Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy III Branżowa Szkoła Kucharz**

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

Nr programu nauczania CKZIU- SBK-512001- 2022

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu kucharz o strukturze przdmiotowej

Podręcznik: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. HGT.02 cz. 2

Nauczyciele : mgr inż. Anna Skrzypek, mgr inż. Magdalena Piskorska, mgr inż. Marek Kot

|  |  |
| --- | --- |
| Wymagania na ocenę dopuszczający | * 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 dooceny organoleptycznej * prawidłowo użytkuje urządzenia do przechowywania żywności. * przeprowadza proces produkcji zgodnie zfunkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego potrafi dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; * umie zorganizować stanowi ska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów; * umie wymienić rodzaje zakąsek zimnych z sporządzanych z różnych surowców, * potrafi wymienić rodzaje ciast cukierniczych, * umie dobrać składniki do wykonania poszczególnych ciast cukierniczych, * potrafi dokonać podziału deserów, * umie wymienić potrawy kuchni staropolskiej, * potrafi wymienić charakterystyczne potrawy kuchni francuskiej i włoskiej * zna techniki serwowania kawy i herbaty. |
| Wymagania na ocenę dostateczny | * 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; umie dobrać składniki podstawowe do wykonania zakąsek, * potrafi opisać techniki sporządzania ciastakruchego i półkruchego, biszkoptowego, drożdżowego, * potrafi omówić techniki sporządzania i wykonać popularnie desery, umie omówić techniki sporządzania popularnych potraw kuchni staropolskiej, * zna sposoby wykonania popularnych potraw kuchni francuskiej i włoskiej, zna techniki sporządzania kawy i herbaty. |
| Wymagania na ocenę dobry | * 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). * umie omówić zastosowanie poszczególnych rodzajów zakąsek, * potrafi omówić technikę wykonania ciasta piernikowego, biszkoptowo-tłuszczowego, * potrafiomówić sposoby podawania deserów, * wymienia charakterystyczne potrawy kuchni regionalnych ( min po 1) * dokonuje charakterystyki kuchni francuskiej i włoskiej, * potrafi wymienić potrawy kuchni rosyjskiej i węgierskiej, * potrafi wymienić dodatki, które stosuje się do przygotowania kawy i herbaty, * umie przygotować kawę w stylu włoskim. |
| Wymagania na ocenę bardzo dobry | * 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 fizycznochemiczne 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 . * potrafi wykonać zakąski wykwintne wykorzystując różne składniki, * umie omówić technikę wykonania ciasta półfrancuskiego , francuskiego i ptysiowego, * wykonuje ciasta piernikowe i piaskowe, zna ich rodzaje i sposób formowania, zna rodzaje deserów w kuchniach innych narodów, * umie scharakteryzować kuchnie rosyjską i węgierską, * potrafi wymienić potrawy kuchni tajskiej, indyjskiej i chińskiej. |
| Wymagania na ocenę celujący | * 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 praktyczne, * przygotowuje przekąski według własnych pomysłów z wykorzystaniem różnych składników, * potrafi omówić i wykonać kilka deserów z kuchni innych krajów, umie prawidłowo sporządzić ciasto francuskie i półfrancuskie, ptysiowe. * wymienia wyroby kulinarne z ciast podawanych na słono. * potrafi omówić i wykonać potrawy kuchni regionalnych i innych narodów samodzielnie. * samodzielnie rozwiązuje zadania i ćwiczenia mające nietypowy charakter, * potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, * stosuje rożne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia * umiejętności z w zakresie realizowanego materiału, * bierze udział w konkursach i olimpiadach. |

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

Nauczyciele Przedstawiciele grup