WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	**Podstawy gastronomii**
Klasa:	**I Branżowa Szkoła I Stopnia - Kucharz**
Rok szkolny:	**2026/2027**
Nauczyciel:	**Mariola Michalska**

Cele ogólne - Podstawy gastronomii

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,
7. Przestrzeganie procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas magazynowania,
8. Poznanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia,
9. Poznanie norm i procedur oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych,

Cele operacyjne – Podstawy gastronomii

Uczeń potrafi:

1. rozróżnić żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej oraz przydatności kulinarnej,
2. rozróżnić surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej,
3. wyjaśnić zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności,
4. wymienić i scharakteryzować metody utrwalania żywności,
5. wyjaśnić zmiany fizyczne i jakościowe powstające podczas utrwalania żywności,
6. rozróżnić i scharakteryzować procesy technologiczne stosowane w gastronomii,
7. rozróżnić i dobrać drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw,
8. rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia,
9. wyjaśnić czym jest norma,
10. zastosować zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych

1. odpowiedz ustna
2. wykonanie ćwiczeń
3. rozwiązywanie kart praktycznych
4. rozwiązywanie testów
5. ocena prac pisemnych
6. praca na lekcji

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

1. Frekwencja na zajęciach
2. Udział w zajęciach dodatkowych lub w konkursach
3. Udział w uroczystościach i akcjach organizowanych przez szkołę
4. Postawa ucznia, jego zaangażowanie i praca na lekcji

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 Podstawy gastronomii

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
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.(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. (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; 13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw;
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.02.2. (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;
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,	**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

	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. (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 przygotowania potraw; 3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii; 4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii		

Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu **Kucharz** 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)	Potrafi wymienić podstawowe pojęcia i czynności związane z podstawami gastronomii Rozumie pytania i polecenia związane z wykonywaniem ćwiczeń z podstaw gastronomii Zna podstawowe pojęcia zawodowe w związane z pierwszą kwalifikacją Wykonuje ćwiczenia związane z podstawami gastronomii zlecone przez nauczyciela Opanował podstawową wiedzę i umiejętności z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego zgodnie z pierwszą kwalifikacją Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie kucharz

	Umie powiedzieć lub pokazać jak wykonać zadanie, ćwiczenie z podstawami gastronomii Zna zasady BHP stosowane w pierwszej kwalifikacji Dba o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania ćwiczeń w formie praktycznej Zna usług internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie
dostateczny (3, dst)	Opanował podstawową wiedzę i umiejętności z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego zgodnie z pierwszą kwalifikacją Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie kucharz Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami Zna i przestrzega zasady BHP stosowane na zajęciach w pierwszej kwalifikacji
dobry (4, db)	Prawidłowo analizuje i stosuje, zasady i metody pracy stosowane 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 zgodnie z pierwszą kwalifikacją 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 zgodnie z pierwszą kwalifikacją
bardzo dobry (5, bdb)	Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do pierwszej kwalifikacji Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne zawiązane z pierwszą kwalifikacją 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 pierwszej kwalifikacji Prawidłowo wykonuje ćwiczenia zgodnie z poleceniem Przywiązuje dużą wagę do jakości i estetyki wykonywanych zajęć, przestrzegając zasad BHP
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 kucharz Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z podstawami gastronomii Trafnie wykorzystuje wiedzę teoretyczną w rozwiązywaniu problemów praktycznych

	Proponuje nowatorskie i twórcze podejście do zagadnienia związanego z zawodem Prawidłowo interpretuje zdobyte wiadomości związane z podstawami gastronomii Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne