

**WZO Z PRZEDMIOTU: WYTWARZANIE WYROBÓW KULINARNYCH
W ZAWODZIE KUCHARZ BRANŻOWEJ SZKOLE I STOPNIA.**

W wyniku procesu nauczania – uczenia się:

OCENĘ NIEDOSTATECZNĄ otrzymuje uczeń, który:

- wykazuje brak zainteresowania przedmiotem,
- nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności, zawartych w podstawie programowej (nie spełnia wymienionych kryteriów),
- pracuje niechętnie popełnia rażące błędy;
- nie stosuje się do instruktażu nauczyciela;
- nie jest aktywny na zajęciach;
- opuszcza zajęcia;
- nie wykazuje chęci do uzupełnienia zaległości (z teorii i/lub) praktyki,

OCENĘ CELUJĄCĄ otrzymuje uczeń, który:

- posiada wiedzę i umiejętności w 100% oraz wykraczające poza treści, określone w podstawie programowej;
- spełnia wszystkie kryteria w stopniu doskonałym;
- pracuje wzorowo, sprawnie;
- jest aktywny na zajęciach;
- proponuje rozwiązania nie typowe;
- wykazuje rozległe zainteresowanie przedmiotem - osiąga sukcesy wewnątrz i poza szkołą;
- samodzielnie opracowuje receptury gastronomiczne zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia;

Klasa: I ;

LP	OCENĘ DOPUSZCZAJĄCĄ	OCENĘ DOSTATECZNĄ	OCENĘ DOBRĄ	OCENĘ BARDZO DOBRĄ
I	<p>Dział: Wiadomości wstępne. Otrzymuje uczeń, który powinien:</p> <p>- przestrzegać Regulaminu pracowni gastronomicznej; Regulaminu zasad BHP i P / POŻ; regulaminu składek; zasad pracowni, dbać o wyposażenie pracowni gastronomicznej; korzystać prawidłowo ze sprzętu, maszyn i urządzeń znajdujących się w pracowni gastronomicznej;</p>			
	<p>- zdefiniować pojęcia: środki żywnościowe, ocena organoleptyczna</p> <p>- dokonać podziału środków żywnościowych (wg pochodzenia, trwałości i podstawowych związków organicznych);</p> <p>- wymienić czynniki wpływające na jakość przechowywanych środków żywnościowych;</p> <p>- znać jednostki masy i objętości;</p> <p>- wymienić zasady mierzenia masy i objętości;</p>	<p>- rozróżniać surowce, półprodukty i wyroby gotowe (produkty);</p> <p>- wskazać kierunki pracy przy wykonywaniu czynności produkcyjnych i myciu naczyń;</p> <p>- dokonać prostych przeliczeń wg jednostek masy i objętości;</p> <p>- wskazać elementy receptury gastronomicznej;</p> <p>- wskazać celowość stosowania obróbki wstępnej i cieplnej;</p>	<p>- scharakteryzować poszczególne czynności obróbki wstępnej;</p> <p>- scharakteryzować metody obróbki cieplnej;</p>	<p>- analizować zmiany zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania;</p> <p>- uzasadnić konieczność właściwej organizacji pracy;</p> <p>- objaśnić zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej i cieplnej;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić znormalizowane naczynia stosowane do mierzenia masy i objętości - zdefiniować pojęcia: proces produkcyjny, proces technologiczny; - wymienić czynności należące do obróbki wstępnej (brudnej i czystej) oraz (metody) cieplnej; 			
II	Dział: Ocena towaroznawcza i zastosowanie warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców w technologii gastronomicznej.			
	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału warzyw ze względu na wartość kulinarną (wg grup); - przeprowadzić ocenę towaroznawczą warzyw, ziemniaków, grzybów, owoców i ich przetworów; - pokazać ruchy nożem wykonywane podczas rozdrabniania warzyw (odrywany, falisty i piłujący); - wymienić barwniki występujące w warzywach, owocach; - wskazać asortyment ziemniaków, grzybów i owoców; - wymienić przetwory z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców; - wskazać czynniki wpływające na proces osmozy i ciemnienia; - wymienić przyprawy krajowe i zagraniczne; - wymieniać zasady higieniczno – sanitarne przy sporządzaniu potraw z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców; - zna nazewnictwo francuskie sposobów rozdrabniania warzyw i ziemniaków 	<ul style="list-style-type: none"> - dopasować warzyw do poszczególnych grup; - rozpoznać barwniki warzyw, owoców; - przeprowadzić prawidłowo (zgodnie z zasadami) obróbkę wstępną (brudną i czystą) poszczególnych: warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców; - dobrać sprzęt do przeprowadzenia obróbki wstępnej; - wskazać zastosowanie warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców w produkcji potraw, - rozpoznać zjawisko osmozy i ciemnienia podczas przebiegu procesów technologicznych; - wskazać sposoby zapobiegania ciemnieniu warzyw, ziemniaków i owoców; - znać zasady sporządzania surówek; - rozpoznać podstawowe przyprawy krajowe, zagraniczne, koncentraty przypraw, namiastki przypraw, substancje smak. – zapach. , kwasy organ. i inne; - właściwie postępować z surowcami, półproduktami i wyrobami gotowymi (podczas produkcji i przechowywania); - dobrać sposób rozdrabniania do danego warzywa i ziemniaka 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować poszczególne barwniki warzyw, owoców; - przeprowadzić prawidłowo (zgodnie z zasadami) obróbkę cieplną poszczególnych: warzyw (z uwzględnieniem zabarwienia), ziemniaków, grzybów i owoców; - dobrać metodę obróbki cieplnej - przewidzieć normatyw surowcowy na 1 i/lub kilka porcji (z uwzględnieniem ilości osób); - wskazać inne substancje znajdujące się w warzywach, ziemniakach, owocach, grzybach; - wykonać prawidłowo zgodnie z zasadami prostą surówkę; - wskazać sposoby rozdrabniania warzyw do konkretnych potraw; - zastosować prawidłowo proste przyprawy do wybranych potraw; - przeprowadzić ocenę organoleptyczną podanych i/lub własnych potraw; - przyrządzić wg receptury wybrane potrawy i/lub napoje (o znacznym stopniu trudności); * znać kolejność czynności sporządzania wybranych i/lub dowolnych potraw i/lub napojów; 	<ul style="list-style-type: none"> - opracować samodzielnie recepturę na dowolną surówkę (zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia) i ją wykonać; - posiadać umiejętność dekorowania potraw zgodnie z zasadami (i nowymi trendami); - zastosować sposób rozdrabniania, dobrać wielkość kawałka do podanej i/lub dowolnej potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców; - dobrać surowce, półprodukty, dodatki i elementy dekoracji do podanej i/lub dowolnej potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców; - dobrać wielkość porcji, sposób podania, naczynia, sztucce do podanej i/lub dowolnej potrawy; - dobrać przyprawy do podanej i/lub dowolnej potrawy;

