Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy I Szkoły Branżowej** , **Kucharz**

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

Nr programu nauczania ZSE- SBK-512001- 2021

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu kucharz o strukturze przedmiotowej

Podręcznik: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. HGT.02 cz. 1

Nauczyciele : Jadwiga Lipka, Agnieszka Wolska

|  |
| --- |
| Wymagania na poszczególne oceny |
| Dopuszczając | Dostateczny | Dobry | Bardzo dobry | Celujący |
| * wykonuje zadania teoretyczne i praktyczne o niewielkim stopniu trudności,
* 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   stanowisko   pracy   do   poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów;
* zna pojęcie żywności wygodnej i funkcjonalnej i ich rodzaje,
* zna pojęcie receptury i jej strukturę,
* wymienia rodzaje metod utrwalania żywności,
* określa pojęcia HACCP, GHP i GMP,
* zna definicję przypraw,
* potrafi zdefiniować obróbkę wstępną i jej cel,
* umie wymienić metody obróbki cieplnej,
* umie wymienić rodzaje tłuszczów stosowanych w gastronomii,
* opanował techniki rozdrabniania warzyw i owoców na poziomie podstawowym,
* dobiera warzywa i owoce do sporządzania surówek,
* umie wymienić warzywa i owoce zabarwione różnymi barwnikami,
* umie wymienić sposoby zagęszczania potraw,
 | * pracuje zgodnie z zasadami BHP, GMP/GHP i HACCP
* ma trudności z określaniem składu chemicznego 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;
* dokonać analizy treści receptur gastronomicznych i sporządzić potrawę lub napój na podstawie tej receptury
* zastosować odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju;
* zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;
* zastosować zasady doprawiania potraw i napojów
* dobiera sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów
* dobrać zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju
* określić wielkość porcji różnych potraw i napojów;
* określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów;
* zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji;
* zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;
* określa poziom przetworzenia żywności wygodnej,
* charakteryzuje żywność wygodną i funkcjonalną,
* posługuje się recepturą podczas wykonywania potraw,
* umie scharakteryzować różne metody utrwalania żywności,
* zna rolę przypraw w produkcji i ich podział,
* umie wymienić etapy obróbki wstępnej,
* umie wymienić metody obróbki cieplnej,
* określa zastosowanie tłuszczów i ich role w procesie produkcji,
* zna zasady sporządzania surówek,
* zna zasady gotowania warzyw i owoców różnie zabarwionych,
* opanował techniki rozdrabniania warzyw i owoców na poziomie zadowalającym,
* umie sporządzać zawiesiny, zasmażki i podprawę zacieraną,
 | * 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,
* rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
* stosuje systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
* dobiera metody utrwalania żywności;
* wskazać możliwość wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych
* scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej
* sprawdzić stan techniczny urządzeń  produkcyjnych  oraz 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 Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).
* omawia korzyści i zagrożenia ze strony żywności wygodnej i funkcjonalnej,
* określa właściwości żywności funkcjonalnej,
* wskazuje możliwości wykorzystania zwrotów poprodukcyjnych,
* dokonuje doboru procesów technologicznych do produktów utrwalanych różnymi metodami,
* określa wpływ substancji zawartych w przyprawach na człowieka,
* charakteryzuje podstawowe przyprawy i umie je zastosować w przyprawianiu potraw,
* charakteryzuje etapy obróbki wstępnej i metody obróbki cieplnej,
* charakteryzuje rodzaje tłuszczów,
* opanował techniki rozdrabniania warzyw i owoców na poziomie dobrym,
* umie wymienić rodzaje zapraw i przypraw do surówek,
* stosuje zasady gotowania warzyw różnie zabarwionych,
* potrafi prawidłowo zagęścić potrawy różnymi sposobami,
 | * sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi rozkładem nauczanego materiału
* 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 produkty pod względem towaroznawczym.
* liczy wydajność potrawy i charakteryzuje jej wynik
* podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami GHP ,GMP HACCP,
* dobiera półprodukty lub wyroby żywności wygodnej do komponowania posiłków,
* potrafi obliczać normatyw surowcowy na wskazaną ilość porcji,
* umie określać metody utrwalania żywności w przygotowywaniu potraw,
* posiada umiejętność doboru stosowania przypraw w produkcji potraw,
* prawidłowo dobiera etapy obróbki wstępnej i metody obróbki cieplnej w procesie produkcji,
* zna zasady doboru tłuszczów do sporządzania potraw zwłaszcza smażonych,
* opanował techniki rozdrabniania warzyw i owoców na poziomie bardzo dobrym wg standardów kulinarnych,
* zna parametry przechowywania surówek,
* przygotowuje potrawy zgodnie z zasadami gotowania warzyw różnie zabarwionych,
* dokonuje prawidłowego doboru sposobu zagęszczania do poszczególnych potraw,
 | * 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,
* uczeń doskonale wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru.
* omawia jakimi metodami i technikami można przygotować dania z produktów utrwalonych różnymi metodami,
* sporządza własne mieszanki przyprawowe n bukiet garnii, curry itp.,
* wskazuje na zmiany składników odżywczych w zależności od rodzaju obróbki termicznej,
* zapobiega niekorzystnym zmianom wartości odżywczej oraz ciemnieniu enzymatycznemu,
* omawia zmiany zachodzące w wartości odżywczej potraw z warzyw i owoców podczas ich przechowywania,
* omawia czynniki mające wpływ na zmianę barwników roślinnych ,
* omawia efekt zagęszczenia potraw w zależności od zagęszczanego środowiska ( stosunek maki i wody, stopnia kleikowania itp.)
 |

**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 są zgodne ze Szkolnym Statutem