

WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH PÓŁROCZNYCH I
ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

Zawód: KUCHARZ – Zasadnicza Szkoła Zawodowa

Przedmiot: Pracownia gastronomiczna

Klasa: III

Ocena	Nazwa działu/Wymagania
I. Sporządzanie i ekspedycja zup, sosów, deserów, napojów, zakąsek zimnych i gorących.	
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału zup. - dokonać podziału sosów gorących. - znać zasady sanitarno-higieniczne obowiązujące przy produkcji i przechowywaniu - zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania zup i sosów - sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - przedstawić etapy produkcji zup i sosów. - wymienić rodzaje wywarów - dobrać dodatki do zup - wymienić normy surowca brutto na jedną porcję wywaru. - wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej zupy i sosu - dobrać metodę i technikę do wykonania zupy i sosu - dobrać urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań - obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji zup i sosów
dobry	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić zupę, sos z zastosowaniem odpowiedniej techniki wykonania - sporządzić potrawę na podstawie receptury - zastosować zasady doprawiania potraw - zabezpieczyć zwroty poprodukcyjne przed zepsuciem zgodnie z zasadami racjonalnej gospodarki żywnością - ocenić organoleptycznie zupę, sos oraz zastosować odpowiednie działania w razie gdy ocena jest negatywna - dobrać zastawę stołową
bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić potrawę metodą 5 punktową - zastosować zasady porcjowania, dekoracji
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"> - 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.
II. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów: kuchni regionalnych, obcych narodów, potraw dietetycznych i wegetariańskich .	
dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić asortyment potraw typowych dla polskich kuchni regionalnych: kaszubskiej, podlaskiej, warmińsko-mazurskiej, małopolskiej, mazowieckiej, kujawskiej, wielkopolskiej - wymienić surowce i przyprawy typowe dla danego regionu

	<ul style="list-style-type: none"> - zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw
dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować wybrane potrawy regionalne - scharakteryzować zwyczaje związane ze świętami i obrzędami w tradycji polskiej - wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy - dobrać metodę do wykonania potrawy - dobrać sprzęt i urządzenia do wykonania potraw
dobry	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić wybrane potrawy typowe dla danego regionu - zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do wielkości porcji - dobrać zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju - ocenić organoleptycznie potrawy
bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać napoje i zestawy posiłków charakterystycznych dla kuchni regionalnej. - stosować przyjęte zasady porcjowania i dekoracji potraw lub napojów
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"> - 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 trendami sztuki kulinarnej.