

Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy II Szkoły Branżowej I Stopnia**

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

Nr programu nauczania CKZiU-BSI5-KUCH-512001-2022

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu kucharz o strukturze spiralnej

Podręcznik: Małgorzata Konarzewska: „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań.” HGT.02 cz. 1 i 2

Nauczyciele : Skrzypek Anna, Piskorska Magdalena, Rabsztyn Michał ,Kot Marek

Wymagania na poszczególne oceny				
Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
<ul style="list-style-type: none"> nie zna składu chemicznego surowców, nie umie dokonać oceny organoleptycznej surowców i potraw, nie potrafi wyciągnąć wniosków z wykonanych ćwiczeń, prawidłowo przeprowadza obróbkę wstępną surowców. potrafi zastosować informacje zawarte na etykietach żywności do oceny organoleptycznej prawidłowo użytkuje urządzenia do przechowywania żywności. przeprowadza proces produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego potrafi dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; umie zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> wykonuje zadania teoretyczne i praktyczne o średnim stopniu trudności, przy wykonywaniu ćwiczeń określonych rozkładem materiału jest mało samodzielny, pracuje tylko w grupie, jest mało staranny, ale pracuje zgodnie z przepisami bhp, słabo określa skład chemiczny i wartość odżywczą surowców, nie umie określić zmian fizyczno-chemicznych zachodzących podczas obróbki termicznej. klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej przestrzega zasad oceny jakościowej żywności; dobiera warunki do przechowywania żywności; dokonuje analizy treści receptur gastronomicznych i sporządzić potrawę lub napój na podstawie tej receptury stosuje odpowiednią metodę 	<ul style="list-style-type: none"> poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje i wykonuje samodzielnie typowe zadania teoretyczne i praktyczne, samodzielnie i higienicznie wykonuje ćwiczenia z poszczególnych działów określonych rozkładem materiału zna rodzaje obróbki termicznej i poprawnie je stosuje, umie przeprowadzić ocenę organoleptyczną, popęlnia drobne pomyłki przy ocenie towaroznawczej. rozpoznaje zmiany przechowywanej żywności; zachodzące w przechowywanej żywności; stosuje systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; dobiera metody utrwalania żywności; wskazać możliwość wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych charakteryzuje zmiany jakie mogą zachodzić w żywności 	<ul style="list-style-type: none"> samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne, potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych i nietypowych, osiąga minimum wymaganej wydajności, przestrzega przepisy bhp, prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania potraw objętych rozkładem materiału pracuje w pełni samodzielnie, określa zmiany fizyczno-chemiczne zachodzące podczas obróbki termicznej, sprawnie omawia poszczególne etapy pracy – od surowców do uzyskania gotowej potrawy, wykonuje ćwiczenia starannie i z zachowaniem higieny oraz zasad bezpieczeństwa pracy, sprawnie przeprowadza ocenę organoleptyczną produktów i potraw, biegle charakteryzuje 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań wykraczających poza rozkład materiału, proponuje rozwiązania nietypowe, jego wydajność pracy przekracza ustaloną normę minimalną, wzorowo wykonuje ćwiczenia pracy praktycznej, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, wzorowo organizuje pracę i wzorowy jest przebieg tej pracy, uczeń wykorzystuje narzędzia, maszyny oraz inne urządzenia, przykładnie przestrzega norm i przepisów, doskonale wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru. omawia zmiany zachodzące w kaszach podczas obróbki termicznej omawia czynniki mające wpływ na jakość ciast zarabianych na stolnicy i w

<p>lub napojów lub półproduktów;</p> <ul style="list-style-type: none"> • umie wymienić rodzaje kasz i dokonać obróbki wstępnej, • potrafi wymienić rodzaje ciast zarabianych na stolnicy i podać ich zastosowanie, • omówić zastosowanie mleka słodkiego i fermentowanego w produkcji potraw, • rozróżnia śmietanę i śmietankę, • określa typy serów kwasowych i podpuszczkowych, • zna zastosowanie jaj w produkcji potraw, • potrafi omówić sposoby gotowania jaj • potrafi wymienić podstawowe składniki potraw bezmięśnych, • umie wymienić popularne potrawy jarskie wg obróbki cieplnej, • umie wymienić elementy kulinarne tuszy wieprzowej, • podaje podstawowy asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb - gotowanych, smażonych , duszonych i pieczonych, • zna składniki mięsnej masy mielonej, drobiowej masy mielonej i rybnej masy mielonej, • potrafi omówić zastosowanie potraw mięsnych w żywieniu człowieka, • wymienia rodzaje potraw półmięśnych wg rodzajów 	<p>(technikę) do sporządzania potrawy lub napoju;</p> <ul style="list-style-type: none"> • planuje etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów; • stosuje zasady doprawiania potraw i napojów • dobiera sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów • dobiera zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju • określa wielkość porcji różnych potraw i napojów; • określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów; • potrafi zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji; • potrafi zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów; • zna techniki gotowania kasz i ich zastosowanie w produkcji potraw, • potrafi wymienić składniki poszczególnych ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy, • umie wymienić potrawy z mleka słodkiego i fermentowanego, • podaje zastosowanie śmietany i śmietanki w produkcji potraw, • zna asortyment potraw z jaj smażonych i umiejętnie sporządza popularne dania z jaj smażonych, • zna właściwości 	<p>podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej</p> <ul style="list-style-type: none"> • sprawdza stan techniczny urządzeń produkcyjnych or az do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń • monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good HygienePractice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point). • zna proporcje składników w różnych technikach gotowania kasz, • umie omówić techniki sporządzania ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy, • zna gramaturę porcji potraw z ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy, • prawidłowo przeprowadza obróbkę cieplną mleka, • zna składniki kremu bita śmietana, • charakteryzuje asortyment handlowy śmietanki i śmietany, • sporządza krem bita śmietana i wyjaśnia zasady jego otrzymywania, • umie sporządzać potrawy z 	<p>produkty pod względem towaroznawczym.</p> <ul style="list-style-type: none"> • liczy wydajność potrawy i charakteryzuje jej wynik • podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami GHP ,GMP HACCP, • umiejętnie dobiera rodzaje kasz i ich przygotowanie do produkcji dań, • prawidłowo umie wykonać ciasta zarabiane w naczyniu i na stolnicy, • prawidłowo sporządza dania jarskie i zna ich gramaturę porcji, • prawidłowo stosuje właściwości funkcjonalne jaj w produkcji potraw, • prawidłowo wykonuje potrawy jarskie i zna gramaturę porcji, • zna zastosowanie poszczególnych elementów kulinarnych mięsa zwierząt rzeźnych, • prawidłowo sporządza potrawy z mięsa, drobiu i ryb, zna ich gramaturę porcji i technikę podania, • prawidłowo sporządza dania z mięsnej masy mielonej i zna gramaturę porcji, • prawidłowo sporządza zupy, sosy, zna ich gramaturę porcji • prawidłowo dobiera składniki do sporządzania zakąsek zimnych i gorących 	<p>naczyniu a jakość wyrobu gotowego,</p> <ul style="list-style-type: none"> • omawia zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas sporządzania ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy, • omawia etapy sporządzania kremu bita śmietanka, • umie omówić rolę mikroflory napojów fermentowanych, • wyjaśnia zasady podawania serów, • charakteryzuje wyroby seropodobne, • potrafi omówić zmiany fizykochemiczne podczas obróbki cieplnej jaj, podczas tworzenia piany i emulsji, • omawia racjonalne rodzaje obróbek termicznych warzyw zachowujących najwyższej wartości odżywczej, • omawia zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas gotowania, smażenia, duszenia i pieczenia potraw z mięsa, drobiu i ryb oraz potraw z mięsnej masy mielonej, • omawia wartość odżywczą potraw półmięśnych i aspekt ekonomiczny ich stosowania w produkcji potraw, • omawia i sporządza zupy specjalne, • omawia alternatywne sposoby otrzymywania sosów, • prawidłowo dobiera surowce do produkcji zakąsek zimnych i gorących,
---	---	---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> składników i obróbki cieplnej, potrafi wymienić rodzaje zup, sosów gorących i zimnych, 	<p>funkcjonalne jaj,</p> <ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje potrawy jarskie, umie wymienić elementy kulinarne tuszy wołowej, zna techniki sporządzania podstawowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb, umie wymienić asortyment potraw z mięs mielonych (mięso, drób, ryby), zna rodzaje podrobów wg klas, umie omówić technikę wykonania popularnych potraw półmięsnych, potrafi omówić technikę sporządzania wywarów, umie wymienić etapy sporządzania zup, sosów, zna etapy sporządzania zakąsek zimnych i gorących. 	<p>mleka fermentowanego,</p> <ul style="list-style-type: none"> dobiera ser w zależności od rodzaju potrawy sporządza różne potrawy na bazie sera, wykorzystuje właściwości funkcjonalne jaj w produkcji potraw, umie szczegółowo omówić sposoby sporządzania potraw bezmięsnych, z mięsa, drobiu, ryb i potraw półmięsnych, zna techniki sporządzania potraw z podrobów, prawidłowo dobiera składniki do sporządzania zup, sosów, oraz dodatki, 		<ul style="list-style-type: none"> prawidłowo stosuje zasady dekorowania zakąsek i sposobu podawania.
---	--	---	--	--

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,
- nie jest w stanie wykonać potraw w ramach ustalonego limitu czasowego ,
- opuszcza zajęcia, nie uzupełnia wiedzy, nie wykonuje ćwiczeń praktycznych.
- nie umie scharakteryzować surowców pod względem przydatności kulinarnej.

Wymagania edukacyjne dla przedmiotu : Przygotowanie i wydawanie dań – pracownia gastronomiczna , są zgodne ze Statutem CKZiU w Dąbrowie Górniczej

Grupa nr 1

Podpis nauczyciela

Jednocześnie potwierdzam zapoznanie się z wymaganiami edukacyjnymi :

Podpis przedstawiciela grupy

Grupa nr 2

Podpis nauczyciela

Jednocześnie potwierdzam zapoznanie się z wymaganiami edukacyjnymi :

Podpis przedstawiciela grupy

Grupa nr 3

Podpis nauczyciela

Jednocześnie potwierdzam zapoznanie się z wymaganiami edukacyjnymi :

Podpis przedstawiciela grupy

Grupa nr 4

Podpis nauczyciela

Jednocześnie potwierdzam zapoznanie się z wymaganiami edukacyjnymi :

Podpis przedstawiciela grupy