ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA

KUCHARZ SYMBOL ZAWODU 512001

WYMAGANIA EDUKACYJNE
NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

PROCESY TECHNOLOGICZNE W GASTRONOMII
KLASA III

Wymagania edukacyjne.	
Ocena	**Nazwa działu:**
I. Wiadomości wstępne	
Dopuszczający	• uczeń przychodzi na lekcje • przynosi wymaganą odzież roboczą, woreczek czystościowy; • przynosi wymagane surowce do wykonania potrawy.
Dostateczny	• mierzy masę i objętość produktów spożywczych • waży przy pomocy różnych wag • stosuje zasady bhp w pracowni.
Dobry	• wyjaśnia celowość nauki technologii gastronomicznej • właściwie przeprowadza proces mycia naczyń • przelicza jednostki masy i objętości
Bardzo dobry	• analizuje wyposażenie pracowni i ocenia je
Celujący.	• potrafi samodzielnie zaplanować wyposażenie pracowni, tak aby była ona funkcjonalna oraz spełniała wszystkie wymogi sanitarne i higieniczne.
VI. Napoje zimne i gorące.	
Dopuszczający	• uczeń przychodzi na lekcje w odpowiednim stroju roboczym • przynosi wymagane wyposażenie osobiste • określa podstawowe przepisy sanitarno- higieniczne obowiązujące w pracowni technologicznej
Dostateczny	• wyjaśnia pojęcie używki. • dokonuje klasyfikacji napojów zimnych, wód oraz kawy i herbaty. • zna sposoby ekspedycji napojów zimnych • wymienia sposoby parzenia kawy. • parzy kawę i herbatę.
Dobry	• zna skład chemiczny kawy i herbaty • omawia proces upalania kawy. • omawia proces produkcji herbaty. • prezentuje sposoby podawania kawy i herbaty. • zna asortyment napojów z małą ilością alkoholu. • sporządza koktajle.
Bardzo dobry	• przedstawia proces otrzymywania alkoholu etylowego • zna surowce do produkcji napojów z małą ilością alkoholu. • omawia wpływ alkoholu na organizm ludzki • sporządza trudniejsze napoje mieszane.
Celujący.	• wyszukuje receptury na nowe, ciekawe napoje z małą ilością alkoholu.
VII. Zakąski zimne i gorące cd.	
Dopuszczający	• uczeń przychodzi na lekcje w odpowiednim stroju roboczym • przynosi wymagane wyposażenie osobiste • określa podstawowe przepisy sanitarno- higieniczne obowiązujące w pracowni technologicznej • umie wyjaśnić pojęcie zakąsek zimnych i gorących. • potrafi podać przykłady.
Dostateczny	• dobiera właściwe surowce do produkcji zakąsek zimnych i gorących • przestrzega przepisów BHP przy produkcji zakąsek • sporządza podstawowe zakąski korzystając z norm i receptur technologicznych
Dobry	• umie zaplanować dekorację i sposób serwowania wykonanych zakąsek. • podaje zakąski o odpowiedniej temperaturze serwowania • wyjaśnia zasady przechowywania zakąsek zimnych
Bardzo dobry	• potrafi zastosować odpowiednią metodę technologiczną zapewniającą wysoką wartość odżywczą i jakość zakąsek
Celujący.	• wyszukuje i prezentuje nowe, ciekawe propozycje zakąsek zimnych i gorących.
VIII. Potrawy dietetyczne i wegetariańskie.	
Dopuszczający	• uczeń przychodzi na lekcje w odpowiednim stroju roboczym • przynosi wymagane wyposażenie osobiste

