

Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy I Szkoła Branżowa - Kucharz 1K**

Przedmiot: **Przygotowanie i wydawanie dań – pracownia gastronomiczna**

Nr programu nauczania: CKZiU-BSI5-KUCH-512001-2023

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu kucharz o strukturze przedmiotowej

Podręcznik: Małgorzata Konarzewska: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. WSiP 2021.

Nauczyciele : Magdalena Piskorska, Jadwiga Lipka ,Magdalena Rajman, Marek Kot,

Wymagania na poszczególne oceny				
Dopuszczając	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
<ul style="list-style-type: none"> <li>wykonuje zadania teoretyczne i praktyczne o niewielkim stopniu trudności,</li> <li>nie zna składu chemicznego surowców,</li> <li>nie umie dokonać oceny organoleptycznej surowców i potraw,</li> <li>nie potrafi wyciągnąć wniosków z wykonanych ćwiczeń,</li> <li>prawidłowo przeprowadza obróbkę wstępną surowców.</li> <li>potrafi stosować informacje zawarte na etykietach żywności do oceny organoleptycznej</li> <li>prawidłowo użytkuje urządzenia do przechowywania żywności.</li> <li>przeprowadza proces produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego</li> <li>potrafi dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje zgodnie z zasadami BHP, GMP/GHP i HACCP</li> <li>ma trudności z określeniem składu chemicznego i wartość odżywczą surowców,</li> <li>nie umie określić zmian fizyczno-chemicznych zachodzących podczas obróbki termicznej.</li> <li>klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej</li> <li>przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;</li> <li>dobiera warunki do przechowywania żywności;</li> <li>dokonać analizy treści receptur gastronomicznych i sporządzić potrawę lub napój na podstawie tej receptury</li> <li>zastosować odpowiednią metodę (technikę) do</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje i wykonuje samodzielnie typowe zadania teoretyczne i praktyczne,</li> <li>samodzielnie i higienicznie wykonuje ćwiczenia z poszczególnych działów określonych rozkładem materiału</li> <li>zna rodzaje obróbki termicznej i poprawnie je stosuje,</li> <li>umie przeprowadzić ocenę organoleptyczną,</li> <li>rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;</li> <li>stosuje systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;</li> <li>dobiera metody utrwalania żywności;</li> <li>wskazać możliwość wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi rozkładem nauczanego materiału</li> <li>samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne,</li> <li>potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych i nietypowych,</li> <li>osiąga minimum wymaganej wydajności,</li> <li>przestrzega przepisy bhp,</li> <li>prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania potraw objętych rozkładem materiału pracuje w pełni samodzielnie,</li> <li>określa zmiany fizyczno-chemiczne zachodzące podczas obróbki termicznej,</li> <li>sprawnie omawia poszczególne etapy pracy – od surowców do uzyskania gotowej potrawy,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań wykraczających poza rozkład materiału,</li> <li>proponuje rozwiązania nietypowe,</li> <li>jego wydajność pracy przekracza ustaloną normę minimalną,</li> <li>wzorowo wykonuje ćwiczenia pracy praktycznej, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami,</li> <li>wzorowo organizuje pracę i wzorowy jest przebieg tej pracy, uczeń wykorzystuje narzędzia, maszyny oraz inne urządzenia,</li> <li>przykładowo przestrzega norm i przepisów,</li> <li>uczeń doskonale wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru.</li> </ul>

