

Wymagania edukacyjne

do przedmiotu:

Procesy technologiczne w gastronomii - zajęcia praktyczne

na podstawie programu nauczania dla zawodu:

Kucharz 512001

Klasa 3k

Poziomy wymagań edukacyjnych:

Poziom wymagań						
Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący

Technologie sporządzania potraw i napojów	1.Technologie sporządzania zup i sosów	rozróżnia zupy i sosy; stosuje zasady sporządzania zup i sosów; dobiera techniki wykonania sosów i zup; przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowywanego wywaru z cielęciny, drobiu, ryb i owoców morza i warzyw;	dobiera sosy do potrawy, np. kaparowy do śledzi, jaj i wędlin, sos chrzanowy do jaj, wędlin i zimnych mięs; przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, demi-glace, béarnaise, holenderski, beurre blanc; sporządza winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney); sporządza zupy, np. zupy czyste, zupy zagęszczane głównym składnikiem, zupy podprawiane, zupy specjalne, zupy zapiekane (typu włoskiego i francuskiego), zupy jednogarnkowe, w tym rosół, kremy (pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (z krewetek, raków), tradycyjne (ogórkowa, krupnik, cebulowa, żur); stosuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów; dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sosów; wykonuje czynności związane z ekspedycją zup i sosów; przechowuje półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z	organizuje stanowisko pracy w celu wykonania zup i sosów; sporządza sosy, np. sosy zimne (na bazie oliwy/oleju), na bazie majonezu (sos tatarski), sos ravigotte, sos remoulade, sos chrzanowy, sos kaparowy, na bazie galaretki owocowej) oraz sosy gorące (do zapiekania, zagęszczane skrobią, zagęszczane surowym masłem, zagęszczane przez redukcję); ocenia organoleptycznie sporządzone zupy i sosy; weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania; stosuje normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych;	przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) ;przewiduje zagrożenia w czasie produkcji zup i sosów wpływające na jakość gotowych wyrobów; wprowadza działania korygujące podczas przygotowywania zup i sosów; sporządza zupy i sosy według własnych receptur;	
--	--	--	---	---	--	--

2. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	rozróżnia potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, z podrobów; przetworów mięsnych stosuje obróbkę wstępną mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny; sporządza potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny; sporządza potrawy z mięsa mielonego, wykonuje czynności związane z ekspedycją potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	przechowuje półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania ; dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy ;sporządza potrawy z podrobów; stosuje techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny;stosuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny dobra sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny; wykonuje prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu; stosuje systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności ; wykonuje czynności w grupie; stosuje komunikację interpersonalną	organizuje stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny ; ocenia organoleptycznie sporządzone potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny; przewiduje zagrożenia w czasie produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny wpływające na jakość gotowych wyrobów; stosuje normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych;	wprowadza działania korygujące podczas przygotowywania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny ;sporządza potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny według własnych receptur;weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania;	biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań wykraczających poza rozkład materiału; proponuje rozwiązania nietypowe; jego wydajność pracy przekracza ustaloną normę minimalną; wzorowo wykonuje ćwiczenia pracy praktycznej, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami; wzorowo organizuje pracę i wzorowy jest przebieg tej pracy, uczeń wykorzystuje narzędzia, maszyny oraz inne urządzenia; przykładnie przestrzega norm i przepisów; uczeń doskonale wykonuje zadania - wynik w pełni odpowiada warunkom odbioru.
--	---	--	--	---	---

3.Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	wymienia potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego ; stosuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego, np. rozmrózenie, doczyszczanie, mycie, podział na elementy kulinarne, formowanie; dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego ; wykonuje czynności związane z ekspedycją potraw z drobiu i ptactwa dzikiego ; przechowuje półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania ;	sporządza marynaty i nadzienia stosowane do potraw z drobiu i ptactwa dzikiego; stosuje techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego; uzasadnia dobór technik obróbki termicznej do przygotowywanej potrawy; stosuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego;wykonuje prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu; stosuje systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności HACCP, GMP, GHP; wykonuje czynności w grupie; stosuje komunikację interpersonalną;	organizuje stanowisko pracy w celu wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego ; sporządza potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego ; prowadza rozbiór tuszki drobiowej stosować formowanie tuszki drobiowej; sporządza potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego; sporządza potrawy z masy drobiowej mielonej;	stosować podroby z drobiu do przygotowywania potraw; przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego; ocenia organoleptycznie sporządzone potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego ; przewiduje zagrożenia w czasie produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa wpływające na jakość gotowych wyrobów; wprowadza działania korygujące podczas przygotowywania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa; sporządza potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego według własnych receptur; weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania; stosuje normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych;	
--	---	---	--	--	--

4. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza	rozróżnia potrawy sporządzane z ryb i owoców morza rozróżnia przetwory rybne ocenia świeżość ryb i owoców morza stosuje obróbkę wstępną ryb, np. zabijanie ryb żywych, rozmrażanie, odsalanie, oczyszczanie, podział tuszek dobiera techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza,	stosuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza sporządza potrawy z ryb i owoców morza dobra sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza wykonuje czynności związane z ekspedycją potraw z ryb i owoców morza przechowuje półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania wykonuje prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu stosuje systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności wykonuje czynności w grupie stosuje komunikację interpersonalną	organizuje stanowisko pracy w celu wykonania potraw z ryb i owoców morza; sporządza potrawy z ryb i owoców morza, stosując różne metody i techniki sporządzania, np.: potrawy gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane; sporządza potrawy z masy rybnej mielonej, np. pulpety, rolady, klopsiki;	sporządza dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo; ocenia organoleptycznie sporządzone potrawy z ryb i owoców morza; przewiduje zagrożenia w czasie produkcji potraw z ryb i owoców morza wpływające na jakość gotowych wyrobów; wprowadza działania korygujące podczas przygotowywania potraw z ryb i owoców morza; sporządza potrawy z ryb i owoców morza według własnych receptur; weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania; stosuje normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych;	
---	---	---	--	---	--

5. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej	rozróżnia zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce; rozróżnia potrawy kuchni regionalnych; dobiera technikę i metodę sporządzenia potraw regionalnych; dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych; dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych;	wykonuje czynności związane z ekspedycją potraw regionalnych; przechowuje półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania ; wykonuje prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu; stosuje systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności ; wykonuje czynności w grupie; stosuje komunikację interpersonalną;□	organizuje stanowisko pracy w celu wykonania potraw tradycyjnych i regionalnych kuchni polskiej; charakteryzuje potrawy i napoje kuchni tradycyjnej j i regionalnej kuchni polskiej; sporządza potrawy kuchni tradycyjnej i regionalnych;	ocenia organoleptycznie potrawy i napoje kuchni tradycyjnej, staropolskiej i regionalnej; przewiduje zagrożenia w czasie produkcji potraw kuchni tradycyjnej i regionalnej wpływające na jakość gotowych wyrobów; wprowadza działania korygujące podczas przygotowywania potraw kuchni tradycyjnej i regionalnej ; analizuje receptury starodawnej kuchni polskiej; weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania;	
--	---	---	---	---	--

6. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich	rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm określa zasady doboru surowców do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich stosuje zamienności produktów stosuje techniki i metody sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich	stosuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich ; wykonuje czynności związane z ekspedycją potraw dietetycznych i wegetariańskich przechowuje półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania wykonuje prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu stosuje systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności wykonuje czynności w grupie stosuje komunikację interpersonalną	organizuje stanowisko pracy w celu wykonania potraw dietetycznych i wegetariańskich ; sporządza potrawy dietetyczne i wegetariańskie, np. pulpety mielone z indyka, gotowane warzywa, łagodne sosy, kisiel jabłkowy, pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana; dobiera technikę ciepłą do sporządzania potraw dietetycznych, np. gotowanie, duszenie, pieczenie; ocenia organoleptycznie sporządzone potrawy dietetyczne i wegetariańskie;	przewiduje zagrożenia w czasie produkcji potraw dietetycznych i wegetariańskich wpływające na jakość gotowych wyrobów; wprowadza działania korygujące podczas przygotowywania potraw dietetycznych i wegetariańskich ; analizuje receptury potraw dietetycznych i wegetariańskich; weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania; stosuje normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych;	
--	---	---	---	---	--

7. Technologie sporządzania kuchni różnych narodów	rozróżnia zwyczaje żywieniowe innych narodów; wymienia potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej i chińskiej; rozróżnia potrawy kuchni innych narodów; wykonuje prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu; stosuje systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności ; wykonuje czynności w grupie; stosuje komunikację interpersonalną;	stosuje techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów; stosuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów; dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów; wykonuje czynności związane z ekspedycją potraw kuchni innych narodów; przechowuje półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania ;	organizuje stanowisko pracy w celu wykonania potraw innych narodów; sporządza potrawy kuchni różnych narodów,; ocenia organoleptycznie sporządzone potrawy kuchni różnych narodów;	przewiduje zagrożenia w czasie produkcji potraw kuchni innych narodów wpływające na jakość gotowych wyrobów; wprowadza działania korygujące podczas przygotowywania potraw kuchni innych narodów; analizuje receptury kuchni różnych narodów; weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania; stosuje normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych;	
--	---	--	--	--	--

	8. Technologie sporządzania napojów	rozróżnia napoje zimne bezalkoholowe, np. wody, lemoniady, toniki, napoje typu cola; rozróżnia napoje gorące na bazie herbaty, kawy i kakao; rozróżnia alkohole niskoalkoholowe, średnioalkoholowe, wysokoalkoholowe; określa wpływ używek na organizm człowieka; stosuje techniki i metody sporządzania napojów;	stosuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów; rozróżnia rodzaje kaw; stosuje zasady sporządzania napojów bezalkoholowych i alkoholowych mieszanych, np. dobór surowców, dobór odpowiednich narzędzi, zastosowanie odpowiednich technik miksowania; dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów; przechowuje półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania ; wykonuje prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu; stosuje systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności; wykonuje czynności w grupie; stosuje komunikację interpersonalną;	organizuje stanowisko pracy w celu wykonania napojów; sporządza herbatę, np. ekspresową, po angielsku, po rosyjsku, po chińsku, po japońsku, po wiedeńsku, po marokańsku; sporządza kawę, np. caffe latte, espresso, cappuccino, americano, mrożoną;	wykonuje czynności związane z ekspedycją napojów, w tym garniowanie, stosując dodatek czekolady, śmietanki, owoców; sporządza napoje mieszane bezalkoholowe i alkoholowe; ocenia organoleptycznie sporządzone napoje; przewiduje zagrożenia w czasie produkcji napojów wpływające na jakość gotowych wyrobów; wprowadza działania korygujące podczas przygotowywania napojów; sporządza napoje według własnych receptur ; weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego, szacuje czas, zasoby i budżet zadania; stosuje normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych;	
--	-------------------------------------	--	---	---	--	--