		- przyrządzić wg receptury wybrane potrawy i/lub napoje (o niewielkim stopniu trudności);		
III	Dział: Sporządzanie potraw z mleka i przetworów mlecznych.			
	<ul style="list-style-type: none"> - przeprowadzić ocenę towaroznawczą mleka i mlecznych napojów fermentowanych, śmietanki, śmietany, serów; - znać gatunki handlowe mleka, mlecznych napojów fermentowanych, śmietanki, śmietany i serów i ich podział; - odróżnić śmietankę od śmietany; - wymieniać zasady higieniczno – sanitarne podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych; 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać zastosowanie mleka, mlecznych napojów fermentowanych, śmietanki, śmietany, serów w produkcji potraw i/lub napojów; - ugotować prawidłowo mleko - odróżnić przywarę od kożucha; - postępować właściwie z surowcami, półproduktami i wyrobami gotowymi (podczas przechowywania i produkcji); - sporządzić proste desery z mleka i mlecznych napojów fermentowanych; - znać kolejność czynności i prawidłowo sporządzić bitą śmietankę; 	<ul style="list-style-type: none"> - zapobiegać wystąpieniu przywarki i kożucha; - rozróżniać gatunki serów twarogowych, kwasowo – podpuszczkowych; topionych i podpuszczkowych; - przyrządzić wg receptury wybrane potrawy z zastosowaniem mleka, mlecznych napojów fermentowanych, śmietanki, śmietany i serów; - sporządzić prawidłowo (wg zasad) koktajl; - sporządzić poprawnie bawarkę; kawę z mlekiem i kakao; - przeprowadzić ocenę organoleptyczną przyrządzonych potraw i/lub napojów; * znać kolejność czynności sporządzania wybranych i/lub dowolnych potraw i/lub napojów; 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce, półprodukty, dodatki i elementy dekoracyjne do wybranych i/lub dowolnych potraw i/lub napojów z mleka, śmietanki, śmietany, mlecznych napojów fermentacyjnych i serów; - zapobiegać niekorzystnym procesom mogącym wystąpić podczas produkcji potraw i/lub napojów; - znać normy surowca, wielkości porcji i sposoby podania wybranych i/lub dowolnych potraw i/lub napojów;
IV	Dział: Sporządzanie potraw z jaj.			
	<ul style="list-style-type: none"> - znać budowę jaja; - klasyfikować jaja; - prawidłowo postępować podczas sparzania (naświetlania), wybijania i oddzielania (białko od żółtka) jaj ; - wskazać właściwości jaj (spulchniające, wiążące, zagęszczające i emulgujące); - znać metody utrwalania piany z białka jaj; - wymieniać zasady higieniczno – sanitarne podczas sporządzania potraw z jaj; 	<ul style="list-style-type: none"> - określić świeżość jaj – odróżnić jaja świeże od nieświeżych; - wskazać skład chemiczny i wartość odżywczą jaj; - wskazać warunki przechowywania jaj; - znać cel sparzania (naświetlania), wybijania i oddzielania (białko od żółtka) jaj; - podać zastosowanie jaj i ich właściwości w produkcji gastronomicznej; - gotować jaja na miękko, mollet i twardo – wg właściwej kolejności czynności; - znać czas gotowania jaj; 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zmiany zachodzące podczas gotowania i smażenia jaj; - omówić techniki i metody wykonania podanej i/lub dowolnej potrawy, sosu zimnego i zakąski; - sporządzić jaja po wiedeńsku i w koszulkach (tzw. poszetowe); - sporządzić jajecznicę z podanym i/lub dowolnym dodatkiem, różne omlety; - wskazać fazy powstające podczas ubijania piany z białka jaj; - podać kolejność czynności otrzymywania i utrwalania piany z białka jaj; - sporządzić wymyślne zakąski z jaj; 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić majonez, suflety, budynie* - dobrać dodatki, elementy dekoracyjne do wybranych i/lub dowolnych potraw z jaj; - znać normy surowca i wielkości porcji podanej i/lub dowolnej potrawy; - podać odpowiednio przyrządzane potrawy; - omówić zmiany zachodzące podczas wykorzystania właściwości jaj;

		<ul style="list-style-type: none">- znać kolejność czynności podczas sporządzania jaj sadzonych i jajecznic zwykłej;- znać kolejność czynności i sporządzić proste potrawy typu: musy, kremy;	<ul style="list-style-type: none">- przeprowadzić ocenę organoleptyczną przyrządzanych potraw;	
--	--	--	--	--