

Rozkład materiału z kryteriami oceniania z przedmiotu **Pracownia technologii gastronomicznej**

Klasa 2

Nazwa zawodu KUCHARZ oraz TECHNIK ŻYWIENIA i USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Symbol cyfrowy zawodu 512001 oraz 343404

Jednostka Tematyczna	Poziom wymagań				
	konieczny dopuszczający	podstawowy dostateczny	rozszerzający dobry	dopełniający bardzo dobry	wykraczający celujący
	wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.				
Przygotowanie półproduktów					
Procedury obowiązujące w gastronomii	– potrafi zadbać o swój ubiór i wygląd w pracowni/ miejscu pracy – zna regulamin pracowni	– zna przepisy BHP obowiązujące w pracowni gastronomicznej. – potrafi udzielić pierwszej pomocy w nagłych wypadkach.	– działa zgodnie z zasadami ochrony środowiska i ochrony przeciwpożarowej w pracowni gastronomicznej. – potrafi dobrze zorganizować stanowisko pracy (mise en place). – właściwie próbuje potrawy. – właściwie stosuje zasady pomiaru masy i objętości	– potrafi bardzo dobrze zorganizować stanowisko pracy (mise en place). – w sposób doskonały stosuje zasady pomiaru masy i objętości	
Naczynia kuchenne oraz zastawa stołowa do ekspedycji potraw i napojów	– potrafi użyć odpowiedniej zastawy stołowej	– należy używać podstawowej zastawy oraz prawidłowo dokonuje ekspedycji potraw	– rozróżnia wszystkie elementy zastawy stołowej i potrafi dobrać je do różnych form ekspedycji potraw i napojów.	– planuje wykorzystanie naczyń kuchennych, zastawy stołowej z przeznaczeniem do przygotowania odpowiednich potraw na odpowiednią okoliczność.	
Porcjowanie, dekorowanie oraz wydawanie potraw i napojów	– potrafi porcjować potrawy	– potrafi porcjować i dekorować potrawy	– porcuje, dekoruje oraz wydaje większą potrawę i napoje	– porcuje, dekoruje oraz wydaje każdą potrawę i napój	
Ocena jakości surowców i półproduktów	– właściwie ocenia jakość surowca	– rozróżnia metody oceny jakości surowców i półproduktów	– ocenia surowce i dobiera je do wykonania danych potraw	– planuje dobór surowców i półproduktów	
Zabezpieczenie surowców i półproduktów	– właściwie zabezpiecza surowce	– rozróżnia sposoby zabezpieczeń surowców i półproduktów	– stosuje prawidłowo metody zabezpieczania	– doskonale dobiera zabezpieczenia surowców i półproduktów.	
Proces technologiczny	– zna pojęcia związane z procesem technologicznym	– zna cel i metody obróbki technologicznej surowców. – potrafi dokonać	– potrafi wskazać zmiany w surowcach podczas obróbki wstępnej.	– potrafi wykorzystywać w praktyce nowoczesne techniki kulinarne	
Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej	– potrafi zorganizować stanowisko	– potrafi wykorzystać urządzenia i surowce	– poprawnie dokonuje obróbki wstępnej	– planuje stanowisko, kontroluje jego wyposażenie – doskonale dokonuje obróbki wstępnej	
Stosowanie receptur gastronomicznych	– potrafi czytać receptury	– potrafi stosować receptury	– potrafi tworzyć receptury	– potrafi tworzyć i wykorzystywać skomplikowane receptury	
Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów					
Potrawy z różnych surowców i półproduktów	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy	
Zupy i sosy (zimne i gorące)	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy	
Napoje zimne i gorące	– potrafi przygotować niektóre napoje	– potrafi przygotować właściwie kilka napojów	– dobrze przygotowuje większość napojów	– doskonale przygotowuje wszystkie napoje	
Ciasta	– potrafi przygotować niektóre ciasta	– potrafi przygotować właściwie kilka ciast	– dobrze przygotowuje większość ciast	– doskonale przygotowuje wszystkie ciasta	
Desery zimne i gorące	– potrafi przygotować niektóre desery	– potrafi przygotować właściwie kilka deserów	– dobrze przygotowuje większość deserów	– doskonale przygotowuje wszystkie desery	

Zakąski zimne i gorące	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
Potrawy dietetyczne i wegetariańskie	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
Koncentraty spożywcze	– potrafi wskazać koncentraty spożywcze	– potrafi właściwie użyć koncentraty	– wykorzystuje w produkcji gastronomicznej koncentraty	– zna różne koncentraty i wykorzystuje w produkcji gastronomicznej koncentraty
Ekspedycja potraw i napojów	– potrafi wybiórczo dokonać ekspedycji	– dokonuje ekspedycji	– dobrze dokonuje ekspedycji	– doskonale dokonuje ekspedycji
Potrawy regionalne	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
Potrawy z kuchni obcych narodów	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy