Wymagania edukacyjne

Przedmiot **Technologia gastronomiczna**

Klasa **3aBpk**

I. Wymagania ogólne

Uczeń w ramach przedmiotu zna metody i techniki stosowane przy przygotowaniu i obróbce surowców. Zna wpływ prawidłowego postępowania z surowcem na jakość wyrobu gotowego. Charakteryzuje surowce i półprodukty stosowane do sporządzania potraw i napojów. Przeprowadza procesy sporządzania potraw i napojów.

Rozwija kreatywność przy planowaniu potraw i napojów. Kucharz analizuje etapy procesu technologicznego, prowadzi racjonalną gospodarkę surowcami oraz przestrzega zasad gospodarki odpadkami. W swoich działaniach stosuje systemy zapewniające jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności.

II. Wymagania szczegółowe

Podstawy gastronomii

Uczeń potrafi:

- wymieniać rodzaje napojów bezalkoholowych
- klasyfikować napoje bezalkoholowe
- określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka
- określać znaczenie napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka
- wymieniać rodzaje napojów alkoholowych
- klasyfikować napoje alkoholowe
- wyjaśniać pojęcie – używka
- klasyfikować napoje, np. zimne, gorące, alkoholowe, bezalkoholowe
- określać wpływ używek na organizm człowieka
- rozróżniać techniki i metody sporządzania napojów
- określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka
- określać warunki magazynowania napojów alkoholowych
- planować sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich
- rozróżniać zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce
- wymieniać potrawy i napoje kuchni regionalnych, np. śląski żurek, rogale świętomarcińskie, kwaśnica, flaki po warszawsku i inne
- rozróżniać potrawy kuchni regionalnych
- planować sporządzanie potraw kuchni regionalnych

- rozróżniać zwyczaje żywieniowe innych narodów
- wymieniać potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, indyjskiej i chińskiej,
- rozróżniać potrawy kuchni innych narodów
- planować sporządzanie potraw innych narodów

Technologia sporządzania potraw

Uczeń potrafi:

- przygotować podstawowe desery:

1) przygotowuje elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety

2) stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie

3) dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne

- dobrać surowce do potraw dietetycznych
- dobrać technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych
- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych
- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych
- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw dietetycznych
- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw regionalnych
- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych
- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych
- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni regionalnych
- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw innych narodów
- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów
- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów
- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni różnych narodów
- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów
- rozróżniać rodzaje kaw
- dobrać napoje do odpowiednich potraw
- dobrać sprzęt do serwowania napojów
- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur napojów

III. Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który:

- opanował wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania,
- opanował pełny zakres wiadomości i umiejętności określone w wymaganiach edukacyjnych,
- samodzielnie rozwiązuje problemy związane z przedmiotem,
- umiejętnie stosuje wiedzę i umiejętności z innych przedmiotów do rozwiązywania problemów zawodowych,
- biegle stosuje terminologię właściwą dla zawodu,
- analizuje i ocenia rozwiązania problemów,
- trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną do rozwiązywania problemów praktycznych,
- planuje proces rozwiązywania problemów, proponuje oryginalne, twórcze rozwiązania
- wykazuje zainteresowanie zawodem, rozwija swoje zainteresowania samodzielnie biorąc udział w pozaszkolnych formach dokształcania,
- bierze udział w konkursach, olimpiadach związanych z zawodem.

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń, który:

- opanował wiadomości i umiejętności zawodowe w stopniu gwarantującym wysoki poziom kwalifikacji zawodowych,
- samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne związane z przedmiotem,
- sprawnie posługuje się terminologią właściwą dla zawodu,
- potrafi argumentować własne rozwiązania problemów,
- potrafi dokonać analizy problemu,
- potrafi rozwiązywać zadania nietypowe związane z zawodem,
- wykorzystuje widzę teoretyczną do rozwiązywania zadań praktycznych,
- jest aktywny na lekcjach,
- wykonuje prace w sposób estetyczny,
- pracuje systematycznie,
- stosuje się do zasad bhp właściwych w zawodzie.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń, który:

- opanował wiadomości i umiejętności właściwe dla zawodu w stopniu pozwalającym na skuteczne wykonywanie zawodu
- braki, jakie posiada pozwalają na wykonywanie czynności zawodowych, potrafi prawidłowo rozpoznać problem zawodowy i zaproponować typowy sposób rozwiązania,

- zna i stosuje pojęcia i zasady właściwe dla zawodu,
- zna i stosuje zasady bhp właściwe dla zawodu,
- potrafi stosować poznane procedury do wykonania zadania praktycznego,
- potrafi poprawić wskazany przez nauczyciela błąd w wykonywanym zadaniu,
- dobrze posługuje się podstawową terminologią zawodową,
- potrafi samodzielnie rozwiązać typowy problem teoretyczny i praktyczny,
- potrafi prawidłowo interpretować teksty i schematy fachowe,
- jest aktywny na lekcjach,
- prace domowe (rysunki, projekty) są wykonane starannie z niewielkimi błędami.

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń, który:

- opanował podstawowe wiadomości i umiejętności zawodowe w zakresie pozwalającym na rozwiązywanie większości problemów i zadań w danym zawodzie,
- zna podstawowe pojęcia, zasady i prawa właściwe dla danego zawodu,
- przy pomocy nauczyciela potrafi dokonać analizy typowego problemu zawodowego i zaproponować rozwiązanie,
- przy pomocy nauczyciela potrafi określić nieprawidłowości w rozwiązaniu i poprawić błędy,
- posługuje się terminologią fachową z błędami,
- wykonane prace zawierają błędy, które pozwalają po wprowadzeniu poprawek na prawidłowe rozwiązania problemu,
- potrafi stosować poznane wcześniej typowe rozwiązania.

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń, który:

- opanował w stopniu elementarnym wiadomości i umiejętności zawodowe w zakresie pozwalającym na rozwiązywanie większości problemów i zadań w danym zawodzie,
- braki w wiadomościach i umiejętnościach pozwalają na wykonywanie podstawowych czynności zawodowych,
- zna podstawowe zasady bhp właściwe dla zawodu i potrafi je zastosować,
- wykonuje proste czynności zawodowe,
- stosuje nieudolnie język zawodowy, zna podstawowe pojęcia, nazywa podstawowe przyrządy, układy, procesy itp.
- braki, jakie wykazuje pozwalają na kontynuowanie kształcenia zawodowego.

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który:

- nie opanował wiadomości i umiejętności przewidzianych przez podstawę programową kształcenia w zawodzie w zakresie pozwalającym na wykonywanie zawodu,

- nie pracuje systematycznie, opuszcza zajęcia,
- nie potrafi nazwać, wymienić podstawowych pojęć, zasad w zawodzie,
- nie potrafi rozwiązać podstawowego, typowego problemu nawet przy pomocy nauczyciela,
- nie zna elementarnych pojęć, terminów właściwych dla zawodu,
- nie wykazuje zainteresowania zawodem
- nie zna podstawowych zasad bhp w zawodzie, nie stosuje się do tych zasad,
- braki, jakie wykazuje nie pozwalają na dalsze kształcenie zawodowe.