

WYMAGANIA EDUKACYJNE

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE-PRACOWNIA GASTRONOMICZNA

SZKOŁA BRANŻOWA I STOPNIA

Klasa I,II,III

Cele ogólne

1. Poznanie klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej przydatności kulinarnej.
2. Klasyfikowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w produkcji potraw i napojów.
3. Nabywanie umiejętności dokonywania oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności.
4. Rozróżnianie metod utrwalania żywności.
5. Poznanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.
6. Poznanie metod i technik stosowanych przy przygotowaniu i obróbce surowców.
7. Analizowanie wpływu prawidłowego postępowania z surowcem na jakość wyrobu gotowego.
8. Charakteryzowanie surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
9. Poznanie cech charakterystycznych surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
10. Analizowanie technologii sporządzania potraw i napojów.
11. Charakteryzowanie kuchni regionalnych i innych narodów.
12. Rozwijanie kreatywności przy planowaniu potraw i napojów.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

1. rozróżnić żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej oraz przydatności kulinarnej,
2. rozróżnić surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej,
3. wyjaśnić zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności,
4. wyjaśnić rolę składników pokarmowych,
5. wymienić i scharakteryzować metody utrwalania żywności,

6. wyjaśnić zmiany fizyczne i jakościowe, powstające podczas utrwalania żywności,
7. rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.
8. charakteryzować podstawowe pojęcia związane z technologią gastronomiczną,
9. wymienić surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,
10. ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów,
11. określić zagrożenia obniżające jakość żywności,
12. stosować receptury gastronomiczne,
13. przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe,
14. planować produkcję potraw i napojów,
15. dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
16. dobierać metody i techniki do sporządzania potraw i napojów,
17. charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw i napojów,
18. dobierać sprzęt do ekspedycji potraw i napojów.

Założenia ogólne

Ocenianiu podlegają:

- umiejętności praktyczne ucznia,
- organizacja pracy,
- przestrzeganie zasad BHP i higieny,
- samodzielność,
- jakość wykonanych potraw.

Ocenianie ma charakter ciągły i dotyczy pracy na zajęciach praktycznych.

KLASA I SZKOŁA BRANŻOWA I STOPNIA

Ocena niedostateczna- otrzymuje uczeń, który nie osiągnął wymagań minimalnych określonych dla oceny dopuszczającej				
Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
<ul style="list-style-type: none"> • uczeń ma braki w opanowaniu podstawowych wiadomościach, lecz braki te nie przekreślają możliwości wykonywania zadań o niewielkim stopniu trudności, • odtwarza czynności bez obserwowania wzorca, • rozróżnia składniki podstawowe, dodatki stosowane do potraw, • wyjaśnia sposoby wykonywania i podawania potraw, • nie zachowuje niektórych przepisów BHP, w trakcie trwania zajęć popełnia duże błędy w wykonywaniu czynności nawet w przypadku, gdy nauczyciel udziela mu pomocy, • w organizacji pracy i organizacji stanowiska pracy ucznia pojawiają się wyraźne braki, • błędnie wykorzystuje maszyny, urządzenia, narzędzia, zadania wykonuje z dużymi błędami, których usunięcie obniża jakość wyrobu- wyrób pop poprawkach nadaj się do wykorzystania. 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń dostatecznie opanował wiadomości podstawowe z zakresu treści teoretycznych i praktycznych, potrafi je zastosować do rozwiązania zadań o średnim stopniu trudności praktycznych, • potrafi scharakteryzować poszczególne rodzaje przygotowanych potraw, • brak u ucznia wyraźnych uchybień w przestrzeganiu przepisów BHP, • dokładnie wykonuje czynności praktyczne, • przy wykonywaniu potraw brakuje mu umiejętności samodzielnej pracy, istnieje konieczność częstego instruktażu i kontroli nauczyciela, • nauczyciel obserwuje niewielkie braki w organizacji pracy ucznia i organizacji jego stanowiska pracy, 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń nie opanował w pełni wiadomości określonych programem, lecz potrafi poprawnie stosować te wiadomości przy rozwiązaniu zadań typowych, • ocenia możliwości wykorzystania wiedzy teoretycznej do rozwiązywania zadań praktycznych, • potrafi scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowej żywności w gastronomii, • potrafi przewidzieć skutki niewłaściwego zastosowania składników do produkcji potraw, • w pełni przestrzega przepisów BHP, • pracuje prawie samodzielnie, wymaga minimalnego nadzoru nauczyciela, • wykonuje czynności dość sprawnie, 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń bezbłędnie wykonuje potrawy z warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków, mleka, • prawidłowo przebiega u niego organizacja stanowiska pracy i samej pracy, • bezbłędnie wykorzystuje maszyny i narzędzia oraz urządzenia niezbędnie podczas sporządzania potraw, • prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, w pełni przestrzega poszczególnych etapów pracy przy sporządzaniu produktów z różnych składników, • pracuje w pełni samodzielnie, • uczeń przestrzega przepisów BHP w trakcie pracy, • sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, rozwiązuje samodzielnie problemy, napotkane problemy, 	<p>Uczeń wykonuje doskonale czynności w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • obróbki wstępnej i termicznej- warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków, mleka • sporządzanie surówek, • obróbki termicznej mleka i jego przetworów, • wykazuje wzorową organizację pracy i wzorowy przebieg poszczególnych czynności, • wzorowo przykładowo wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do prawidłowego wykonywania pracy, • wzorowo i wyjątkowo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, zdolnościami, wiedzą w danym zakresie materiału, • przykładowo przestrzega norm i przepisów obowiązujących podczas

