WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	Podstawy gastronomii
Klasa:	II Technikum/zawód Technik żywienia i usług gastronomicznych
Rok szkolny:	2026/2027
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, mięso zwierząt rzeźnych i jego przetwory, drób, ryby i owoce morza, 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. rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii;
3. rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych;
4. rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie oraz owoce morza;
5. rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa;
6. rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe) oraz dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa perliczka, gołąb);
7. rozróżnia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane);
8. rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe) oraz wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki);
9. określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw oraz ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia;
10. ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość;
11. wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych;
12. rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw;
13. rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacum, pacojet;
14. dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii;

15. rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania;
16. rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie oraz dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw;
17. rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia;
18. 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;
19. przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii.
20. wymienia cele normalizacji krajowej oraz wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy;
21. rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej oraz korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności;
22. rozróżnia techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie.
23. rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych;
24. 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

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

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
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 5) rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie 6) rozróżnia i nazywa owoce morza 7) rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa 8) rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby	HGT.02.2.(10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard	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

	(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	Analysis and Critical Control Points System)	4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii
HGT.02.2. (3) rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw	1) określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki; 2) wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych;	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 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	➢ wymienia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny; ➢ zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw; ➢ zna elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy;

(2, dop)	➢ zna ryby słodkowodne i morskie oraz owoce morza oraz nazywa owoce i warzywa; ➢ wymienia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe) oraz dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa perliczka, gołąb); ➢ wymienia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane); ➢ nazywa sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe) oraz wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki); ➢ 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 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, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych; ➢ wymienia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue. ➢ zna zasady BHP stosowane w prowadzeniu usług gastronomicznych.
dostateczny (3, dst)	➢ 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; ➢ 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; ➢ 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; ➢ 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. ➢ 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, mięso zwierząt rzeźnych i jego przetwory, drób, ryby i owoce morza, warzywa i owoce). ➢ dobiera rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe) oraz dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa perliczka, gołąb); ➢ 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; ➢ 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%) ➢ dobiera i komponuje produkty stosowane w gastronomii tworząc zestawy potraw.(produkty zbożowe, mleko i jego przetwory, jaja, mięso zwierząt rzeźnych i jego przetwory, drób, ryby i owoce morza). ➢ 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.