WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	Przygotowanie i wydawanie dań z surowców zwierzęcych
Klasa:	Branżowa szkoła I stopnia Kucharz kl. II
Rok szkolny:	2026/2027
Nauczyciel:	Michał Denesiuk

Cele ogólne

1. Poznanie metod i technik stosowanych przy przygotowaniu i obróbce surowców,
2. Analizowanie wpływu prawidłowego postępowania z surowcem na jakość wyrobu gotowego,
3. Poznanie cech charakterystycznych surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów,
4. Analizowanie technologii sporządzania potraw i napojów,
5. Rozwijanie kreatywności przy planowaniu potraw i napojów,

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

1. charakteryzować podstawowe pojęcia związane z technologia gastronomiczną
2. wymienić surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,
3. ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów,
4. określić zagrożenia obniżające jakość żywności,
5. stosować receptury gastronomiczne,
6. przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe,
7. planować produkcję potraw i napojów,

8. dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
9. dobierać metody i techniki do sporządzania potraw i napojów,
10. charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw i napojów,
11. dobierać sprzęt do ekspedycji potraw i napoi

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych

- Modele przestrzenne, ćwiczenia praktyczne (potraw, napoje, wyroby)

Warunki i tryb uzyskania wyższej oceny półrocznej i rocznej.

- Frekwencja na zajęciach - ocenę wyższą może uzyskać uczeń, którego frekwencja na zajęciach jest wyższa niż 80 % lub uczeń, który nie miał możliwości na bieżąco poprawiania ocen ze względu na długą usprawiedliwioną nieobecność

- zaangażowanie - udział w olimpiadach, konkursach, osiągane sukcesy zawodowe wewnątrz i pozaszkolne

Kryteria oceny części praktycznej (ćwiczenia, modele przestrzenne)
75%- dopuszczający

78%- dostateczny

85%-dobry

92%- bardzo dobry

95% - 100%- celujący

Efekty kształcenia i kryteria weryfikacji które będą realizowane z przedmiotu Przygotowanie i wydawanie dań z surowców zwierzęcych

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
HGT.02.4. (1) stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii	1) rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych	HGT.02.4. (20) rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań	1) dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego 2) wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda 3) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań
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.02.4. (21) stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań	1) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań 2) dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań 3) obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
HGT.02.4. (3) stosuje metody i techniki przygotowania dań	1) rozróżnia techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie 2) dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów 3) dobiera metody i techniki	HGT.02.4. (16) przygotowuje sosy	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów 2) przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego 3) przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel,demi-glace, béarnaise, holenderski, beurre blanc 4) przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pestoziołowe, salsa verde, sos vierge) 5) przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np.majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney)

	stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide) 4) przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań		
HGT.02.4. (4) dobiera produkty do przygotowania dań	1) wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie 2) wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie 3) zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępne	HGT.02.4. (22) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań 2) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań 3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)
HGT.02.4. (5) stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw	1) dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikrozioła do sporządzania określonej potrawy 2) przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty 3) komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np.	HGT.02.5 (1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań	1) definiuje mise en place 2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania 3) sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia

	bouquet garni, curry, garam masala, pięć smaków		
HGT.02.4. (9) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych	1) określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju 2) przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, confit 3) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) 4) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie	HGT.02.5 (2) używa zastawy stołowej do serwowania dań	1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań 2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania 3) stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań
HGT.02.4. (8) przygotowuje zupy	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup 2) dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup 3) przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw 4) dobiera wywary do przygotowywanych zup 5) przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z	HGT.02.5 (3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań 2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań 3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)

	krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur)		
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 5) rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie 6) rozróżnia i nazywa owoce morza 8) rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe) 9) rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb) 10) rozróżnia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane) 11) rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe) 12) rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki) 13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw	HGT.02.1(6) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	1) przystosowuje stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej 2) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy 3) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
HGT.02.2.(3) rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby	1) określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas	HGT.02.1(7) stosuje środki ochrony indywidualnej i	1) rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych 2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju

gotowe stosowane podczas przygotowania potraw	przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki	zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych	wykonywanego zadania 3) stosuje zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych
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. (13) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 2) planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 3) rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny 4) przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem 5) dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania 6) wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) 7) dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) 8) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit)
HGT.02.2.(8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii 2) dobiera maszyny i urządzenia do	HGT.02.4. (14) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego	1) przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego 2) wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie

	obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania		3) przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu 4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu b) smażenie – pierś i wątróbka c) confit – udko d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka 5) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
HGT.02.2.(9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw ze względu na jego zastosowanie 2) dobiera drobny sprzęt do sporządzania określonych potraw	HGT.02.4. (15) przygotowuje dania z ryb i owoców morza	1) przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza 2) wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie 3) wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie 4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: a) gotowanie – zupa rybna i ryby na parze b) smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk c) duszenie – mule d) pieczenie ryb – w soli, w pergaminie e) grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) f) sous vide – łosoś, dorsz g) stir fry – krewetki, kalmary 5) przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa

			rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego

Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych
Przedmiot : Przygotowanie i wydawanie dań z surowców zwierzęcych

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności
dopuszczający (2, dop)	– wymienia czynności związane z wykonywanym ćwiczeniem – omawia lub pokazuje jak wykonać ćwiczenie. – wykonuje podstawowe formy ćwiczeń – potrawy, wyroby (czynności procesu produkcyjnego) według schematu /receptury. – rozróżnia i dobiera surowce zgodnie z recepturą – przechowuje, surowce, wyroby gotowe i półprodukty zgodnie z wytycznymi i zasadami – korzysta ze wskazanego przez nauczyciela sprzętu i maszyn – przestrzega zasad BHP.
dostateczny (3, dst)	– posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w danym zawodzie. – organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia. – dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej. – rozróżnia i dobiera surowce zgodnie z recepturą – przechowuje, surowce, wyroby gotowe i półprodukty zgodnie z wytycznymi i zasadami – dobiera sprzęt, maszyny i urządzenia do sporządzania potraw, wyrobów zgodnie z wytycznymi w recepturze – wykonuje podstawowe formy ćwiczeń. – potrawy, wyroby (czynności procesu produkcyjnego) według schematu /receptury. – przestrzega zasad BHP.
dobry (4, db)	– prawidłowo wykonuje zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela i/lub zgodnie z recepturą – wykonuje potrawy, wyroby z zachowaniem wszystkich czynności procesu produkcyjnego, – organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia. – dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej. – samodzielnie planuje przechowywanie, surowców, wyrobów gotowych i półproduktów – samodzielnie prawidłowo dobiera sprzęt i techniki kulinarne do przetwarzanego surowca i wykonywanej potrawy lub wyrobu – rozróżnia i dobiera surowiec do wykonywanych potraw i wyrobów – modyfikuje normatyw surowcowy w zależności od potrzeby i sytuacji np. zastępuje surowce zamiennikami (cukier miodem itp.) – dostrzega błędy popełniane przy wykonywaniu określonych zadań i eliminuje je w czasie procesu produkcyjnego. – prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym. – serwuje dania zgodnie z zasadami, dobierając prawidłowo naczynia do serwisu – przestrzega zasad BHP.
bardzo dobry (5, bdb)	– prawidłowo wykonuje zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela i/lub zgodnie z recepturą – wykonuje potrawy, wyroby z zachowaniem wszystkich czynności procesu produkcyjnego, – organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia. – dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej. – samodzielnie planuje przechowywanie, surowców, wyrobów gotowych i półproduktów

	– rozróżnia i dobiera surowiec do wykonywanych potraw i wyrobów – modyfikuje normatyw surowcowy w zależności od potrzeby i sytuacji np. zastępuje surowce zamiennikami (cukier miodem itp.) – samodzielnie w razie potrzeb modyfikuje receptury pod względem stosowanych surowców – prawidłowo dobiera sprzęt i techniki kulinarne do przetwarzanego surowca i wykonywanej potrawy lub wyrobu – dostrzega błędy popełniane przy wykonywaniu określonych zadań i eliminuje je w czasie procesu produkcyjnego. – stosuje różnorodne, alternatywne metody osiągania celu, wykonywania ćwiczenia, potraw, wyrobów (techniki kulinarne, dobór sprzętu, surowca, sposoby wykonania) – prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym. – serwuje dania zgodnie z zasadami, dobierając prawidłowo naczynia do serwisu – samodzielnie dobiera sposób serwowania dań i wyrobów (sposób aranżacji, dobór naczyń i zastawy do serwisu) - przestrzega zasad BHP.
celujący (6, cel)	– prawidłowo wykonuje zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela i/lub zgodnie z recepturą – wykonuje potrawy, wyroby z zachowaniem wszystkich czynności procesu produkcyjnego, – organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia. – dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej. – - samodzielnie planuje przechowywanie, surowców, wyrobów gotowych i półproduktów – prawidłowo dobiera sprzęt i techniki kulinarne do przetwarzanego surowca i wykonywanej potrawy lub wyrobu – dostrzega błędy popełniane przy wykonywaniu określonych zadań i eliminuje je w czasie procesu produkcyjnego. – stosuje różnorodne, alternatywne metody osiągania celu, wykonywania ćwiczenia, potraw, wyrobów (techniki kulinarne, dobór sprzętu, sposoby wykonania) – samodzielnie naprawia, poprawia błędy w procesie technologicznym, – samodzielnie dobiera techniki przygotowania potraw i wyrobów, stosuje odmienne, nietypowe metody techniki kulinarne wykonania potraw i wyrobów (różne sposoby formowania wyrobów, półproduktów, zastosowania produktów, surowców) – prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym. – serwuje dania zgodnie z zasadami, dobierając prawidłowo naczynia do serwisu – samodzielnie dobiera sposób serwowania dań i wyrobów (sposób aranżacji, dobór naczyń i zastawy do serwisu), stosuje nietypowe odmienne sposoby serwisu. – przestrzega zasad BHP.