WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	**Podstawy gastronomii**
Klasa:	**II BSK**
Rok szkolny:	**2026/2027**
Nauczyciel:	**Ewa Juszczak**

Cele ogólne przedmiotu – 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. Przestrzeganie procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas magazynowania,
7. Poznanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia,
8. Poznanie norm i procedur oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych,
9. Poznanie drobnego sprzętu gastronomicznego,

Cele operacyjne przedmiotu - Zasady żywienia

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,

wyjaśnić czym jest norma,

9. 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

Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu Kucharz

Oceny w stopniach	**Normy wymagań wiadomości i umiejętności Ocenę otrzymuje uczeń, który:**
dopuszczający (2, dop)	➢ Rozumie pytania i polecenia związane z wykonywaniem ćwiczeń z podstaw gastronomii ➢ Zna podstawowe pojęcia zawodowe w związane z kwalifikacją ➢ Wykonuje ćwiczenia związane z podstawami gastronomii zlecone przez nauczyciela ➢ Opanował podstawową wiedzę i umiejętności z danego przedmiotu teoretycznego i praktycznego zgodnie z kwalifikacją ➢ Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie kucharz ➢ 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 i napojów ➢ Zna zasady BHP stosowane w kwalifikacji ➢ Zna usługi internetowych, sieciowych, systemów, programów, przewodników w zawodzie ➢
dostateczny (3, dst)	➢ Opanował podstawową wiedzę i umiejętności z podstaw gastronomii ➢ Posługuje się podstawowymi terminami stosowanymi w zawodzie kucharz ➢ Wykazuje elementarny stopień zrozumienia wiadomości zdobytych na zajęciach lekcyjnych ➢ Prawidłowo ilustruje zagadnienia odpowiednimi przykładami ➢ Omawia etapy procesu produkcji zgodnie z funkcjonalnym układem zakładu gastronomicznego ➢ Potrafi dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; ➢ Zna i przestrzega zasady BHP stosowane na zajęciach .
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 kucharz
bardzo dobry (5, bdb)	➢ Opanował wiedzę, umiejętności i nawyki zawodowe (przedmiotowe) warunkujące należyte przygotowanie do kwalifikacji Samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne i praktyczne . ➢ Potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji ➢ Prawidłowo analizuje, wnioskuje i dostrzega związki między wiadomościami teoretycznymi a umiejętnościami praktycznymi . ➢ Umie wykorzystać wiadomości z różnych dziedzin podczas rozwiązania zaistniałych problemów teoretycznych jak i praktycznych ➢ Prawidłowo wykonuje ćwiczenia zgodnie z poleceniem
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 ➢ Analizuje i ocenia podane rozwiązanie związane z podstawą 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 podstawą gastronomii ➢ Angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrz i pozaszkolne

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	**Kryteria weryfikacji**	**Efekty kształcenia**	**Kryteria weryfikacji**
HGT.02.2. (1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii	9) rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego (np.jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb) 13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw 5) rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie 6) rozróżnia i nazywa owoce morza	HGT.02.2.(2) ocenia jakość żywności	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu
HGT.02.2. (8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw	2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania	HGT.02.2. (9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań	2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw