

ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA

KUCHARZ SYMBOL ZAWODU 512001

WYMAGANIA EDUKACYJNE

NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM

KLASA II

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.
<ul style="list-style-type: none"> • Towaroznawcza charakterystyka surowców pochodzenia zwierzęcego. Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw z surowców zwierzęcych. (mięso zwierząt rzeźnych , drobiu i ryb)	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> ✓ rozróżnia mięso zwierząt rzeźnych ✓ zna sposoby obróbki wstępnej mięsa ✓ posiada ogólną wiedzę na temat wartości odżywczej mięsa
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Określa różnice wartości odżywczej mięsa zwierząt rzeźnych , drobiu i ryb ✓ wymienia metody utrwalania żywności ✓ wskazuje warunki przechowywania ✓ wymienia poszczególne części półtuszy wieprzowej i wołowej ✓ właściwie przechowuje półprodukty mięsne ✓ Wymienia potrawy z mięs pieczonych, gotowanych smażonych, duszonych ✓ określa temperaturę podania potraw
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> ✓ charakteryzuje różne metody utrwalania żywności ✓ rozróżnia i nazywa poszczególne części półtuszy wołowej wieprzowej i cielęcej ✓ klasyfikuje ryby i owoce morza ✓ potrafi zapobiegać niepożądanym zmianom zachodzącym podczas obróbki wstępnej i termicznej ✓ określa przyczyny strat składników odżywczych ✓ charakteryzuje zasady obróbki termicznej potraw mięsnych i ryb ✓ 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 ✓ 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
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bierze udział w konkursach i olimpiadach gastronomicznych
Zupy i sosy. Potrawy półmięsne i wegetariańskie.	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> ✓ przedstawia podział zup i sosów ✓ omawia prawidłowy sposób obróbki termicznej zup ✓ wymienia cechy organoleptyczne zup i sosów ✓ omawia zasady higieny produkcji i ekspedycji potraw

Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> ✓ wymienia cechy organoleptyczne dipów dresingów i sosów gorących ✓ wymienia szeroki asortyment zup czystych ✓ wymienia podstawowe surowce do sporządzenia określonych zup i sosów ✓ omawia warunki przechowywania zup i sosów
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Właściwie dobiera dodatki do zup ✓ charakteryzuje potrawy wegetariańskie ✓ ocenia przydatność i sosów w produkcji kulinarnej ✓ omawia wartość odżywczą zup i sosów ✓ 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 ✓ charakteryzuje sporządza zupy specjalne i właściwie dobiera zastawę stołową ✓ określa wpływ przechowywania zup na ich wartość odżywczą
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bierze udział w konkursach i olimpiadach gastronomicznych
Ciasta i desery	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> ✓ przedstawia rodzaje ciast ✓ wymienia podstawowe surowce ✓ omawia zasadę obróbki wstępnej jaj do produkcji ciast ✓ omawia przepisy bhp
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 ✓ wymienia szeroki asortyment ciast cukierniczych ✓ dobiera tłuszcz do ciast ✓ wymienia rodzaje deserów
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> ✓ przeprowadza ocenę organoleptyczną ciast i deserów ✓ wymienia metody spulchniania ciast ✓ omawia zasadę ekspedycji deserów i ciast ✓ 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"> ✓ Bierze udział w konkursach i olimpiadach gastronomicznych ✓ posiada wiedzę wykraczającą poza program szkoły
Napoje zimne i gorące	
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bierze udział w konkursach i olimpiadach gastronomicznych ✓ Wymienia napoje zimne i gorące ✓ klasyfikuje napoje bezalkoholowe ✓ wymienia rodzaje używek
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> ✓ omawia wpływ używek na organizm ludzki ✓ klasyfikuje napoje alkoholowe ✓ przedstawia etapy parzenia kawy i herbaty
dobry	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Zna podstawowe receptury sporządzania napojów mieszanych ✓ dobiera napoje alkoholowe do potraw ✓ zna alkohole różnych narodów
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Analizuje wpływ alkoholu na organizm ludzki ✓ zna zasady ekspedycji napojów ✓ charakteryzuje podstawowe obowiązki barmana przy podawaniu napojów alkoholowych
celujący	<ul style="list-style-type: none"> ♣ Posiada wiedzę wykraczającą poza program szkolny