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