

Wymagania edukacyjne
Przedmiot- zajęcia praktyczne w gastronomii
Technikum klasa 3

Program nauczania

Jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia	Treści	Kryteria weryfikacji
HGT.02.1/HGT.12.1 Bezpieczeństwo i higiena pracy- BHP	HGT.02.1.1) Rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią.	<ul style="list-style-type: none"> • regulamin warsztatu gastronomicznego, obsługa maszyn i urządzeń, kryteria oceniania. • instrukcja bhp i przeciwpożarowa w warsztacie gastronomicznym. • zasady ergonomii pracy w zakładzie gastronomicznym. 	<p>HGT.02.1.1.1) Posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska</p> <p>HGT.02.1.1.2) Wymienia przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska</p>
	HGT.02.1.6) Przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. HGT.12.1.2) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpoż. i ochrony środowiska	<ul style="list-style-type: none"> • zasady organizacji pracy w czasie procesu produkcyjnego zgodnie z bhp. 	<p>HTG.02.1.6.1) Przystosowuje stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.</p> <p>HTG.02.1.6.2) Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonania zadań na stanowisku pracy</p> <p>HTG.02.1.6.3) Utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.</p>
HGT.02.2 Podstawy żywienia i gastronomi	HGT.02.2.3) Rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw	<ul style="list-style-type: none"> • Rodzaje półproduktów stosowanych w gastronomii. • Rodzaje wyrobów gotowych stosowanych w gastronomii. 	HGT.02.2.3.1) Określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki
	HGT.02.2.4) Rozróżnia metody utrwalania żywności	<ul style="list-style-type: none"> • Biologiczne, fizyczne, chemiczne i mieszane metody utrwalania żywności. 	HGT.02.2.4.1) Klasyfikuje metody utrwalania żywności
	HGT.02.4.8) Przygotowuje zupy	<ul style="list-style-type: none"> • Zasady sporządzania wywarów z różnych gatunków mięs- dobór elementu tuszy, dobór ziół, przypraw. • Sporządzanie bulionów, rosółu, zup kremów, zup tradycyjnych. 	HGT.02.4.8.1) Dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup
	HGT.02.4.10) Przygotowuje podstawowe desery	<ul style="list-style-type: none"> • Zasady dekorowania deserów z użyciem kwiatów jadalnych, owoców, ziół, czekolady. 	HGT.02.4.10.3) dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne
	HGT.02.4.11) Przygotowuje wyroby cukiernicze.	<ul style="list-style-type: none"> • Ciasta kruche- składniki podstawowe, technika wykonania. • Ciasta półkruche- składniki podstawowe, technika wykonania. • Ciasta drożdżowe- składniki podstawowe, technika wykonania. • Ciasta francuskie i półfrancuskie - składniki podstawowe, technika wykonania. • Ciasta biszkoptowe- składniki podstawowe, technika wykonania. • Dekorowanie ciast, ciastek z wykorzystaniem posypek, polewy 	<p>HGT.02.4.11.1) Planuje etapy przygotowanie wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie</p> <p>HGT.02.4.11.2) Przygotowuje wyroby ciastkarskich</p> <p>HGT.02.4.11.3) Dekoruje wyroby ciastkarskich</p>

		czekoladowej, marcepanu, żelów smakowych, owoców.	
HGT.02.4.12) Przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu.		<ul style="list-style-type: none"> • Sporządzanie potraw gotowanych, smażonych, pieczonych z mąki pszennej, owsianej, mąki bezglutenowej, np. klusek, makaronu, pierogów, ravioli, naleśników, kulebiaków. • Sporządzanie potraw z kaszy, ryżu, makaronu; risotto, kaszotto. 	HGT.02.4.12.1) Planuje etapy przygotowania dań z mąki, kaszy, ryżu w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryż, wyrób makaronu
HGT. 02.4.13) Przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		<ul style="list-style-type: none"> • Potrawy z mięsa gotowane- dobór surowca, technika sporządzania, np. gotowanie w próżni (sous vide), gotowanie w tłuszczu (config z kaczki). • Potrawy z mięsa smażone- dobór surowca, sposoby formowania, technika sporządzania; steki, smażenie stir fry. • Potrawy z mięsa duszone- dobór surowca, metody rozdrabniania, technika sporządzania; żeberka, strogonow, zrazy. • Potrawy z mięsa pieczone- dobór surowca, sposoby obróbki wstępnej, technika sporządzania; udziec, comber. 	HGT 02.4.13.1) Dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny HGT 02.4.13.2) Planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
HGT. 02.4.14) Przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego		<ul style="list-style-type: none"> • Potrawy z drobiu gotowane- dobór surowca, technika wykonania, np. pierś gotowana sous vide, bulion drobiowy. • Potrawy z drobiu smażone- dobór surowca, technika wykonania, np. kotlety z piersi indyka/ kurczaka. • Potrawy z drobiu pieczone- dobór surowca, technika wykonania, np. pieczony indyk, kurczak, udko confit. • Potrawy z drobiu duszone- dobór surowca, technika wykonania. 	HGT.02.04.14.1) Przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego HGT.02.04.14.2) Wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycia, rozbiór, formowanie
HGT.02.4.15) Przygotowanie dania z ryb i owoców morza		<ul style="list-style-type: none"> • Potrawy z ryb gotowane- dobór surowca, technika wykonania, np. zupa rybna, mus rybny, ryba gotowana sous vide. • Potrawy z ryb smażone- dobór surowca, technika wykonania; ryby soute, panierowane, smażone krewetki metodą stir fry. • Potrawy z ryb duszone- dobór surowca, technika wykonania, np. mule w sosie. • Potrawy z ryb pieczone- dobór surowca, technika wykonania, np. łosoś pieczony w całości. • Potrawy z ryb surowych- dobór surowca, technika wykonania; tatar z tuńczyka, sushi z łososia. 	HTG.02.4.15.1) Przygotowuj sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza HTG.02.4.15.2) Wykonuje obróbkę wstępną, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie
HGT.02.4.16) Przygotowuje sosy		<ul style="list-style-type: none"> • Sporządzanie sosów gorących- składniki podstawowe, technika, wykonania; sos beszamel, holenderski, demi-glace, Beurre Blanc. • Sporządzanie sosów zimnych- składniki podstawowe, technika wykonania, np. pesto ziołowe, 	HGT.02.4.16.1) Dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów HGT.02.4.16. 2) Przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru HGT.02.4.16.3) Przygotowuje sosy podstawowe

