekcji oraz duże zaangażowanie w wykonywanie powierzonych zadań. Pomimo dobrej znajomości tematu (wiedza teoretyczna) popełniono kilka błędów podczas wykonywania dania. Na etapie formowania kotleta masło powinno być miękkie. Podczas panierowania de volaill'e zaleca się bardzo mocne ścisnięcie końcówek, tak aby masło nie wyciekło.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór tuszki indyczej na elementy zasadnicze.*

Zauważalne pewne doświadczenie w rozbiórce drobiu. Jednak nie dokonano całego rozbioru w sposób poprawny. Nie wszystkie uzyskane elementy były elementami zasadniczymi. Uszkodzono najcenniejszy i najdroższy element – piersi, poprzez pozostawienie jej części przy skrzydełku. Należy zachować wyższy stopień higieny, zarówno przed przystąpieniem do pracy jak i w trakcie jej wykonywania.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Krokietki z sześciu mięs z dipem*
- 2. Boeuf strogonow*
- 3. Pieczeń wieprzowa w sosie z ryżem*

Prawidłowo wykonane krokietki z sześciu mięs z dipem powinny być obsmażone w małych porcjach mięsnych i podduszone w niewielkiej ilości płynu. Przygotowane krokietki były zbyt duże, przez co nie mogłyby pełnić funkcji przystawki. Przy łączeniu kilku rodzajów mięs niezwykle istotny jest dobór przypraw. Użyty zestaw powinien podkreślić i wydobyć to co najlepsze z każdego rodzaju użytego mięsa. Podane kroleciki były za słabo przyprawione.

Przy przygotowywaniu Boeuf Strogonow'a nieumiejętnie pokrojono mięso – zaleca się krojenie w nieduże paski. Proces smażenia mięsa powinien odbywać się w niewielkich porcjach, po to by wysoka temperatura mogła oddziaływać na całą powierzchnię kontaktową mięsa, a nie tylko na jej część. Uzyskana potrawa była słabo doprawiona (powinna być pikantna). Ponadto wyraźnie wyczuwalny był smak mąki, co świadczy o wykorzystaniu zbyt dużej ilości mąki do zagęszczenia płynu. Aby uniknąć takiego efektu należało zredukować ilość płynu, a nie dodawać mąkę w nadmiernych ilościach.

Pieczень powinna zostać podzielona na mniejsze części. Aby nie uległa deformacji należało ją ścisnąć i związać. Pierwszym etapem obróbki cieplnej powinien być proces obsmażenia, a następnym - pieczenie do uzyskania temp. powyżej 70°C wewnątrz potrawy. Zaleca się podlewanie pieczeni winem w celu uzyskania soczystej, aromatycznej pieczeni. Zarówno mięso jak i ryż z warzywami były niedostatecznie doprawione.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





#### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

##### Wykonywane zadanie:

*Omów wady i zalety mięsa wieprzowego. Przygotuj grillowaną polędwiczkę wieprzową podaną na zasmażanej kapuście*

Podczas wykonywania zadania uczestnik był skupiony i zauważono chęć wykonania zadania poprawnie. Aczkolwiek zauważono, kilka błędów - mięso powinno mieć usunięte błony/ścięgna. Odnotowano zbyt dużą gramaturę jednej porcji. Polędwiczkę wieprzową powinno pokroić się pod skosem. Delikatne spłaszczenie dłonią mięsa skróciłoby czas obróbki cieplnej. Mięso powinno być grillowane po kilka minut z każdej strony, po to by wysoka temperatura zadziałała w całej objętości surowca jak również pozwoliłoby to na wytworzenie charakterystycznych „żeberek” od ruszty grilla.

##### SKALA OCENY

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 18 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 36%.

#### VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+/-
Higiena podczas pracy		+/-
Technika wykonywania zadań	-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+/-
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie		+/-
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt		+/-



Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, jak również samemu jej rygorystycznie przestrzegać. W związku z problemami podczas przeprowadzenia rozbioru i wykrawania zaleca się doksztalcenie z tego zakresu (literatura poniżej) oraz nabycie umiejętności praktycznych podczas odbywania praktyk w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego. Ponadto należy doksztalić się z zakresu technologii mięsa, kładąc szczególny nacisk na anatomię zwierząt, rozbiór tusz na elementy zasadnicze/kulinarne oraz ocenę gotowego produktu. Zaleca się również zwrócenie szczególnej uwagi na: gramaturę wydawanych potraw, sposób przyprawiania/dozowania/proporcje pomiędzy ilością surowca a przyprawami oraz sposób serwowania dań podczas praktyk w zakładach gastronomicznych.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

# Grupa III



**NAUCZYCIEL  
OBROBKI MIĘSA  
W SZKOLE XXI WIEKU**

**Biuro Projektu:**  
ul. Niepodległości 53/55 lok. 100, 10-044 Olsztyn  
tel. 0 503 781 579, nom21wieku@wp.pl  
[www.irafood.eu](http://www.irafood.eu)

Projekt realizowany jest  
w ramach umowy  
podpisanej z Ministerstwem  
Edukacji Narodowej





Podczas III spotkania diagnozującego początkowe umiejętności, które odbyło się w Centrum Szkolenia Przemysłu Mięsnego „Polwita” w Warszawie uczestnicy i uczestniczki otrzymali do wykonania poniższe zadania.

### **Rozbiór i wykrawanie (Warszawa, dn. 02.06.2011 r.)**

1. Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze (5 osób)
2. Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze (4 osoby)
3. Przeprowadź rozbiór półtuszy jagnięcej na elementy zasadnicze (3 osoby)
4. Przeprowadź rozbiór tuszki kaczek na elementy zasadnicze (1 osoba)
5. Przeprowadź rozbiór tuszki indyczej na elementy zasadnicze (1 osoba)
6. Przeprowadź rozbiór tuszki kurzej na elementy zasadnicze (1 osoba)

### **Prezentacje Dydaktyczne (Warszawa, dn. 03.06.2011 r.)**

1. Omów elementy kulinarne drobiowe. Przygotuj ragout drobiowo-owocowe.
2. Omów wykorzystanie polędwicy wołowej. Przygotuj befsztyk tatarski z dodatkami i grzankami.
3. Omów elementy kulinarne tuszy jagnięcej. Przygotuj comber jagnięcy w sosie żurawinowym.
4. Omów prozdrowotne walory mięsa wołowego. Przygotuj carpaccio wołowe z polędwicy na sałacie z rukoli z dowolnym sosem.
5. Omów walory kulinarne mięsa drobiowego. Przygotuj grillowaną pierś drobiową ze słodko-kwaśnym julienne warzywnym.
6. Omów elementy kulinarne kurcząt. Przygotuj szaszłyk drobiowy.
7. Omów elementy kulinarne tuszy wieprzowej. Przygotuj sznyceł po wiedeńsku.
8. Omów elementy kulinarne tuszy wołowej. Przygotuj stek bleu.
9. Omów wady i zalety mięsa drobiowego. Przygotuj pierś z kaczki z orzechami.
10. Scharakteryzuj wołowy mięsień najdłuższy grzbietu i omów jego wykorzystanie. Przygotuj filet wołowy a'la mignon.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

11. Omów wady i zalety mięsa wieprzowego. Przygotuj grillowaną polędwiczkę wieprzową z masłem.
12. Omów wykorzystanie elementów kulinarnych drobiowych. Przygotuj kotlet de volaille.
13. Omów walory i wykorzystanie piersi drobiowych. Przygotuj grillowane polędwiczki drobiowe ze świeżymi ziołami.
14. Omów wykorzystanie elementów kulinarnych z udźca wołowego. Przygotuj bouef strogonow a'la minute.
15. Omów anatomię schabu i jego wykorzystanie. Przygotuj sznycelki schabowe w sosie serowym.



## TEST TEORETYCZNY: Projekt „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” Diagnoza Początkowych Umiejętności - Grupa III

Imię i nazwisko: .....

Proszę wypełnij poniższy test dotyczący zagadnień z zakresu technologii mięsa i gastronomii.

Należy  **zakreślić** odpowiedź bądź odpowiedzi, które według Pana/-i są poprawne.

Test ma formę wielokrotnego wyboru, więc prawidłowych odpowiedzi do każdego pytania może być więcej niż jedna. Na pytania otwarte należy udzielić krótkiej i treściwej odpowiedzi.

- Tkanka mięśniowa składa się z około:
  - 70% wody, 25% białka, 4% tłuszczu, 1% węglowodanów
  - 75% wody, 20% białka, 3% tłuszczu, 1% węglowodanów
  - 80% wody, 15% białka, 3% tłuszczu, 2% węglowodanów
- PSE to wada mięsa w szczególności dotycząca mięsa wieprzowego rasy:
  - hampshire
  - pietrain
  - złotnicka pstra
- Końcowa wartość pH mięsa wieprzowego powinna mieścić się w przedziale:
  - 4,7 – 5,3
  - 5,3 – 5,9
  - 5,9 – 6,5
- DFD to wada mięsa w szczególności występująca w przypadku:
  - drobiu
  - bydła
  - świń
- Kolagen i elastyna to .....
- Tendercut* to metoda poprawy kruchości mięsa wołowego poprzez zaczeplanie półtuszy za:
  - biodro
  - prawą lub lewą nogę
  - obie nogi
- Równoległe ułożone, dość grube i twarde włókna mięśniowe są charakterystyczne dla:
  - rostbefu
  - antrykotu
  - ligawy





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

8. Najwięcej mioglobiny zawiera mięso:

- wołowe
- końskie
- cielęce

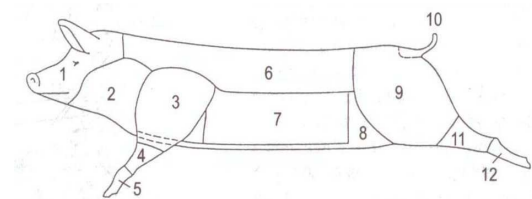
9. Marmurkowatość mięsa to.....

10. Myszka – część składowa szynki wieprzowej to inaczej mięsień:

- półbłoniasty
- półścięgnisty
- czterogłowy

11. Elementy zasadnicze półtuszy wieprzowej oznaczone nr 3 i 8 to:

.....

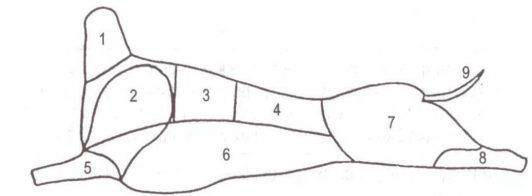


12. Ile par żeber posiada bydło:

- 11
- 13
- 15

13. Elementy zasadnicze półtuszy baraniej oznaczone nr 3 i 4 to:

.....



14. W Polsce peklosól może zawierać do:

- 0,4 – 0,6% azotynu
- 0,7 – 0,9% azotynu
- 1,0 – 1,2% azotynu

15. Transglutaminaza to enzym:

- stosowany do skruszania mięsa
- wykorzystywany w produkcji wyrobów restrukturyzowanych
- pełniący funkcję łączącą (sieciującą) mniejsze kawałki mięsa uzyskując produkt finalny

16. Podczas wędzenia nie wykorzystuje się drewna:

- ze świerku
- z jodły
- z modrzewia

17. SEUROP to .....



18. Mizdra to omięsna charakterystyczna dla:
- schabu
  - szynki
  - łopatki
19. Najwyższą kalorycznością charakteryzuje się chude mięso:
- wołowe
  - wieprzowe
  - baranie
20. Temperatura dymu podczas wędzenia zimnego powinna wynosić:
- 7 – 16°C
  - 16 – 25°C
  - 25 – 34°C
21. Tyndalizacja to .....
22. Do jadalnych, wieprzowych artykułów poubojowych zalicza się:
- ośrodek
  - nerki
  - śledzionę
23. Który z poniższych elementów tuszy wieprzowej odznacza się najwyższym średnim uzyskiem (%):
- karkówka
  - podgardle
  - głowa
24. Czepiec to:
- nóż rzeźniczy wykorzystywany do kłucia (wykrwawiania) świń
  - jeden z przedźołądków przeżuwaczy
  - specjalny rodzaj nakrycia głowy wykorzystywany przez pracowników działu rozbioru
25. Temperatura obróbki cieplnej wątroby przy produkcji wędlin podrobowych powinna wynosić:
- 65°C
  - 75°C
  - 85°C
26. Jakiego sposobu panierowania użyjemy do przygotowania „Sznycła wiedeńskiego”:
- panierki podwójnej
  - ciasta, klary
  - soute



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

27. Pate de foie gras to:
- rodzaj pasztetu
  - bardzo wykwintne danie kuchni hiszpańskiej
  - potrawa z mięsa wołowego
28. Galantyna to:
- rodzaj pasztetu
  - rolada drobiowa
  - rodzaj formy
29. Wskaż dania kuchni węgierskiej
- Tokań
  - Pörkölt
  - Paprykarz
30. Ceburekai to danie kuchni:
- tureckiej
  - rosyjskiej
  - litewskiej
31. Ratatouille to:
- danie kuchni francuskiej
  - danie którego podstawą są warzywa (bakłażan, cukinia)
  - potrawa przygotowana z nowalijek
32. Gramotka to:
- inaczej framuszką
  - staropolska zupa
  - polewka której podstawą jest jasne piwo
33. Które z poniższych propozycji to dania kuchni francuskiej:
- Pate de foie gras
  - Confit
  - Paella
34. Staropolskie danie sporządzane z mięsa drobiowego, cielęcego, wołowego lub dzikiego ptactwa podawane z grochem, fasolą, makaronem, pierożkami to:
- rosół
  - framuszką
  - biermuszką



35. Piccata to danie kuchni:
- hiszpańskiej
  - indyjskiej
  - tureckiej
36. Musaka to:
- sałatka
  - pieczeń
  - rolada
37. Paella to:
- popularne danie kuchni hiszpańskiej
  - tzw. danie jednogarnkowe przygotowywane na patelni
  - danie biesiadne przygotowywane na otwartym ogniu
38. W kuchni międzynarodowej wyróżnia się cztery stopnie usmażenia befsztyka. Drugi stopień, w którym mięso smaży się po trzy minuty z każdej strony - mięso jest czerwone i po przekrojeniu „łzawi” różowo to:
- a point
  - bleu
  - saignant
  - bleu cuit
39. Przyprawy kuchni staropolskiej używane do marynowania drobiu to:
- kminek, szałwia, estragon
  - szafran, cząber, imbir
  - majeranek, mięta
40. Potrawa przygotowana ze środkowej części polędwicy wołowej delikatnie obsmażonej, podana z pieczonymi ziemniakami i sosem berneńskim to:
- Chateaubriand
  - Cordon Bleu
  - Picatta
41. Najdłużej będziemy przygotowywać:
- gulasz
  - golonkę duszoną
  - frykando
42. Befszyk, bryzol, rumsztyk to:
- mięsa panierowane soute
  - potrawy z wołowiny
  - mięsa przygotowywane po angielsku



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

43. Mięsa panierowane po wiedeńsku to:

.....

44. Najszybciej przygotujemy stek:

- a. a point
- b. bleu
- c. saigant

45. *Jamón serrano* i *Jamón ibérico* to:

- a. hiszpańskie kielbaski podawane w specjalnym chlebie
- b. mięsa wędzone w zimnym dymie ze specjalnej odmiany świń
- c. szynki długo dojrzewające

46. Ile czasu będzie potrzebne do usmażenia befsztyka bleu cuit:

.....

47. Confit jest to:

- a. gotowanie kawałków mięsa tłuszczu
- b. sposób konserwowania mięsa
- c. specjalny francuski sposób marynowania mięsa

48. „Sznyceł wiedeński” usmażymy na:

- a. oliwie
- b. maśle
- c. oleju

49. Jakie przyprawy użyjemy do przygotowania kotleta Cordon Bleu:

- a. sól, pieprz
- b. oregano, estragon
- c. papryka czerwona, czosnek

50. Typowe przyprawy do flaków to:

- a. czosnek, cebula
- b. ziele angielskie, rozmaryn
- c. imbir, gałka muszkatołowa
- d. kurkuma i pieprz

DATA ..... CZYTELNY PODPIS UCZESTNIKA .....



Warszawa, 02.06.2011 r.

## ZESPÓŁ 1

- Przed przystąpieniem do realizacji zadania należy zdjąć biżuterię oraz umyć ręce.

### Zadanie do wykonania:

Przygotowanie 20 porcji poniższych potraw:

- 1. Paszteciki z farszem mięsno-grzybowym**
- 2. Mix sałat z grillowaną polędwiczką i sosem brandy**
- 3. Zapiekane szaszłyki z wołowiny podane z ziemniakami po staropolsku**

Podanie wykonanych potraw:

- 4 porcje pokazowe, serwowane z talerzy
- 16 porcji w formie serwisu rosyjskiego

- Czas wykonania to max. 75 minut.
- Proszę pamiętać o przygotowaniu napojów (woda, wino), odpowiednich dla serwowanych dań.
- Po zakończeniu zadania należy posprzątać stanowisko pracy i odnieść sprzęt na właściwe miejsce.

