

ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA

KUCHARZ SYMBOL ZAWODU 512001

WYMAGANIA EDUKACYJNE
NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

PROCESY TECHNOLOGICZNE W GASTRONOMII
KLASA II

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 rozdzieli 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. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i produktów (mięso zwierząt rzeźnych , drobiu i ryb)	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> rozdzieli mięso zwierząt rzeźnych zna sposoby obróbki wstępnej mięsa posiada ogólną wiedzę na temat wartości odżywczej mięsa próbuję wykonać proste potrawy z pomocą nauczyciela przestrzega zasady bhp
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> Określa różnice wartości odżywczej mięsa zwierząt rzeźnych , drobiu i ryb wymienia metody utrwalania żywności wskazuje warunki przechowywania przeprowadza właściwie obróbkę wstępną i cieplną mięsa zwierząt rzeźnych drobiu i ryb wymienia poszczególne części półtuszy wieprzowej i wołowej właściwie przechowuje półprodukty mięsne przy niewielkiej pomocy wykonuje proste potrawy poprawnie gotuje potrawy mięsne określa temperaturę podania potraw
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje różne metody utrwalania żywności rozdzieli i nazywa poszczególne części półtuszy wołowej wieprzowej i cielęcej potrafi właściwie dostosować obróbkę termiczną do danej części półtuszy potrafi zapobiegać niepożądanym zmianom zachodzącym podczas obróbki wstępnej i termicznej samodzielnie sporządza różne potrawy określa przyczyny strat składników odżywczych charakteryzuje zasady obróbki termicznej potraw mięsnych i ryb estetycznie podaje potrawy oblicza ubytki

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • potrafi właściwie filetować określone gatunki ryb • potrafi zapobiegać stratom wartości odżywczej podczas obróbki wstępnej i termicznej • porównuje i ocenia wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych drobiu i ryb oraz ocenia ich przydatność w żywieniu różnych grup ludności • analizuje przydatność różnych przetworów mięsnych • 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 • potrawy wykonuje zgodnie z nowymi trendami sztuki kulinarnej
Zupy i sosy	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> • przedstawia podział zup i sosów • omawia prawidłowy sposób obróbki termicznej zup • wymienia cechy organoleptyczne zup i sosów • przestrzega zasad higieny produkcji i ekspedycji potraw • sporządza proste potrawy z pomocą nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> • przestrzega zasad sporządzania i przechowywania zup i sosów • wymienia cechy organoleptyczne dipów dresingów i sosów gorących • wymienia szeroki asortyment zup czystych • wymienia podstawowe surowce do sporządzenia określonych zup i sosów • sporządza proste zupy i sosy • omawia warunki przechowywania
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> • Właściwie dobiera dodatki do zup • samodzielnie sporządza szeroki asortyment zup i sosów • estetycznie podaje potrawy (dekoracja, naczynia) • ocenia przydatność i sosów w produkcji kulinarnej • przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw • charakteryzuje zmiany fizyko-chemiczne zachodzące podczas przechowywania i obróbki termicznej zup i sosów
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> • proponuje zastosowanie zup w żywieniu dietetycznym • sporządza zupy specjalne i właściwie dobiera zastawę stołową • wykorzystuje własne pomysły • określa wpływ przechowywania zup na ich wartość odżywczą
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> • samodzielnie sporządza określone potrawy i , zachowując przy tym wszystkie warunki bezpieczeństwa i higieny pracy, wdraża własne pomysły • kieruje pracą zespołu • potrawy wykonuje zgodnie z nowymi trendami sztuki kulinarnej
Ciasta i desery	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> • przedstawia rodzaje ciast • wymienia podstawowe surowce • przeprowadza prawidłowo obróbkę wstępną jaj do produkcji ciast • przestrzega przepisów bhp • sporządza proste ciasta i desery z pomocą nauczyciela
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> • określa skład chemiczny i wartość odżywczą poszczególnych rodzajów ciast • zna etapy sporządzania poszczególnych rodzajów ciast cukierniczych • określa warunki przechowywania surowców • sporządza proste ciasta i desery • wymienia szeroki asortyment ciast cukierniczych • dobiera tłuszcz do ciast • wymienia rodzaje deserów
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> • Dobiera właściwe parametry(temperatura i czas) podczas pieczenia • właściwie sporządza desery • przeprowadza ocenę organoleptyczną ciast i deserów • samodzielnie i sprawnie sporządza ciasta i desery • desery i ciasta podaje dobierając właściwą zastawę stołową • charakteryzuje znaczenie deserów w żywieniu • charakteryzuje zmiany fizyko-chemiczne zachodzące podczas przechowywania

	deserów
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none">• Określa wartość odżywczą danych deserów i ciast i• wykorzystuje własne pomysły• ocenia przydatność określonych ciast w żywieniu różnych grup ludności• organizuje pracę zespołu i kieruje nim• przeprowadza kalkulację potraw
Celujący	<ul style="list-style-type: none">• samodzielnie sporządza określone ciasta i desery, zachowując przy tym wszystkie warunki bezpieczeństwa i higieny pracy• wykazuje się pomysłowością w przygotowywaniu potraw .• ciasta wykonuje zgodnie z nowymi trendami sztuki kulinarnej

Opracowała: Katarzyna Strzałkowa – Bonat