Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy II 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 i 2

Nauczyciele : J. Lipka

|  |
| --- |
| Wymagania na poszczególne oceny |
| Dopuszczający | Dostateczny | Dobry | Bardzo dobry | Celujący |
| * 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 lub napojów lub półproduktów;
* 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 bezmięsnych,
* 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 półmięsnych wg rodzajów składników i obróbki cieplnej,
* potrafi wymienić rodzaje zup, sosów gorących i zimnych,

  | * 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 (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju;
* 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 funkcjonalne jaj,
* 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.
 | * 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,
* popełnia drobne pomyłki przy ocenie towaroznawczej.
* rozpoznaje zmiany 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 podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej
* sprawdza 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 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 mleka fermentowanego,
* 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, | * 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,
* 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 dania półmięsne i zna gramaturę porcji,
* prawidłowo sporządza zupy, sosy, zna ich gramaturę porcji
* prawidłowo dobiera składniki do sporządzania zakąsek zimnych i gorących
 | * 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 naczyniu a jakość wyrobu gotowego,
* 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 najwięcej 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 półmięsnych 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,
* 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,
* opuszcza zajęcia, nie uzupełnia wiedzy, nie wykonuje ćwiczeń praktycznych.
* nie umie scharakteryzować surowców pod względem przydatności kulinarnej.

Wymagania z przedmiotu Przygotowanie i wydawanie dań – pracownia gastronomiczna są zgodne ze Statutem Szkolnym