

WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH PÓŁROCZNYCH I  
ROZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

Zawód: KUCHARZ – Zasadnicza Szkoła Zawodowa

Przedmiot: Pracownia gastronomiczna

Klasa: II

Ocena	Nazwa działu/Wymagania
<b>Sporządzanie i ekspedycja potraw ze zbóż i kasz.</b>	
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić zasady gotowania makaronów fabrycznych,</li> <li>- wymienić różne sposoby zagęszczania potraw,</li> <li>- wymienić etapy produkcji ciast,</li> <li>- wymienić sposoby formowania naleśników,</li> </ul>
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gotować prawidłowo makarony fabryczne</li> <li>- stosować różne sposoby zagęszczania potraw,</li> <li>- rozróżnia sposoby gotowania kasz,</li> <li>- rozróżniać etapy produkcji potraw z ciast gotowanych i smażonych oraz kasz,</li> <li>- dobierać proporcje kaszy i wody w zależności od sposobu gotowania kaszy,</li> <li>- dobierać surowce i techniki sporządzania do produkcji ciast,</li> <li>- wykonywać różne rodzaje ciast gotowanych i smażonych,</li> <li>- stosować różne sposoby formowania naleśników.</li> </ul>
dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przyrządzać potrawy z wykorzystaniem różnych metod techniki kulinarnej,</li> <li>- przyrządzać potrawy z wykorzystaniem różnych metod zagęszczania,</li> <li>- samodzielnie i sprawnie sporządza potrawy z mąki i kasz,</li> <li>- przeprowadza ocenę organoleptyczną potraw</li> <li>- dobierać rodzaj mąki i sposób zagęszczania w zależności od rodzaju potrawy.</li> </ul>
bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenić jakość przyrządzonych potraw z makaronów fabrycznych,</li> <li>- dobierać dodatki do potraw w celu uzupełnienia wartości odżywczych oraz zbilansowania charakteru kwasotwórczego mąki i kasz</li> </ul>
celujący	<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"> <li>- kreatywne i innowacyjne stosowanie nowych receptur ze sprawnym wykorzystaniem metod obróbki wstępnej,</li> <li>- stosowanie nowoczesnych zasad dekoracji potraw lub napojów,</li> <li>- stosowanie dodatków do potraw i napojów zgodnie z nowoczesnymi tendencjami sztuki kulinarnej.</li> </ul>
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić zasady gotowania makaronów fabrycznych,</li> <li>- wymienić różne sposoby zagęszczania potraw,</li> <li>- wymienić etapy produkcji ciast,</li> <li>- wymienić sposoby formowania naleśników,</li> </ul>
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gotować prawidłowo makarony fabryczne</li> <li>- stosować różne sposoby zagęszczania potraw,</li> <li>- rozróżnia sposoby gotowania kasz,</li> <li>- rozróżniać etapy produkcji potraw z ciast gotowanych i smażonych oraz kasz,</li> <li>- dobierać proporcje kaszy i wody w zależności od sposobu gotowania kaszy,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobierać surowce i techniki sporządzania do produkcji ciast,</li> <li>- wykonywać różne rodzaje ciast gotowanych i smażonych,</li> <li>- stosować różne sposoby formowania naleśników.</li> </ul>
<b>Sporządzanie ciast</b>	
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić rodzaje ciast</li> <li>- pieczonych i asortyment</li> <li>- wyrobów ciastkarskich</li> <li>- wymienić sposoby</li> <li>- wykonywania ciast</li> <li>- wymienić środki spulchniające ciasta</li> <li>- wymienić etapy produkcji ciast</li> </ul>
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować ciasta biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, parzone, piernikowe, drożdżowe, kruche i półkruche</li> <li>- dobrać środki spulchniające do rodzaju ciasta</li> <li>- dobrać metodę i technikę do wykonania danego rodzaju ciasta</li> </ul>
dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zastosować surowce, dodatki do ciast zgodnie z ich przeznaczeniem</li> <li>- sporządzać ciasta na podstawie receptury</li> <li>- uzasadnić wpływ warunków przechowywania ciast na ich jakość</li> <li>- ocenić organoleptycznie ciasta</li> <li>- omówić technikę sporządzania mas, lukrów, polew</li> <li>- rozróżniać zmiany zachodzące podczas wypieku</li> </ul>
bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić przyczynę wad ciast</li> <li>- wyjaśnić zmiany zachodzące podczas wypieku ciast</li> <li>- dobrać sposób podania ciast</li> <li>- uzasadnić wpływ techniki i metody sporządzania cukrów i mas na jakość potraw</li> <li>- ocenić jakość ciast metodą sensoryczną</li> </ul>
<b>Sporządzanie i ekspedycja potraw z surowców zwierzęcych.</b>	
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić zwierzęta rzeźne</li> <li>- wymienić sposoby utrwalania mięsa na krótki i długi czas</li> <li>- wymienić elementy tusz zwierząt rzeźnych</li> <li>- wymienić potrawy z mięsa</li> </ul>
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przeprowadzać obróbkę wstępną mięsa</li> <li>- scharakteryzować rodzaj mięsa i jego elementy kulinarne scharakteryzować potrawy z mięsa dobrać surowce zgodnie z ich przeznaczeniem</li> <li>- dobrać metodę do sporządzenia potrawy</li> </ul>
dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnić sposoby utrwalania mięsa</li> <li>- określić warunki przechowywania surowców, półproduktów , produktów i wyrobów kulinarnych z mięs</li> <li>- zastosować surowce zgodnie z ich przeznaczeniem</li> <li>- potrafi zastosować odpowiednią metodę i technikę wykonania do rodzaju surowca</li> <li>- sporządzić potrawę na podstawie receptury</li> <li>- dobrać zastawę stołową do określonej potrawy</li> </ul>
bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenić jakość przyrządzonych potraw z mięsa</li> <li>- zastosować zasady porcjowania i dekoracji potraw</li> </ul>
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić gatunki drobiu</li> <li>- wymienić metody obróbki cieplnej stosowane do przygotowania potraw z drobiu</li> <li>- wymienić sposoby formowania drobiu do pieczenia</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić potrawy z drobiu</li> </ul>
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonać obróbkę wstępną tuszki drobiu</li> <li>- dobrać dodatki do potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia</li> <li>- dobrać metodę do sporządzenia potrawy</li> <li>- wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy</li> <li>- omówić formowanie drobiu</li> <li>- wyszczególnić składniki nadzień do drobiu</li> <li>- sklasyfikować potrawy z drobiu ze względu na sposób obróbki cieplnej</li> </ul>
dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnić zmiany zachodzące w mięsie drobiowym podczas obróbki cieplnej</li> <li>- scharakteryzować składniki nadzień do drobiu</li> <li>- określić warunki przechowywania surowców i wyrobów kulinarnych z mięsa drobiowego</li> <li>- zastosować odpowiednią metodę i technikę wykonania do rodzaju surowca</li> <li>- sporządzić potrawę na podstawie receptury</li> <li>- dobrać zastawę stołową do określonej potrawy</li> </ul>
bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobierać składniki nadzień i sposób formowania do odpowiedniego gatunku drobiu</li> <li>- ocenić jakość przyrządzonych potraw z drobiu</li> <li>- zastosować zasady porcjowania i dekoracji potraw</li> </ul>
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokonać podziału ryb</li> <li>- wymienić potrawy z ryb</li> <li>- wymienić przetwory rybne.</li> </ul>
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić etapy obróbki wstępnej ryb</li> <li>- wymienić metody obróbki cieplnej</li> <li>- wymienić metody utrwalania ryb</li> <li>- dobrać dodatki do potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia</li> <li>- dobrać metodę do sporządzenia potrawy.</li> </ul>
dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenić świeżość ryb</li> <li>- wykonać etapy obróbki wstępnej ryb</li> <li>- scharakteryzować metody obróbki cieplnej</li> <li>- sporządzić potrawę na podstawie receptury</li> <li>- zastosować odpowiednią metodę i technikę do wykonania potrawy</li> <li>- zastosować zasady doprawiania potraw.</li> </ul>
bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić przyczyny szybkiego psucia się ryb</li> <li>- dobrać sposób obróbki wstępnej i cieplnej do odpowiedniego gatunku ryby</li> <li>- dobrać dodatki do potraw z ryb</li> <li>- uzasadnić warunki przechowywania ryb w zależności od stopnia przetworzenia i składu chemicznego.</li> </ul>