WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	**Podstawy gastronomii**
Klasa:	**II 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. (1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii	1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii; 4) rozróżnia zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony 5) rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie	**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

	6) rozróżnia i nazywa owoce morza 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 przygotowania potraw;		
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. (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

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