WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	Podstawy gastronomii
Klasa:	I Technikum/zawód Technik żywienia i usług gastronomicznych
Rok szkolny:	2026/2027r.
Nauczyciel:	Renata Kaczmarczyk

Materiał nauczania- <u>Podstawy gastronomii</u>

1. Układ funkcjonalny pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego.
2. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System.
3. Normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych oraz receptury gastronomiczne.
4. Metody i techniki przygotowania dań.
5. Charakterystyka produktów i ich zastosowanie w gastronomii (produkty zbożowe, mleko i jego przetwory, jaja, warzywa i owoce).
6. Ocena jakości żywności.
7. Produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw.
8. Procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw.
9. Maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw.
10. Charakterystyka drobnego sprzęt gastronomicznego do przygotowania dań.
11. Terminologia międzynarodowa właściwa dla gastronomii.

Uczeń:

1. rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny;
2. opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej;
3. wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym;
4. zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw;
5. rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy oraz oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw;
6. rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii;
7. rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych;
8. rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie;
9. rozróżnia zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony;
10. rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa;
11. rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe) oraz wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki);
12. określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw oraz ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia;
13. ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość;
14. określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki;
15. wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych;

16. rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw;
17. rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacum, pacojet;
18. dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii;
19. rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania;
20. rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie oraz dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw;
21. rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia;
22. rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw oraz rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii;
23. przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii.
24. wymienia cele normalizacji krajowej oraz wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy;
25. rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej oraz korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności;
26. rozróżnia techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie.
27. rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych;
28. rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue.

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych - <u>Podstawy gastronomii</u>

- odpowiedz ustna
- wykonanie ćwiczeń
- rozwiązywanie ćwiczeń w dokumencie (karta pracy)
- rozwiązywanie testów

Warunki i tryb podniesienia oceny niż przewidywana ocena roczna zgodnie ze statutem szkoły

- Wysoka frekwencja na zajęciach
- Projekt zaplanowania własnej receptury

Kryteria oceny części teoretycznej (sprawdziany, wypowiedzi ustne, testy):
0-49% - niedostateczny
50% - 59% - dopuszczający
60% - 74% - dostateczny
75% – 84% - dobry
85%- 95% - bardzo dobry
96%-100% - celujący

Kryteria oceny części praktycznej (ćwiczenia)
do 74% - niedostateczny
75 - 77 - dopuszczający
78 -84 - dostateczny
85 - 91 - dobry
92 -94 - bardzo dobry
95 -100 - celujący

Efekty kształcenia i kryteria weryfikacji które będą realizowane z przedmiotu <u>Podstawy gastronomii</u>

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
HGT.02.1 (8) określa rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego	1) rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny 2) opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej 3) wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym 4) zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw	HGT.02.2. (9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie 2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw
HGT.02.2. (1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii	1 rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii 2) rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych 3) rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie 4) rozróżnia zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony 7) rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa 11) rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe) 12) rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki) 13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw	HGT.02.2.(10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System)	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw 3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii 4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii
HGT.02.2.(2) ocenia jakość żywności	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia 2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość	HGT.02.2. (11) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych	1) wymienia cele normalizacji krajowej; 2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy; 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej; 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności;
HGT.02.2. (3) rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane	1) określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki; 2) wskazuje parametry jakościowe produktów,	HGT.02.4.(1) stosuje terminologię międzynarodową	1) rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych

podczas przygotowania potraw	półproduktów i wyrobów gotowych;	właściwą dla gastronomii	2) rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue
HGT.02.2. (7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw 2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacum, pacojet 3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii	HGT.02.4.(2) stosuje receptury gastronomiczne	1) rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy 2) oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw 3) odważa i odmierza składniki na podstawie receptur 4) odważa i odmierza gramaturę porcji potraw 5) szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost)
HGT.02.2. (8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii 2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania	HGT.02.4.(2) stosuje metody i techniki przygotowania dań	1) rozróżnia techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie

Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Technik Żywienia I Usług Gastronomicznych w kwalifikacji
K1: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań Przedmiot - Podstawy gastronomii

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności Ocenę otrzymuje uczeń, który:
dopuszczający (2, dop)	➢ wymienia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny; ➢ wymienia wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej; ➢ wymienia drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym; ➢ zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw; ➢ zna elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy; ➢ wymienia produkty podstawowe stosowane w gastronomii; ➢ zna zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony; ➢ nazywa sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe) oraz wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki); ➢ wymienia zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki; ➢ rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw; ➢ rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacum, pacojet;

	➢ wymienia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania; ➢ wymienia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie oraz dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw; ➢ wymienia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia; ➢ wymienia zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw oraz rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii; ➢ zna zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii. ➢ wymienia cele normalizacji krajowej oraz wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy; ➢ rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej oraz korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności; ➢ wymienia techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie. ➢ wymienia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, ➢ wymienia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue. ➢ zna zasady BHP stosowane w prowadzeniu usług gastronomicznych.
dostateczny (3, dst)	➢ zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw; ➢ oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw; ➢ rozróżnia produkty stosowane w gastronomii(produkty zbożowe, mleko i jego przetwory, jaja, mięso zwierząt rzeźnych i jego przetwory, drób, ryby i owoce morza, warzywa i owoce). ➢ określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw oraz ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia; ➢ ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość; ➢ określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki; ➢ wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych; ➢ rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw; ➢ rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacum, pacojet; ➢ dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii; ➢ rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania; ➢ rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia; ➢ rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw oraz rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii oraz przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii.

	➢ rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej oraz korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności; ➢ rozróżnia techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie. ➢ rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych; ➢ rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue. ➢ zna i przestrzega zasady BHP w prowadzeniu usług gastronomicznych.
dobry (4, db)	➢ modyfikuje receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy oraz oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw; ➢ analizuje produkty stosowane w gastronomii(produkty zbożowe, mleko i jego przetwory, jaja, mięso zwierząt rzeźnych i jego przetwory, drób, ryby i owoce morza, warzywa i owoce). ➢ analizuje zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw oraz ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia; ➢ dobiera zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki; ➢ wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych; ➢ wybiera nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacum, pacojet; ➢ dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii; ➢ dobiera maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania; ➢ dobiera drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie oraz dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw; ➢ rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw oraz rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii; ➢ przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii. ➢ stosuje cele normalizacji krajowej oraz wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy; ➢ rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej oraz korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności; ➢ rozróżnia techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie.
bardzo dobry (5, bdb)	➢ dobiera produkty stosowane w gastronomii(produkty zbożowe, mleko i jego przetwory, jaja, warzywa i owoce). ➢ dobiera sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe) oraz wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki) do przygotowania potraw; ➢ ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość; ➢ dobiera zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki;

	➢ rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie oraz dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw; ➢ stosuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii; ➢ stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii. ➢ stosuje techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie. ➢ stosuje nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych.
celujący (6, cel)	➢ posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100%) i wykraczające poza program nauczania w podstaw gastronomii; ➢ dobiera i komponuje produkty stosowane w gastronomii tworząc zestawy potraw.(produkty zbożowe, mleko i jego przetwory, jaja, warzywa i owoce). ➢ analizuje i stosuje techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie. ➢ angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrzszkolne i pozaszkolne.