

ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA

KUCHARZ SYMBOL ZAWODU 512001

WYMAGANIA EDUKACYJNE
NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM
KLASA III

| Wymagania edukacyjne. | |
|--|--|
| Ocena | Nazwa działu: |
| I. Wiadomości wstępne | |
| Dopuszczający | <ul style="list-style-type: none"> uczeń przychodzi na lekcje przynosi wymagane pomoce |
| Dostateczny | <ul style="list-style-type: none"> mierzy masę i objętość produktów spożywczych waży przy pomocy różnych wag |
| Dobry | <ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia celowość nauki technologii gastronomicznej 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. |
| VII. Zakąski zimne i gorące cd. | |
| Dopuszczający | <ul style="list-style-type: none"> umie wyjaśnić pojęcie zakąsek zimnych i gorących. potrafi podać przykłady. |
| Dostateczny | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> umie zaplanować dekorację i sposób serwowania wykonanych zakąsek. podaje zakąski o odpowiedniej temperaturze serwowania wyjaśnia zasady przechowywania zakąsek zimnych |
| Bardzo dobry | <ul style="list-style-type: none"> potrafi zastosować odpowiednią metodę technologiczną zapewniającą wysoką wartość odżywczą i jakość zakąsek |
| Celujący. | <ul style="list-style-type: none"> wyszukuje i prezentuje nowe, ciekawe propozycje zakąsek zimnych i gorących. |
| VIII. Potrawy dietetyczne i wegetariańskie. | |
| Dopuszczający | <ul style="list-style-type: none"> wymienia zasady dietytyki i planowania jadłospisów dokonuje podziału diet wie na czym polega alergologia pokarmowa przedstawia zwyczaje żywieniowe Polaków. zna rodzaje wegetarianizmu; |
| Dostateczny | <ul style="list-style-type: none"> wylicza produkty dozwolone i zabronione sporządza potrawy wyłącznie z produktów dozwolonych stosuje właściwe metody obróbki cieplnej ocenia sposób żywienia Polaków wylicza diety alternatywne. |
| Dobry | <ul style="list-style-type: none"> dobiera różne metody obróbki cieplnej stosowane w żywieniu dietetycznym przedstawia propozycje jadłospisu dla danej grupy żywieniowej przedstawia trendy żywieniowe; przedstawia wpływ wegetarianizmu na organizm |
| Bardzo dobry | <ul style="list-style-type: none"> 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. | <ul style="list-style-type: none"> interesuje się najnowszymi osiągnięciami medycy w dziedzinie badań chorób układu pokarmowego przedstawia czynniki wpływające na zmianę trendów żywieniowych społeczeństwa. |
| IX. Koncentraty spożywcze. | |
| Dopuszczający | <ul style="list-style-type: none"> wymienia dodatki do żywności. zna suplementy diet. zna rodzaje żywności wygodnej i funkcjonalnej. definiuje pojęcie koncentratów spożywczych; |
| Dostateczny | <ul style="list-style-type: none"> zna wady i zalety żywności wygodnej i funkcjonalnej; |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> zna zastosowanie koncentratów spożywczych w produkcji gastronomicznej; wymienia asortyment potraw z koncentratów spożywczych. |
| Dobry | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> przedstawia propozycje jadłospisu dla danej grupy żywieniowej z uwzględnieniem żywności wygodnej i funkcjonalnej. |
| Celujący. | <ul style="list-style-type: none"> interesuje się najnowszymi osiągnięciami kuchni molekularnej. |
| X. Ekspedycja potraw i napojów. | |
| Dopuszczający | <ul style="list-style-type: none"> wymienia pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym wymienia rodzaje bielizny stołowej rozpoznaje asortyment zastawy stołowej zna temperatury podawania potraw i napojów. |
| Dostateczny | <ul style="list-style-type: none"> opisuje rodzaje bielizny stołowej i jej zastosowanie rozdziela asortyment zastawy stołowej odpowiednio planuje naczynia do serwowanych potraw; stosuje temperatury podawania potraw i napojów; nakrywa stół zależnie od rodzaju dania; |
| Dobry | <ul style="list-style-type: none"> opisuje zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych dobiera temperatury przechowywania i podawania potraw i napojów; odpowiednio dobiera sprzęt do obsługi konsumenta. |
| Bardzo dobry | <ul style="list-style-type: none"> odpowiednio planuje ekspedycję potraw i napojów; przedstawia czynniki wpływu temperatury na jakość napojów i potraw; |
| Celujący. | <ul style="list-style-type: none"> interesuje się kelnerską obsługą konsumenta; zna zasady obsługi kelnerskiej. |
| XI. Potrawy regionalne. | |
| Dopuszczający | <ul style="list-style-type: none"> przedstawia ogólną charakterystykę poszczególnych kuchni staropolskiej, regionalnej; wskazuje zioła i przyprawy typowe dla kuchni polskiej i regionalnej; wymienia typowe potrawy kuchni polskiej i regionalnej; dobiera naczynia do ekspedycji potraw. |
| Dostateczny | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> 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; |
| Bardzo dobry | <ul style="list-style-type: none"> stosuje różne techniki obróbki cieplnej przy produkcji potraw proponuje menu charakterystyczne dla danej kuchni. wykorzystuje potrawy kuchni regionalnej w jadłospisach. |
| Celujący. | <ul style="list-style-type: none"> na bieżąco śledzi zmiany jakie dokonują się w kuchniach regionalnych i analizuje czynniki wpływające na te zmiany. |
| X. Potrawy kuchni obcych narodów. | |
| Dopuszczający | <ul style="list-style-type: none"> przedstawia ogólną charakterystykę poszczególnych kuchni innych narodów; wskazuje zioła i przyprawy typowe dla kuchni obcych narodów; wymienia typowe potrawy kuchni świata; dobiera naczynia do ekspedycji potraw. |
| Dostateczny | <ul style="list-style-type: none"> zna techniki obróbki cieplnej najczęściej stosowane przy sporządzaniu potraw kuchni świata; omawia sposoby podawania potraw kuchni świata; na zwyczaje żywieniowe charakterystyczne dla danego kraju. |
| Dobry | <ul style="list-style-type: none"> zna historię danej kuchni świata i czynniki decydujące o jej obecnym charakterze i specyfice. zna zasady sporządzania typowych potraw kuchni świata właściwie dobiera surowce oraz potrafi zastosować zamienniki; |
| Bardzo dobry | <ul style="list-style-type: none"> stosuje różne techniki obróbki cieplnej przy produkcji potraw proponuje menu charakterystyczne dla danej kuchni obcych narodów. wykorzystuje potrawy kuchni innych narodów w jadłospisach. |
| Celujący. | <ul style="list-style-type: none"> na bieżąco śledzi zmiany jakie dokonują się w kuchniach narodowych i analizuje czynniki wpływające na te zmiany. |