

**OGÓLNE WYMAGANIA EDUKACYJNE [OWE]**

**BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA**

**KUCHARZ [HGT. 02.]**

**Procesy technologiczne w gastronomii**

**Klasa 2**

**POZNAŃ 2024-2025**

Efekty kształcenia	Treści	Kryteria weryfikacji	Wymagania edukacyjne
HGT.02.4.8. przygotowuje zupy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sporządzanie zup czystych, kremów i zagęszczanych oraz dodatków do zup.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.8.1)</b> dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup</p> <p><b>HGT.02.4.8.2)</b> dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup</p> <p><b>HGT.02.4.8.3)</b> przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw</p> <p><b>HGT.02.4.8.4)</b> dobiera wywary do przygotowywanych zup</p> <p><b>HGT.02.4.8.5)</b> przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur)</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> <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> </ul>
HGT.02.4.10. przygotowuje podstawowe desery	<ul style="list-style-type: none"> <li>• przygotowanie deserów popularnych i wykwintnych.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.10.1)</b> przygotowuje elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety</p> <p><b>HGT.02.4.10.2)</b> stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie</p>	<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</li> </ul>

<p>HGT.02.4.11. przygotowuje wyroby ciastkarskie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sporządzanie ciast kruchych, półkruchych, piaskowych, biszkoptowych, ptysiowych, drożdżowych, francuskich, półfrancuskich, smażonych, zbijanych.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.11.1)</b> planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie</p> <p><b>HGT.02.4.11.2)</b> przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</p> <p><b>HGT.02.4.11.3)</b> dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe</p>	<p>zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania 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>
<p>HGT.02.4.12. przygotowuje dania z mąki, zastosowanie mąki</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zagęszczanie potraw.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.12.1)</b> planuje etapy przygotowania dań z mąki, w tym obróbkę wstępną i cieplną 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, 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>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</li> </ul>

		<p><b>HGT.02.4.12.5)</b> przygotowuje dania z mąki, stosując różne metody i techniki zagęszczania potraw</p>	<p>podanych mu uprzednio wzorców,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne,</li> </ul>
<p>HGT.02.4.13. przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sporządzanie potraw z mięsa gotowanego, smażonego, duszonego i pieczonego.</li> <li>• sporządzanie potraw z mięsnej masy mielonej.</li> <li>• sporządzanie potraw z podrobów.</li> <li>• sporządzanie potraw z dziczyzny.</li> <li>• sporządzanie potraw półmięсных.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.13.1)</b> dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</p> <p><b>HGT.02.4.13.2)</b> planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</p> <p><b>HGT.02.4.13.3)</b> rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny</p> <p><b>HGT.02.4.13.4)</b> przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem</p> <p><b>HGT.02.4.13.5)</b> dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania</p> <p><b>HGT.02.4.13.6)</b> wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie)</p> <p><b>HGT.02.4.13.7)</b> dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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>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</li> </ul>

		<p><b>HGT.02.4.13.8)</b> przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit)</p>	<p>teoretycznych przy pomocy i doradzania nauczyciela.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania</li> </ul> <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>
<p>HGT.02.4.14. przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sporządzanie potraw z drobiu gotowanego, smażonego, duszonego i pieczonego.</li> <li>• sporządzanie potraw z drobiowej masy mielonej.</li> <li>• sporządzanie potraw z ptactwa dzikiego.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.14.1)</b> przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego</p> <p><b>HGT.02.4.14.2)</b> wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego</p> <p><b>HGT.02.4.14.3)</b> przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu</p> <p><b>HGT.02.4.14.4)</b> uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu:</p> <p>a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu</p> <p>b) smażenie – pierś i wątróbka</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>

		<p>c) confit – udko</p> <p>d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko</p> <p>e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia</p> <p>f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka</p> <p><b>HGT.02.4.14.5)</b> przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udokaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania</li> </ul>
HGT.02.4.16. przygotowuje sosy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sporządzanie sosów gorących.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.16.1)</b> dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów</p> <p><b>HGT.02.4.16.2)</b> przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego</p> <p><b>HGT.02.4.16.3)</b> przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, demiglace, béarnaise, holenderski, beurre blanc i inne sosy gorące.</p>	
HGT.02.7.3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem	<ul style="list-style-type: none"> <li>• techniki radzenia sobie ze stresem</li> </ul>	<p><b>HGT.02.7.3.1)</b> definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „trudny konsument”</li> </ul>	<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>	