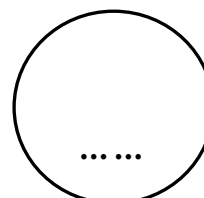
### **Powodzenia!**

Zespół 1 – skład (imię i nazwisko):

- 1 .....
- 2 .....
- 3 .....
- 4 .....
- 5 .....
- 6 .....
- 7 .....

### **O C E N A**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





Warszawa, 02.06.2011 r.

## ZESPÓŁ 2

- Przed przystąpieniem do realizacji zadania należy zdjąć biżuterię oraz umyć ręce.

### Zadanie do wykonania:

Przygotowanie 20 porcji poniższych potraw:

- 1. Cukinia faszerowana nadzieniem mięsnym**
- 2. Pierogi z mięsem z dodatkiem cebulki i okrasy**
- 3. Pieczeń z udźca jagnięcego w sosie własnym podana z kaszą i marchewką zasmażaną**

Podanie wykonanych potraw:

- 4 porcje pokazowe, serwowane z talerzy
- 16 porcji w formie serwisu rosyjskiego

- Czas wykonania to max. 75 minut.
- Proszę pamiętać o przygotowaniu napojów (woda, wino), odpowiednich dla serwowanych dań.
- Po zakończeniu zadania należy posprzątać stanowisko pracy i odnieść sprzęt na właściwe miejsce.

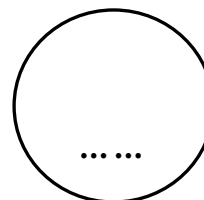
**Powodzenia!**

Zespół 2 – skład (imię i nazwisko):

- 1 .....
- 2 .....
- 3 .....
- 4 .....
- 5 .....
- 6 .....
- 7 .....
- 8 .....

### O C E N A

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





Warszawa, dn. 02.06.2011 r.

## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### ***Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy kulinarne.***

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

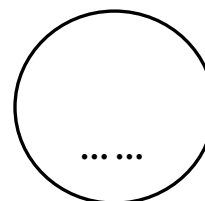
***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]







## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### ***Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy kulinarne.***

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

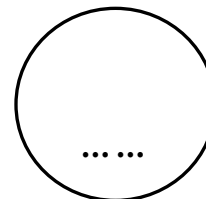
***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### ***Przeprowadź rozbiór półtuszy jagnięcej na elementy kulinarne.***

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

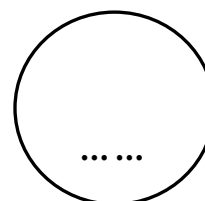
Czas wykonania: max. 45 min

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### **Przeprowadź rozbiór tuszki kaczej na elementy kulinarne.**

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

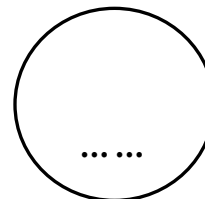
**Powodzenia!**

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### **Przeprowadź rozbiór tuszki gęskiej na elementy kulinarne.**

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

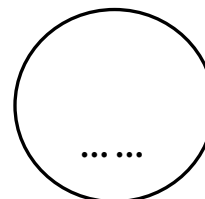
**Powodzenia!**

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### ***Przeprowadź rozbiór tuszki indyczej na elementy kulinarne.***

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

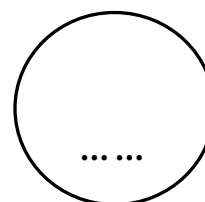
***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### ***Przeprowadź rozbiór tuszki kurczącej na elementy kulinarne.***

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

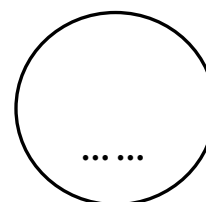
***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





Warszawa, dn. 03.06.2011 r.

## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **1**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **pierwszy/-a**.

Zadanie do wykonania:

***Omów elementy kulinarne drobiowe. Przygotuj ragout drobiowo-owocowe.***

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **2**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **drugi/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów wykorzystanie polędwicy wołowej.  
Przygotuj befsztyk tatarski z dodatkami i  
grzankami.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....





## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **3**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **trzeci/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne tuszy jagnięcej.  
Przygotuj comber jagnięcy w sosie żurawinowym.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **4**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako  
**czwarty/-a.**

Zadanie do wykonania:

*Omów prozdrowotne walory mięsa wołowego.  
Przygotuj carpaccio wołowe z mięśnia  
najdłuższego grzbietu na sałacie z rukoli z  
dowolnym sosem.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **5**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **piąty/-a**.

Zadanie do wykonania:

***Omów walory kulinarne mięsa drobiowego.  
Przygotuj grillowaną pierś drobiową ze słodko-  
kwaśnym julienne warzywnym.***

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **6**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **szósty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne kurcząt. Przygotuj szaszłyk drobiowy.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **7**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **siódmy/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne tuszy wieprzowej.  
Przygotuj sznycel po wiedeńsku.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **8**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **ósmego/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne tuszy wołowej.  
Przygotuj stek bleu.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **9**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **dziewiąty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów wady i zalety mięsa drobiowego. Przygotuj pierś z kaczki z orzechami.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **10**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **dziesiąty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Scharakteryzuj wołowy mięsień najdłuższy grzbietu i omów jego wykorzystanie. Przygotuj filet wołowy a'la mignon.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

**Powodzenia!**

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....





## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **11**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako  
**jedenasty/-a.**

Zadanie do wykonania:

*Omów wady i zalety mięsa wieprzowego. Przygotuj grillowane polędwiczki wieprzowe z masłem.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **12**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **dwunasty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów wykorzystanie elementów kulinarnych drobiowych. Przygotuj kotlet de volaille.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **13**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **trzynasty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów walory i wykorzystanie piersi drobiowych.  
Przygotuj grillowane polędwiczki drobiowe ze  
świeżymi ziołami.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **14**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **czternasty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów wykorzystanie elementów kulinarnych z udźca wołowego. Przygotuj boeuf strogonow a'la minute.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **15**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **piętnasty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów anatomię schabu i jego wykorzystanie.  
Przygotuj sznycelki schabowe w sosie serowym.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 21

### Grupa III

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Potrawy z mięsnej masy mielonej*

Analizując lekcję zaobserwowano stosunkowo wysoki poziom przygotowania uczniów do zajęć. Odwrotną sytuację zauważono w przypadku techniki wykonania potrawy. Podstawowym błędem było mieszanie masy mięsnej za pomocą łyżek, gdyż w późniejszym etapie formowania będzie trzeba użyć rąk. Wykorzystanie rąk jest korzystniejsze pod względem jakości i dokładności wymieszania.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze*

Czynność wykonywano stosunkowo wolno, co mogło być związane z brakiem znajomości anatomii tuszy wieprzowej. Odnotowano również niezbyt umiejętne posługiwanie się nożem. Podczas wykonywania zadania nie wykorzystano wszystkich niezbędnych przyrządów np. piły. Obie nogi nie zostały odcięte od golonki. Część elementów zasadniczych uzyskano w sposób nieprawidłowy.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**

#### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*



1. *Cukinia faszerowana nadzieniem mięsnym*
2. *Pierogi z mięsem z dodatkiem cebulki i okrasy*
3. *Pieczeń z udźca jagnięcego w sosie własnym podana z kaszą i marchewką zasmażaną*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością. Istotnym błędem było przygotowanie zbyt chudego farszu do cukinii, który po upieczeniu okazał się twardy. Lepszy efekt organoleptyczny można było uzyskać doprawiając farsz świeżymi ziołami i dodając warzywa. Nie dostosowano wielkości dania do rozmiarów talerza (zbyt mały talerz w stosunku do porcji). W przypadku pierogów najszybszym sposobem obsmażenia mięsa jest jego pokrojenie w kostkę i poddanie obróbce cieplnej w małych porcjach na mocno rozgrzanym tłuszczu. Wówczas dusi się je w małej ilości płynu, niekoniecznie do miękkości, gdyż w późniejszym etapie poddaje się je rozdrabnianiu. Farsz okazał się zbyt chudy i przesolony.

Udźca jagnięcego do przygotowania pieczeni nie trybuje się z kości, wyjątek stanowią potrawy, które mamy zamiar faszerować. Błędem było wykorzystanie glutaminianu sodu do marynowania. Smak pieczeni okazał się przesycony przyprawą do zup i sosów. Podczas podania potrawy zauważono zbyt dużo kaszy w stosunku do porcji mięsa.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

#### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

##### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne tuszy jagnięcej. Przygotuj comber jagnięcy w sosie żurawinowym.*

Podczas prezentacji zaobserwowano prawidłowy dobór receptury oraz stosunkowo dobrą umiejętność posługiwania się nożem. Jednakże przed przystąpieniem do wykonywania zadania nie przeprowadzono czynności mycia rąk. Mięso jagnięce odznacza się znaczną kruchością i delikatnością, stąd zaleca się krótkotrwałe smażenie np. po minucie z każdej strony na mocno rozgrzanym tłuszczu. Chcąc szybciej przygotować potrawę należało comber podzielić na mniejsze kawałki. Dobrym rozwiązaniem mogło być dodanie ziół w trakcie smażenia, co znacznie poprawiłoby smak potrawy. Sos został przygotowany nieprawidłowo – należało do żurawiny dodać



trochę wina i przygotować go na osobnej patelni.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



**V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBKII MIĘSA**  
Z testu wiedzy uzyskano 10 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 20%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		+
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	+/-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się popracowanie nad pewnością siebie podczas wykonywania potraw, której widoczny brak najprawdopodobniej podyktowany jest niezbyt wysokim poziomem umiejętności praktycznych, a także wiedzy teoretycznej. Stąd,





rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

#### Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 22

### Grupa III

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Medaliony soute z musztardą i słonecznikiem*

Analizując lekcję zaobserwowano stosunkowo wysoki poziom przygotowania uczniów do zajęć. Odwrotną sytuację odnotowano w przypadku techniki wykonania potrawy. Podstawowym błędem było smażenie mięsa w zbyt dużej ilości tłuszczu. W związku z tym, że potrawa jest w późniejszym etapie zapiekana, dlatego należy błyskawicznie zamknąć pory – mięso umieszczamy na gorącej patelni.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3+**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy jagnięcej na elementy zasadnicze*

Czynność wykonywano zbyt wolno, co mogło być związane z brakiem znajomości anatomii tuszy jagnięcej. Odnotowano również niezbyt umiejętne posługiwanie się nożem. Podczas wykonywania zadania nie wykorzystano wszystkich niezbędnych przyrządów np. piły. Półtusza jagnięca nie została podzielona zgodnie z poleceniem. Wykonano nieprawidłowe linie cięcia.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Cukinia faszerowana nadzieniem mięsnym*
- 2. Pierogi z mięsem z dodatkiem cebulki i okrasy*
- 3. Pieczeń z udźca jagnięcego w sosie własnym podana z kaszą i marchewką zasmażaną*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością. Istotnym błędem było przygotowanie zbyt chudego farszu do cukinii, który po upieczeniu okazał się zbyt twardy. Lepszy efekt organoleptyczny można było uzyskać doprawiając farsz świeżymi ziołami i dodając warzywa. Nie dostosowano wielkości dania do rozmiarów talerza (zbyt mały talerz w stosunku do porcji). W przypadku pierogów najszybszym sposobem obsmażenia mięsa jest jego pokrojenie w kostkę i poddanie obróbce cieplnej w małych porcjach na mocno rozgrzanym tłuszczu. Wówczas dusi się je w małej ilości płynu (niekoniecznie do miękkości), gdyż w późniejszym etapie poddaje się je rozdrabnianiu. Farsz okazał się zbyt chudy i przesolony.

Udźca jagnięcego do przygotowania pieczeni nie trybuje się z kości, wyjątek stanowią potrawy, które mamy zamiar faszerować.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne kurcząt. Przygotuj szaszłyk drobiowy.*

Podczas prezentacji zaobserwowano prawidłowy dobór receptury i odpowiednie przygotowanie stanowiska pracy. Jednakże przed przystąpieniem do wykonywania zadania nie przeprowadzono czynności mycia rąk. Mięso drobiowe odznacza się znaczną kruchością i delikatnością, stąd zaleca się krótkotrwałą obróbkę cieplną (nieduże kawałki) na mocno rozgrzanym grillu/patelni. Wówczas przyrządzana połówiczka nie traci swojej soczystości.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 17 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 34%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, a jednocześnie samemu przestrzegać jej podstawowych zasad. Ponadto rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

Literatura godna uwagi:



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 23

### Grupa III

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Zastosowanie schabu w potrawach smażonych*

Zaobserwowano stosunkowo wysoki poziom przygotowania uczniów do zajęć. Zaleca się rozbijanie mięsa przez folię spożywczą, co przyczynia się do wyższej higieny i czystości stanowiska pracy. Plastry mięsa zostały umieszczone na zimnej patelni. Przed obróbką ciepłą należało naciąć błonę zewnętrzną (mizdrę).

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze*

Podczas wykonywania zadania beneficjentka pracowała szybko, energicznie, a zarazem swobodnie i naturalnie. Część elementów zasadniczych uzyskano w sposób nieprawidłowy. Najbardziej pożądanym elementem tuszki kurczęcej jest pierś, stąd zasadniczym błędem pod względem ekonomicznym było wykrojenie skrzydła z kawałkiem piersi.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**

#### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1. *Paszteciki z farszem mięsno-grzybowym*
2. *Mix sałat z grillowaną polędwiczką i sosem brandy*
3. *Zapiekane szaszłyki z wołowiny podane z ziemniakami po staropolsku*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, aczkolwiek błędem było jedynie obgotowanie mięsa do nadziania pasztecików. Należało je obsmażyć i szybko podduścić w małej ilości płynu. Otrzymano zbyt chudy farsz z małą ilością grzybów, aczkolwiek został dobrze doprawiony. W przypadku mix'u sałat można było polędwiczkę zamarynować, gdyż pozwalał na to czas. Ponadto polędwiczkę umieszczono na zimnym grillu. Obróbka cieplna w tym przypadku powinna być krótkotrwała na każdej ze stron. Do zaproponowanego mix'u sałat najwłaściwszy byłby sos biały na bazie jogurtu z dodatkiem ziół i alkoholu. Przygotowując szaszłyki poprawnie zdjęto błony z mięsa. Przy nadziewaniu składników trzeba było zastosować schemat i konsekwentnie go realizować. Szaszłyki powinny zostać oprószone mąką i obsmażone, po czym obsmażone i zapieczone z serem w piecu konwekcyjnym.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

#### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

##### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne drobiowe. Przygotuj ragout drobiowo-owocowe.*

Podczas prezentacji odnotowano poprawne zorganizowanie stanowiska pracy. Jednakże przed przystąpieniem do wykonywania zadania nie umyto rąk. Ponadto zastosowanie mniejszych kawałków mięsa i owoców pozwoliłoby na sprawniejsze wykonanie zadania i lepsze zagęszczenie śmietanki. Obróbka cieplna (smażenie) została przeprowadzona w zbyt dużej ilości tłuszczu. Wykorzystanie soku z owoców korzystnie wzmocniłoby smak potrawy.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**





## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 15 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 30%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	+/-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, a jednocześnie samemu przestrzegać jej podstawowych zasad. Ponadto rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

Literatura godna uwagi:





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 24

### Grupa III

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Potrawy mięsne (schab wieprzowy)*

Zaobserwowano stosunkowo wysoki poziom przygotowania uczniów do zajęć. Przykładem dla uczniów byłoby związywanie włosów podczas prowadzenia zajęć. Dobrym rozwiązaniem w trakcie rozbijania mięsa jest użycie folii spożywczej. W ten sposób możliwe jest zachowanie porządku i higieny w miejscu pracy.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze*

Czynność wykonywano zbyt wolno, co mogło być związane z brakiem znajomości anatomii tuszy wołowej. Odnotowano również niezbyt umiejętne posługiwanie się nożem. Podczas wykonywania zadania nie wykorzystano wszystkich niezbędnych przyrządów np. piły. Ćwierćtusza wołowa nie została podzielona prawidłowo. Wykonano nieprawidłowe linie cięcia.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1. *Paszteciki z farszem mięsno-grzybowym*
2. *Mix sałat z grillowaną polędwiczką i sosem brandy*
3. *Zapiekane szaszłyki z wołowiny podane z ziemniakami po staropolsku*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, aczkolwiek błędem było jedynie obgotowanie mięsa do nadziania pasztecików. Należało je obsmażyć i szybko podduścić w małej ilości płynu. Otrzymano zbyt chudy farsz z małą ilością grzybów, aczkolwiek został dobrze doprawiony. W przypadku mix'u sałat można było polędwiczkę zamarynować, gdyż pozwalał na to czas. Ponadto polędwiczkę umieszczono na zimnym grillu. Obróbka cieplna w tym przypadku powinna być krótkotrwała na każdej ze stron. Do zaproponowanego mix'u sałat najwłaściwszy byłby sos biały na bazie jogurtu z dodatkiem ziół i alkoholu. Przygotowując szaszłyki poprawnie zdjęto błony. Przy nadziewaniu składników trzeba było zastosować schemat i konsekwentnie go realizować. Szaszłyki powinny zostać oprószone mąką i obsmażone, po czym obsmażone i zapieczone z serem w piecu konwekcyjnym.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

#### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

##### Wykonywane zadanie:

*Omów walory i wykorzystanie piersi drobiowych. Przygotuj grillowane polędwiczki drobiowe ze świeżymi ziołami.*

Podczas prezentacji odnotowano poprawne zorganizowanie stanowiska pracy. Jednakże przed przystąpieniem do wykonywania zadania nie umyto rąk. Mięso powinno zostać delikatnie nacięte (w kieszonkę), przyprawione solą i pieprzem. Świeże zioła (nie suszone) umieszcza się w kieszonce, co przyczynia się do nadania właściwego smaku potrawy. Dodanie ziół na zewnątrz kieszonki może sprawić, że podczas obróbki cieplnej zioła przywrą do grilla i będą się palić.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 16 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 32%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+/-
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie		+/-
Dokładność, precyzyjność podczas pracy		+/-
Umiejętność posługiwania się nożem		+/-
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, a jednocześnie samemu przestrzegać jej podstawowych zasad. Ponadto rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

Literatura godna uwagi:



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 25

### Grupa III

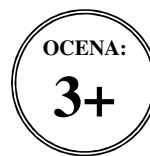
#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Potrawy duszone z mięsa*

Analizując lekcję zaobserwowano stosunkowo wysoki poziom przygotowania uczniów do zajęć. Jednakże odnotowano kilka uchybień odnośnie techniki wykonywania potrawy m.in. nastąpiła deformacja roladek. Chcąc jej uniknąć należało ze schabu usunąć lub ponacinać błonę zewnętrzną.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze*

Czynność wykonywano zbyt wolno, co mogło być związane z brakiem znajomości anatomii tuszy wołowej. Odnotowano również niezbyt umiejętne posługiwanie się nożem. Podczas wykonywania zadania nie wykorzystano wszystkich niezbędnych przyrządów np. piły. Ćwierćtusza wołowa nie została podzielona prawidłowo. Wykonano nieprawidłowe linie cięcia.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

1. *Cukinia faszerowana nadzieniem mięsnym*



2. Pierogi z mięsem z dodatkiem cebulki i okrasy

3. Pieczeń z udźca jagnięcego w sosie własnym podana z kaszą i marchewką zasmażaną

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością. Istotnym błędem było przygotowanie zbyt chudego farszu do cukinii, który po upieczeniu okazał się zbyt twardy. Lepszy efekt organoleptyczny można było uzyskać doprawiając farsz świeżymi ziołami i dodając warzywa. Nie dostosowano wielkości dania do rozmiarów talerza (zbyt mały talerz w stosunku do porcji). W przypadku pierogów najszybszym sposobem obsmażenia mięsa jest jego pokrojenie w kostkę i poddanie obróbce cieplnej w małych porcjach na mocno rozgrzanym tłuszczu. Wówczas dusi się je w małej ilości płynu, niekoniecznie do miękkości, gdyż w późniejszym etapie poddaje się je rozdrabnianiu. Farsz okazał się zbyt chudy i przesolony.

Udźca jagnięcego do przygotowania pieczeni nie trybuje się z kości, wyjątek stanowią potrawy, które mamy zamiar faszerować. Błędem było wykorzystanie glutaminianu sodu do marynowania. Smak pieczeni okazał się przesycony przyprawą do zup i sosów. Podano na talerzu zauważono zbyt dużo kaszy w stosunku do porcji mięsa.

SKALA OCENY  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

Wykonywane zadanie:

*Omów wykorzystanie elementów kulinarnych z udźca wołowego. Przygotuj bouef strogonow a'la minute.*

Podczas prezentacji zaobserwowano prawidłowy dobór receptury i odpowiednie przygotowanie stanowiska pracy. Do prawidłowego przygotowania potrawy należało pokroić mięso w drobne paski 0,5/1 cm. Przed obróbką cieplną (smażenie) nie powinno się obtaczać mięsa w mące. Etap obróbki cieplnej powinien być błyskawiczny, na mocno rozgrzanej patelni. Następnie dodaje się składniki i podlewa czerwonym winem krótko dusząc. Do zagęszczenia używa się koncentratu i śmietanki, a doprawia za pomocą soli, pieprzu i papyryki czerwonej.

SKALA OCENY  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]







## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 15 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 30%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	+/-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, a jednocześnie samemu przestrzegać jej podstawowych zasad. Ponadto rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

Literatura godna uwagi:





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 26

### Grupa III

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Potrawy z mięsa drobiowego*

Zaobserwowano wysoki poziom przygotowania uczniów/uczennic do zajęć. Uczniowie/uczennice nie umyli rąk przed pracą, nie zdjęli biżuterii oraz nie związali włosów. Odnotowano brak nakrycia głowy podczas przygotowywania potraw. Zauważono stosunkowo niską umiejętność posługiwania się nożem. Błędem było umieszczenie surowca na słabo rozgrzanej patelni.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3+**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze*

Czynność wykonywano zbyt wolno, co mogło być związane z brakiem znajomości anatomii tuszy wołowej. Odnotowano również niezbyt umiejętne posługiwanie się nożem. Podczas wykonywania zadania nie wykorzystano wszystkich niezbędnych przyrządów np. piły. Ćwierćtusza wołowa nie została podzielona prawidłowo. Wykonano nieprawidłowe linie cięcia.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Paszteciki z farszem mięsno-grzybowym*
- 2. Mix sałat z grillowaną polędwiczką i sosem brandy*
- 3. Zapiekane szaszłyki z wołowiny podane z ziemniakami po staropolsku*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, aczkolwiek błędem było jedynie obgotowanie mięsa do nadziania pasztecików. Należało je obsmażyć i szybko podduścić w małej ilości płynu. Otrzymano zbyt chudy farsz z małą ilością grzybów, aczkolwiek został dobrze doprawiony. W przypadku mix'u sałat można było polędwiczkę zamarynować, gdyż pozwalał na to czas. Ponadto polędwiczkę umieszczono na zimnym grillu. Obróbka cieplna w tym przypadku powinna być krótkotrwała na każdej ze stron. Do zaproponowanego mix'u sałat najwłaściwszy byłby sos biały na bazie jogurtu z dodatkiem ziół i alkoholu. Przygotowując szaszłyki poprawnie zdjęto błony z mięsa. Przy nadziewaniu składników trzeba było zastosować schemat i konsekwentnie go realizować. Szaszłyki powinny zostać oprószone mąką i obsmażone, po czym obsmażone i zapieczone z serem w piecu konwekcyjnym.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów wykorzystanie polędwicy wołowej. Przygotuj befsztyk tatarski z dodatkami i grzankami.*

Podczas prezentacji odnotowano poprawne zorganizowane stanowiska pracy. Jednakże przed przystąpieniem do wykonywania zadania nie umyto rąk. Mięso wołowe zostało prawidłowo oczyszczone z błon. Zastosowano właściwą metodę rozdrabniania polędwicy – siekanie. Mięso powinno zostać doprawione solą, pieprzem i oliwą. Inne dodatki możemy konsumentowi podać oddzielnie. Stosuje się trzy rodzaje dodatków tj. cebulę, ogórki, grzyby (najczęściej pieczarki).

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3+**



## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 16 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 32%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	+/-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	+/-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się, aby zawsze przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, a jednocześnie samemu przestrzegać jej podstawowych zasad. Przyczyni się to do wyrobienia właściwych nawyków odnośnie higieny. Ponadto rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystanie surowców mięsnych do celów kulinarnych.



### Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 27

### Grupa III

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Potrawa półmieszna jednogarnkowa*

Analizując lekcję zaobserwowano stosunkowo niski poziom przygotowania uczniów do zajęć. Podstawowym błędem było umieszczenie na patelni zbyt dużej porcji mięsa, dlatego też mięso zaczęło się „dusić”. Ponadto zaobserwowano zbyt dużą ilość eksperymentów kulinarnych, w szczególności odnośnie poprawiania.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy jagnięcej na elementy zasadnicze*

Czynność wykonywano zbyt wolno, co mogło być związane z brakiem znajomości anatomii tuszy jagnięcej. Odnotowano również niezbyt umiejętne posługiwanie się nożem. Podczas wykonywania zadania nie wykorzystano wszystkich niezbędnych przyrządów np. piły. Półtusza jagnięca nie została podzielona zgodnie z poleceniem. Wykonano nieprawidłowe linie cięcia.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Cukinia faszerowana nadzieniem mięsnym*
- 2. Pierogi z mięsem z dodatkiem cebulki i okrasy*
- 3. Pieczeń z udźca jagnięcego w sosie własnym podana z kaszą i marchewką zasmażaną*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością. Istotnym błędem było przygotowanie zbyt chudego farszu do cukinii, który po upieczeniu okazał się zbyt twardy. Lepszy efekt organoleptyczny można było uzyskać doprawiając farsz świeżymi ziołami i dodając warzywa. Nie dostosowano wielkości dania do rozmiarów talerza (zbyt mały talerz w stosunku do porcji). W przypadku pierogów najszybszym sposobem obsmażenia mięsa jest jego pokrojenie w kostkę i poddanie obróbce cieplnej w małych porcjach na mocno rozgrzanym tłuszczu. Wówczas dusi się je w małej ilości płynu (niekoniecznie do miękkości), gdyż w późniejszym etapie poddaje się je rozdrabnianiu. Farsz okazał się zbyt chudy i przesolony.

Udźca jagnięcego do przygotowania pieczeni nie trybuje się z kości, wyjątek stanowią potrawy, które mamy zamiar faszerować. Błędem było wykorzystanie glutaminianu sodu do marynowania. Smak pieczeni okazał się przesycony przyprawą do zup i sosów. Podano zbyt dużo kaszy w stosunku do porcji mięsa.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów anatomię schabu i jego wykorzystanie. Przygotuj sznycelki schabowe w sosie serowym.*

Podczas prezentacji zaobserwowano prawidłowy dobór receptury i odpowiednie przygotowanie stanowiska pracy. Jednakże przed przystąpieniem do wykonywania zadania nie przeprowadzono czynności mycia rąk. W trakcie prezentacji nie została omówiona część teoretyczna zadania. Dodatkowo użyto zbyt dużo tłuszczu do smażenia.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 5 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 10%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

<b>Wyróżnik</b>	<b>Słabe</b>	<b>Mocne</b>
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	+/-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, a jednocześnie samemu przestrzegać jej podstawowych zasad. Ponadto rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

Literatura godna uwagi:





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 28

### Grupa III

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Potrawy z mięsnej masy mielonej (klopsiki)*

Podczas analizy lekcji zaobserwowano dobre przygotowanie uczniów do zajęć i czystość na stanowiskach pracy. Jednakże nie zdjęta została biżuteria przez prowadzącą zajęcia. Widoczny był brak naturalności podczas prowadzenia zajęć. W trakcie przygotowywania potrawy udzielane były wskazówki i rady dotyczące obróbki mięsa. Dość umiejętnie dobrano procesy technologiczne do wybranego surowca. Podczas formowania kotletów zaleca się zwilżanie rąk, co pozwoli uniknąć przyklejania się mięsa do rąk a jednocześnie spowoduje gładszą powierzchnię kotletów.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze*

Czynność wykonywano zbyt wolno, co mogło być związane z brakiem znajomości anatomii tuszy wołowej. Odnotowano również niezbyt umiejętne posługiwanie się nożem. Podczas wykonywania zadania nie wykorzystano wszystkich niezbędnych przyrządów np. piły. Ćwierćtusza wołowa nie została podzielona prawidłowo. Wykonano nieprawidłowe linie cięcia.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Cukinia faszerowana nadzieniem mięsnym*
- 2. Pierogi z mięsem z dodatkiem cebulki i okrasy*
- 3. Pieczeń z udźca jagnięcego w sosie własnym podana z kaszą i marchewką zasmażaną*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością. Istotnym błędem było przygotowanie zbyt chudego farszu do cukinii, który po upieczeniu okazał się zbyt twardy. Lepszy efekt organoleptyczny można było uzyskać doprawiając farsz świeżymi ziołami i dodając warzywa. Nie dostosowano wielkości dania do rozmiarów talerza (zbyt mały talerz w stosunku do porcji). W przypadku pierogów najszybszym sposobem obsmażenia mięsa jest jego pokrojenie w kostkę i poddanie obróbce cieplnej w małych porcjach na mocno rozgrzanym tłuszczu. Wówczas dusi się je w małej ilości płynu (niekoniecznie do miękkości), gdyż w późniejszym etapie poddaje się je rozdrabnianiu. Farsz okazał się zbyt chudy i przesolony.

Udźca jagnięcego do przygotowania pieczeni nie trybuje się z kości, wyjątek stanowią potrawy, które mamy zamiar faszerować. Błędem było wykorzystanie glutaminianu sodu do marynowania. Smak pieczeni okazał się przesycony przyprawą do zup i sosów. Podano zbyt dużo kaszy w stosunku do porcji mięsa.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne tuszy wołowej. Przygotuj stek bleu.*

Podczas prezentacji zaobserwowano prawidłowy dobór receptury i odpowiednie przygotowanie stanowiska pracy. Jednakże przed przystąpieniem do wykonywania zadania nie przeprowadzono czynności mycia rąk. Potrawę, która była tematem zadania powinno się smażyć krótko po 1,5 min z każdej strony. Ponadto polędwica powinna zostać oczyszczona - koniecznie usuwamy błony, gdyż



w wyniku krótkiego czasu obróbki cieplnej błony mogłyby przeszkadzać podczas konsumpcji.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 10 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 20%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, a jednocześnie samemu



przestrzegać jej podstawowych zasad. Ponadto zachęcamy do pracy nad pewnością siebie podczas wykonywania potraw, której widoczny brak najprawdopodobniej podyktowany jest niezbyt wysokim poziomem umiejętności praktycznych, a także wiedzy teoretycznej. Stąd, rekomendujemy doksztalcenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

#### Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 29

### Grupa III

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Potrawy z mięsa drobiowego*

Analizując lekcję zaobserwowano wysoki poziom przygotowania uczniów do zajęć. Jednakże odnotowano kilka uchybień odnośnie techniki wykonywania potrawy. np. do zagęszczania potraw unika się zawiesin. Mięso powinniśmy smażyć w mniejszych porcjach, gdyż dużo surowca na patelni powoduje obniżanie temperatury i w konsekwencji duszenie mięsa.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze*

Czynność wykonywano stosunkowo wolno, co mogło być związane z brakiem znajomości anatomii tuszy wieprzowej. Podczas wykonywania zadania nie wykorzystano wszystkich niezbędnych przyrządów np. piły. Obie nogi nie zostały odcięte od golonki. Część elementów zasadniczych uzyskano w sposób nieprawidłowy. Zasadniczym błędem pod względem ekonomicznym było uszkodzenie, nacięcie i nieprawidłowe wytrybowanie cennych elementów półtuszy, takich jak karkówka czy schab. Kolejnym błędem było pozostawienie zbyt dużej ilości mięsa przy kościach.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Cukinia faszerowana nadzieniem mięsnym*
- 2. Pierogi z mięsem z dodatkiem cebulki i okrasy*
- 3. Pieczeń z udźca jagnięcego w sosie własnym podana z kaszą i marchewką zasmażaną*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością. Istotnym błędem było przygotowanie zbyt chudego farszu do cukinii, który po upieczeniu okazał się zbyt twardy. Lepszy efekt organoleptyczny można było uzyskać doprawiając farsz świeżymi ziołami i dodając warzywa. Nie dostosowano wielkości dania do rozmiarów talerza (zbyt mały talerz w stosunku do porcji). W przypadku pierogów najszybszym sposobem obsmażenia mięsa jest jego pokrojenie w kostkę i poddanie obróbce cieplnej w małych porcjach na mocno rozgrzanym tłuszczu. Wówczas dusi się je w małej ilości płynu (niekoniecznie do miękkości), gdyż w późniejszym etapie poddaje się je rozdrabnianiu. Farsz okazał się zbyt chudy i przesolony.

Udźca jagnięcego do przygotowania pieczeni nie trybuje się z kości, wyjątek stanowią potrawy, które mamy zamiar faszerować. Błędem było wykorzystanie glutaminianu sodu do marynowania. Smak pieczeni okazał się przesycony przyprawą do zup i sosów. Podano zbyt dużo kaszy w stosunku do porcji mięsa.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów walory kulinarne mięsa drobiowego. Przygotuj grillowaną pierś drobiową ze słodko-kwaśnym julienne warzywnym.*

Podczas prezentacji zaobserwowano prawidłowy dobór receptury i odpowiednie przygotowanie stanowiska pracy. Chcąc prawidłowo wykonać potrawę należało z piersi wykroić mniejsze fileciki, które szybciej poddałyby się grillowaniu. Mięsa na patelni nie powinniśmy zbyt często obracać.





Należało przygotować warzywa tylko na jedną porcję, dodając sok z cytryny, octu winnego, cukru i dodatku ziół.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



**V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBKII MIĘSA**  
Z testu wiedzy uzyskano 18 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 36%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie		+
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, a jednocześnie samemu





przestrzegać jej podstawowych zasad. Ponadto rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

#### Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 30

### Grupa III

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Tatar wołowy*

Zaobserwowano stosunkowo wysoki poziom przygotowania uczniów do zajęć. Najlepszym surowcem do przygotowania tataru jest chude, kruche mięso wołowe (np. polędwica). Rostbef zazwyczaj jest poprzerastany tłuszczem i posiada twardą tkankę łączną. Potrawa powinna zostać wstępnie doprawiona solą i pieprzem z dodatkiem oliwy. Ponadto tatar serwuje się z trzema dodatkami, pozostawiając wybór konsumentowi.

#### SKALA OCENY

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:

**3-**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór tuszki kurczącej na elementy zasadnicze*

Podczas wykonywania zadania uczestniczka pracowała szybko, energicznie, a zarazem swobodnie i naturalnie. Część elementów zasadniczych uzyskano w sposób nieprawidłowy. Najbardziej pożądanym elementem tuszki kurczącej jest pierś, stąd zasadniczym błędem pod względem ekonomicznym było wykrojenie skrzydła z kawałkiem piersi. Ponadto część uda została przy korpucie.

#### SKALA OCENY

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:

**2**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Paszteciki z farszem mięsno-grzybowym*
- 2. Mix sałat z grillowaną polędwiczką i sosem brandy*
- 3. Zapiekane szaszłyki z wołowiny podane z ziemniakami po staropolsku*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, aczkolwiek błędem było jedynie obgotowanie mięsa do nadziania pasztecików. Należało je obsmażyć i szybko podduścić w małej ilości płynu. Otrzymano zbyt chudy farsz z małą ilością grzybów, aczkolwiek został dobrze doprawiony. W przypadku mix'u sałat można było polędwiczkę zamarynować, gdyż pozwalał na to czas. Ponadto polędwiczkę umieszczono na zimnym grillu. Obróbka cieplna w tym przypadku powinna być krótkotrwała na każdej ze stron. Do zaproponowanego mix'u sałat najwłaściwszy byłby sos biały na bazie jogurtu z dodatkiem ziół i alkoholu. Przygotowując szaszłyki poprawnie przeprowadzono zdjęcie błon. Przy nadziewaniu składników trzeba było zastosować schemat i konsekwentnie go realizować.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Scharakteryzuj wołowy mięsień najdłuższy grzbietu i omów jego wykorzystanie. Przygotuj filet wołowy a'la mignon.*

Podczas prezentacji odnotowano poprawnie zorganizowanie stanowisko pracy. Jednakże przed przystąpieniem do wykonywania zadania nie umyto rąk. Zaleca się usunięcie błon zewnętrznych ze względu na fakt, że w wyniku szybkiej obróbki cieplnej mogłyby przeszkadzać w konsumpcji. Filety powinny mieć grubość ok. 1 cm. Ponadto smaży się je bardzo szybko na mocno rozgrzanym tłuszczu – najlepiej oleju, gdyż uzyskuje się wówczas wysoką temperaturę smażenia.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 22 punkty na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 44%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

<b>Wyróżnik</b>	<b>Słabe</b>	<b>Mocne</b>
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+/-
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie		+/-
Dokładność, precyzyjność podczas pracy		+/-
Umiejętność posługiwania się nożem		+/-
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, a jednocześnie samemu przestrzegać jej podstawowych zasad. Ponadto rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

Literatura godna uwagi:



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 31

### Grupa III

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Potrawy z mięsnej masy mielonej*

Zaobserwowano stosunkowo niski poziom przygotowania uczniów do zajęć. Przed przystąpieniem do lekcji należy pamiętać o spięciu włosów, umyciu rąk i zdjęciu biżuterii. Ponadto kotlety zostały poddane zbyt intensywnej obróbce cieplnej. Zaleca się, aby podczas smażenia powierzchnia patelni została całkowicie wypełniona surowcem.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze*

Czynność wykonywano stosunkowo wolno, co mogło być związane z brakiem znajomości anatomii tuszy wieprzowej. Odnotowano również niezbyt umiejętne posługiwanie się nożem. Część elementów zasadniczych uzyskano w sposób nieprawidłowy. Zasadniczym błędem pod względem ekonomicznym było uszkodzenie, nacięcie i nieprawidłowe wytrybowanie cennych elementów półtuszy, takich jak karkówka czy schab. Kolejnym błędem były zbyt duże pozostałości mięsa przy kościach.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Paszteciki z farszem mięsno-grzybowym*
- 2. Mix sałat z grillowaną polędwiczką i sosem brandy*
- 3. Zapiekane szaszłyki z wołowiny podane z ziemniakami po staropolsku*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, aczkolwiek błędem było jedynie obgotowanie mięsa do nadziania pasztecików. Należało je obsmażyć i szybko podduścić w małej ilości płynu. Otrzymano zbyt chudy farsz z małą ilością grzybów, aczkolwiek został dobrze doprawiony. W przypadku mix'u sałat można było polędwiczkę zamarynować, gdyż pozwalał na to czas. Ponadto polędwiczkę umieszczono na zimnym grillu. Obróbka cieplna w tym przypadku powinna być krótkotrwała na każdej ze stron. Do zaproponowanego mix'u sałat najwłaściwszy byłby sos biały na bazie jogurtu z dodatkiem ziół i alkoholu. Przygotowując szaszłyki poprawnie zdjęto błony z mięsa. Przy nadziewaniu składników trzeba było zastosować schemat i konsekwentnie go realizować. Szaszłyki powinny zostać oprószone mąką i obsmażone, po czym obsmażone i zapieczone z serem w piecu konwekcyjnym.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów wykorzystanie elementów kulinarnych drobiowych. Przygotuj kotlet de volaille.*

Podczas prezentacji odnotowano poprawne zorganizowanie stanowiska pracy. Jednakże przed przystąpieniem do wykonywania zadania nie umyto rąk. Ponadto filec drobiowy powinien być mocno rozbity i dobrze uformowany w dłoniach, tak aby masło nie wypłynęło ze środka. Jednocześnie nie może być zbyt duży, gdyż to utrudniłoby jego dosmażenie. Potrawę przyprawia się tylko solą i pieprzem, a do środka wkłada się masło i natkę pietruszki.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**





## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 21 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 42%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	+/-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, a jednocześnie samemu przestrzegać jej podstawowych zasad. Ponadto rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

Literatura godna uwagi:





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 32

### Grupa III

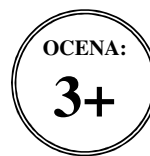
#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Potrawy półmięsne - paprykarz*

Zaobserwowano stosunkowo wysoki poziom przygotowania uczniów do zajęć. Podczas obróbki wstępnej mięsa nie ma potrzeby dokładnego usuwania błon. Papryka powinna zostać dodana pod koniec przygotowywania potrawy. W ten sposób zapobiega się jej rozpadaniu.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy jagnięcej na elementy zasadnicze*

Czynność wykonywano zbyt wolno, co mogło być związane z brakiem znajomości anatomii tuszy jagnięcej. Odnotowano również niezbyt umiejętne posługiwanie się nożem. Podczas wykonywania zadania nie wykorzystano wszystkich niezbędnych przyrządów np. piły. Półtusza jagnięca nie została podzielona zgodnie z poleceniem. Wykonano nieprawidłowe linie cięcia.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Paszteciki z farszem mięsno-grzybowym*
- 2. Mix sałat z grillowaną polędwiczką i sosem brandy*
- 3. Zapiekane szaszłyki z wołowiny podane z ziemniakami po staropolsku*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, aczkolwiek błędem było wyłącznie obgotowanie mięsa do nadziania pasztecików. Należało je obsmażyć i szybko podduścić w małej ilości płynu. Otrzymano zbyt chudy farsz z małą ilością grzybów, aczkolwiek został on dobrze doprawiony. W przypadku mix'u sałat polędwiczkę można było zamarynować – było wystarczająco dużo czasu. Ponadto polędwiczkę umieszczono na zimnym grillu. Obróbka cieplna w tym przypadku powinna być krótkotrwała na każdej stronie. Do zaproponowanego mix'u sałat najważniejszy byłby sos biały na bazie jogurtu z dodatkiem ziół i alkoholu. Przygotowując szaszłyki poprawnie zdjęto błony z mięsa. Przy nadziewaniu składników trzeba było zastosować schemat i konsekwentnie go realizować. Szaszłyki powinny zostać oprószone mąką i obsmażone, po czym obsmażone i zapieczone z serem w piecu konwekcyjnym.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne tuszy wieprzowej. Przygotuj sznycel po wiedeńsku.*

Podczas prezentacji zaobserwowano prawidłowy dobór receptury i odpowiednie przygotowanie stanowiska pracy. Jednakże przed przystąpieniem do wykonywania zadania nie przeprowadzono czynności mycia rąk. Sznycel powinien być duży, bardzo mocno rozbity. Mięso smaży się na klarowanym maśle, a na koniec skrapla się sokiem z cytryny.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**



## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 14 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 28%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	+/-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, a jednocześnie samemu przestrzegać jej podstawowych zasad. Ponadto rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

Literatura godna uwagi:



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 33

### Grupa III

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Potrawy z mięsnej masy mielonej (klopsiki)*

Analizując lekcję zaobserwowano stosunkowo wysoki poziom przygotowania uczniów do zajęć. Odwrotną sytuację zauważono w przypadku techniki wykonania potrawy. Podstawowym błędem było umieszczenie dodatków (cebuli) na zimnej patelni. Ponadto klopsiki zostały usmażone w zbyt dużej ilości tłuszczu.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze*

Czynność wykonywano stosunkowo wolno, co mogło być związane z brakiem znajomości anatomii tuszy wieprzowej. Obie nogi nie zostały odcięte od golonki. Część elementów zasadniczych uzyskano w sposób nieprawidłowy. Zasadniczym błędem pod względem ekonomicznym było uszkodzenie, nacięcie i nieprawidłowe wytrybowanie cennych elementów półtuszy, takich jak karkówka czy schab. Kolejnym błędem było pozostawienie zbyt dużej ilości mięsa przy kościach.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Cukinia faszerowana nadzieniem mięsnym*
- 2. Pierogi z mięsem z dodatkiem cebulki i okrasy*
- 3. Pieczeń z udźca jagnięcego w sosie własnym podana z kaszą i marchewką zasmażaną*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością. Istotnym błędem było przygotowanie zbyt chudego farszu do cukinii, który po upieczeniu okazał się zbyt twardy. Lepszy efekt organoleptyczny można było uzyskać doprawiając farsz świeżymi ziołami i dodając warzywa. Nie dostosowano wielkości dania do rozmiarów talerza (zbyt mały talerz w stosunku do porcji). W przypadku pierogów najszybszym sposobem obsmażenia mięsa jest jego pokrojenie w kostkę i poddanie obróbce cieplnej w małych porcjach na mocno rozgrzanym tłuszczu. Wówczas dusi się je w małej ilości płynu (niekoniecznie do miękkości), gdyż w późniejszym etapie poddaje się je rozdrabnianiu. Farsz okazał się zbyt chudy i przesolony.

Udźca jagnięcego do przygotowania pieczeni nie trybuje się z kości, wyjątek stanowią potrawy, które mamy zamiar faszerować. Błędem było wykorzystanie glutaminianu sodu do marynowania. Smak pieczeni okazał się przesycony przyprawą do zup i sosów. Podano zbyt dużo kaszy w stosunku do porcji mięsa.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów wady i zalety mięsa wieprzowego. Przygotuj grillowaną polędwiczkę wieprzową z masłem.*

Podczas prezentacji zaobserwowano prawidłowy dobór receptury i odpowiednie przygotowanie stanowiska pracy. Jednakże przed przystąpieniem do wykonywania zadania nie przeprowadzono czynności mycia rąk. Polędwiczką to element, który odznacza się znaczną kruchością i delikatnością, stąd zaleca się krótkotrwałą obróbkę cieplną (nie duże kawałki) na mocno rozgrzanym grillu/patelni. Wówczas tak przyrządzana polędwiczką nie traci swojej soczystości. W



efekcie końcowym nie przygotowano potrawy według polecenia w zadaniu, gdyż nie dodano masła.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



**V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBKII MIĘSA**  
Z testu wiedzy uzyskano 16 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 32%.

**VI. SŁABE I MOCNE STRONY**

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		+
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie		+
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

**VII. REKOMENDACJE**

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, a jednocześnie samemu





przestrzegać jej podstawowych zasad. Ponadto rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

#### Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNIKA

## Nauczyciel 9

### Grupa III

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Potrawy z mięsnej masy mielonej*

Zaobserwowano wysoki poziom przygotowania uczniów do zajęć oraz wyróżniającą pracownię gastronomiczną. Zaleca się, aby masę mięsną wyrabiać ręką, gdyż w późniejszym etapie i tak będzie trzeba użyć rąk do formowania. Podczas formowania ręce najlepiej jest zwilżyć wodą, co znacznie ułatwia tworzenie kotlecików.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór tuszki indyczej na elementy zasadnicze*

Podczas wykonywania zadania beneficjent pracował swobodnie i naturalnie. Rozbiór tuszki przeprowadzono za pomocą niestandardowej metody (wyluzowano korpus), co znacznie spowolniło uzyskanie elementów zasadniczych. Jednakże zaproponowana metoda przyczyniała się do uzyskania elementów mięsa bez uszkodzeń, szczególnie piersi.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1. *Paszteciki z farszem mięsno-grzybowym*
2. *Mix sałat z grillowaną polędwiczką i sosem brandy*
3. *Zapiekane szaszłyki z wołowiny podane z ziemniakami po staropolsku*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, aczkolwiek błędem było jedynie obgotowanie mięsa do nadziania pasztecików. Należało je obsmażyć i szybko podduścić w małej ilości płynu. Otrzymano zbyt chudy farsz z małą ilością grzybów, aczkolwiek został dobrze doprawiony. W przypadku mix'u sałat można było polędwiczkę zamarynować, gdyż pozwalał na to czas. Ponadto polędwiczkę umieszczono na zimnym grillu. Obróbka cieplna w tym przypadku powinna być krótkotrwała na każdej ze stron. Do zaproponowanego mix'u sałat najwłaściwszy byłby sos biały na bazie jogurtu z dodatkiem ziół i alkoholu. Przygotowując szaszłyki poprawnie zdjęto błony. Przy nadziewaniu składników trzeba było zastosować schemat i konsekwentnie go realizować. Szaszłyki powinny zostać oprószone mąką i obsmażone, po czym obsmażone i zapieczone z serem w piecu konwekcyjnym.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

#### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

##### Wykonywane zadanie:

*Omów wady i zalety mięsa drobiowego. Przygotuj pierś z kaczki z orzechami.*

Podczas prezentacji odnotowano poprawne zorganizowanie stanowiska pracy i odpowiedni dobór receptury. Jednakże przed przystąpieniem do wykonywania zadania nie umyto rąk. Ponadto pierś z kaczki powinna zostać pokrojona w mniejsze kawałki (filety), tak aby mięso w miarę szybko się dosmażyło. Potrawa powinna zostać przygotowana na klarowanym maśle.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**

#### V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU OBRÓBK MIĘSA/GASTRONOMII

Z testu wiedzy uzyskano 21 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 42%.



## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

<b>Wyróżnik</b>	<b>Słabe</b>	<b>Mocne</b>
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie		+
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem		+
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, a jednocześnie samemu przestrzegać jej podstawowych zasad. Ponadto rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Techniczne, Warszawa.

- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNIKA

## Nauczyciel 10

### Grupa III

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Potrawy z drobiu*

Analizując lekcję zaobserwowano wysoki poziom przygotowania uczniów do zajęć oraz bardzo dobrze wyposażoną pracownię. Jednakże odnotowano kilka uchybień odnośnie techniki wykonywania potrawy np. do zagęszczania potraw unika się zawiesin. Ponadto podczas podawania potrawy dekoracja nie powinna wystawać poza rant talerza.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3+**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór tuszki kaczek na elementy zasadnicze*

Zadanie zostało wykonane z zaangażowaniem i aktywnością, aczkolwiek czynność wykonywano zbyt wolno, co mogło być związane z brakiem znajomości anatomii tuszki kaczek. W przypadku drobiu bardzo istotny jest uzysk elementów zasadniczych. W tym przypadku część została uzyskana nieprawidłowo (np. przy korpusie została część uda). Najbardziej pożądanym elementem – pierś uzyskano prawidłowo.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**4-**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Cukinia faszerowana nadzieniem mięsnym*
- 2. Pierogi z mięsem z dodatkiem cebulki i okrasy*
- 3. Pieczeń z udźca jagnięcego w sosie własnym podana z kaszą i marchewką zasmażaną*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością. Istotnym błędem było przygotowanie zbyt chudego farszu do cukinii, który po upieczeniu okazał się zbyt twardy. Lepszy efekt organoleptyczny można było uzyskać doprawiając farsz świeżymi ziołami i dodając warzywa. Nie dostosowano wielkości dania do rozmiarów talerza (zbyt mały talerz w stosunku do porcji). W przypadku pierogów najszybszym sposobem obsmażenia mięsa jest jego pokrojenie w kostkę i poddanie obróbce cieplnej w małych porcjach na mocno rozgrzanym tłuszczu. Wówczas dusi się je w małej ilości płynu, niekoniecznie do miękkości, gdyż w późniejszym etapie poddaje się je rozdrabnianiu. Farsz okazał się zbyt chudy i przesolony.

Udźca jagnięcego do przygotowania pieczeni nie trybuje się z kości, wyjątek stanowią potrawy, które mamy zamiar faszerować. Błędem było wykorzystanie glutaminianu sodu do marynowania. Smak pieczeni okazał się przesycony przyprawą do zup i sosów. Na talerzu podano zbyt dużo kaszy w stosunku do porcji mięsa.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów prozdrowotne walory mięsa wołowego. Przygotuj carpaccio wołowe z polędwicy na sałacie z rukoli z dowolnym sosem.*

Podczas prezentacji zaobserwowano prawidłowy dobór receptury i odpowiednie przygotowanie stanowiska pracy. Chcąc prawidłowo wykonać carpaccio należało całą potrawę polać sosem. Wymieszanie rukoli z sosem sprawiło, że sałata straciła swoją chrupkość (świeżość). Mięso



powinno zostać ułożone przy rancie talerza.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 7 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 14%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy	+/-	
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	+/-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Zaleca się, aby przed przystąpieniem do zajęć przekazać informację uczniom nt. istotności zachowania higieny pracy, a jednocześnie samemu





przestrzegać jej podstawowych zasad. Ponadto rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

#### Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

# Grupa IV



**Biuro Projektu:**  
ul. Niepodległości 53/55 lok. 100, 10-044 Olsztyn  
tel. 0 503 781 579, [nom21wieku@wp.pl](mailto:nom21wieku@wp.pl)  
[www.irafood.eu](http://www.irafood.eu)

Projekt realizowany jest  
w ramach umowy  
podpisanej z Ministerstwem  
Edukacji Narodowej





Podczas II spotkania diagnozującego początkowe umiejętności, które odbyło się w Hotelu Anders w Starych Jabłonkach uczestnicy i uczestniczki otrzymali do wykonania poniższe zadania.

### **Rozbiór i wykrawanie (Stare Jabłonki, dn. 07.06.2011 r.)**

1. Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze (5 osób)
2. Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze (3 osoby)
3. Przeprowadź rozbiór półtuszy jagnięcej na elementy zasadnicze (2 osoby)
4. Przeprowadź rozbiór tuszki kaczej na elementy zasadnicze (1 osoba)
5. Przeprowadź rozbiór tuszki indyczej na elementy zasadnicze (1 osoba)
6. Przeprowadź rozbiór tuszki kurzej na elementy zasadnicze (1 osoba)

### **Prezentacje Dydaktyczne (Stare Jabłonki, dn. 08.06.2011 r.)**

1. Omów elementy kulinarne drobiowe. Przygotuj fileciki drobiowe na słodko.
2. Omów wykorzystanie polędwicy wołowej. Przygotuj befsztyk tatarski z dodatkami i grzankami.
3. Omów elementy kulinarne tuszy jagnięcej. Przygotuj Carpaccio z combra jagnięcego na sałacie z Rukli, oliwkami i dowolnym sosem winegret.
4. Omów prozdrowotne walory mięsa wołowego. Przygotuj bouef strogonow a'la minute.
5. Omów walory kulinarne mięsa wieprzowego. Przygotuj grillowaną karkówkę z julienne warzywnym.
6. Omów elementy zasadnicze tuszy jagnięcej i ich wykorzystanie. Przygotuj comber jagnięcy w sosie balsamicznym.
7. Omów elementy kulinarne tuszy wieprzowej. Przygotuj sznycel po wiedeńsku.
8. Omów elementy kulinarne tuszy wołowej. Przygotuj krwisty befsztyk z polędwicy wołowej.
9. Omów elementy kulinarne tuszy jagnięcej. Przygotuj comber jagnięcy z kostką podany na sałacie z roszponki.
10. Scharakteryzuj wołowy mięsień najdłuższy grzbietu i omów jego wykorzystanie. Przygotuj



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

wołowinę z grilla z masłem czosnkowym.

11. Omów wady i zalety mięsa wieprzowego. Przygotuj sznycelki schabowe w sosie serowym.
12. Omów wykorzystanie elementów kulinarnych części środkowej półtuszy wieprzowej. Przygotuj picatę wieprzową.
13. Omów wykorzystanie elementów kulinarnych drobiowych. Przygotuj roladkę drobiową z serem.



## TEST TEORETYCZNY: Projekt „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku” Diagnoza Początkowych Umiejętności - Grupa IV

Imię i nazwisko: .....

Proszę wypełnij poniższy test dotyczący zagadnień z zakresu technologii mięsa i gastronomii.

Należy  (zakreślić) odpowiedź bądź odpowiedzi, które według Pana/-i są poprawne.

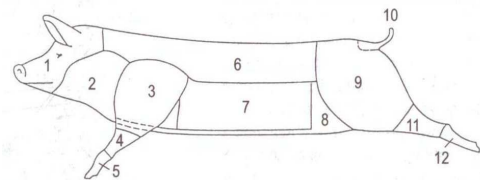
Test ma formę wielokrotnego wyboru, więc prawidłowych odpowiedzi do każdego pytania może być więcej niż jedna. Na pytania otwarte należy udzielić krótkiej i treściwej odpowiedzi.

- Do ras bydła z tzw. hipertrofią mięśni zaliczamy rasę:
  - belgijsko biało-błękitną
  - highland
  - aberdeen angus
- Tkanka mięśniowa składa się z około:
  - 70% wody, 25% białka, 4% tłuszczu, 1% węglowodanów
  - 75% wody, 20% białka, 3% tłuszczu, 1% węglowodanów
  - 80% wody, 15% białka, 3% tłuszczu, 2% węglowodanów
- PSE to:
  - wada mięsa w szczególności dotycząca mięsa wieprzowego
  - skrót od ang. *Povine Spongiform Encephalopathy* potocznie „choroby szalonych krów”
  - mięso charakteryzujące się jasną barwą i znaczną wodnistością
- Końcowa wartość pH mięsa wołowego powinna mieścić się w przedziale:
  - 5,4 – 5,8
  - 5,8 – 6,2
  - 6,2 – 6,6
- Najwyższą wodochłonnością odznacza się mięso:
  - bezpośrednio po uboju
  - po 48 h od uboju
  - po wstąpieniu stężenia pośmiertnego
- Papaina, ficyna, bromelia to .....
- Równoległe ułożone, dość grube i twarde włókna mięśniowe są charakterystyczne dla:
  - rostbefu
  - antrykotu
  - ligawy



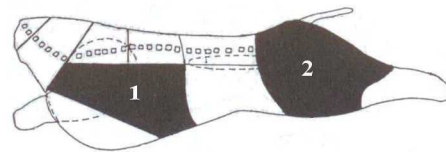
8. *Tendercut* to metoda zapobiegania wzrostowi twardości mięsa wołowego poprzez zaczepianie tusz za:
- biodro
  - prawą lub lewą nogę
  - obie nogi
9. Najwięcej mioglobiny zawiera mięso:
- wołowe
  - końskie
  - cielęce
10. Myszka – część składowa szynki wieprzowej to inaczej mięsień:
- półbłoniasty
  - półścięgnisty
  - czterogłowy

11. Elementy zasadnicze półtuszy wieprzowej oznaczone nr 2 i 8 to:
- .....



12. Ile par żeber ma świnia:
- 11
  - 13
  - 15

13. Elementy zasadnicze półtuszy wołowej oznaczone nr 1 i 2 to:
- .....



14. W Polsce peklosól może zawierać do:
- 0,5 – 0,6% azotynu
  - 0,7 – 0,8% azotynu
  - 0,9 – 1,0% azotynu
15. DFD to wada mięsa w szczególności występująca w przypadku:
- drobiu
  - bydła
  - świń
16. Transglutaminaza to enzym:
- stosowany do skruszania mięsa
  - wykorzystywany w produkcji wyrobów restrukturyzowanych
  - pełniący funkcję łączącą (sieciującą) mniejsze kawałki mięsa uzyskując produkt finalny



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

17. Podczas wędzenia nie wykorzystuje się drewna:
  - a. ze świerku
  - b. z wiśni
  - c. z modrzewia
  
18. Który z poniższych elementów tuszy wieprzowej odznacza się najwyższym średnim uzyskiem (%):
  - a. karkówka
  - b. podgardle
  - c. głowa
  
19. Mizdra to omięsna charakterystyczna dla:
  - a. schabu
  - b. szynki
  - c. łopatki
  
20. Temperatura dymu podczas wędzenia ciepłego powinna wynosić:
  - a. 25 – 40°C
  - b. 40 – 55°C
  - c. 55 – 70°C
  
21. SEUROP to .....
  
22. Temperatura obróbki cieplnej wątroby przy produkcji wędlin podrobowych powinna wynosić:
  - a. 65°C
  - b. 75°C
  - c. 85°C
  
23. Do jadalnych, wieprzowych artykułów poubojowych zalicza się:
  - a. śledzionę
  - b. nerki
  - c. dwunastnicę
  
24. Najwyższą kalorycznością charakteryzuje się chude mięso:
  - a. wołowe
  - b. wieprzowe
  - c. baranie
  
25. Czepiec to:
  - a. nóż rzeźniczy wykorzystywany do kłucia (wykrwawiania) świń
  - b. jeden z przedzoładków przeżuwaczy
  - c. specjalny rodzaj nakrycia głowy wykorzystywany przez pracowników działu rozbioru



26. Gramotka to:
- staropolska zupa
  - rosyjska zupa przyrządzana z baraniny
  - polewka której podstawą jest jasne piwo
27. Które z poniższych propozycji można nazwać pasztetem?
- Terrine
  - Paella
  - Pate de foie gras
28. Piccata to danie kuchni:
- włoskiej
  - hiszpańskiej
  - indyjskiej
29. Z jakiego mięsa przygotowujemy Terrinę?
- wołowego
  - wieprzowego
  - drobiu
30. Befszyk, bryzol, rumszyk to:
- mięsa panierowane soute
  - mięsa przygotowywane po angielsku
  - potrawy z wołowiny o grubości 2 cm
31. Ratatouille danie kuchni francuskiej przygotowujemy z:
- drobiu
  - podrobów
  - wieprzowiny
32. Najdłużej będziemy przygotowywać:
- flaki wołowe
  - frykando
  - golonkę duszoną
33. Z jakiego mięsa przygotowujemy sznyceł wiedeński?
- z udźca cielęcego
  - rostbefu
  - karkówki
34. Szara polewka to?
- czarna polewka
  - staropolska zupa podawana z domowym makaronem
  - rosół zaprawiony krwią kury lub prosięta z dodatkiem syropu ze śliwek





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

35. Confit jest to:
- gotowanie kawałków mięsa w tłuszczu
  - sposób konserwowania mięsa
  - specjalny francuski sposób marynowania mięsa
36. Musaka jest to:
- danie kuchni greckiej której podstawą jest bakłażan
  - danie kuchni japońskiej której podstawą jest mięso kaczki
  - danie kuchni greckiej której podstawą jest mięso mielone
37. Suropieki to:
- potrawy sporządzane z białego mięsa podawane z kaszą lub makaronami
  - sztuki mięsa sporządzane z żubra, wołu, podawane z ćwikłą, chrzanem, ogórkami
  - zraziki sporządzane z mięsa wołowego, faszerowane słoniną i duszone w rosole, podawane z kaszą gryczaną
38. W kuchni międzynarodowej wyróżnia się cztery stopnie usmażenia befsztyka. Aby uzyskać trzeci stopień „bleu” mięso musimy smażyć przez:
- 1 min
  - 1,5 min
  - 2 min
  - 3 min
39. Staropolski rosół przygotowujemy z mięsa:
- wołowego
  - drobiowego
  - baraniny
40. Potrawa przygotowana ze środkowej części połówki wołowej obsmażonej, podanej z pieczonymi ziemniakami i sosem berneńskim to:
- Cordon Bleu
  - Chateaubriand
  - Picatta
41. Grzanki zastosujemy do wykończenia:
- medaliona
  - rumsztyka
  - confitu
42. Przyrządzamy go z mięsa wołowego (POŁĘDWICA), lekko rozgniatany, nadajemy kształt podłużny i grubość ok. 1,5 cm?
- bryzol
  - rumsztyk
  - befszyk



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

43. Co to jest tranżerowanie?

.....

44. Hamburgery to potrawy z mięsa mielonego bardzo popularne w USA powinny mieć wymiary:

- a. średnica 100mm, grubość 10mm
- b. 110mm/10mm
- c. 103mm/7mm

45. *Jamón serrano* i *Jamón ibérico* to:

- a. szynki długo dojrzewające
- b. hiszpańskie kiełbaski podawane w specjalnym chlebie
- c. mięsa wędzone w zimnym dymie ze specjalnej odmiany świń

46. Ile czasu będzie potrzebne do usmażenia befsztyka saigant?

.....

47. Confit z kaczki przygotujemy poprzez:

- a. gotowanie
- b. suszenie
- c. pieczenie

48. „Sznycel wiedeński” jest potrawą z mięsa cielęcego:

- a. smażonego
- b. pieczonego
- c. gotowanego

49. Jakie przyprawy użyjemy do Boeuf Strogonowa?

- a. papryka czerwona, pieprz
- b. tymianek, oregano
- c. majeranek, bazylia

50. Małe pierożki z mięsem surowym to:

- a. uszka
- b. knedle
- c. pielmieni

**DATA** ..... **CZYTELNY PODPIS UCZESTNIKA** .....



Stare Jabłonki, 07.06.2011 r.

## ZESPÓŁ 1

- Przed przystąpieniem do realizacji zadania należy zdjąć biżuterię oraz umyć ręce.

### Zadanie do wykonania:

Przygotowanie 20 porcji poniższych potraw:

- 1. Mix sałat z grillowanym kurczakiem i sosem cytrusowym oraz grzankami**
- 2. Zupa gulaszowa z wieprzowiny**
- 3. Pieczeń jagnięca w sosie winnym podana z zasmażanym ryżem i warzywami julienne**

Podanie wykonanych potraw:

- 4 porcje pokazowe, serwowane z talerzy
- 16 porcji w formie serwisu rosyjskiego

- Czas wykonania to max. 75 minut.
- Proszę pamiętać o przygotowaniu napojów (woda, wino), odpowiednich dla serwowanych dań.
- Po zakończeniu zadania należy posprzątać stanowisko pracy i odnieść sprzęt na właściwe miejsce.

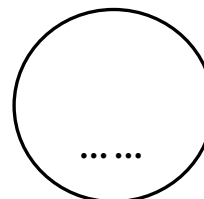
### **Powodzenia!**

Zespół 1 – skład (imię i nazwisko):

- 1 .....
- 2 .....
- 3 .....
- 4 .....
- 5 .....
- 6 .....
- 7 .....

### **O C E N A**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





Stare Jabłonki, 07.06.2011 r.

## ZESPÓŁ 2

- Przed przystąpieniem do realizacji zadania należy zdjąć biżuterię oraz umyć ręce.

### Zadanie do wykonania:

Przygotowanie 20 porcji poniższych potraw:

- 1. Carpaccio wołowe podane na rukoli z kaparami i sosem winegret**
- 2. Kuleczki mięsne (wieprzowo-wołowe) w różnych panierkach z dowolnymi dipami**
- 3. Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z ziemniakami po staropolsku**

Podanie wykonanych potraw:

- 4 porcje pokazowe, serwowane z talerzy
- 16 porcji w formie serwisu rosyjskiego

- Czas wykonania to max. 75 minut.
- Proszę pamiętać o przygotowaniu napojów (woda, wino), odpowiednich dla serwowanych dań.
- Po zakończeniu zadania należy posprzątać stanowisko pracy i odnieść sprzęt na właściwe miejsce.

