WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH PÓŁROCZNYCH I KOŃCOWOROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

Zawód: KUCHARZ – Zasadnicza Szkoła Zawodowa

Przedmiot: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Klasa: II

Ocena	Nazwa działu/Wymagania
Ciasta	
dopuszczający	Potrafi: - wymienić rodzaje ciast pieczonych i asortyment wyrobów ciastkarskich - wymienić sposoby wykonywania ciast - wymienić środki spulchniające ciasta
dostateczny	Potrafi: - scharakteryzować ciasta biszkoptowe, biszkoptowo- tłuszczowe, parzone, piernikowe, drożdżowe, kruche, półkruche, - scharakteryzować środki spulchniające ciasta - opisać różne sposoby wykonania ciast - wymienić warunki przechowywania ciast
dobry	Potrafi: - opisać techniki sporządzania ciast - omówić sposób podania ciast - uzasadnić wpływ warunków przechowywania ciast na jakość potraw i zdrowie człowieka - omówić technikę sporządzania mas, lukrów, polew
bardzo dobry	Potrafi: - uzasadnić wpływ techniki wyrabiania ciast na jakość gotowego wyrobu - wyjaśnić przyczynę wad ciast - wyjaśnić zmiany zachodzące podczas wypieku ciast - dobrać sposób podania ciast i dobrać napoje alkoholowe i bezalkoholowe do ciast - uzasadnić wpływ techniki i metody sporządzania cukrów i mas na jakość potraw
celujący	- posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji zup i sosów gorących objęte programem nauczania, które biegle wykorzystuje w rozwiązywaniu problemowych zadań teoretycznych i praktycznych - proponuje rozwiązania nietypowe
Mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzna	
dopuszczający	Potrafi: - wymienić zwierzęta rzeźne - uszeregować etapy uboju - wymienić sposoby utrwalania mięsa na krótki i długi czas - wymienić elementy tusz zwierząt rzeźnych - wymienić potrawy z mięsa - wymienić podroby zwierząt rzeźnych - wymienić gatunki dziczyzny - potrafi wymienić asortyment potraw z dziczyzny
dostateczny	Potrafi: - scharakteryzować etapy uboju - scharakteryzować metody utrwalania mięsa - narysować i omówić znakowanie mięsa po uboju - scharakteryzować rodzaj mięsa i jego elementy kulinarne - scharakteryzować potrawy z mięsa - przyporządkować podroby do odpowiedniej klasy - scharakteryzować metody obróbki wstępnej i cieplnej dziczyzny

dobry	Potrafi: - wyjaśnić wpływ postępowania ze zwierzętami przed ubojem i wpływa etapów uboju na jakość mięsa - rozróżnić sposoby utrwalania mięsa - określić warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych z mięs - dobrać elementy tuszy do zwierzęcia, z którego jest uzyskane - scharakteryzować poszczególne podroby i wymienić potrawy z podrobów - scharakteryzować metody i techniki przygotowania potraw z dziczyzny
bardzo dobry	Potrafi: - wyjaśnić zmiany zachodzące w mięsie poddanym dojrzewaniu - dopasować metody i techniki przyrządzania potraw z mięsa oraz sposób ich podania oraz potrafi uzasadnić ten wybór - dobrać dodatki do różnych potraw z mięsa - omówić zmiany zachodzące w mięsie podczas obróbki cieplnej - dobrać rodzaj podrobów do poszczególnych potraw i wykonać potrawy z podrobów - przeanalizować i porównać wartość odżywczą mięsa zwierząt nie hodowlanych, zwierząt rzeźnych - dobrać sposób podania potraw
celujący	- biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych - wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny wykraczające poza program nauczania danej klasy
Drób i ptactwo dzikie	
dopuszczający	Potrafi: - wymienić gatunki drobiu i dzikiego ptactwa - wymienić składniki odżywcze mięsa drobiu i dzikiego ptactwa - wymienić metody obróbki cieplnej stosowane do przygotowania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa - wymienić sposoby formowania drobiu do pieczenia - wymienić potrawy z drobiu
dostateczny	Potrafi: - określać wartość odżywczą m. drobiu i dzikiego ptactwa - wymienić etapy uboju - scharakteryzować metody obróbki wstępnej i cieplnej drobiu i dzikiego ptactwa - omówić formowanie drobiu - wymienić składniki nadzień do drobiu - klasyfikować potrawy z drobiu ze względu na sposób obróbki termicznej
dobry	Potrafi: - porównać wartość odżywczą m. drobiu i zw. rzeźnych - omówić zmiany zachodzące w mięsie drobiowym podczas obróbki cieplnej - scharakteryzować składniki nadzień do drobiu - określić warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych z m. drobiu - scharakteryzować asortyment potraw z drobiu
bardzo dobry	Potrafi: - uzasadnić różnice w wartości odżywczej m. drobiu i zw. rzeźnych - wyjaśnić zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie poddanym dojrzewaniu - dobrać składniki nadzień i sposób formowania do odp. gatunku drobiu - dobrać metody i techniki oraz sposób podania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa
celujący	- posiada wiedzę i umiejętności z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa objęte programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł informacji - biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami

	- proponuje rozwiązania nietypowe
Ryby i owoce morza	
dopuszczający	Potrafi: - opisać budowę ryb - dokonać podziału ryb - wymienić potrawy z ryb - wymienić przetwory rybne - wymienić owoce morza
dostateczny	Potrafi: - klasyfikować ryby rozróżnić gatunki ryb - wymienić etapy obróbki wstępnej ryb - wymienić metody obróbki cieplnej - wymienić metody utrwalania ryb - przyporządkować owoce morza do poszczególnych grup
dobry	Potrafi: - ocenić świeżość ryb - opisać etapy obróbki wstępnej ryb - scharakteryzować metody obróbki cieplnej - scharakteryzować potrawy z ryb - scharakteryzować metody utrwalania ryb - wymienić potrawy sporządzane z owoców morza
bardzo dobry	Potrafi: - wyjaśnić przyczyny szybkiego psucia się ryb - dobrać sposób obróbki wstępnej i cieplnej do odpowiedniego gatunku ryb - dobrać dodatki do potraw z ryb - uzasadnić warunki przechowywania ryb w zależności od stopnia przetworzenia i składu chemicznego - wykonać proste potrawy z wykorzystaniem owoców morza
celujący	- biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z ryb i owoców morza w rozwiązywaniu problemów teoretycznych i praktycznych - wykonuje i rozwiązuje także zadania z zakresu technologii sporządzania i ekspedycji potraw z ryb i owoców morza wykraczające poza program nauczania danej klasy