

**OGÓLNE WYMAGANIA EDUKACYJNE [OWE]**

**BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA**

**KUCHARZ [HGT. 02.]**

**Procesy technologiczne w gastronomii**

**Klasa 1**

**POZNAŃ 2024-2025**

Efekty kształcenia	Treści	Kryteria weryfikacji	Wymagania edukacyjne
HGT.02.3.2. przestrzega zasad oceny jakościowej żywności	<ul style="list-style-type: none"> <li>ocena organoleptyczna żywności - metody jakościowej oceny surowców i potraw (stosowanie metody pięciopunktowej).</li> </ul>	<p><b>HGT.02.3.2.1)</b> ocenia żywność pod względem jakościowym</p> <p><b>HGT.02.3.2.2)</b> rozpoznaje wady jakościowe żywności</p>	<p>ocenę <b>celujący</b> otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>opanował pełen zakres zagadnień określony programem nauczania (w zakresie 90-100%) , potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce,</li> </ul>
HGT.02.4.3. stosuje metody i techniki przygotowania dań	<ul style="list-style-type: none"> <li>zastosowanie różnych technik obróbki termicznej do przygotowania potraw.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.3.1)</b> rozróżnia techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie</p> <p><b>HGT.02.4.3.2)</b> dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów</p> <p><b>HGT.02.4.3.3)</b> dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide)</p> <p><b>HGT.02.4.3.4)</b> przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, a jego wiedza jest usystematyzowana,</li> <li>systematycznie prowadzi zeszyt przedmiotowy odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań praktycznych.</li> <li>Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania</li> </ul> <p>ocenę <b>bardzo dobry</b> otrzymuje uczeń, który: (w zakresie 80-89% )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>opanował pełen zakres zagadnień określony programem praktyki, potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania</li> </ul>
HGT.02.4.4. dobiera produkty do przygotowania dań	<ul style="list-style-type: none"> <li>przeprowadzenie obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.4.1)</b> wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>opanował pełen zakres zagadnień określony programem praktyki, potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania</li> </ul>

		<p>potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie</p> <p><b>HGT.02.4.4.2)</b> wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie</p> <p><b>HGT.02.4.4.3)</b> zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej</p>	<p>zadań i problemów w praktyce,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• diagnozuje, samodzielnie planuje i wykonuje określone zadania praktyczne i teoretyczne,</li> <li>• systematycznie prowadzi zeszyt przedmiotowy odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań praktycznych.</li> <li>• Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania</li> </ul>
HGT.02.4.5. stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozpoznawanie przypraw i ziół oraz dobieranie ich do sporządzania określonych potraw.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.5.1)</b> dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikrozioła do sporządzania określonej potrawy</p> <p><b>HGT.02.4.5.2)</b> przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty</p> <p><b>HGT.02.4.5.3)</b> komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, garam masala, pięć smaków</p>	<p>ocenę <b>dobry</b> otrzymuje uczeń, który: (w zakresie 70-79% )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opanował większość materiału programowego ( przynajmniej najważniejsze 75%) oraz umiejętności praktycznego posługiwania się wiadomościami według podanych mu uprzednio wzorców,</li> </ul>
HGT.02.4.6. stosuje tłuszcze do przygotowania dań	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zastosowanie różnych rodzajów tłuszczów roślinnych i zwierzęcych do przygotowania potraw.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.6.1)</b> wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania</p> <p><b>HGT.02.4.6.2)</b> dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura</p>	