	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń słabo wykorzystuje podczas zajęć maszyny, urządzenia i narzędzia, • uczeń zadania wykonuje z błędami, które następnie poprawia według wskazówek, instrukcji nauczyciela. 	<ul style="list-style-type: none"> • stosuje prawidłowe metody pracy, • w organizacji jego stanowiska pracy pojawiają się niewielkie błędy, • poprawnie wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia. 	<ul style="list-style-type: none"> • potrafi zastosować wiedzę teoretyczną z praktyczną, • wykrywa zależności między zdobytą wiedzą a możliwościami zastosowania jej w działaniu praktycznym, • potrafi dokonać analizy procedur zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowej żywności obowiązującej w gastronomii. 	<p>pracy na terenie pracowni, przy stanowisku pracy,</p> <ul style="list-style-type: none"> • biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań, czynnościach praktycznych wykraczających poza program nauczania, • samodzielnie rozwiązuje napotkane trudności, proponuje rozwiązania, • bierze udział w konkursach, w zajęciach dodatkowych, przygotowuje poczęstunek na uroczystości szkolne itp.
--	---	--	--	--

KL. II SZKOŁA BRANŻOWA I STOPNIA

Ocena niedostateczna- otrzymuje uczeń, który nie osiągnął wymagań minimalnych określonych dla oceny dopuszczającej				
Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
<ul style="list-style-type: none"> • uczeń ma braki w opanowaniu podstawowych wiadomości, lecz braki te nie przekreślają możliwości wykonywania zadań o niewielkim stopniu trudności, • odtwarza czynności bez obserwowania wzorca, • rozróżnia składniki podstawowe, dodatki stosowane do potraw, • wyjaśnia sposoby wykonywania i podawania potraw, • nie zachowuje niektórych przepisów BHP, w trakcie trwania 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń dostatecznie opanował wiadomości podstawowe z zakresu treści programowych i praktycznych, potrafi je zastosować do rozwiązania zadań o średnim stopniu trudności praktycznych, • potrafi scharakteryzować poszczególne rodzaje przygotowywanych potraw, 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń nie opanował w pełni wiadomości określonych programem, lecz potrafi poprawnie stosować te wiadomości przy rozwiązaniu zadań typowych, • ocenia możliwości wykorzystania wiedzy teoretycznej do rozwiązania zadań praktycznych, • potrafi scharakteryzować procedury zapewnienia 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń bezbłędnie wykonuje potrawy z: jaj, zbóż i przetworów zbożowych, wypieków, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb, zup i sosów gorących, • prawidłowo przebiega u niego organizacja stanowiska pracy i samej pracy, • Bezbłędnie wykorzystuje narzędzia, maszyny oraz urządzenia niezbędne 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń wykonuje doskonale czynności w zakresie: obróbki wstępnej i termicznej- jaj, zbóż i przetworów zbożowych, wypieków, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb, zup i sosów gorących, • wykazuje wzorową organizację pracy i wzorowy przebieg

<p>zajęć popełnia duże błędy w wykonywaniu czynności nawet w przypadku, gdy nauczyciel udziela mu pomocy,</p> <ul style="list-style-type: none"> • w organizacji pracy i organizacji stanowiska pracy ucznia pojawiają się wyraźne braki, • błędnie wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia, • zadania wykonuje z dużymi błędami, w których usunięcie obniża jakość wyrobu- wrób po poprawkach nadaje się do wykorzystania. 	<ul style="list-style-type: none"> • brak u ucznia wyraźnych uchybień w przestrzeganiu przepisów BHP, • dokładnie wykonuje czynności praktyczne, • przy wykonywaniu potraw brakuje mu umiejętności samodzielnej pracy, istnieje konieczność częstego instruktażu i kontroli nauczyciela, • nauczyciel obserwuje niewielkie braki w organizacji pracy ucznia i organizacji jego stanowiska pracy, • uczeń słabo wykorzystuje podczas zajęć maszyny, urządzenia i narzędzia, • zadania uczeń wykonuje z błędami, które następnie poprawia według wskazań nauczyciela. 	<p>bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii,</p> <ul style="list-style-type: none"> • potrafi przewidzieć skutki niewłaściwego zastosowania składników do produkcji potraw, • w pełni przestrzega przepisów BHP, • pracuje prawie samodzielnie, wymaga minimalnego nadzoru nauczyciela, • wykonuje czynności dość sprawnie, • stosuje prawidłowe metody pracy, • w organizacji jego stanowiska pracy pojawiają się niewielkie błędy pracy, • poprawnie wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia. 	<p>podczas sporządzania potraw,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje wszystkie czynności w pełni przestrzega poszczególnych etapów pracy przy sporządzaniu produktów z różnych składników, pracuje w pełni samodzielnie, • Uczeń przestrzega przepisów BHP w trakcie pracy, • Sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne ujęte w programie nauczania, • Potrafi zastosować wiedzę teoretyczną i praktyczną w nowych sytuacjach, • Wykrywa zależności między zdobytą wiedzą a możliwościami zastosowania jej w działaniu praktycznym, • Potrafi dokonać analizy procedur zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnej żywności obowiązujących w gastronomii. 	<p>poszczególnych czynności,</p> <ul style="list-style-type: none"> • wzorowo i przykładowo wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do prawidłowego wykonywania pracy, • wzorowo i wyjątkowo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, zdolnościami, wiedzą w danym zakresie materiału, • uczeń przykładowo przestrzega norm i przepisów obowiązujących podczas pracy na terenie pracowni, przy stanowisku pracy, • biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań, czynnościach praktycznych wykraczających poza program nauczania,
---	---	--	--	---

				<ul style="list-style-type: none"> • poszukuje rozwiązań, proponuje rozwiązania nietypowe, • bierze udział w konkursach, w zajęciach dodatkowych, przygotowuje poczęstunek na uroczystości szkolne itp.
--	--	--	--	---

