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