

Pracownia technologii gastronomicznej

Zakres tematyczny	Poziom wymagań					
	<i>konieczny</i> dopuszczający	<i>podstawowy</i> dostateczny	<i>rozszerzający</i> dobry	<i>dopełniający</i> bardzo dobry	<i>wykraczający</i> celujący	
	Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności.					
Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym						
<i>Receptury gastronomiczne.</i>	– potrafi powiedzieć swoimi słowami jak rozumie pojęcie receptury gastronomicznej	– podaje właściwą definicję receptury gastronomicznej	– przedstawia znaczenie receptury gastronomicznej jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego	– przedstawia ze zrozumieniem konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcyjnym		
<i>Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym.</i>	– wymienia elementy produkcji gastronomicznej	– wymienia etapy procesu produkcyjnego	– charakteryzuje etapy produkcji gastronomicznej	– doskonale charakteryzuje etapy, ich rolę dla procesu produkcyjnego – charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw lub napojów		
<i>Metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej.</i>	– wymienia metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	– rozróżnia metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	– charakteryzuje metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	– potrafi zastosować metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej		
<i>Gospodarowanie surowcem.</i>	– wymienia surowce w gastronomii	– ocenia przykłady surowca ze względu na możliwość jego	– potrafi dobrać surowce do sporządzenia	– potrafi dobrać surowce do sporządzenia określonej / wskazanej potrawy lub napoju		

		zastosowania w produkcji gastronomicznej	wybranych potraw	
<i>Monitorowanie procesu produkcyjnego.</i>	– wymienia elementy procesu produkcyjnego, które można monitorować	– zna elementy procesu produkcyjnego, które należy monitorować	– analizuje procedury dotyczące monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych	– analizuje procedury dotyczące monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych; – potrafi zastosować procedury do danego procesu produkcyjnego
Przygotowanie półproduktów				
<i>Procedury obowiązujące w gastronomii.</i>	– 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
<i>Naczynia kuchenne oraz zastawa stołowa do ekspedycji potraw</i>	– potrafi użyć odpowiedniej zastawy stołowej	– należycie używa podstawowej zastawy oraz prawidłowo dokonuje ekspedycji	– rozróżnia wszystkie elementy zastawy stołowej i potrafi dobrać je do różnych form	– planuje wykorzystanie naczyń kuchennych, zastawy stołowej z przeznaczeniem do przygotowania odpowiednich potraw na

<i>i napojów.</i>		potraw	ekspedycji potraw i napojów	odpowiednią okoliczność
<i>Porcjowanie, dekorowanie oraz wydawanie potraw i napojów.</i>	– potrafi porcjować potrawy	– potrafi porcjować i dekorować potrawy	– porcuje, dekoruje oraz wydaje większość potraw i napojów	– porcuje, dekoruje oraz wydaje każdą potrawę i napój
<i>Ocena jakości surowców i półproduktów.</i>	– 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
<i>Ocena organoleptyczna.</i>	– potrafi powiedzieć czym jest ocena organoleptyczna	– charakteryzuje pojęcie oceny organoleptycznej – określa charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów	– zna zasady/procedury oceny organoleptycznej żywności – uzasadnia sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności	– przeprowadza ocenę organoleptyczną w oparciu o jej zasady – potrafi wyciągać wnioski
<i>Zabezpieczenie surowców i półproduktów.</i>	– właściwie zabezpiecza surowce	– rozróżnia sposoby zabezpieczeń surowców i półproduktów	– stosuje prawidłowo metody zabezpieczania	– doskonale dobiera zabezpieczenia surowców i półproduktów
<i>Proces technologiczny.</i>	– zna pojęcia związane z procesem technologicznym	– zna cel i metody obróbki technologicznej surowców	– potrafi wskazać zmiany w surowcach podczas obróbki wstępnej oraz termicznej	– potrafi wykorzystywać w praktyce nowoczesne techniki kulinarne
<i>Zasady organizacji</i>	– potrafi zorganizować	– potrafi wykorzystać	– poprawnie dokonuje	– planuje stanowisko, kontroluje jego wyposażenie

<i>stanowisk pracy do obróbki wstępnej.</i>	stanowisko	urządzenia i surowce	obróbki wstępnej oraz termicznej	– doskonale dokonuje obróbki wstępnej oraz termicznej
<i>Stosowanie receptur gastronomicznych.</i>	– potrafi czytać receptury	– potrafi stosować receptury	– potrafi tworzyć receptury	– potrafi tworzyć i wykorzystywać skomplikowane receptury
Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów				
<i>Potrawy z różnych surowców i półproduktów.</i>	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
<i>Zupy i sosy (zimne i gorące).</i>	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
<i>Napoje zimne i gorące.</i>	– potrafi przygotować niektóre napoje	– potrafi przygotować właściwie kilka napojów	– dobrze przygotowuje większość napojów	– doskonale przygotowuje wszystkie napoje
<i>Ciasta.</i>	– potrafi przygotować niektóre ciasta	– potrafi przygotować właściwie kilka ciast	– dobrze przygotowuje większość ciast	– doskonale przygotowuje wszystkie ciasta
<i>Desery zimne i gorące.</i>	– potrafi przygotować niektóre desery	– potrafi przygotować właściwie kilka deserów	– dobrze przygotowuje większość deserów	– doskonale przygotowuje wszystkie desery
<i>Zakąski zimne i gorące.</i>	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
<i>Potrawy dietetyczne i wegetariańskie.</i>	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
<i>Koncentraty spożywcze.</i>	– potrafi wskazać koncentraty spożywcze	– potrafi właściwie użyć koncentraty	– wykorzystuje w produkcji gastronomicznej koncentraty	– zna różne koncentraty i wykorzystuje w produkcji gastronomicznej koncentraty
<i>Ekspedycja potraw i napojów.</i>	– potrafi wybiórczo dokonać ekspedycji	– dokonuje ekspedycji	– dobrze dokonuje ekspedycji	– doskonale dokonuje ekspedycji

<i>Potrawy regionalne.</i>	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy
<i>Potrawy z kuchni obcych narodów.</i>	– potrafi przygotować niektóre potrawy	– potrafi przygotować właściwie kilka potraw	– dobrze przygotowuje większość potraw	– doskonale przygotowuje wszystkie potrawy

Ocenianie ćwiczeń na pracowni technologii gastronomicznej obejmuje poniższe zakresy:

Wiadomości	<ul style="list-style-type: none"> – zakres wiadomości – jakość / stopień rozumienia – samodzielność w odtwarzaniu i stosowaniu wiadomości / operatywność
Umiejętności	<ul style="list-style-type: none"> – poprawność danego działania – biegłość w jego wykonaniu – wybór optymalnej metody pracy – usprawnianie procesu pracy – wykorzystanie wiedzy teoretycznej w praktyce – samodzielność w stosowaniu danej umiejętności
Postawa wobec pracy	<ul style="list-style-type: none"> – punktualność – przygotowanie do zajęć/odzież ochronna, zmienne obuwie – uczciwość – kultura słowa – wykonywanie poleceń nauczyciela – cierpliwość – gospodarność – czystość – zdyscyplinowanie – aktywność – systematyczność – chęć do pracy – odpowiedzialność – przestrzeganie wymagań sanitarnych i przepisów bhp – grzeczność i uprzejmość – współpraca z grupą w celu wypracowania pozytywnego wizerunku ucznia, szkoły – dbałość o dobrą atmosferę podczas zajęć – obecności na zajęciach z pracowni gastronomicznej

Jakość wykonanej pracy	<ul style="list-style-type: none"> – zgodność z wymaganiami technologicznymi i bhp pracy – estetyka wykonania – oryginalność i pomysłowość wykonania – dokładność wykonania – samodzielność – wykonanie normy czasowej
Zachowanie wymagań technicznych, organizacyjnych i technologicznych	<ul style="list-style-type: none"> – znajomość zakresu czynności na danym stanowisku pracy – przygotowanie do pracy/ czystość osobista i odzieży ochronnej, posiadanie zmiennego obuwia – wykonywanie pracy zgodnie z obowiązującym harmonogramem czynności uczniów na zajęciach praktycznych – organizacja stanowiska zgodnie z wymaganiami technologicznymi – czystość stanowiska pracy – racjonalne wykorzystanie powierzonego sprzętu i urządzeń – przestrzeganie bhp pracy i ppoż. – planowanie pracy – systematyczność – wykorzystanie czasu zajęć na pracę, zdobywanie wiedzy i doskonalenie swoich umiejętności – zachowanie odpowiedniego tempa pracy – oszczędność w gospodarowaniu mediami / prąd, gaz, woda, środki czystości

Z pracowni technologii gastronomicznej **na ocenę końcowo roczną ma wpływ frekwencja na zajęciach.**

Procentowa skala oceny za udział w zajęciach z pracowni technologii gastronomicznej, stosowana do przeliczenia ilości punktów na stopień:

Ocena	Procentowy udział punktów
niedostateczny	poniżej 60%
dopuszczający	60% - 70%
dostateczny	71 % - 80%
dobry	81% - 90%
bardzo dobry	91 % - 100%