

Wymagania edukacyjne na poszczególne oceny

Przedmiot: pracownia gastronomiczna

Klasa: I

Procedury obowiązujące w gastronomii.				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać regulamin pracowni i przepisy BHP - wymienić elementy stroju roboczego obowiązującego w pracowni technologicznej. - rozpoznawać sprzęt niezbędny do obróbki wstępnej, - rozpoznawać sprzęt do mierzenia masy i objętości - wymienić systemy zapewniające jakość zdrowotną żywności - wymienić sposoby zabezpieczania żywności przed zepsuciem - rozpoznawać żywność zepsutą - zorganizować stanowisko do obróbki wstępnej warzyw - określić pojęcie i etapy procesu technologicznego - wyjaśnić znaczenie obróbka wstępna i jej cel 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić przepisy sanitarno-higieniczne w zakładzie - dobierać odpowiednie sprzęty i narzędzia - dobrać urządzenia do przechowywania żywności - zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczeni jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - scharakteryzować podstawowe etapy obróbki wstępnej, rozdrabniać surowce różnymi technikami, - scharakteryzować pojęcie procesu produkcyjnego i procesu technologicznego - wymienić elementy receptury gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić przepisy sanitarno-higieniczne w zakładzie - obsługiwać urządzenia mechaniczne zgodnie z instrukcją - posługiwać się narzędziami i sprzętem do obróbki wstępnej - wymienić zasady określające bezpieczeństwo żywności podczas procesów technologicznych - dobrać metodę utrwalania do określonego środka żywności - dobierać narzędzia do różnych sposobów rozdrabniania surowców - rozpoznawać zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej - dokonać analizy receptur 	<ul style="list-style-type: none"> - przedstawić skutki przestrzegania i nie przestrzegania zasad BHP - zorganizować pracę na różnych stanowiskach - zastosować zasady higieny dotyczące pracowników, sprzętu i urządzeń oraz pomieszczeń w placówkach żywienia - zastosować zasady mierzenia masy i objętości - zastosować zasady określające bezpieczeństwo żywności podczas procesów technologicznych - zastosować metodę utrwalania do określonego środka żywności - dobrać sposoby rozdrabniania surowca do określonej potrawy - dobrać sposób zapobiegania 	<p>Ocenę celującą otrzymuje uczeń, którego wiedza i umiejętności wykraczają poza wymagania określone dla oceny bardzo dobrej, tj.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kreatywne i innowacyjne stosowanie nowych receptur ze sprawnym wykorzystaniem metod obróbki wstępnej, - ponadprzeciętna umiejętność łączenia wiedzy teoretycznej z ich praktycznym zastosowaniem.

<ul style="list-style-type: none"> - przeprowadzić obróbkę wstępną surowców - definiować pojęcie receptury gastronomicznej. 			<ul style="list-style-type: none"> niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas obróbki wstępnej - zastosować recepturę 	
Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów z surowców roślinnych i zwierzęcych.				
<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasady sporządzania surówek, - potrafić sporządzić oraz przechowywać surówki, - zabezpieczać warzywa przed ciemnieniem, - dobierać surowce do podstawowych zakąsek z warzyw, - sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych przed ich uruchomieniem oraz kontrolować podczas eksploatacji, - zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw. 	<ul style="list-style-type: none"> -przeprowadzać obróbkę cieplną warzyw zabarwionych chlorofilem, karotenom, kapustnych, strączkowych. - znać zasady oraz dobierać warzywa na surówki - znać wielkość porcji i zasady podawania surówek - potrafić wskazać przykłady występowania zjawiska osmozy - znać i stosować zasady sanitarno- higieniczne przy produkcji zakąsek - przechowywać zakąski z warzyw - sporządzać wybrane potrawy jarskie duszone, smażone i zapiekane - dobrać urządzenia do wykonania określonych zadań, 	<ul style="list-style-type: none"> - przeprowadzać obróbkę cieplną warzyw zabarwionych antocyjanami i betalainami, - określić znaczenie i zastosowanie potraw z warzyw duszonych, smażonych i zapiekanych, - zastosować zasady oceny organoleptycznej, - ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować odpowiednie działania w razie gdy ocena jest negatywna, - zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem, - sporządzić potrawę na podstawie receptury, - zastosować odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy, - zastosować zasady 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać i planować ilość warzyw na różne rodzaje i ilości surówek, - potrafić wykorzystać zjawisko osmozy w technologii gastronomicznej, - uzupełniać wartość odżywczą (białkową, witaminową) warzyw - dobrać i podać dodatki do potraw smażonych, duszonych i zapiekanych, - zastosować zasady dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów. 	<p>Ocenę celującą otrzymuje uczeń, którego wiedza i umiejętności wykraczają poza wymagania określone dla oceny bardzo dobrej, tj.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kreatywne i innowacyjne stosowanie nowych receptur ze sprawnym wykorzystaniem metod obróbki wstępnej, - stosowanie nowoczesnych zasad dekoracji potraw lub napojów, - stosowanie dodatków do potraw i napojów zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej.

	<ul style="list-style-type: none"> - obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów, - dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy i napoju - wybrać odpowiedni surowiec do sporządzania określonej potrawy, - dobrać dodatki do przygotowanych potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, - zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji. 	<p>doprawiania potraw,</p> <ul style="list-style-type: none"> - zabezpieczyć zwroty poprodukcyjne przed zepsuciem zgodnie z zasadami racjonalnej gospodarki żywnością, - rozróżnić zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej, - dobrać zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju, - zastosować przyjęte zasady porcjowania. 		
<ul style="list-style-type: none"> - wymienić etapy obróbki wstępnej ziemniaków - określić zasady gotowania ziemniaków, - zabezpieczać ziemniaki przed ciemnieniem -rozdrabniać ziemniaki różnymi sposobami - wymienić etapy obróbki wstępnej grzybów świeżych i suszonych, - stosować zasady gotowania grzybów świeżych i suszonych 	<ul style="list-style-type: none"> - przeprowadzać obróbkę wstępną ziemniaków, - przeprowadzać obróbkę cieplną ziemniaków, - przeprowadzić obróbkę wstępną grzybów świeżych i suszonych, - przeprowadzić obróbkę cieplną grzybów świeżych i suszonych, - określić warunki przechowywania ziemniaków i grzybów 	<p>-przyrządzać potrawy z ziemniaków i grzybów stosując różne techniki kulinarne</p>	<p>-ocenić jakość przyrządzonych potraw z ziemniaków i grzybów</p>	

<ul style="list-style-type: none"> - przeprowadzać ocenę owoców - znać etapy obróbki wstępnej owoców - stosować sposoby oczyszczania i rozdrabniania różnych grup owoców - zabezpieczać owoce przed ciemnieniem -przeprowadzać obróbkę cieplną owoców świeżych i mrożonych 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać obróbkę wstępną owoców - określić warunki przechowywania owoców - zabezpieczać owoce przed ciemnieniem - dobierać owoce do przyrządzania wybranych potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać elementy dekoracyjne z różnych owoców, - przyrządzać potrawy stosując różne metody obróbki termicznej, - wykonywać dekoracje do sporządzanych potraw. 	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić jakość przyrządzonych potraw z owoców, stosując ocenę sensoryczną, 	
<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady gotowania makaronów fabrycznych, - wymienić różne sposoby zagęszczania potraw, - wymienić etapy produkcji ciast, - wymienić sposoby formowania naleśników, 	<ul style="list-style-type: none"> - gotować prawidłowo makarony fabryczne - stosować różne sposoby zagęszczania potraw, - rozróżnia sposoby gotowania kasz, - rozróżniać etapy produkcji potraw z ciast gotowanych i smażonych oraz kasz, - dobierać proporcje kaszy i wody w zależności od sposobu gotowania kaszy, - dobierać surowce i techniki sporządzania do produkcji ciast, - wykonywać różne rodzaje ciast gotowanych i smażonych, - stosować różne sposoby formowania naleśników. 	<ul style="list-style-type: none"> - przyrządzać potrawy z wykorzystaniem różnych metod techniki kulinarnej, - przyrządzać potrawy z wykorzystaniem różnych metod zagęszczania, - samodzielnie i sprawnie sporządza potrawy z mąki i kasz, - przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw - dobierać rodzaj mąki i sposób zagęszczania w zależności od rodzaju potrawy. 	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić jakość przyrządzonych potraw z makaronów fabrycznych, - dobierać dodatki do potraw w celu uzupełnienia wartości odżywczych oraz zbilansowania charakteru kwasotwórczego mąki i kasz 	
<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać napoje z 	<ul style="list-style-type: none"> - prawidłowo gotować 	<ul style="list-style-type: none"> - przyrządza potrawy z 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać jakość 	

mleka słodkiego i sfermentowanego, - przeprowadzać ocenę organoleptyczną mleka, - podać zasady prawidłowego sposobu gotowania mleka.	mleko, - upłynniać mleko w proszku, - przechowywać mleko i przetwory mleczne, - rozróżniać śmietanę od śmietanki.	wykorzystaniem mleka i jego przetworów, serów oraz różnych technik kulinarnych, - estetycznie podaje potrawy.	przyrządzonych potraw z mleka, jego przetworów i serów.	
--	--	--	---	--