KL. III SZKOŁA BRANŻOWA I STOPNIA

Ocena niedostateczna- otrzymuje uczeń, który nie osiągnął wymagań minimalnych określonych dla oceny dopuszczającej				
Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
<ul style="list-style-type: none"> • uczeń ma braki w opanowaniu podstawowych wiadomości, lecz braki te nie przekreślają możliwości wykonywania zadań o niewielkim stopniu trudności, • odtwarza czynności bez obserwowania wzorca, • rozróżnia składniki podstawowe, dodatki stosowane do potraw, • wyjaśnia sposoby wykonywania i podawania potraw, • nie zachowuje niektórych przepisów BHP, w trakcie trwania zajęć popełnia duże błędy w wykonywaniu czynności nawet w 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń dostatecznie opanował wiadomości podstawowe z zakresu treści programowych i praktycznych, potrafi je zastosować do rozwiązania zadań o średnim stopniu trudności praktycznych, • potrafi scharakteryzować poszczególne rodzaje przygotowywanych potraw, • brak u ucznia wyraźnych uchybień w przestrzeganiu przepisów BHP, • dokładnie wykonuje czynności praktyczne, 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń nie opanował w pełni wiadomości określonych programem, lecz potrafi poprawnie stosować te wiadomości przy rozwiązaniu zadań typowych, • ocenia możliwości wykorzystania wiedzy teoretycznej do rozwiązania zadań praktycznych, • potrafi scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii, 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń bezbłędnie wykonuje potrawy z: ryb, zakąski zimne i gorące, desery, przygotowuje potrawy kuchni polskiej, regionalnej • prawidłowo przebiega u niego organizacja stanowiska pracy i samej pracy, • bezbłędnie wykorzystuje narzędzia, maszyny oraz urządzenia niezbędne podczas sporządzania potraw, • prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, w pełni 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń wykonuje doskonale czynności w zakresie obróbki wstępnej i termicznej- ryb, zakąsek zimnych i gorących, deserów, napojów zimnych i gorących, przygotowuje potrawy kuchni polskiej, regionalnej, • wykazuje wzorową organizację pracy i wzorowy przebieg poszczególnych czynności, • wzorowo i przykładnie wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia

<p>przypadku, gdy nauczyciel udziela mu pomocy,</p> <ul style="list-style-type: none"> • w organizacji pracy i organizacji stanowiska pracy ucznia pojawiają się wyraźne braki, • błędnie wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia, • zadania wykonuje z dużymi błędami, w których usunięcie obniża jakość wyrobu- wrób po poprawkach nadaje się do wykorzystania. 	<ul style="list-style-type: none"> • przy wykonywaniu potraw brakuje mu umiejętności samodzielnej pracy, istnieje konieczność częstego instruktażu i kontroli nauczyciela, • nauczyciel obserwuje niewielkie braki w organizacji pracy ucznia i organizacji jego stanowiska pracy, • uczeń słabo wykorzystuje podczas zajęć maszyny, urządzenia i narzędzia, • zadania uczeń wykonuje z błędami, które następnie poprawia według wskazań nauczyciela. 	<ul style="list-style-type: none"> • potrafi przewidzieć skutki niewłaściwego zastosowania składników do produkcji potraw, • w pełni przestrzega przepisów BHP, • pracuje prawie samodzielnie, wymaga minimalnego nadzoru nauczyciela, • wykonuje czynności dość sprawnie, • stosuje prawidłowe metody pracy, • w organizacji jego stanowiska pracy pojawiają się niewielkie błędy pracy, • przy sporządzaniu przez ucznia poszczególnych potraw pojawiają się niewielkie błędy, • poprawnie wykorzystuje maszyny, urządzenia i narzędzia. 	<p>przestrzega poszczególnych etapów pracy przy sporządzaniu produktów z różnych składników, pracuje w pełni samodzielnie,</p> <ul style="list-style-type: none"> • uczeń przestrzega przepisów BHP w trakcie pracy, • sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, rozwiązuje samodzielnie problemy teoretyczne ujęte w programie nauczania, • potrafi zastosować wiedzę teoretyczną i praktyczną w nowych sytuacjach, • wykrywa zależności między zdobytą wiedzą a możliwościami zastosowania jej w działaniu praktycznym, • potrafi dokonać analizy procedur zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnej żywności obowiązujących w gastronomii. 	<p>niezbędne do prawidłowego wykonywania pracy,</p> <ul style="list-style-type: none"> • wzorowo i wyjątkowo sprawnie wykonuje wszystkie czynności, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, zdolnościami, wiedza w danym zakresie materiału, • uczeń przykładowie przestrzega norm i przepisów obowiązujących podczas pracy na terenie pracowni oraz przy stanowisku pracy, • jego praca jest wydajna- przekracza ustaloną normę minimalną, • biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań, czynnościach praktycznych wykraczających poza program nauczania, • proponuje rozwiązania nietypowe, • bierze udział w konkursach, w zajęciach dodatkowych, przygotowuje poczęstunek na uroczystości szkolne itp.
---	---	--	--	---