<p>określonej potrawy lub napoju;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• umie zorganizować stanowisko pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów;</li> <li>• zna pojęcie żywności wygodnej i funkcjonalnej i ich rodzaje,</li> <li>• zna pojęcie receptury i jej strukturę,</li> <li>• wymienia rodzaje metod utrwalania żywności,</li> <li>• określa pojęcia HACCP, GHP i GMP,</li> <li>• zna definicję przypraw,</li> <li>• potrafi zdefiniować obróbkę wstępną i jej cel,</li> <li>• umie wymienić metody obróbki cieplnej,</li> <li>• umie wymienić rodzaje tłuszczów stosowanych w gastronomii,</li> <li>• opanował techniki rozdrabniania warzyw i owoców na poziomie podstawowym,</li> <li>• dobiera warzywa i owoce do sporządzania surówek,</li> <li>• umie wymienić warzywa i owoce zabarwione różnymi barwnikami,</li> <li>• umie wymienić sposoby zagęszczania potraw,</li> </ul>	<p>sporządzania potrawy lub napoju;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;</li> <li>• zastosować zasady doprawiania potraw i napojów</li> <li>• dobiera sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów</li> <li>• dobrać zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju</li> <li>• określić wielkość porcji różnych potraw i napojów;</li> <li>• określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów;</li> <li>• zważyć lub odmierzyć potrawę i napoje stosownie do określonej wielkości porcji;</li> <li>• zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;</li> <li>• określa poziom przetworzenia żywności wygodnej,</li> <li>• charakteryzuje żywność wygodną i funkcjonalną,</li> <li>• posługuje się recepturą podczas wykonywania potraw,</li> <li>• umie scharakteryzować różne metody utrwalania żywności,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej</li> <li>• sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń</li> <li>• monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).</li> <li>• omawia korzyści i zagrożenia ze strony żywności wygodnej i funkcjonalnej,</li> <li>• określa właściwości żywności funkcjonalnej,</li> <li>• wskazuje możliwości wykorzystania zwrotów poprodukcyjnych,</li> <li>• dokonuje doboru procesów technologicznych do produktów utrwalanych różnymi metodami,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wykonuje ćwiczenia starannie i z zachowaniem higieny oraz zasad bezpieczeństwa pracy,</li> <li>• sprawnie przeprowadza ocenę organoleptyczną produktów i potraw,</li> <li>• biegle charakteryzuje produkty pod względem towaroznawczym.</li> <li>• liczy wydajność potrawy i charakteryzuje jej wynik</li> <li>• podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami GHP ,GMP HACCP,</li> <li>• dobiera półprodukty lub wyroby żywności wygodnej do komponowania posiłków,</li> <li>• potrafi obliczać normatyw surowcowy na wskazaną ilość porcji,</li> <li>• umie określać metody utrwalania żywności w przygotowywaniu potraw,</li> <li>• posiada umiejętność doboru stosowania przypraw w produkcji potraw,</li> <li>• prawidłowo dobiera etapy obróbki wstępnej i metody obróbki cieplnej w procesie produkcji,</li> <li>• zna zasady doboru tłuszczów do sporządzania potraw zwłaszcza smażonych,</li> <li>• opanował techniki rozdrabniania warzyw i owoców na poziomie bardzo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• omawia jakimi metodami i technikami można przygotować dania z produktów utrwalonych różnymi metodami,</li> <li>• sporządza własne mieszanki przyprawowe n bukiet garnii, curry itp.,</li> <li>• wskazuje na zmiany składników odżywczych w zależności od rodzaju obróbki termicznej,</li> <li>• zapobiega niekorzystnym zmianom wartości odżywczej oraz ciemnieniu enzymatycznemu,</li> <li>• omawia zmiany zachodzące w wartości odżywczej potraw z warzyw i owoców podczas ich przechowywania,</li> <li>• omawia czynniki mające wpływ na zmianę barwników roślinnych ,</li> <li>• omawia efekt zagęszczenia potraw w zależności od zagęszczanego środowiska ( stosunek maki i wody, stopnia kleikowania itp.)</li> </ul>
--	---	---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zna rolę przypraw w produkcji i ich podział,</li> <li>• umie wymienić etapy obróbki wstępnej,</li> <li>• umie wymienić metody obróbki cieplnej,</li> <li>• określa zastosowanie tłuszczów i ich role w procesie produkcji,</li> <li>• zna zasady sporządzania surówek,</li> <li>• zna zasady gotowania warzyw i owoców różnie zabarwionych,</li> <li>• opanował techniki rozdrabniania warzyw i owoców na poziomie zadowalającym,</li> <li>• umie sporządzać zawiesiny, zasmażki i podprawę zacieraną,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• określa wpływ substancji zawartych w przyprawach na człowieka,</li> <li>• charakteryzuje podstawowe przyprawy i umie je zastosować w przyprawianiu potraw,</li> <li>• charakteryzuje etapy obróbki wstępnej i metody obróbki cieplnej,</li> <li>• charakteryzuje rodzaje tłuszczów,</li> <li>• opanował techniki rozdrabniania warzyw i owoców na poziomie dobrym,</li> <li>• umie wymienić rodzaje zapraw i przypraw do surówek,</li> <li>• stosuje zasady gotowania warzyw różnie zabarwionych,</li> <li>• potrafi prawidłowo zagęścić potrawy różnymi sposobami,</li> </ul>	<p>dobrym wg standardów kulinarnych,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zna parametry przechowywania surówek,</li> <li>• przygotowuje potrawy zgodnie z zasadami gotowania warzyw różnie zabarwionych,</li> <li>• dokonuje prawidłowego doboru sposobu zagęszczania do poszczególnych potraw,</li> </ul>	
--	--	---	--	--

Czas wykonywania zadań ma wpływ na ocenę z danego ćwiczenia

**Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:**

- nie opanował elementarnych wiadomości i umiejętności określonych rozkładem materiału
- pracuje niedbale, niestarannie, nie zachowuje zasad higieny, pracuje niezgodnie z zasadami bhp,
- opuszcza zajęcia, nie uzupełnia wiedzy, nie wykonuje ćwiczeń praktycznych
- nie umie scharakteryzować surowców pod względem przydatności kulinarnej.

**Wymagania na oceny z przedmiotu Przygotowanie i wydawanie dań - pracownia gastronomiczna są zgodne ze Statutem Szkoły.**

Podpisy nauczycieli :

Grupa 1 .....

Grupa 2 .....

Grupa 3 .....

Grupa 4.....

Podpisy przedstawicieli uczniów :

Grupa 1 .....

Grupa 2 .....

Grupa 3 .....

Grupa 4.....