		salsa, vinaigrette (podstawowy, octowy, cytrynowy, musztardowy), dipów (majonez, chutney).	HGT.02.4.16. 4) Przygotowuje sosy dodatkowe HGT.02.4.16. 5) Przygotowuje winegret
	HGT.02.4.17) Przygotowuje przystawki	<ul style="list-style-type: none"> • Zakąski z jaj, mięsa, ryb, warzyw, serów podawane na zimno. • Zakąski z jaj, mięsa, ryb, warzyw, serów podawane na gorąco. 	HGT.02.4.17.1) Dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek

Wymagania edukacyjne na daną ocenę.

Ocena	Zakres zrealizowanego materiału	Wymagania edukacyjne
celująca	90-100%	<ul style="list-style-type: none"> • opanował pełen zakres zagadnień określony programem przedmiotu zajęcia praktyczne w gastronomii potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce, • samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, a jego wiedza jest usystematyzowana, • na każdych zajęciach posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, stosuje zasady sanitarno-epidemiologiczne obowiązujące w prawie żywieniowym, • systematycznie prowadzi dzienniczek zajęć odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań, • wykazał się w semestrze 100% frekwencją na zajęciach • wykazuje aktywność wynikającą z dodatkowych zadań realizowanych w warsztatach szkolnych
Bardzo dobra	80- 89%	<ul style="list-style-type: none"> • opanował pełen zakres zagadnień określony programem przedmiotu zajęcia praktyczne w gastronomii, potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce, • samodzielnie planuje, diagnozuje, i wykonuje określone zadania praktyczne i teoretyczne, • na każdych zajęciach posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • systematycznie prowadzi dzienniczek zajęć odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań.
dobra	70- 79%	<ul style="list-style-type: none"> • opanował większość materiału programowego (przynajmniej najważniejsze 75%) oraz umiejętności praktycznego posługiwania się wiadomościami według podanych mu uprzednio wzorców, • samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne, • na każdych zajęciach posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • prowadzi dzienniczek zajęć w którym odnotowuje wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań praktycznych.

dostateczna	60- 69%	<ul style="list-style-type: none"> • opanował wiadomości i umiejętności na poziomie podstawowym, • prowadzi dzienniczek zajęć, w którym próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o średnim stopniu trudności, na poziomie 55% • na większości zajęć posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • potrafi zastosować wiadomości dla celów praktycznych przy pomocy nauczyciela przedmiotu
dopuszczająca	51- 59%	<ul style="list-style-type: none"> • posiada konieczne i niezbędne wiadomości i umiejętności, słabo rozumie treści programowe, ale opanował przynajmniej 30 % wiadomości i umiejętności określonych podstawą programową i przyjętymi normami, • prowadzi dzienniczek zajęć, w którym próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o najprostszym stopniu trudności, • nie zawsze posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązywać problemy praktyczne o najprostszym stopniu trudności.
niedostateczna	poniżej 50%	<ul style="list-style-type: none"> • występuje rażący brak wiadomości programowych, • występuje całkowita nieumiejętność stosowania zdobytej wiedzy, a uczeń nie jest w stanie, nawet przy pomocy nauczyciela wykonać zadań o niewielkim elementarnym stopniu trudności, • nie angażuje się w praktyczne wykonywanie zadań, • nie zawsze posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • nie prowadzi dzienniczka zajęć. Otrzymanie oceny niedostatecznej jest równoznaczne z tym, że przedmiot nie został zaliczony.