WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	**Przygotowanie i wydawanie dań z surowców zwierzęcych**
Klasa:	**2026/2027**
Rok szkolny:	**II klasa Branżowa Szkoła 1-go stopnia kucharz**
Nauczyciel:	**Justyna Krajewska**

Cele ogólne - Przygotowanie i wydawanie dań z surowców zwierzęcych

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 – Przygotowanie i wydawanie dań z surowców zwierzęcych

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

- odpowiedz ustna
- wykonanie ćwiczeń
- rozwiązywanie kart praktycznych
- rozwiązywanie testów
- ocena prac pisemnych.

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 Przygotowanie i wydawanie dań z surowców zwierzęcych

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
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. (3) 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 emperaturach oraz wędzenie 2) dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów 3) dobiera metody i techniki 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 wstępnej	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.02.4. (20) rozpoznaje zmiany zachodzące 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	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

	3) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań		
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.02.7. (6)planuje wykonanie zadania	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu 2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego 3) szacuje czas, zasoby i budżet zadania
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. (3) 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 emperaturach oraz wędzenie 2) dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów 3) dobiera metody i techniki 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 wstępnej	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.02.4. (20) rozpoznaje zmiany zachodzące 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	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

	mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda 3) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań		3) obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
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.02.2. (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. (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.02.4. (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. (3) 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; 2) dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów; 3) dobiera metody i techniki 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 wstępnej;
HGT.02.4. (13) przygotowuje dania z	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny;	HGT.02.4. (8) przygotowuje zupy	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup

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		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 krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur)

	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.02.4. (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, Pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge);	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

	5) przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney);		
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. (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.02.5. (1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań	1) definiuje mise en place; 2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania;	HGT.02.5. (3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań; 2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań;

	3) sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia;	żywienia podczas wydawania 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.02.7. (4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany	1) wyjaśnia znaczenie zmian; 2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych; 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii; 4) stosuje nowatorskie rozwiązania;	HGT.02.7. (5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy; 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie; 3) planuje rozwój zawodowy;
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 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. (3) 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; 2) dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów; 3) dobiera metody i techniki 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 wstępnej;

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)	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;

	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;		
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;	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) obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy;		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.02.5. (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;	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;
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)	HGT.02.7. (4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany	1) wyjaśnia znaczenie zmian; 2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych; 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii; 4) stosuje nowatorskie rozwiązania;

HGT.02.7. (5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy; 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie; 3) planuje rozwój zawodowy;	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 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. (3) 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; 2) dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów; 3) dobiera metody i techniki 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 wstępnej;	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; 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.02.4. (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. (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. (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	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;

	– HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)		
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;	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)
HGT.02.7. (6) planuje wykonanie zadania	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu; 2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego; 3) szacuje czas, zasoby i budżet zadania;	HGT.02.7. (7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania; 2) wskazuje obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania;

HGT.02.7. (9) współpracuje w zespole	1) współorganizuje pracę zespołu; 2) przestrzega zasad współpracy w zespole; 3) modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko;		

Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu zawodu Kucharz w kwalifikacji K1: HGT.02 - Przygotowanie i wydawanie dań

Przedmiot: Przygotowanie i wydawanie dań z surowców zwierzęcych

Oceny w stopniach	**Normy wymagań wiadomości i umiejętności** **Ocenę otrzymuje uczeń, który:**
dopuszczający **(2, dop)**	➢ Potrafi wymienić podstawowe czynności związane z wykonywanym zawodem kucharza ➢ Rozumie pytania i polecenia związane z wykonywaniem ćwiczeń w zawodzie kucharz. ➢ Zna podstawowe pojęcia zawodowe w zawodzie kucharza. ➢ Wykonuje ćwiczenia związane z obsługą gości zlecone przez nauczyciela.

	➢ Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać zadanie, ćwiczenie związane z zawodem kucharza. ➢ Zna etapy procesu produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego. ➢ Potrafi wymienić odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; ➢ Umie zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw ➢ Korzysta z urządzeń, sprzętu przy pomocy nauczyciela w zawodzie kucharza.. ➢ Zna zasady BHP stosowane w zawodzie kucharza. ➢ Dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej. ➢ Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie kucharza.
dostateczny **(3, dst)**	➢ Opanował podstawową wiedzę i umiejętności zagadnień z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego w zawodzie kucharza. ➢ Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie kucharza. ➢ Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych. ➢ Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami. ➢ Organizuje stanowisko pracy do wykonania ćwiczenia w pracowniach gastronomicznych. ➢ Omawia etapy procesu produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego. ➢ Potrafi dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; ➢ Dba o porządek na stanowisku pracy odkłada sprzęt czysty podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej. ➢ Zna i przestrzega zasad BHP stosowane w zawodzie kucharza.

dobry **(4, db)**	➢ Opanował wiedzę i umiejętności przydatne na każdym stanowisku pracy w części produkcyjnej i usługowej w zawodzie kucharza. ➢ Prawidłowo analizuje i stosuje, zasady i metody pracy stosowane w zawodzie kucharza. w trakcie wykonywania zadań. ➢ Potrafi prawidłowo wykonać zadanie zgodnie z poleceniem nauczyciela. ➢ Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności podczas wykonywania zadań, ćwiczeń. ➢ Opanował wiadomości i umiejętności zgodnie z wymogami podstawy programowej z danego przedmiotu . ➢ Prawidłowo rozpoznaje, porządkuje, grupuje zdobytą wiedzę i umiejętności w zawodzie kucharza. ➢ Dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonych zadań. ➢ Prawidłowo posługuje się słownictwem zawodowym. ➢ Jest aktywny za zajęciach i chętnie wykonuje ćwiczenia. ➢ Stosuje i przestrzega zasad BHP w zawodzie kucharza.
bardzo dobry **(5, bdb)**	➢ Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do zawodu kucharza. ➢ Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne zawiązane z zawodem cukiernika. ➢ Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji. ➢ Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi.

	➢ Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązaniu problemów praktycznych. ➢ Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych w zawodzie kucharza. ➢ Prawidłowo wykonuje ćwiczenia zgodnie z recepturą. ➢ Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP w zawodzie kucharza.
celujący **(6, cel)**	➢ Posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100%) i wykraczające poza program nauczania w zawodzie kucharz. ➢ Samodzielnie rozwiązuje problemy związane z zawodem kucharza. ➢ Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z zawodem kucharz. ➢ Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych. ➢ Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z zawodem. ➢ Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości z kucharza.