

ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA**KUCHARZ SYMBOL ZAWODU 512001**

WYMAGANIA EDUKACYJNE
 NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

PROCESY TECHNOLOGICZNE W GASTRONOMII
KLASA I

Wymagania edukacyjne	
Ocena	Nazwa działu:
I. Wiadomości wstępne:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> uczeń przychodzi na lekcje w odpowiednim stroju roboczym przynosi wymagane wyposażenie osobiste określa podstawowe przepisy sanitarno- higieniczne obowiązujące w pracowni technologicznej
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> określa przepisy sanitarno-higieniczne obowiązujące w pracowni technologiczno-towaroznawczej zna zasady procesu mycia naczyń mierzy masę i objętość produktów spożywczych waży przy pomocy różnych wag
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> ocenia strój roboczy wyjaśnia celowość nauki technologii gastronomicznej rozdziela urządzenia znajdujące się w pracowni właściwie przeprowadza proces mycia naczyń przelicza jednostki masy i objętości
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> analizuje wyposażenie pracowni i ocenia je
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> potrafi samodzielnie zaplanować wyposażenie pracowni, tak aby była ona funkcjonalna oraz spełniała wszystkie wymogi sanitarne i higieniczne.
II. Przygotowanie półproduktów	
Zasady przechowywania produktów spożywczych:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> wymienia podstawowe pojęcia stosowane w technologii gastronomicznej wymienia różnorodne środki żywnościowe określa ogólne zasady przechowywania środków żywnościowych wymienia czynniki wpływające na przechowywaną żywność wymienia substancje smakowo- zapachowe
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> definiuje podstawowe pojęcia stosowane w technologii gastronomicznej klasyfikuje środki żywnościowe wg różnych kryteriów rozdziela rodzaje norm rozdziela urządzenia chłodnicze zna zasady dotyczące podstawowych urządzeń chłodniczych rozpoznaje substancje smakowo-zapachowe wskazuje warunki przechowywania środków żywnościowych
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia wpływ różnych czynników na przechowywaną żywność charakteryzuje zmiany zachodzące podczas przechowywania określa podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej wskazuje zastosowanie dodatków do żywności określa zasady eksploatacji urządzeń chłodniczych
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> przeprowadza ocenę towaroznawczą produktów spożywczych wyjaśnia zasadę działania urządzeń chłodniczych (schemat) określa wpływ substancji dodatkowych na jakość i zdrowotność żywności
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> samodzielnie dobiera warunki przechowywania określonego surowca, półproduktu, produktu gotowego tak, aby jak najdłużej zachowywały one swoje walory smakowe i odżywcze potrafi przewidzieć skutki wywołane niewłaściwym przechowywaniem
Metody oceny produktów żywnościowych:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> wymienia metody oceny produktów żywnościowych posiada ogólną wiedzę na temat metod oceny produktów spożywczych
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> określa warunki przeprowadzania oceny sensorycznej

	<ul style="list-style-type: none"> zna zasady pobierania i przechowywania prób kontrolnych
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje metody oceny produktów spożywczych wyjaśnia wymagania w stosunku do osób przeprowadzających ocenę organoleptyczną
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> ocenia organoleptycznie produkty metodą punktową
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> przygotowuje próby na daltonizm smakowy
Metody obróbki surowców:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> definiuje proces technologiczny wymienia etapy procesu technologicznego wymienia etapy obróbki wstępnej wymienia sprzęt do obróbki wstępnej ręcznej wymienia urządzenia do obróbki wstępnej oraz urządzenia grzejne przestrzega zasad bhp
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje etapy procesu technologicznego stosuje odpowiednią obróbkę wstępną w zależności od rodzaju surowca rozdziela metody obróbki cieplnej stosuje właściwe metody przechowywania półproduktów zna podstawowe zasady eksploatacji urządzeń obróbki wstępnej i urządzeń grzejnych stosuje właściwe metody zapobiegania ciemnieniu
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> określa cel obróbki wstępnej i cieplnej oraz ich wpływ na wartość odżywczą charakteryzuje zmiany zachodzące podczas obróbki wstępnej i cieplnej wskazuje sposoby zapobiegania stratom wartości odżywczej charakteryzuje urządzenia do obróbki wstępnej i cieplnej umiejętnie organizuje sobie pracę charakteryzuje metody obróbki cieplnej
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> planuje urządzenia do obróbki wstępnej i cieplnej dla zakładu gastronomicznego oblicza ubytki analizuje straty składników odżywczych podczas obróbki wstępnej wyjaśnia wpływ obróbki cieplnej na strawność potraw
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> potrafi samodzielnie dobrać sposób obróbki cieplnej do określonej potrawy samodzielnie i z zachowaniem wszystkich zasad bezpieczeństwa i higieny przeprowadza prawidłowo obróbkę cieplną.
III. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów Ocena towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej warzyw, owoców i grzybów:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje warzywa i owoce rozdziela wybrane grzyby jadalne i trujące zna sposoby obróbki wstępnej warzyw, owoców i grzybów posiada ogólną wiedzę na temat wartości odżywczej warzyw, owoców i grzybów próbuję wykonać proste potrawy z pomocą nauczyciela przestrzega zasady bhp
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> określa wartość odżywczą warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków wymienia metody utrwalania żywności wskazuje warunki przechowywania warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków przeprowadza właściwie obróbkę wstępną i cieplną warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków wymienia barwniki zawarte w warzywach i owocach właściwie przechowuje półprodukty przy niewielkiej pomocy wykonuje proste potrawy poprawnie gotuje warzywa kolorowe określa temperaturę podania potraw
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje różne metody utrwalania żywności potrafi zapobiegać niepożądanym zmianom zachodzącym podczas obróbki wstępnej i termicznej samodzielnie sporządza różne potrawy określa przyczyny strat składników odżywczych charakteryzuje zasady obróbki termicznej warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków estetycznie podaje potrawy wyjaśnia zjawisko osmozy oblicza ubytki charakteryzuje zmiany fizyko-chemiczne zachodzące podczas obróbki cieplnej posiada umiejętność organizowania sobie pracy
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśni istotę działania różnych czynników utrwalających wyjaśnia proces ciemnienia warzyw, owoców i ziemniaków potrafi zapobiegać stratom wartości odżywczej podczas obróbki wstępnej i termicznej porównuje i ocenia wartość odżywczą warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków oraz ocenia ich

	<ul style="list-style-type: none"> przydatność w żywieniu różnych grup ludności analizuje przydatność różnych przetworów przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> samodzielnie wykonuje określone potrawy z warzyw, owoców i grzybów, zachowując przy tym wszystkie warunki bezpieczeństwa i higieny pracy
Ocena towaroznawcza i zastosowanie mleka i jego przetworów w technologii gastronomicznej:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> przedstawia definicję mleka omawia prawidłowy sposób gotowania mleka wymienia cechy organoleptyczne mleka wymienia przetwory mleczne przestrzega zasad higieny produkcji i ekspedycji potraw z mleka sporządza proste potrawy z pomocą nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> określa skład chemiczny i wartość odżywczą mleka przestrzega zasad gotowania i przechowywania mleka wymienia cechy organoleptyczne mleka wymienia szeroki asortyment przetworów mlecznych wymienia podstawową mikroflorę mleka dokonuje podziału serów upłynnia mleko w proszku sporządza proste potrawy omawia metody utrwalania mleka
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje mikroflorę mleka samodzielnie sporządza szeroki asortyment potraw z mleka estetycznie podaje potrawy (dekoracja, naczynia) ocenia przydatność i wykorzystanie mleka i jego przetworów w produkcji kulinarnej przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw z mleka i jego przetworów charakteryzuje zmiany fizyko-chemiczne zachodzące podczas przechowywania i obróbki termicznej mleka
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> proponuje potrawy mleczne w żywieniu dietetycznym wyjaśnia znaczenie mleka w żywieniu różnych grup ludności wykorzystuje własne pomysły określa wpływ utrwalania mleka na jego wartość odżywczą
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> samodzielnie sporządza określone potrawy z mleka i jego przetworów, zachowując przy tym wszystkie warunki bezpieczeństwa i higieny pracy, wdraża własne pomysły kieruje pracą zespołu
Ocena towaroznawcza i zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej:	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> przedstawia budowę jaja wymienia cechy jaja świeżego klasyfikuje jaja przeprowadza prawidłowo obróbkę wstępną jaj przestrzega przepisów bhp sporządza proste potrawy z pomocą nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> określa skład chemiczny i wartość odżywczą jaj ocenia świeżość jaj określa warunki przechowywania jaj sporządza proste potrawy wymienia szeroki asortyment potraw z jaj oraz potraw z dodatkiem jaj dobiera tłuszcz do smażenia jaj charakteryzuje poszczególne części jaja
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje wartość odżywczą jaj ocenia przydatność jaj w produkcji kulinarnej przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw z jaj samodzielnie i sprawnie sporządza potrawy estetycznie podaje potrawy charakteryzuje mikroflorę jaj charakteryzuje zmiany fizyko-chemiczne zachodzące w jajach podczas obróbki termicznej
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia wpływ obróbki termicznej na wartość odżywczą i strawność jaj wykorzystuje własne pomysły ocenia przydatność jaj w żywieniu różnych grup ludności organizuje pracę zespołu i kieruje nim przeprowadza kalkulację potraw

Celujący	<ul style="list-style-type: none">• samodzielnie sporządza określone potrawy z jaj, zachowując przy tym wszystkie warunki bezpieczeństwa i higieny pracy• wykazuje się pomysłowością w przygotowywaniu potraw
-----------------	--

Opracowała: Katarzyna Strzałkowska - Bonat