Wymagania edukacyjne

Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nawa przedmiotu:	Podstawy gastronomii
Klasa:	II TŻiUG
Rok szkolny:	2026/2027
Nauczyciel:	Iwona Pierzchała

Wymagania edukacyjne	
Dopuszczający (2)	- rozpoznaje podstawowe elementy kulinarne tusz; wymienia główne etapy obróbki wstępnej i cieplnej mięsa; dobiera podstawowy sprzęt według wskazówek. - wymienia podstawowe gatunki drobiu, dzikiego ptactwa i dziczyzny; wskazuje cechy świeżości; wymienia czynności obróbki wstępnej oraz podstawowe metody cieplne. - rozpoznaje podstawowe ryby słodkowodne i morskie oraz wybrane owoce morza; wymienia cechy świeżości, etapy obróbki i podstawowy sprzęt. - wymienia przykłady potraw półmięsnych i wegetariańskich; rozpoznaje podstawowe odmiany wegetarianizmu; wskazuje typowe surowce i dodatki. - podaje klasyfikację i przykłady przekąsek; wymienia podstawowe zasady sporządzania, przechowywania, garnirowania i podawania. - rozróżnia podstawowe rodzaje zup, wywarów i sosów; wymienia główne surowce, etapy sporządzania, dodatki i zasady podawania. - rozpoznaje podstawowe surowce cukiernicze i rodzaje ciast; wymienia główne etapy sporządzania ciast, mas, kremów i tortów. - klasyfikuje podstawowe napoje; rozpoznaje herbatę, kawę, wodę, soki, lemoniady oraz napoje alkoholowe i bezalkoholowe; wskazuje podstawowy sprzęt i zastawę. - wyjaśnia podstawowe pojęcia; wymienia rodzaje i przykłady żywności wygodnej oraz funkcjonalnej, a także ich podstawowe zalety i ograniczenia. - wymienia cele żywienia dietetycznego i podstawowe rodzaje diet; wskazuje wybrane produkty dozwolone i przeciwwskazane oraz łagodne metody obróbki. - rozpoznaje charakterystyczne surowce i potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, włoskiej, greckiej, węgierskiej i chińskiej; wskazuje podstawowe regiony kulinarne Polski.
Dostateczny (3)	- określa zastosowanie najważniejszych elementów kulinarnych; opisuje obróbkę mięsa i podstawowe zmiany zachodzące podczas ogrzewania; rozpoznaje składniki mięsnej masy mielonej. - opisuje budowę, skład i wartość odżywczą mięsa drobiowego; rozpoznaje elementy tuszki, sposoby formowania i podroby; przedstawia zasady gotowania, smażenia, duszenia i pieczenia.

	- charakteryzuje ryby, przetwory rybne i owoce morza; opisuje obróbkę wstępną oraz zasady gotowania, smażenia, duszenia i pieczenia. - charakteryzuje asortyment i zasady sporządzania potraw półmięsnych oraz wegetariańskich; rozróżnia odmiany wegetarianizmu i dobiera podstawowe zamienniki produktów. - charakteryzuje przekąski zimne i gorące; dobiera typowe surowce, dodatki, sprzęt i naczynia; opisuje warunki bezpiecznego przechowywania. - klasyfikuje zupy i sosy; charakteryzuje wywary oraz typowe techniki zagęszczania; opisuje zasady sporządzania i serwowania. - charakteryzuje ciasta kruche, półkruche, francuskie, półfrancuskie, parzone, piernikowe, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe i drożdżowe; opisuje zasady sporządzania mas i kremów. - charakteryzuje rodzaje herbat, kaw, wód, soków, lemoniad oraz napojów funkcjonalnych i alkoholowych; opisuje podstawowe metody sporządzania i podawania. - charakteryzuje wartość odżywczą i atrakcyjność sensoryczną żywności wygodnej; opisuje sposoby otrzymywania oraz podstawowe kierunki oddziaływania żywności funkcjonalnej. - charakteryzuje podstawowe diety i ich zastosowanie; opisuje zasady doboru produktów, technik przyrządzania oraz naczyń do serwowania potraw dietetycznych. - opisuje zwyczaje żywieniowe i typowe techniki wybranych kuchni narodowych; charakteryzuje kuchnię staropolską oraz potrawy głównych regionów Polski.
Dobry (4)	- dobiera elementy mięsa zwierząt rzeźnych, metodę obróbki wstępnej i cieplnej oraz sprzęt do określonej potrawy; charakteryzuje potrawy pieczone i z masy mielonej; ocenia świeżość i przydatność surowca. - dobiera surowiec, sprzęt, metodę obróbki i dodatki do potraw; samodzielnie ocenia jakość mięsa; charakteryzuje potrawy z drobiu i drobiowej masy mielonej. - ocenia świeżość surowców; dobiera technikę, sprzęt i dodatki; charakteryzuje potrawy z rybnej masy mielonej oraz prawidłowo wyjaśnia zmiany zachodzące podczas obróbki. - dobiera surowce, dodatki, techniki obróbki i sprzęt; ocenia wartość odżywczą i jakość potraw półmięsnych i wegetariańskich; wyjaśnia rolę prawidłowego bilansowania posiłków bezmięsnych. - dobiera techniki kulinarne do rodzaju przekąski; samodzielnie planuje kolejność czynności, sposób wykończenia i serwowania; ocenia świeżość surowców i jakość wyrobu. - dobiera wywar, surowce, sprzęt, technikę i dodatki do wskazanej zupy lub sosu; wyjaśnia zależności technologiczne i ocenia cechy gotowego wyrobu. - dobiera surowce, proporcje, sprzęt oraz parametry obróbki do rodzaju ciasta; wyjaśnia funkcję składników; planuje wykończenie i dekorowanie tortu. - dobiera surowce do sporządzania napojów, parametry parzenia, sprzęt i naczynia; wyjaśnia zasady przygotowania espresso i napojów na jego bazie oraz napojów mieszanych. - dobiera surowce do żywności wygodnej; wyjaśnia zasady technologii cook-chill i bezpiecznego wykorzystania żywności wygodnej; ocenia jakość produktu. - dobiera surowce i metody obróbki do założeń wskazanej diety; modyfikuje prostą recepturę i uzasadnia ograniczenie wybranych składników.

	- porównuje kuchnie pod względem surowców, technik, wartości odżywczej i sposobu podawania; dobiera sprzęt oraz organizuje stanowisko do sporządzania typowej potrawy.
Bardzo dobry (5)	- analizuje wpływ obróbki wstępnej i cieplnej na jakość, wartość odżywczą i cechy sensoryczne mięsa; przewiduje skutki błędów; uzasadnia dobór parametrów obróbki i warunków przechowywania. - organizuje proces sporządzania potraw; analizuje zmiany technologiczne i przewiduje skutki błędów; uzasadnia zastosowanie sposobów formowania, dodatków, dekoracji i naczyń. - analizuje proces technologiczny, przewiduje skutki błędów i uzasadnia dobór parametrów; ocenia jakość, wartość odżywczą, sposób porcjowania, dekorowania i podawania potraw. - analizuje receptury na potrawy półmięsne i wegetariańskie, modyfikuje je zgodnie z założeniami żywieniowymi; przewiduje błędy technologiczne i uzasadnia sposób uzupełnienia wartości odżywczej. - analizuje recepturę i organizację produkcji potraw półmięsnych i wegetariańskich; przewiduje skutki błędów dotyczących temperatury, czasu i higieny; projektuje estetyczne garnirowanie odpowiednie do charakteru potrawy. - analizuje receptury, przewiduje i koryguje typowe wady; uzasadnia dobór metody zagęszczania, konsystencji, temperatury i sposobu serwowania. - analizuje przebieg procesów fizykochemicznych podczas sporządzania rożnych rodzajów ciast; rozpoznaje przyczyny wad i proponuje korekty; ocenia jakość surowców, półproduktów i wyrobów gotowych. - analizuje wpływ jakości surowca, temperatury, czasu i techniki na cechy napoju; rozpoznaje błędy i proponuje korekty; projektuje poprawny sposób serwowania. - porównuje korzyści, zagrożenia i ograniczenia rozwiązań; analizuje skład, oznakowanie, wartość odżywczą i przydatność produktu; przewiduje błędy w procesie produkcji. - analizuje jadłospis i receptury pod kątem zgodności z dietą; wykrywa błędy, proponuje zamienniki i ocenia wpływ zmian na wartość odżywczą oraz jakość sensoryczną. - analizuje wpływy historyczne i kulturowe; ocenia autentyczność oraz jakość potraw; uzasadnia dobór technologii i surowców w kuchniach narodowych i regionalnych.
Celujący (6)	- projektuje proces technologiczny potrawy mięsnej, także z wykorzystaniem nowoczesnych technik; optymalizuje dobór surowca i sprzętu; twórczo rozwiązuje problemy technologiczne i ocenia efekt końcowy. - opracowuje autorską koncepcję potrawy z drobiu, dzikiego ptactwa, dziczyzny lub podrobów; porównuje warianty technologiczne i samodzielnie ocenia jakość, wartość odżywczą oraz opłacalność rozwiązania. - projektuje oryginalną potrawę z ryb lub owoców morza; kalkuluje koszt, optymalizuje proces i przedstawia trafne rozwiązania ograniczające straty przy zachowaniu wysokiej jakości. - tworzy zbilansowaną, autorską propozycję potrawy półmięsnej i wegetariańskiej; porównuje warianty surowcowe, ocenia ich jakość, walory sensoryczne i koszt oraz broni przyjętych rozwiązań. - opracowuje spójną kompozycję przekąsek zimnych i gorących do wskazanej okazji; łączy walory smakowe, żywieniowe i estetyczne oraz uzasadnia dobór technologii i sposobu serwowania.

	- projektuje autorską zupę lub sos dopasowany do potrawy i założeń żywieniowych; świadomie modyfikuje recepturę, ogranicza straty i wielokryterialnie ocenia rezultat. - opracowuje autorski wyrób cukierniczy lub tort; świadomie łączy techniki, projektuje dekorację, optymalizuje recepturę i uzasadnia rozwiązania pod względem jakości, estetyki i wartości odżywczej. - tworzy autorską kartę lub kompozycję napojów dopasowaną do menu i odbiorcy; uzasadnia dobór technologii, zastawy i dodatków oraz ocenia jakość sensoryczną i koszt. - projektuje uzasadnione zastosowanie żywności wygodnej lub funkcjonalnej w ofercie zakładu; ocenia rozwiązanie technologicznie, żywieniowo, sensorycznie i ekonomicznie. - projektuje pełnowartościową potrawę lub zestaw dietetyczny dla określonych założeń; samodzielnie uzasadnia dobór składników, technologii i sposobu serwowania oraz ocenia możliwość wdrożenia w zakładzie gastronomicznym. - projektuje autorską interpretację potrawy z zachowaniem jej tożsamości kulturowej; łączy wiedzę towaroznawczą, technologiczną i żywieniową oraz krytycznie uzasadnia proponowane modyfikacje.