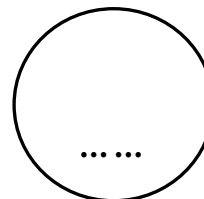
**Powodzenia!**

Zespół 2 – skład (imię i nazwisko):

- 1 .....
- 2 .....
- 3 .....
- 4 .....
- 5 .....
- 6 .....
- 7 .....

### OCENA

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





Stare Jabłonki, dn. 07.06.2011 r.

## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### ***Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze.***

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

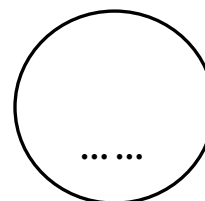
***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### **Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze.**

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

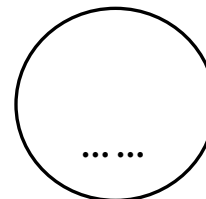
**Powodzenia!**

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### ***Przeprowadź rozbiór półtuszy jagnięcej na elementy zasadnicze.***

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

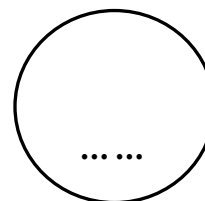
Czas wykonania: max. 45 min

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### **Przeprowadź rozbiór tuszki kaczej na elementy zasadnicze.**

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

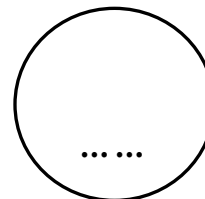
**Powodzenia!**

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]







## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### **Przeprowadź rozbiór tuszki gęskiej na elementy zasadnicze.**

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

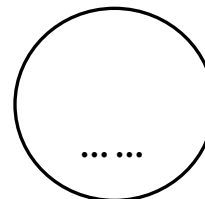
**Powodzenia!**

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### **Przeprowadź rozbiór tuszki indyczej na elementy zasadnicze.**

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

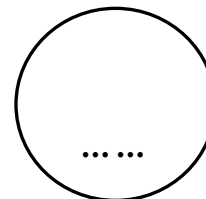
**Powodzenia!**

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





## Dzień I: ROZBIÓR I WYKRAWANIE MIĘSA

- Przygotuj niezbędny sprzęt i naczynia. Zdejmij biżuterię i dokładnie umyj ręce.

Zadanie do wykonania:

### **Przeprowadź rozbiór tuszki kurczącej na elementy zasadnicze.**

- Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy, odnieś sprzęt na właściwe miejsce i zgłoś wykonanie zadania.

Czas wykonania: max. 45 min

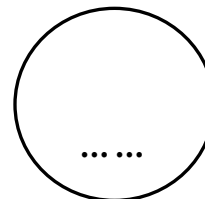
**Powodzenia!**

**Imię i nazwisko osoby diagnozowanej:**

.....

**OCENA INDYWIDUALNA**

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





Stare Jabłonki, dn. 08.06.2011 r.

## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **1**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **pierwszy/-a**.

Zadanie do wykonania:

***Omów elementy kulinarne drobiowe. Przygotuj fileciki drobiowe na słodko.***

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **2**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **drugi/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów wykorzystanie polędwicy wołowej. Przygotuj befsztyk tatarski z dodatkami i grzankami.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **3**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **trzeci/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne tuszy jagnięcej.  
Przygotuj carpaccio z combra jagnięcego na  
sałacie z rukoli, oliwkami i dowolnym sosem  
winegret.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

**Powodzenia!**

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **4**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako  
**czwarty/-a.**

Zadanie do wykonania:

*Omów prozdrowotne walory mięsa wołowego.  
Przygotuj boeuf strogonow a'la minute.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **5**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **piąty/-a**.

Zadanie do wykonania:

***Omów walory kulinarne mięsa wieprzowego.  
Przygotuj grillowaną karkówkę z julienne  
warzywnym.***

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....





## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **6**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **szósty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy zasadnicze tuszy jagnięcej (część grzbietowa) i ich kulinarne wykorzystanie.  
Przygotuj comber jagnięcy w sosie balsamicznym.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **7**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **siódmy/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne tuszy wieprzowej.  
Przygotuj sznycel po wiedeńsku.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **8**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **ósmego/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne tuszy wołowej.  
Przygotuj krwisty befsztyk z polędwicy wołowej.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **9**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **dziewiąty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów elementy kulinarne tuszy jagniecej.  
Przygotuj comber jagnięcy z kostką podany na  
sałacie z roszonek.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **10**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **dziesiąty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Scharakteryzuj wołowy mięsień najdłuższy grzbietu i omów jego wykorzystanie. Przygotuj wołowinę z grilla z masełkiem czosnkowym.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

**Powodzenia!**

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **11**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **jedenasty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów wady i zalety mięsa wieprzowego. Przygotuj sznycelki schabowe w sosie serowym.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **13**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **dwunasty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów wykorzystanie elementów kulinarnych drobiowych. Przygotuj roladkę drobiową z serem.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

***Powodzenia!***

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....



## Dzień II: PREZENTACJE DYDAKTYCZNE

1. Przygotuj *mise-en-place* w ciągu 8 minut.
2. Zdejmij biżuterię z dłoni i dokładnie umyj ręce.

Wylosowałeś/-aś nr **12**. Oznacza to, że wykonywać będziesz zadanie jako **czternasty/-a**.

Zadanie do wykonania:

*Omów wykorzystanie elementów kulinarnych części środkowej półtuszy wieprzowej. Przygotuj picattę wieprzową.*

3. Przedstaw prezentację dydaktyczną wylosowanego zadania w ciągu 8 minut.
4. Po zakończeniu prezentacji posprzątaj stanowisko pracy i odnieś sprzęt na właściwe miejsce.

**Powodzenia!**

**Imię i nazwisko osoby przedstawiającej prezentację:**

.....





# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 34

### Grupa IV

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Potrawy smażone z mięsnej masy mielonej*

Podczas analizy lekcji zaobserwowano dobre przygotowanie uczniów do zajęć. Stanowiska pracy były dobrze wyposażone, jednakże w trakcie pracy nie panował na nich porządek. Brak było podziału na obróbkę brudną i czystą. Cebulę krojono w miejscu, gdzie była obierana. Kotlety powinny być wielkością zbliżone do siebie w celu równomiernego usmażenia się, natomiast do przyprawienia używa się jedynie „czystych” przypraw, tzn. soli i pieprzu. Gotowe danie nie zostało podane w atrakcyjny sposób

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór tuszki indyczej na elementy zasadnicze*

Przy wykonywaniu zadania beneficjentka wykazywała zaangażowanie. Widoczny był brak wiedzy odnośnie anatomii tuszki indyczej oraz techniki przeprowadzania rozbioru i wykrawania. Stwierdzono również brak pewności w posługiwaniu się nożem. Elementy zasadnicze uzyskano w sposób nieprawidłowy. Duża część piersi została odcięta wraz ze skrzydłem a część uda pozostała przy korpusie.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Mix sałat z grillowanym kurczakiem i sosem cytrusowym oraz grzankami*
- 2. Zupa gulaszowa z wieprzowiny*
- 3. Pieczeń jagnięca w sosie winnym podana z zasmażanym ryżem i warzywami julienne*

Niedokładne zapoznanie się z treścią zadania skutkowało przygotowaniem niewystarczającej liczby potraw. Mięso grillowano zbyt delikatnie. Grzanki efektowniej wyglądałyby pokrojone w trójkąty. Błędem przy wykonywaniu zupy gulaszowej było wcześniejsze obsmażenie papryki na patelni, by papryka się nie rozpadła - powinno dodać się ją pod koniec gotowania. Zupa została zagęszczona zawiesiną a całe danie było mało wyraziste i słabo doprawione. Pieczeń jagnięca nie została upieczona do końca. Wino powinno być dodane pod koniec pieczenia. Ryż nie został wystarczająco doprawiony. Potrawa w efekcie końcowym była dość mdła w smaku. Nie zostawiono rantu talerza kelnerowi.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne tuszy jagnięcej. Przygotuj carpaccio z combra jagnięcego na sałacie z rukoli, oliwkami i dowolnym sosem windegrat*

Zauważalna była swoboda przy wykonywaniu zadania a także staranność w trakcie pracy. Zaobserwowano słabą jakość *mise-en-place* i niepoprawny dobór receptury. Widoczny był brak znajomości anatomii mięsa i nieumiejętność doboru procesów technologicznych do surowca. Mięso powinno być delikatnie zmrożone przy krojeniu w cienkie plastry. Następnie układa się je przy rancie talerza, na środku układając sałatę z rukoli z dodatkami.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**



## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 30 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 60%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		+
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	-	
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu		+

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystanie surowców mięsnych do celów kulinarnych.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 35

### Grupa IV

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Kotlety mielone*

Analizując lekcję zaobserwowano staranne przygotowanie się nauczycielki i uczniów do zajęć, zadbano także o wyposażenie stanowisk pracy. Widoczna była swoboda i naturalność podczas prowadzenia lekcji. Poprawnie dobrano również procesy technologiczne do przygotowywanego surowca. Podczas lekcji udzielane były wskazówki dotyczące wykorzystania mięsa i jego przyrządzania.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3+**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze*

Podczas wykonywania zadania zaobserwowano duże zaangażowanie uczestniczki. Jednakże czynności w ramach zadania wykonywane były stosunkowo wolno, co mogło być związane z nieumiejętnością posługiwania się nożem, jak również nieużyciem odpowiednich narzędzi m.in. piły. Linie cięcia zostały niepoprawnie wyznaczone, mięśnie zostały ponacinane i poszarpane, a cała tusza podzielona nieprawidłowo.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Carpaccio wołowe podane na rukoli z kaparami i sosem winegret*
- 2. Kuleczki mięsne ( wieprzowo – wołowe) w różnych panierkach z dowolnymi dipami*
- 3. Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z ziemniakami po staropolsku*

Wołowina powinna być podawana chłodna, powolne krojenie spowodowało, że podczas degustacji była ciepła. Przygotowany sos był za słodki i odbierał potrawie smak. Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, jednakże można było zaobserwować elementy chaosu. Przygotowanie carpaccio wołowego na rukoli rozciągnęło się w czasie przez zbyt długie krojenie wołowiny, osuszanie sałaty i powolne układanie dania. Ponadto uzyskany sos był za słodki dla przygotowywanego dania, co odebrało mu smak. Danie nie zostało podane w sposób atrakcyjny dla konsumenta, brak kolorowych akcentów, które ożywiłyby potrawę. Podstawowym błędem przy przygotowywaniu kuleczek mięsnych w różnych panierkach z dipami była ich wielkość - kulki powinny być małe, co skraca czas smażenia. Poza tym kuleczki powinny stanowić drobną przekąskę. W trakcie smażenia nasiona odklejały się od masy mięsnej lub paliły się przy dalszej obróbce. Ponadto przy przygotowywaniu potrawy z mięsa czerwonego, bułka powinna zostać namoczona w wodzie. Filety drobiowe zostały zbyt cienko rozbite przez folię spożywczą. Mimo, iż szpinak był świeży przeprowadzono dodatkową obróbkę cieplną zamiast bezpośredniego ułożenia ich na mięsie z suszonym pomidorem w środku. Najistotniejszym błędem było pieczenie filetów w piecu, gdzie dusiły się we własnym soku mięśniowym, przez co straciły smak. Ponadto przy wykonywaniu zadań na rękach obecna była biżuteria.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów wykorzystanie elementów kulinarnych części środkowej półtuszy wieprzowej.  
Przygotuj picattę wieprzową.*



Receptura nie była wystarczająco znana beneficjentce. Zaobserwowano słabą umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy i niepewność w posługiwaniu się nożem. Przy przygotowywaniu dania, konieczne jest usunięcie błon ze schabu, w celu uniknięcia powstania tzw. „czapki”. Picattę poprawnie przygotowuje się poprzez zanurzenie niedużych, cienkich kawałków mięsa w panierce z jajka i twardego sera.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

**OCENA:**  
**3**

## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 14 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 28%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		+
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE





Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Rekomendujemy doksztalcenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystanie surowców mięsnych do celów kulinarnych.

#### Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.





# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 36

### Grupa IV

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Zakąski z mięsa zwierząt rzeźnych (tatar)*

Podczas analizy lekcji zaobserwowano dobre przygotowanie uczniów do zajęć i czystość na stanowiskach pracy. W trakcie przygotowywania potrawy udzielane były wskazówki i rady dotyczące obróbki mięsa. Poprawnie dobrano procesy technologiczne do wybranego surowca. Żółtko podajemy na osobnym naczyniu na życzenie klienta. Walory estetyczne zwiększyć można było przez podanie potrawy na dużym, obiadowym talerzu.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3+**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór tuszki kacznej na elementy zasadnicze*

Większość elementów zostało uzyskanych w dosyć poprawny sposób. Brakowało jednak odpowiedniego przygotowania się do zadania. Beneficjentka na tle innych uczestników/uczestniczek dość swobodnie i pewnie posługiwała się nożem. Najistotniejszym błędem było pozostawienie części uda przy korpusie. Rozbiór powinno zacząć się od kupra.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Mix sałat z grillowanym kurczakiem i sosem cytrusowym oraz grzankami*
- 2. Zupa gulaszowa z wieprzowiny*
- 3. Pieczeń jagnięca w sosie winnym podana z zasmażanym ryżem i warzywami julienne*

Zaobserwowano duże zaangażowanie. Beneficjentka starała się przejąć na ten czas rolę szefa kuchni. Mimo to, podczas pracy panował chaos. Niedokładne zapoznanie się z treścią zadania skutkowało przygotowaniem niewystarczającej liczby potraw. Mięso grillowano zbyt delikatnie. Grzanki efektowniej wyglądałyby pokrojone w trójkąty. Błędem przy wykonywaniu zupy gulaszowej było wcześniejsze obsmażenie papryki na patelni, by papryka się nie rozpadła - powinno dodać się ją pod koniec gotowania. Zupa została zagęszczona zawiesiną a całe danie było mało wyraziste i słabo doprawione. Pieczeń jagnięca nie została upieczona do końca. Wino powinno być dodane pod koniec pieczenia.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów wady i zalety mięsa wieprzowego. Przygotuj sznycelki schabowe w sosie serowym.*

Podczas prezentacji zaobserwowano poprawną jakość *mise-en-place*. Jednakże słabo dobrano recepturę i procesy technologiczne odpowiednie dla wykonywanej potrawy. Podstawowym błędem była rzucająca się w oczy niedokładność i brak precyzyjności w przygotowywaniu potrawy. Zaobserwowano nieznaną anatomii surowca mięsnego. Potrawa powinna być przygotowywana na dwóch patelniach. Oddzielnie smażyć jest mięso i oddzielnie przygotowywany powinien być sos. Sznycelki obsmaża się sauté a nie w podwójnej panierce, wówczas gdy do potrawy podawany jest sos. W potrawie brakowało sosu, zapieczono ją w serze. Ser powinien być rozpuszczony w zredukowanej śmietance.



**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



**V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA**  
Z testu wiedzy uzyskano 27 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 54%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		+
Przygotowanie <i>mise-en place</i>	-	
Higiena podczas pracy		+/-
Technika wykonywania zadań		+/-
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy		+/-
Umiejętność posługiwania się nożem		+/-
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu		+

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystanie surowców mięsnych do celów kulinarnych.



#### Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 37

### Grupa IV

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Wykorzystanie mięsnej masy mielonej*

Analizując lekcję zaobserwowano bardzo dobry poziom przygotowania uczniów do zajęć. Stanowiska pracy były odpowiednio wyposażone, prawidłowo dobrano recepturę. Na patelni smażyono zbyt mało surowca, dno powinno być całe wypełnione. Porcje powinny być mniejsze, by kotlety dokładnie usmażyły się w środku. Potrawa podana atrakcyjnie, jednakże nie powinno obsypywać się rantu talerza przyprawami, gdyż ten zostawia się dla kelnera.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**4**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze*

Podczas wykonywania zadania zaobserwowano duże zaangażowanie uczestniczki. Jednakże czynności w ramach zadania wykonywane były stosunkowo wolno, co mogło być związane z nieumiejętnością posługiwania się nożem, jak również nieużyciem odpowiednich narzędzi m.in. piły. Mięso nie zostało podzielone na odpowiednie elementy zasadnicze a jedynie odkostnione. Nie odcięto także nóg.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Carpaccio wołowe podane na rukoli z kaparami i sosem winegret*
- 2. Kuleczki mięsne ( wieprzowo – wołowe) w różnych panierkach z dowolnymi dipami*
- 3. Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z ziemniakami po staropolsku*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością. Carpaccio wołowe na rukoli powinno zostać podane w chłodnej postaci. Ponadto zbyt długotrwałe krojenie wołowiny, osuszanie sałaty i powolne układanie dania spowodowało, że potrawa podczas degustacji była ciepła. Ponadto przygotowany sos był za słodki. Danie powinno być udekorowane kolorowymi akcentami, które uatrakcyjniłyby potrawę konsumentowi. Podstawowym błędem przy przygotowywaniu kuleczek mięsnych w różnych panierkach z dipami była ich wielkość. Kulki powinny być małe, co skróciłoby czas smażenia. W trakcie smażenia nasiona odklejały się od masy mięsnej lub paliły się przy dalszej obróbce. Ponadto w trakcie przygotowywaniu potrawy z mięsa czerwonego, bułka powinna zostać namoczona w wodzie. Filety drobiowe zostały zbyt cienko rozbite przez folię spożywczą. Nie przeprowadza się dodatkowej obróbki cieplnej świeżego szpinaku, lecz układa się go bezpośrednio na mięsie z suszonym pomidorem w środku. Najistotniejszym błędem było pieczenie filetów w piecu, gdzie dusiły się we własnym soku mięśniowym, przez co straciły smak.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów wykorzystanie polędwicy wołowej. Przygotuj befsztyk tatarski z dodatkami i grzankami*

Receptura została poprawnie dobrana do potrawy. Jednakże zaobserwowano niewielką umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy i niepewność w posługiwaniu się nożem. Polędwica wołowa powinna być oczyszczona z błon. Zalecanym sposobem przygotowania dania jest siekanie lub skrobanie. Potrawa powinna zostać doprawiona solą i pieprzem z dodatkiem



oliwy. Ponadto tatar serwuje się z trzema dodatkami, pozostawiając wybór konsumentowi. Żółtko podawane jest wyłącznie na życzenie klienta.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



**V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA**  
Z testu wiedzy uzyskano 21 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 42%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		+
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Rekomendujemy dokończenie się z zakresu





technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

#### Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.





# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNIKA

## Nauczycielka 38

### Grupa IV

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Potrawy z mięsnej masy mielonej*

Podczas analizy lekcji zaobserwowano dobre przygotowanie uczniów do zajęć. Stanowiska nie były odpowiednio wyposażone, aczkolwiek zachowano na nich higieniczne warunki pracy. W trakcie przygotowywania potrawy udzielane były dokładne wskazówki i rady dotyczące obróbki mięsa. Zaobserwowano precyzyjność i dokładność przy wykonywaniu potrawy. Poprawnie dobrano procesy technologiczne do wybranego surowca. Przy sporządzaniu mięsnej masy mielonej nie jest konieczne usuwanie błon i powięzi.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3+**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy jagnięcej na elementy zasadnicze*

Podczas wykonywania zadania zaobserwowano znaczący brak znajomości anatomii tuszy jagnięcej jak również nieumiejętność w posługiwaniu się nożem. Brak dokładności i precyzyjności podczas pracy skutkowało zupełnie błędnie wykonanym zadaniem. Niepoprawnie i w nieodpowiednich miejscach wykonano linie cięcia, co doprowadziło do nieprawidłowego podzielenia całej tuszy. Najważniejszy i najdłuższy mięsień grzbietu – comber został znacząco uszkodzony. Jakość uzyskanych elementów była bardzo niska.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Mix sałat z grillowanym kurczakiem i sosem cytrusowym oraz grzankami*
- 2. Zupa gulaszowa z wieprzowiny*
- 3. Pieczeń jagnięca w sosie winnym podana z zasmażanym ryżem i warzywami julienne*

Niedokładne zapoznanie się z treścią zadania skutkowało przygotowaniem niewystarczającej liczby potraw. Mięso grillowano zbyt delikatnie. Grzanki efektowniej wyglądałyby pokrojone w trójkąty. Błędem przy wykonywaniu zupy gulaszowej było wcześniejsze obsmażenie papryki na patelni, by papryka się nie rozpadła - powinno dodać się ją pod koniec gotowania. Zupa została zagęszczona zawiesiną a całe danie było mało wyraziste i słabo doprawione. Pieczeń jagnięca nie została upieczona do końca. Wino powinno być dodane pod koniec pieczenia. Ryż nie został wystarczająco doprawiony. Potrawa w efekcie końcowym była dość mdła w smaku. Nie zostawiono rantu talerza kelnerowi.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów prozdrowotne walory mięsa wołowego.. Przygotuj boeuf strogonow a'la minute*

Dobranie receptury nie było do końca poprawne. Podstawowym błędem była rzucająca się w oczy niedokładność i brak precyzji w przygotowywaniu potrawy. Jednakże poprawnie posługiwano się nożem. Zaobserwowano nieznaną anatomii surowca mięsnego. Potrawa powinna być przygotowywana na dwóch patelniach. Oddzielnie smażyć jest mięso i oddzielnie przygotowywany powinien być sos. Sznycelki obsmaża się sauté a nie w podwójnej panierce, wówczas gdy do potrawy podawany jest sos.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**



## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 27 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 54%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		+
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	-	
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	+/-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt rzeźnych oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNIKA

## Nauczycielka 39

### Grupa IV

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Potrawy z mięsnej masy mielonej*

Analizując lekcję zaobserwowano przygotowanie uczniów i stanowisk pracy do zajęć. Higiena pracy jednak nie została zachowana, gdyż część z uczniów nie miała związanych włosów. Widoczna była swoboda i naturalność podczas prowadzenia lekcji. Kotlety powinny być panierowane tylko w bułce i delikatnie spłaszczone podczas smażenia. Zaobserwowanym błędem było smażenie kotletów na zbyt słabo rozgrzanym tłuszczu. Kształt kotletów nie był regularny.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3+**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze*

Podczas wykonywania zadania zaobserwowano widoczny brak swobody i naturalności. Jakość *mise-en-place* i przygotowanie do wykonania zadania nie były wystarczające, co skutkowało długim czasem wykonywania zadania. Zauważono znaczący brak znajomości anatomii tuszy wołowej, jak również nieumiejętność posługiwania się nożem. Niepoprawnie wyznaczono linie cięcia, natomiast cała tusza została podzielona nieprawidłowo.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Carpaccio wołowe podane na rukoli z kaparami i sosem winegret*
- 2. Kuleczki mięsne ( wieprzowo – wołowe) w różnych panierkach z dowolnymi dipami*
- 3. Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z ziemniakami po staropolsku*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, jednakże można było zaobserwować elementy chaosu. Przygotowanie carpaccio wołowego na rukoli rozciągnęło się w czasie przez zbyt długie krojenie wołowiny, osuszanie sałaty i powolne układanie dania. Ponadto uzyskany sos był za słodki dla przygotowywanego dania, co odebrało mu smak. Danie nie zostało podane w sposób atrakcyjny dla konsumenta, brak kolorowych akcentów, które ożywiłyby potrawę. Podstawowym błędem przy przygotowywaniu kuleczek mięsnych w różnych panierkach z dipami była ich wielkość - kulki powinny być małe, co skraca czas smażenia. Poza tym kuleczki powinny stanowić drobną przekąskę. W trakcie smażenia nasiona odklejały się od masy mięsnej lub paliły się przy dalszej obróbce. Ponadto przy przygotowywaniu potrawy z mięsa czerwonego, bułka powinna zostać namoczona w wodzie. Filety drobiowe zostały zbyt cienko rozbite przez folię spożywczą. Mimo, iż szpinak był świeży przeprowadzono dodatkową obróbkę cieplną zamiast bezpośredniego ułożenia ich na mięsie z suszonym pomidorem w środku. Najistotniejszym błędem było pieczenie filetów w piecu, gdzie dusiły się we własnym soku mięśniowym, przez co straciły smak. Ponadto przy wykonywaniu zadań na rękach obecna była biżuteria.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne tuszy jagnięcej, Przygotuj comber jagnięcy z kostką, podany na sałacie z*



*ropszonki.*

Niedokładnie dobrano recepturę. Zaobserwowano słabą umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy i niepewność w posługiwaniu się nożem. Zauważalno swobodę przy wykonywaniu zadania a także staranność podczas pracy. Widać było także braki wiedzy dotyczące wykorzystania surowca do celów kulinarnych. Z przygotowywanych kotletów należało odciąć krąg a zostawić jedynie element kostki od strony żeber. Comber jest delikatnym mięsem - powinno się go smażyć krótko z obu stron. W celu uatrakcyjnienia wyglądu potrawy można było udekorować mięso liśćmi sałaty i innymi dodatkami polanymi oliwą lub innym sosem.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

**V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA**  
Z testu wiedzy uzyskano 13 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 26%.

**VI. SŁABE I MOCNE STRONY**

<b>Wyróżnik</b>	<b>Słabe</b>	<b>Mocne</b>
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		+
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy		+/-
Technika wykonywania zadań		+/-
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+/-
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy		+/-
Umiejętność posługiwania się nożem		+/-
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	





Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	
-----------------------------------------------------------------------	---	--

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.





# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 40

### Grupa IV

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Potrawy z mięsa mielonego*

Podczas analizy lekcji zaobserwowano dobre przygotowanie uczniów do zajęć i czystość na stanowiskach pracy. Jednakże nie zdjęta została biżuteria przez prowadzącą zajęcia. Widoczny był brak naturalności podczas prowadzenia zajęć. W trakcie przygotowywania potrawy udzielane były wskazówki i rady dotyczące obróbki mięsa. Dość umiejętnie dobrano procesy technologiczne do wybranego surowca. Podczas formowania kotletów zaleca się zwilżanie rąk, co pozwoli uniknąć przyklejania się mięsa do rąk a jednocześnie spowoduje gładszą powierzchnię kotletów.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór tuszki kurczęcej na elementy zasadnicze*

Podczas wykonywania zadania beneficjentka wykazywała zaangażowanie. Jednakże widoczny był brak wiedzy z zakresu anatomii tuszki kurczęcej. Czynność wykonywana była powoli, co mogło być związane z nieumiejętnością posługiwania się nożem. Część elementów zasadniczych uzyskano w sposób nieprawidłowy. Najbardziej ceniony element, tuszki – filet, wytrybowano niedokładnie. Skrzydło zostało wykrojone razem z kawałkiem piersi. Część uda została przy korpusie. Ponadto przed przystąpieniem do pracy nie umyła rąk i nie zdjęła biżuterii z rąk.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Mix sałat z grillowanym kurczakiem i sosem cytrusowym oraz grzankami*
- 2. Zupa gulaszowa z wieprzowiny*
- 3. Pieczeń jagnięca w sosie winnym podana z zasmażanym ryżem i warzywami julienne*

Niedokładne zapoznanie się z treścią zadania skutkowało przygotowaniem niewystarczającej liczby potraw. Mięso grillowano zbyt delikatnie. Grzanki efektowniej wyglądałyby pokrojone w trójkąty. Błędem przy wykonywaniu zupy gulaszowej było wcześniejsze obsmażenie papryki na patelni, by papryka się nie rozpadła - powinno dodać się ją pod koniec gotowania. Zupa została zagęszczona zawiesiną a całe danie było mało wyraziste i słabo doprawione. Pieczeń jagnięca nie została upieczona do końca. Wino powinno być dodane pod koniec pieczenia. Ryż nie został wystarczająco doprawiony. Potrawa w efekcie końcowym była dość mdła w smaku. Nie zostawiono rantu talerza kelnerowi.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów walory kulinarne drobiowe. Przygotuj fileciki drobiowe na słodko.*

Zauważalna była swoboda przy wykonywaniu zadania a także staranność w trakcie pracy. Podczas prezentacji zaobserwowano słabą jakość *mise-en-place* i zły dobór receptury. Zaobserwowano brak znajomości anatomii mięsa i nieumiejętność doboru procesów technologicznych do surowca. Mięsa nie powinno się panierować w sezamie a jedynie oprószyć mąką.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2+**

### V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 28 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 56%.



## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

<b>Wyróżnik</b>	<b>Słabe</b>	<b>Mocne</b>
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		+
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	-	
Higiena podczas pracy		+/-
Technika wykonywania zadań		+/-
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+/-
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy		+/-
Umiejętność posługiwania się nożem		+/-
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu		+/-

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystanie surowców mięsnych do celów kulinarnych.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Techniczne, Warszawa.

- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 41

### Grupa IV

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Potrawy z mięsa mielonego*

Lekcja prowadzona była w sposób interesujący mimo widocznego braku swobody i naturalności, co również skutkowało brakiem dokładności przy pracy. Odnotowano nieprzygotowanie uczniów do zajęć (m.in. niezwiązane włosy, a także brak przygotowanych stanowisk do pracy). Kotlety z mięsa mielonego nie były dosmażone w środku, czego przyczyną była różna wielkość poszczególnych kotletów a także brak ich delikatnego spłaszczania w trakcie smażenia. Podstawowym błędem był nieowalny kształt kotletów.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]



#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze*

Czynność wykonywana bardzo wolno, co mogło być związane z nieprzygotowaniem się do wykonania zadania, widocznym brakiem znajomości anatomii tuszy wołowej, jak również nieumiejętnością posługiwania się nożem. Wołowina podzielona została nieprawidłowo, linie cięcia zostały niepoprawnie wyznaczone. Ponadto mięso zostało jedynie odkostnione a mięśnie mocno ponacinane.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]





### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Mix sałat z grillowanym kurczakiem i sosem cytrusowym oraz grzankami*
- 2. Zupa gulaszowa z wieprzowiny*
- 3. Pieczeń jagnięca w sosie winnym podana z zasmażanym ryżem i warzywami julienne*

Podczas przygotowywania potrawy można było zaobserwować elementy chaosu, związane z niedokładnym zapoznaniem się z treścią zadania. Przygotowano niewystarczającą liczbę potraw. Mięso zostało zbyt delikatnie zgrillowane a grzanki z masłem zgrillowane na patelni. Nie zostawiono rantu talerza kelnerowi. Błędem przy wykonywaniu zupy gulaszowej było wcześniejsze obsmażenie papryki na patelni, powinno dodać się ją pod koniec gotowania by się nie rozpadła. Zupa została zagęszczona zawiesiną a całe danie było mało wyraziste i słabo doprawione. Pieczeń jagnięca nie upieczona. Wino powinno być dodane pod koniec pieczenia. Przy przygotowywaniu warzyw użyto zbyt dużej ilości masła a ryż nie został wystarczająco doprawiony. Finalnie, potrawa była dość mdła w smaku.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Comber jagnięcy w sosie balsamicznym*

Podczas prezentacji zaobserwowano dobrą jakość *mise-en-place*, prawidłowy dobór receptury i umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy. Nie ściągnięto biżuterii z rąk podczas pracy (poza tym higiena pracy była odpowiednia). Zauważalna była swoboda przy wykonywaniu zadania a także staranność podczas pracy. Mięso zostało dość starannie oczyszczone z błon, powinno zostać pokrojone pod skosem na mniejsze kawałki, co przyspieszyłoby przygotowanie potrawy. Smażenie potrawy powinno odbyć się na mocno rozgrzanym tłuszczu z dodatkiem wina i octu balsamicznego.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**



## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 14 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 28%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		+
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	+/-	
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystanie surowców mięsnych do celów kulinarnych.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.





# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 42

### Grupa IV

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Warkocze z polędwiczek*

Lekcja prowadzona była w sposób interesujący. Zaobserwowano przygotowanie uczniów i stanowisk pracy do zajęć. Jednakże niezachowana została higiena, nie umyto rąk i nie zdjęto biżuterii. Widoczny był brak swobody i naturalności przy prowadzeniu zajęć. Podczas przygotowywania potrawy udzielane były wskazówki i rady dotyczące obróbki mięsa. Dość umiejętnie dobrano procesy technologiczne do wybranego surowca.

#### SKALA OCENY

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:

**3**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze*

Przy wykonywaniu zadania widoczny był brak wiedzy z zakresu anatomii tuszy wołowej. Czynność wykonywano bardzo wolno, co mogło być związane z nieprzygotowaniem się do wykonania zadania, jak również nieumiejętnością posługiwania się nożem i brakiem użycia odpowiedniego do tego zadania narzędzia (piły). Wołowina podzielona została nieprawidłowo, linie cięcia zostały niepoprawnie wyznaczone. Najbardziej cenione elementy, takie jak karkówka i schab wytrybowane zostały nieprawidłowo.

#### SKALA OCENY

[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:

**2-**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Mix sałat z grillowanym kurczakiem i sosem cytrusowym oraz grzankami*
- 2. Zupa gulaszowa z wieprzowiny*
- 3. Pieczeń jagnięca w sosie winnym podana z zasmażanym ryżem i warzywami julienne*

Podczas przygotowywania potrawy można było zaobserwować elementy chaosu, związane z niedokładnym zapoznaniem się z treścią zadania. Przygotowano niewystarczającą liczbę potraw. Mięso zostało zbyt delikatnie zgrillowane a grzanki z masłem zgrillowane na patelni. Nie zostawiono rantu talerza kelnerowi. Błędem przy wykonywaniu zupy gulaszowej było wcześniejsze obsmażenie papryki na patelni, powinno dodać się ją pod koniec gotowania by się nie rozpadła. Zupa została zagęszczona zawiesiną a całe danie było mało wyraziste i słabo doprawione. Pieczeń jagnięca nie upieczona. Wino powinno być dodane pod koniec pieczenia. Przy przygotowywaniu warzyw użyto zbyt dużej ilości masła a ryż nie został wystarczająco doprawiony. Finalnie, potrawa była dość mdła w smaku.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów walory kulinarne mięsa wieprzowego. Przygotuj grillowaną karkówkę z julienne warzwnym.*

Odnotowano prawidłowy dobór receptury. Podczas prezentacji zaobserwowano słabą jakość *mise-en-place* i brak zachowania higieny podczas pracy m.in. nie ściągnięto biżuterii z rąk. Zauważalna była swoboda przy wykonywaniu zadania a także staranność podczas pracy. Nienależycie posługiwano się nożem. Zaobserwowano brak znajomości anatomii mięsa i nieumiejętność doboru procesów technologicznych do surowca. Karkówka nie była wewnątrz dosmażona, gdyż została słabo rozbita, co było podstawowym błędem, jako że nie była wcześniej zamarynowana.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 15 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 30%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		+
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	-	
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	+/-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 43

### Grupa IV

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Potrawy z mięsnej masy mielonej*

Analizując lekcję zaobserwowano wysoki poziom przygotowania uczniów do zajęć. Poprawnie dobrano recepturę, jednakże nie powinno używać się żadnego rodzaju gotowych przypraw, jak „jarzynka”, „przypraw do mięsa mielonego” - zastosować można jedynie sól i pieprz. Podczas formowania kotletów powinno się je bardziej spłaszczać. Mięso układa się na mocno rozgrzanym oleju. Produkt końcowy odznaczał się zbyt dużą zawartością tłuszczu.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze*

Uczestniczka zaangażowała się w zadanie. Zaobserwowano brak znajomości anatomii tuszy wołowej, jak również nieumiejętność posługiwania się nożem. Wyznaczono niepoprawnie linie cięcia, w związku z czym cała tusza została podzielona nieprawidłowo. Mięso zostało ponacinane i jedynie odkostnione. Podstawowym błędem było nieużycie odpowiedniego dla tego typu rozbioru narzędzia tj. piły.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Carpaccio wołowe podane na rukoli z kaparami i sosem winegret*
- 2. Kuleczki mięsne ( wieprzowo – wołowe) w różnych panierkach z dowolnymi dipami*
- 3. Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z ziemniakami po staropolsku*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, jednakże można było zaobserwować elementy chaosu. Przygotowanie carpaccio wołowego na rukoli rozciągnęło się w czasie przez zbyt długie krojenie wołowiny, osuszanie sałaty i powolne układanie dania. Ponadto uzyskany sos był za słodki dla przygotowywanego dania, co odebrało mu smak. Danie nie zostało podane w sposób atrakcyjny dla konsumenta, brak kolorowych akcentów, które ożywiłyby potrawę. Podstawowym błędem przy przygotowywaniu kuleczek mięsnych w różnych panierkach z dipami była ich wielkość - kulki powinny być małe, co skraca czas smażenia. Poza tym kuleczki powinny stanowić drobną przekąskę. W trakcie smażenia nasiona odklejały się od masy mięsnej lub paliły się przy dalszej obróbce. Ponadto przy przygotowywaniu potrawy z mięsa czerwonego, bułka powinna zostać namoczona w wodzie. Filety drobiowe zostały zbyt cienko rozbite przez folię spożywczą. Mimo, iż szpinak był świeży przeprowadzono dodatkową obróbkę cieplną zamiast bezpośredniego ułożenia ich na mięsie z suszonym pomidorem w środku.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne tuszy wieprzowej. Przygotuj sznycel po wiedeńsku.*

Podczas prezentacji zaobserwowano stosunkowo wysoki poziom higieny. Odnotowano błędy przy doborze receptury, częściowy brak umiejętności doboru procesów technologicznych do potrawy i niepewność w posługiwaniu się nożem. Zauważalna była swoboda przy wykonywaniu zadania a



także staranność podczas pracy. Sznyceł powinien być wielkością zbliżony do talerza, na którym będzie podawany. Pod koniec smażenia sznyceł powinien zostać skropiony sokiem z cytryny. Ponadto sposób podania potrawy nie był atrakcyjny.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 12 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 24%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		+
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE







Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić szczególną uwagę na elementy techniczne wykonywania potraw. Rekomendujemy doksztalcenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystania surowców mięsnych do celów kulinarnych.

#### Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.





# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNICZKI

## Nauczycielka 44

### Grupa IV

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

##### Temat lekcji:

*Szaszłyk wieprzowo-drobiowy*

Analizując lekcję zaobserwowano stosunkowo wysoki poziom przygotowania uczniów do zajęć. Gorzej natomiast było w przypadku jakości przygotowania potrawy. Podstawowym błędem był brak wcześniejszego, chociaż chwilowego zamarynowania mięsa. Ponadto potrawę powinno smażyć się w zdecydowanie mniejszej ilości tłuszczu. Produkt końcowy odznaczał się zbyt dużą zawartością tłuszczu.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

##### Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór ćwierćtuszy wołowej na elementy zasadnicze*

Czynność wykonywano stosunkowo wolno, co mogło być związane z brakiem znajomości anatomii tuszy wołowej, jak również nieumiejętnością posługiwania się nożem. Linie cięcia zostały niepoprawnie wyznaczone a cała tusza podzielona nieprawidłowo. Ponadto mięso zostało jedynie odkostnione a mięśnie ponacinane. Podstawowym błędem było nieużycie odpowiedniego dla tego typu rozbioru narzędzia tj. piły.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Carpaccio wołowe podane na rukoli z kaparami i sosem winegret*
- 2. Kuleczki mięsne ( wieprzowo – wołowe) w różnych panierkach z dowolnymi dipami*
- 3. Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z ziemniakami po staropolsku*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, jednakże można było zaobserwować elementy chaosu. Przygotowanie carpaccio wołowego na rukoli rozciągnęło się w czasie przez zbyt długie krojenie wołowiny, osuszanie sałaty i powolne układanie dania. Ponadto uzyskany sos był za słodki dla przygotowywanego dania, co odebrało mu smak. Danie nie zostało podane w sposób atrakcyjny dla konsumenta, brak kolorowych akcentów, które ożywiłyby potrawę. Podstawowym błędem przy przygotowywaniu kuleczek mięsnych w różnych panierkach z dipami była ich wielkość - kulki powinny być małe, co skraca czas smażenia. Poza tym kuleczki powinny stanowić drobną przekąskę. W trakcie smażenia nasiona odklejały się od masy mięsnej lub paliły się przy dalszej obróbce. Ponadto przy przygotowywaniu potrawy z mięsa czerwonego, bułka powinna zostać namoczona w wodzie. Filety drobiowe zostały zbyt cienko rozbite przez folię spożywczą. Mimo, iż szpinak był świeży przeprowadzono dodatkową obróbkę cieplną zamiast bezpośredniego ułożenia ich na mięsie z suszonym pomidorem w środku. Najistotniejszym błędem było pieczenie filetów w piecu, gdzie dusiły się we własnym soku mięśniowym, przez co straciły smak. Ponadto przy wykonywaniu zadań na rękach obecna była biżuteria.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3-**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Omów elementy kulinarne tuszy wołowej, Przygotuj krwisty befsztyk z polędwicy wołowej.*

Podczas prezentacji zaobserwowano dobrą jakość *mise-en-place*, prawidłowy dobór receptury



jednakże słabą umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy i niepewność w posługiwaniu się nożem. Ponadto przed przystąpieniem do wykonywania zadania nie przeprowadzono czynności mycia rąk, nie ściągnięto również biżuterii z rąk. Zauważalna była swoboda przy wykonywaniu zadania a także staranność podczas pracy. Przygotowywanie potrawy zajęło niewiele więcej czasu niż określony w zadaniu, przyspieszyć wykonanie zadania mogłoby przyprawianie potrawy w trakcie obróbki cieplnej. Befszyk powinien mieć około 2 cm grubości po delikatnym rozgnieceniu go nadgarstkiem, powinien również zostać oczyszczony z błon.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 14 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 28%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		+
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy		+/-
Technika wykonywania zadań		+/-
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+/-
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy		+/-
Umiejętność posługiwania się nożem		+/-
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	



## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt rzeźnych oraz wykorzystanie surowców mięsnych do celów kulinarnych.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.



# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNIKA

## Nauczyciel 11

### Grupa IV

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Kotlety staropolskie*

Beneficjent był starannie przygotowany do zajęć. Jednakże zaobserwowano brak swobody i naturalności podczas prowadzenia lekcji. Poprawnie dobrano procesy technologiczne do przygotowywanego surowca. Podczas lekcji udzielane były wskazówki dotyczące wykorzystania surowca i jego przyrządzania. Mięso należało rozbić przez folię spożywczą, aby zachować czystość na stanowiskach pracy. Błędem było umieszczenie kotletów na zimnej patelni.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy jagnięcej na elementy zasadnicze*

Podczas wykonywania zadania zaobserwowano znaczący brak znajomości anatomii tuszy jagnięcej jak również nieumiejętność w posługiwaniu się nożem. Brak dokładności i precyzyjności podczas pracy skutkował zupełnie błędnie wykonanym zadaniem. Niepoprawnie i w nieodpowiednich miejscach wykonano linie cięcia, co doprowadziło do nieprawidłowego podzielenia całej tuszy. Najważniejszy i najdłuższy mięsień grzbietu – comber został znacząco uszkodzony.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**2**



### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

#### Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

- 1. Carpaccio wołowe podane na rukoli z kaparami i sosem winegret*
- 2. Kuleczki mięsne ( wieprzowo – wołowe) w różnych panierkach z dowolnymi dipami*
- 3. Roladki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podane z ziemniakami po staropolsku*

Zadanie wykonywano z zaangażowaniem i dużą aktywnością, jednakże można było zaobserwować elementy chaosu. Przygotowanie carpaccio wołowego na rukoli rozciągnęło się w czasie przez zbyt długie krojenie wołowiny, osuszanie sałaty i powolne układanie dania. Ponadto uzyskany sos był za słodki dla przygotowywanego dania, co odebrało mu smak. Danie nie zostało podane w sposób atrakcyjny dla konsumenta, brak kolorowych akcentów, które ożywiłyby potrawę. Podstawowym błędem przy przygotowywaniu kuleczek mięsnych w różnych panierkach z dipami była ich wielkość - kulki powinny być małe, co skraca czas smażenia. Poza tym kuleczki powinny stanowić drobną przekąskę. W trakcie smażenia nasiona odklejały się od masy mięsnej lub paliły się przy dalszej obróbce. Ponadto przy przygotowywaniu potrawy z mięsa czerwonego, bułka powinna zostać namoczona w wodzie. Filety drobiowe zostały zbyt cienko rozbite przez folię spożywczą. Mimo, iż szpinak był świeży przeprowadzono dodatkową obróbkę cieplną zamiast bezpośredniego ułożenia ich na mięsie z suszonym pomidorem w środku. Najistotniejszym błędem było pieczenie filetów w piecu, gdzie dusiły się we własnym soku mięśniowym, przez co straciły smak. Ponadto przy wykonywaniu zadań na rękach obecna była biżuteria.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

### IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ

#### Wykonywane zadanie:

*Scharakteryzuj wołowy mięsień najdłuższy grzbietu i omów jego wykorzystanie. Przygotuj wołowinę z grilla z masełkiem czosnkowym*

Recepturę dobrano niedokładnie. Zaobserwowano słabą umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy i niepewność w posługiwaniu się nożem. Zauważalna była jednak



swoboda przy wykonywaniu zadania. Usunięcie błon z polędwicy jest konieczne przed przystąpieniem do obróbki cieplnej, gdyż błony będą przeszkadzać przy konsumpcji. Mięso powinno doprawiać się w trakcie obróbki cieplnej. W celu uatrakcyjnienia wyglądu dania i podniesienia walorów smakowych masło czosnkowe powinno podać się na zgrillowanej potrawie .

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

## V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA

Z testu wiedzy uzyskano 18 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 36%.

## VI. SŁABE I MOCNE STRONY

Wyróżnik	Słabe	Mocne
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		+
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>		+
Higiena podczas pracy	+/-	
Technika wykonywania zadań	+/-	
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy	+/-	
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	
Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych





elementów technicznych wykonywania potraw. Rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystanie surowców mięsnych do celów kulinarnych.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.





# KARTA KOMPETENCJI UCZESTNIKA

## Nauczyciel 12

### Grupa IV

#### I. ANALIZA I OCENA NAGRANEJ LEKCJI

Temat lekcji:

*Kotlety schabowe*

Podczas analizy lekcji zaobserwowano dobre przygotowanie uczniów do zajęć i czystość na stanowiskach pracy. Jednakże nie zdjęta została biżuteria zarówno przez prowadzącą zajęcia jak i uczniów. Ponadto zaobserwowano brak swobody i naturalności podczas prowadzenia lekcji. Kotlety zostały zbyt mocno usmażone, co mogło być związane ze zbyt wysoką temperaturą obróbki cieplnej. Chcąc ją obniżyć można było użyć masło klarowane.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**3**

#### II. ANALIZA I OCENA ROZBIORU I WYKRAWANIA

Wykonywane zadanie:

*Przeprowadź rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze*

Ze względu na pogarszający się stan zdrowia beneficjent nie podszedł do wykonania zadania.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**1**

#### III. ANALIZA I OCENA ZADANIA GRUPOWEGO

Wykonywane zadanie:

*Przygotuj 20 porcji poniższych potraw:*

1. *Mix sałat z grillowanym kurczakiem i sosem cytrusowym oraz grzankami*



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2. *Zupa gulaszowa z wieprzowiny*

3. *Pieczeń jagnięca w sosie winnym podana z zasmażanym ryżem i warzywami julienne*

Ze względu na pogarszający się stan zdrowia beneficjent nie podszedł do wykonania zadania.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**1**

**IV. ANALIZA I OCENA PREZENTACJI DYDAKTYCZNEJ**

Wykonywane zadanie:

*Scharakteryzuj wołowy mięsień najdłuższy grzbietu i omów jego wykorzystanie. Przygotuj wołowinę z grilla z masłkiem czosnkowym*

Ze względu na pogarszający się stan zdrowia beneficjent nie podszedł do wykonania zadania.

**SKALA OCENY**  
[1 – niedostateczny; 6 – idealny]

OCENA:  
**1**

**V. ANALIZA I OCENA TESTU Z ZAKRESU TECHNOLOGII OBRÓBK MIĘSA**

Z testu wiedzy uzyskano 11 punktów na 50 możliwych do zdobycia, co daje wynik 22%.

**VI. SŁABE I MOCNE STRONY**

<b>Wyróżnik</b>	<b>Słabe</b>	<b>Mocne</b>
Umiejętność doboru receptury, doprawienia potrawy		+/-
Przygotowanie <i>mise-en-place</i>	-	
Higiena podczas pracy		+/-
Technika wykonywania zadań		+/-
Umiejętność doboru procesów technologicznych do potrawy		+/-
Naturalność, swoboda wykonywania zadania, pewność siebie	-	



Dokładność, precyzyjność podczas pracy	+/-	
Umiejętność posługiwania się nożem	+/-	
Znajomość anatomii zwierząt	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu technologii mięsa	-	
Wysoki poziom wiedzy z zakresu gastronomii	-	
Umiejętność zaprezentowania i przeprowadzenia oceny gotowego produktu	-	

## VII. REKOMENDACJE

Podczas odbywania praktyk należy zwrócić uwagę na poprawę higieny pracy oraz niektórych elementów technicznych wykonywania potraw. Rekomendujemy dokończenie się z zakresu technologii mięsa i gastronomii. W szczególności należy zwrócić uwagę na znajomość anatomii zwierząt oraz wykorzystanie surowców mięsnych do celów kulinarnych.

Literatura godna uwagi:

- Jargoń R., 2008. Obsługa konsumenta – część 1, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2005. Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Olszewski A., 2007. Technologia przetwórstwa mięsa, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.
- Prost E. K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin.
- Seria 5 książek wydanych pod patronatem czasopisma „Mięso i Wędliny”, 2004. Technologia produkcji wędlin, Polskie Wydawnictwo Fachowe, Warszawa.
- Zalewski S., 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa.