WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	Podstawy gastronomii
Klasa:	Branżowa szkoła I stopnia Kucharz kl. III
Rok szkolny:	2026/2027
Nauczyciel:	Michał Denesiuk

Cele ogólne

1. Poznanie klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej,
2. Klasyfikowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w produkcji potraw i napojów,
3. Nabywanie umiejętności dokonywania oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności,
4. Rozróżnianie metod utrwalania żywności,
5. Rozróżnienie procesów technologicznych stosowanych podczas przygotowania potraw,
6. Poznanie drobnego sprzętu gastronomicznego,

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

1. rozróżnić żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej oraz przydatności kulinarnej, (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne)
2. rozróżnić surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej, (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne)
3. wyjaśnić zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności, (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne)
4. wymienić i scharakteryzować metody utrwalania żywności, (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne)
5. wyjaśnić zmiany fizyczne i jakościowe powstające podczas utrwalania żywności, (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska – kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne)
6. rozróżnić i scharakteryzować procesy technologiczne stosowane w gastronomii, (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska – kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne)
7. rozróżnić i dobrać drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw, (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne)

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych

- klasówki,
- sprawdziany,
- wypowiedzi,
- karty pracy,
- referaty

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

Kryteria oceny klasówki, sprawdziany, wypowiedzi, karty pracy, referaty:

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 Podstawy gastronomii

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 (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	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

	przygotowania potraw		
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.02.2.(4) rozróżnia metody utrwalania żywności	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności 2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych
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.02.2.(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.02.2.(8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii 2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania	HGT.02.2.(6) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	1) opisuje składniki pokarmowe 2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań 3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań
HGT.02.2.(5) planuje alternatywne sposoby żywienia	1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm,		

	pescowegetarianizm 2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami		

Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych
Przedmiot : Podstawy gastronomii

Oceny w stopniach	Normy wymagań wiadomości i umiejętności
dopuszczający (2, dop)	- podaje definicje produktów, surowców, potraw, technik kulinarnych, procesów, sprzętu w ocenie towaroznawczej i obróbce technologicznej/ kulinarnej poszczególnych grup produktów spożywczych (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne) - wymienia produkty, surowce, potrawy, techniki kulinarne, procesy, sprzęt w ocenie towaroznawczej i obróbce technologicznej/ kulinarnej poszczególnych grup produktów spożywczych (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska – kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne); przemiany i procesy chemiczne, biologiczne, fizyczne zachodzące w surowcach i produktach w czasie ich przetwarzania ,przechowywania, magazynowania oraz przygotowywania potraw; sprzęt gastronomiczny; normy, - rozróżnia, rozpoznaje, nazywa surowce, potrawy, wyroby, produkty (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne), maszyny, urządzenia, sprzęt gastronomiczny potrzebny do wykonywania zadań zawodowych, potraw i wyrobów z określonych grup produktów
dostateczny (3, dst)	- podaje definicje produktów, surowców, potraw, technik kulinarnych, procesów, sprzętu w ocenie towaroznawczej i obróbce technologicznej/ kulinarnej poszczególnych grup produktów spożywczych (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne) - wymienia produkty, surowce, potrawy, techniki kulinarne, procesy, sprzęt w ocenie towaroznawczej i obróbce technologicznej/ kulinarnej poszczególnych grup produktów spożywczych (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska – kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne); przemiany i procesy chemiczne, biologiczne, fizyczne zachodzące w surowcach i produktach w czasie ich przetwarzania

	,przechowywania, magazynowania oraz przygotowywania potraw; sprzęt gastronomiczny; normy, - klasyfikuje według kategorii produkty, surowce, potrawy, techniki kulinarne, procesy, sprzęt w ocenie towaroznawczej i obróbce technologicznej/ kulinarnej poszczególnych grup produktów spożywczych (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne); przemiany i procesy chemiczne, biologiczne, fizyczne zachodzące w surowcach i produktach w czasie ich przetwarzania ,przechowywania, magazynowania oraz przygotowywania potraw; sprzęt gastronomiczny; normy, - rozróżnia, rozpoznaje, nazywa surowce, potrawy, wyroby, produkty (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne), maszyny, urządzenia, sprzęt gastronomiczny potrzebny do wykonywania zadań zawodowych, potraw i wyrobów z określonych grup produktów
dobry (4, db)	- podaje definicje produktów, surowców, potraw, technik kulinarnych, procesów, sprzętu w ocenie towaroznawczej i obróbce technologicznej/ kulinarnej poszczególnych grup produktów spożywczych (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne) - wymienia produkty, surowce, potrawy, techniki kulinarne, procesy, sprzęt w ocenie towaroznawczej i obróbce technologicznej/ kulinarnej poszczególnych grup produktów spożywczych (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne); przemiany i procesy chemiczne, biologiczne, fizyczne zachodzące w surowcach i produktach w czasie ich przetwarzania ,przechowywania, magazynowania oraz przygotowywania potraw; sprzęt gastronomiczny; normy, systemy zapewnienia jakości żywności, - klasyfikuje według kategorii produkty, surowce, potrawy, techniki kulinarne, procesy, sprzęt w ocenie towaroznawczej i obróbce technologicznej/ kulinarnej poszczególnych grup produktów spożywczych (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne); przemiany i procesy chemiczne, biologiczne, fizyczne zachodzące w surowcach i produktach w czasie ich przetwarzania ,przechowywania, magazynowania oraz przygotowywania potraw; sprzęt gastronomiczny; normy,

