

Wymagania edukacyjne
Przedmiot: zajęcia praktyczne w gastronomii
Technikum klasa 2.

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 gastronomii.	HGT.02.2.1) Charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii	<ul style="list-style-type: none"> • Podział produktów stosowanych w gastronomii. • Charakterystyka towaroznawcza warzyw i owoców oraz ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej. • Charakterystyka i zastosowanie mleka słodkiego. • Charakterystyka i zastosowanie mlecznych przetworów fermentowanych. • Charakterystyka i zastosowanie w gastronomii serów. 	HGT.02.2.1.1) Rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii
	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.02.2.5) Określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	<ul style="list-style-type: none"> • Znaczenie białka, tłuszczów, węglowodanów, witamin i składników mineralnych w żywieniu człowieka oraz dobór tych składników w komponowaniu dań. 	HGT.02.2.5.2) Analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań
	HGT.02.2.8) Użytkuje maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw	<ul style="list-style-type: none"> • Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej produktów. • Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej produktów. • Maszyny i urządzenia do dystrybucji przechowywania gotowych potraw. 	HGT.02.2.8.2) Dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania.
	HGT.02.2.9) Charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań	<ul style="list-style-type: none"> • Drobny sprzęt kuchenny-rodzaje, zastosowanie w czasie procesu przygotowywania potraw. 	HGT.02.2.9.2) Dobiera drobny sprzęt do sporządzania określonych potraw
	HGT.02.2.10) Stosuje systemy zarządzania jakością i	<ul style="list-style-type: none"> • Krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i w czasie świadczenia usług w gastronomii. 	HGT.02.2.10.2) Rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego

Wymagania edukacyjne
Przedmiot: zajęcia praktyczne w gastronomii
Technikum klasa 2.

	bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w tym zasady HACCP		żywności i żywienia podczas sporządzania potraw
HGT.02.3 Przyjmowanie i magazynowanie żywności.	HGT.02.3.2) Przestrzega zasad oceny jakościowej żywności	<ul style="list-style-type: none"> Ocena jakościowa produktów pochodzenia roślinnego. Ocena jakościowa produktów pochodzenia zwierzęcego. 	HGT.02.3.2.1) Ocenia żywność pod względem jakościowym
	HGT.02.3.3) Dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym.	<ul style="list-style-type: none"> Czynniki chemiczne, fizyczne, biologiczne wpływające na jakość żywności. 	HGT.02.3.3.1) klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność HGT.02.3.3.2) Rozróżnia warunki przechowywania żywności HGT.02.3.3.3) Wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
	HGT.02.3.4) Stosuje urządzenia do przechowywania żywności.	<ul style="list-style-type: none"> Przechowywanie żywności- dobór urządzeń, parametrów kontrolno- pomiarowych Obsługa urządzeń chłodniczych i mroźni 	HGT.02.3.4.3) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności
	HGT.02.3.5) Przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych	<p>dokonać odbioru ilościowego surowców i półproduktów</p> <p>Kontrola podstawowych parametrów przechowywania żywności</p> <p>Punkty kontrolne podczas magazynowania żywności</p> <p>Rozmieszczanie żywności w magazynach zgodnie z warunkami zapewniającymi im trwałość</p>	HGT.02.3.5.1) rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo HGT.02.3.5.2) przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym HGT.02.3.5.3) stosuje zasady FIFO HGT.02.3.5.4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
	HGT.02.4.2) Stosuje receptury gastronomiczne	<ul style="list-style-type: none"> Obliczanie i odmierzanie składników potrzebnych do sporządzenia potrawy na podstawie receptury gastronomicznej. Planowanie zapotrzebowania na surowce 	HGT.02.4.2.1) Rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy HGT.02.4.2.2) Oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw HGT.02.4.2.3) odważa i odmierza składniki na podstawie receptur HGT.02.4.2.4) szacuje koszty przygotowania potraw (foodcoast)
	HGT.02.4.7) Przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów.	<ul style="list-style-type: none"> krojenie warzyw, owoców i grzybów różnymi technikami: Julenie, brunoise, concasse, Macedonie. Zasady sporządzania sorbetów, dobór surowca, technika wykonania. 	HGT.02.4.7.1) Kroi i rozdrabnia warzyw, owoce i grzyby, stosując różne techniki HGT.02.4.7.3) Przygotowuje sorbety HGT.02.4.7.6) Przygotowuje surówki HGT.02.4.7.7) Przygotowuje sałatki
	HGT.02.4.9) Przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych	<ul style="list-style-type: none"> Puree warzywne i owocowe mielone i przecierane. Sporządzanie gratin, np. selerowego, ziemniaczanego. Sporządzanie surówek- dobór surowca, techniki krojenia i rozdrabniania warzyw i owoców, np. coleslaw, mizeria. Sporządzanie sałatek- dobór surowca, techniki krojenia i rozdrabniania warzyw i owoców, np. cezar, nicejska, caprese, Waldorff, rosyjska. Pasty warzywne- dobór surowca, technika sporządzenia- np. humus, pasta z fasoli. Podział serów, wykorzystanie ich w produkcji potraw. 	HGT.02.4.9.1) Określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzajów HGT.02.4.9.4) Stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie

Wymagania edukacyjne
Przedmiot: zajęcia praktyczne w gastronomii
Technikum klasa 2.

		<ul style="list-style-type: none"> • Potrawy z jaj gotowane: na miękko, omlet, na twardo, w koszulce (poche). • Potrawy z jaj smażone: sadzone, omlet, jajecznica. • Potrawy z jaj pieczone: cofni. • Kremy, sosy, koktajle z mleka, jaj, przetworów mlecznych; zabagnione. 	
	HGT.02.4.10) Przygotowuje podstawowe desery	<ul style="list-style-type: none"> • Sporządzanie elementów deserów: beza (merengue), crème anglaise, chantilly, crème patisserie, lody, sorbety. • Techniki sporządzania deserów; flambrowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, napowietrzanie, mrożenie. 	<p>HGT.02.4.10.1) Przygotowuje elementy deserów</p> <p>HGT.02.4.10.2) Stosuje różne techniki przygotowania deserów w tym flambrowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie</p>
	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. 	<p>HGT.02.4.12.1) Planuje etapy przygotowania dań z mąki, kaszy, ryżu w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryż, wyrób makaronu</p>
HGT.02.5 Wydawanie dań.	HGT.02.5.1) Przygotowuje stanowisko pracy do wydania dań	<ul style="list-style-type: none"> • Definicja i zastosowanie w kuchni terminu mise en place. • Przygotowanie zastawy stołowej do ekspedycji poszczególnych dań. • Instrukcja BHP w czasie ekspedycji potraw. 	<p>HGT.02.5.1.2) Przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania</p>

Wymagania edukacyjne
Przedmiot: zajęcia praktyczne w gastronomii
Technikum klasa 2.

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 każdym 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 gastronomicznych
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 każdym 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 każdym zajęciach posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny,• prowadzi dzienniczek zajęć w którym odnotowuje wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań praktycznych.

Wymagania edukacyjne
Przedmiot: zajęcia praktyczne w gastronomii
Technikum klasa 2.

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 z zakresu programu,• 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 równoczesne z tym, że przedmiot zajęcia praktyczne w gastronomii nie został zaliczony.