	• określa podstawowe przepisy sanitarno- higieniczne obowiązujące w pracowni technologicznej • wymienia zasady dietetyki i planowania jadłospisów
Dostateczny	• wylicza produkty dozwolone i zabronione • sporządza potrawy wyłącznie z produktów dozwolonych • stosuje właściwe metody obróbki cieplnej • ocenia sposób żywienia Polaków • wylicza diety alternatywne. • sporządza proste potrawy wegetariańskie.
Dobry	• dobiera różne metody obróbki cieplnej stosowane w żywieniu dietetycznym • przedstawia propozycje jadłospisu dla danej grupy żywieniowej • przedstawia trendy żywieniowe; • przedstawia wpływ wegetarianizmu na organizm • sporządza potrawy dietetyczne i wegetariańskie.
Bardzo dobry	• planuje jadłospisy stosowane w różnych schorzeniach • przygotowuje projekt układu funkcjonalnego zakładu • dokonuje analizy przemian żywieniowych w kraju. • analizuje wpływ sposobu żywienia na różne grupy ludności.
Celujący.	• interesuje się najnowszymi osiągnięciami medycy w dziedzinie badań chorób układu pokarmowego • przedstawia czynniki wpływające na zmianę trendów żywieniowych społeczeństwa.
IX. Koncentraty spożywcze.	
Dopuszczający	• uczeń przychodzi na lekcje w odpowiednim stroju roboczym • przynosi wymagane wyposażenie osobiste • określa podstawowe przepisy sanitarno- higieniczne obowiązujące w pracowni technologicznej • wymienia dodatki do żywności.
Dostateczny	• zna wady i zalety żywności wygodnej i funkcjonalnej; • zna zastosowanie koncentratów spożywczych w produkcji gastronomicznej; • wymienia asortyment potraw z koncentratów spożywczych; • stosuje koncentraty spożywcze w technologii gastronomicznej.
Dobry	• ocenia wpływ dodatków do żywności. • omawia czynniki wpływu żywności wygodnej i funkcjonalnej na organizm człowieka; • charakteryzuje różne rodzaje koncentratów spożywczych; • wymienia wady i zalety potraw z dodatkiem koncentratów spożywczych.
Bardzo dobry	• przedstawia propozycje jadłospisu dla danej grupy żywieniowej z uwzględnieniem żywności wygodnej i funkcjonalnej. • sporządza potrawy uwzględnieniem żywności wygodnej i funkcjonalnej.
Celujący.	• interesuje się najnowszymi osiągnięciami kuchni molekularnej.
X. Ekspedycja potraw i napojów.	
Dopuszczający	• uczeń przychodzi na lekcje w odpowiednim stroju roboczym • przynosi wymagane wyposażenie osobiste • określa podstawowe przepisy sanitarno- higieniczne obowiązujące w pracowni technologicznej • wymienia pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym • wymienia rodzaje bielizny stołowej • rozpoznaje asortyment zastawy stołowej • zna temperatury podawania potraw i napojów.
Dostateczny	• opisuje rodzaje bielizny stołowej i jej zastosowanie • rozróżnia asortyment zastawy stołowej • odpowiednio planuje naczynia do serwowanych potraw; • stosuje temperatury podawania potraw i napojów; • nakrywa stół zależnie od rodzaju dania;
Dobry	• opisuje zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych • dobiera temperatury przechowywania i podawania potraw i napojów; • odpowiednio dobiera sprzęt do obsługi konsumenta; • odpowiednio nakrywa stoły na przyjęcia.
Bardzo dobry	• odpowiednio planuje ekspedycję potraw i napojów; • przedstawia czynniki wpływu temperatury na jakość napojów i potraw; • przygotowuj odpowiednie nakrycia do wybranego rodzaju przyjęcia.
Celujący.	• interesuje się kelnerską obsługą konsumenta; • zna zasady obsługi kelnerskiej. • prawidłowo serwuje potrawy i napoje.
XI. Potrawy regionalne.	
Dopuszczający	• uczeń przychodzi na lekcje w odpowiednim stroju roboczym • przynosi wymagane wyposażenie osobiste • określa podstawowe przepisy sanitarno- higieniczne obowiązujące w pracowni technologicznej

	• wymienia typowe potrawy kuchni polskiej i regionalnej; • dobiera naczynia do ekspedycji potraw.
Dostateczny	• zna techniki obróbki cieplnej najczęściej stosowane przy sporządzaniu potraw kuchni staropolskiej, regionalnej • omawia sposoby podawania potraw kuchni regionalnej i polskiej; • na zwyczaje żywieniowe charakterystyczne dla danego rejonu Polski oraz panujące w różnych wiekach.
Dobry	• zna historię danej kuchni i czynniki decydujące o jej obecnym charakterze i specyfice. • zna zasady sporządzania typowych potraw kuchni polskiej i kuchni regionalnej • właściwie dobiera surowce oraz potrafi zastosować zamienniki; • sporządza samodzielnie proste potrawy regionalne.
Bardzo dobry	• stosuje różne techniki obróbki cieplnej przy produkcji potraw • proponuje menu charakterystyczne dla danej kuchni. • wykorzystuje potrawy kuchni regionalnej w jadłospisach; • sporządza samodzielnie różne potrawy regionalne.
Celujący.	• na bieżąco śledzi zmiany jakie dokonują się w kuchniach regionalnych i analizuje czynniki wpływające na te zmiany; • sporządza samodzielnie wykwintne potrawy regionalne
X. Potrawy kuchni obcych narodów.	
Dopuszczający	• uczeń przychodzi na lekcje w odpowiednim stroju roboczym • przynosi wymagane wyposażenie osobiste • określa podstawowe przepisy sanitarno- higieniczne obowiązujące w pracowni technologicznej; • wymienia typowe potrawy kuchni świata; • dobiera naczynia do ekspedycji potraw.
Dostateczny	• zna techniki obróbki cieplnej najczęściej stosowane przy sporządzaniu potraw kuchni świata; • omawia sposoby podawania potraw kuchni świata; • na zwyczaje żywieniowe charakterystyczne dla danego kraju; • sporządza samodzielnie proste potrawy kuchni świata.
Dobry	• zna historię danej kuchni świata i czynniki decydujące o jej obecnym charakterze i specyfice; • zna zasady sporządzania typowych potrawy kuchni świata; • właściwie dobiera surowce oraz potrafi zastosować zamienniki; • sporządza samodzielnie potrawy kuchni obcych narodów
Bardzo dobry	• stosuje różne techniki obróbki cieplnej przy produkcji potraw • proponuje menu charakterystyczne dla danej kuchni obcych narodów; • wykorzystuje potrawy kuchni innych narodów w jadłospisach; • sporządza samodzielnie ciekawe potrawy kuchni obcych narodów.
Celujący.	• na bieżąco śledzi zmiany jakie dokonują się w kuchniach narodowych i analizuje czynniki wpływające na te zmiany • sporządza samodzielnie wykwintne potrawy kuchni świata.