		<p><b>HGT.02.4.6.3)</b> rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej</p> <p><b>HGT.02.4.6.4)</b> zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej</p> <p><b>HGT.02.4.6.5)</b> dobiera tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji</p> <p><b>HGT.02.4.6.6)</b> dobiera tłuszcze</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne,</li> <li>• prowadzi zeszyt przedmiotowy, w którym odnotowuje wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań praktycznych.</li> <li>• Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania</li> </ul>
<p>HGT.02.4.7. przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sporządzanie surówek.</li> <li>• gotowanie warzyw zabarwionych karotenem, antocyjanami, betalainami, chlorofilem, suchych strączkowych.</li> <li>• sporządzanie potraw z ziemniaków.</li> <li>• sporządzanie potraw z grzybów.</li> <li>• sporządzanie potraw z owoców.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.7.1)</b> kroji i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade</p> <p><b>HGT.02.4.7.2)</b> przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy</p> <p><b>HGT.02.4.7.3)</b> przygotowuje sorbety</p> <p><b>HGT.02.4.7.4)</b> przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone</p> <p><b>HGT.02.4.7.5)</b> przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe</p> <p><b>HGT.02.4.7.6)</b> przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw)</p>	<p>ocenę <b>dostateczny</b> otrzymuje uczeń, który: (w zakresie 60-69%)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opanował wiadomości i umiejętności na poziomie podstawowym,</li> <li>• prowadzi zeszyt przedmiotowy, w którym próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o średnim stopniu trudności,</li> <li>• potrafi zastosować wiadomości dla celów praktycznych i teoretycznych przy pomocy i doradzania nauczyciela.</li> </ul>

		<p><b>HGT.02.4.7.7)</b> przygotowuje sałatki (np. cezar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf)</p> <p><b>HGT.02.4.7.8)</b> przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli)</p> <p><b>HGT.02.4.7.9)</b> garniruje potrawy</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania</li> </ul>
HGT.02.4.9. przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych	<ul style="list-style-type: none"> <li>przygotowanie potraw i napojów z mleka i przetworów mlecznych.</li> <li>przygotowanie potraw z jaj gotowanych i smażonych.</li> <li>wykorzystanie właściwości jaj w produkcji potraw.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.9.1)</b> określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju</p> <p><b>HGT.02.4.9.2)</b> przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, confit</p> <p><b>HGT.02.4.9.3)</b> przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione)</p> <p><b>HGT.02.4.9.4)</b> stosując różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie</p>	<p>ocenę <b>dopuszczający</b> otrzymuje uczeń, który: (w zakresie 50-59%)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>posiada konieczne i niezbędne wiadomości i umiejętności, słabo rozumie treści programowe, ale opanował przynajmniej 30 % wiadomości i umiejętności określonych podstawą programową i przyjętymi normami,</li> <li>prowadzi zeszyt przedmiotowy, w którym próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o najprostszym stopniu trudności,</li> <li>potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązywać problemy praktyczne o najprostszym stopniu trudności.</li> </ul>
HGT.02.4.12. przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu	<ul style="list-style-type: none"> <li>sporządzanie potraw z kasz.</li> <li>sporządzanie ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy.</li> <li>zagęszczanie potraw.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.12.1)</b> planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu</p> <p><b>HGT.02.4.12.2)</b> dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań</p> <p><b>HGT.02.4.12.3)</b> rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania</li> </ul>

		<p>owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa)</p> <p><b>HGT.02.4.12.4)</b> dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy</p> <p><b>HGT.02.4.12.5)</b> przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</p>	
HGT.02.7.3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem	<ul style="list-style-type: none"> <li>• techniki radzenia sobie ze stresem</li> <li>• „trudny konsument”</li> </ul>	<p><b>HGT.02.7.3.1)</b> definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej</p> <p><b>HGT.02.7.3.2)</b> ocenia wpływ stresu na efektywność działania podczas wykonywania zadań zawodowych</p> <p><b>HGT.02.7.3.3)</b> przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych</p>	
HGT.02.7.9) współpracuje w zespole	<ul style="list-style-type: none"> <li>• weryfikowanie realności wykonania zadania zawodowego, szacowanie czasu, zasobów i budżetu na zadania</li> </ul>	<p><b>HGT.02.7.9.1)</b> współorganizuje pracę zespołu</p> <p><b>HGT.02.7.9.2)</b> przestrzega zasad współpracy w zespole</p> <p><b>HGT.02.7.9.3)</b> modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko</p>	