	- rozróżnia, rozpoznaje, nazywa surowce, potrawy, wyroby, produkty (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne), maszyny, urządzenia, sprzęt gastronomiczny potrzebny do wykonywania zadań zawodowych, potraw i wyrobów z określonych grup produktów - omawia, charakteryzuje produkty, surowce, potrawy i ich wartość odżywczą, techniki kulinarne, procesy, sprzęt w ocenie towaroznawczej i obróbce technologicznej/ kulinarnej poszczególnych grup produktów spożywczych; przemiany i procesy chemiczne, biologiczne, fizyczne zachodzące w surowcach i produktach w czasie ich przetwarzania ,przechowywania, magazynowania oraz przygotowywania potraw oraz ich wpływ na potrawy, surowiec i wyrób gotowy, sprzęt gastronomiczny; normy,
bardzo dobry (5, bdb)	- podaje definicje produktów, surowców, potraw, technik kulinarnych, procesów, sprzętu w ocenie towaroznawczej i obróbce technologicznej/ kulinarnej poszczególnych grup produktów spożywczych (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne) - wymienia produkty, surowce, potrawy, techniki kulinarne, procesy, sprzęt w ocenie towaroznawczej i obróbce technologicznej/ kulinarnej poszczególnych grup produktów spożywczych (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska – kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne) ; przemiany i procesy chemiczne, biologiczne, fizyczne zachodzące w surowcach i produktach w czasie ich przetwarzania ,przechowywania, magazynowania oraz przygotowywania potraw; sprzęt gastronomiczny; normy, - klasyfikuje według kategorii produkty, surowce, potrawy, techniki kulinarne, procesy, sprzęt w ocenie towaroznawczej i obróbce technologicznej/ kulinarnej poszczególnych grup produktów spożywczych (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne); przemiany i procesy chemiczne, biologiczne, fizyczne zachodzące w surowcach i produktach w czasie ich przetwarzania ,przechowywania, magazynowania oraz przygotowywania potraw; sprzęt gastronomiczny; normy, , - rozróżnia, rozpoznaje, nazywa surowce, potrawy, wyroby, produkty (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie

	dietetyczne), maszyny, urządzenia, sprzęt gastronomiczny potrzebny do wykonywania zadań zawodowych, potraw i wyrobów z określonych grup produktów - omawia, charakteryzuje produkty, surowce, potrawy i ich wartość odżywczą, techniki kulinarne, procesy, sprzęt w ocenie towaroznawczej i obróbce technologicznej/ kulinarnej poszczególnych grup produktów spożywczych; przemiany i procesy chemiczne, biologiczne, fizyczne zachodzące w surowcach i produktach w czasie ich przetwarzania ,przechowywania, magazynowania oraz przygotowywania potraw oraz ich wpływ na potrawy, surowiec i wyrób gotowy, sprzęt gastronomiczny; normy, - dobiera surowce, techniki kulinarne, procesy i sprzęt do sporządzania dań i wyrobów z określonych grup żywności, sposoby przechowywania i magazynowania. - wyjaśnia wpływ procesów technologicznych , technik kulinarnych oraz cech chemicznych, biologicznych i fizycznych na surowiec i wyroby gotowe i ich jakość.
celujący (6, cel)	- podaje definicje produktów, surowców, potraw, technik kulinarnych, procesów, sprzętu w ocenie towaroznawczej i obróbce technologicznej/ kulinarnej poszczególnych grup produktów spożywczych (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne) - wymienia produkty, surowce, potrawy, techniki kulinarne, procesy, sprzęt w ocenie towaroznawczej i obróbce technologicznej/ kulinarnej poszczególnych grup produktów spożywczych (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska – kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne); przemiany i procesy chemiczne, biologiczne, fizyczne zachodzące w surowcach i produktach w czasie ich przetwarzania ,przechowywania, magazynowania oraz przygotowywania potraw; sprzęt gastronomiczny; normy, - klasyfikuje według kategorii produkty, surowce, potrawy, techniki kulinarne, procesy, sprzęt w ocenie towaroznawczej i obróbce technologicznej/ kulinarnej poszczególnych grup produktów spożywczych (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne); przemiany i procesy chemiczne, biologiczne, fizyczne zachodzące w surowcach i produktach w czasie ich przetwarzania ,przechowywania, magazynowania oraz przygotowywania potraw; sprzęt gastronomiczny; normy, - rozróżnia, rozpoznaje, nazywa surowce, potrawy, wyroby, produkty (desery wyroby cukiernicze, napoje zimne i gorące, kuchnia polska –kuchnie regionalne i kucnie innych

	narodów, żywność wygodna i funkcjonalna, żywność i potrawy dietetyczne – żywienie dietetyczne), maszyny, urządzenia, sprzęt gastronomiczny potrzebny do wykonywania zadań zawodowych, potraw i wyrobów z określonych grup produktów - omawia, charakteryzuje produkty, surowce, potrawy i ich wartość odżywczą, techniki kulinarne, procesy, sprzęt w ocenie towaroznawczej i obróbce technologicznej/ kulinarnej poszczególnych grup produktów spożywczych; przemiany i procesy chemiczne, biologiczne, fizyczne zachodzące w surowcach i produktach w czasie ich przetwarzania ,przechowywania, magazynowania oraz przygotowywania potraw oraz ich wpływ na potrawy, surowiec i wyrób gotowy, sprzęt gastronomiczny; normy, - wyjaśnia wpływ procesów technologicznych , technik kulinarnych oraz cech chemicznych, biologicznych i fizycznych na surowiec i wyroby gotowe i ich jakość. - dobiera techniki kulinarne, sposób przechowywania, magazynowania, przetwarzania, sprzęt, maszyny i urządzenia ,sposoby serwowania potrzebne przy obróbce surowców spożywczych, wykonywaniu potraw, napojów wyrobów – Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (96 - 100%). – Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem. – Analizuje i ocenia podane rozwiązanie. – Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych. – Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości, planując rozwiązanie praktyczne. – Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia.