

OGÓLNE WYMAGANIA EDUKACYJNE [OWE]

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

KUCHARZ [HGT. 02.]

Procesy technologiczne w gastronomii

Klasa 3

POZNAŃ 2024-2025

Efekty kształcenia	Treści	Kryteria weryfikacji	Wymagania edukacyjne
HGT.02.4.15. przygotowuje dania z ryb i owoców morza	<ul style="list-style-type: none"> • sporządzanie potraw z ryb gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych. • sporządzanie potraw z rybnej masy mielonej. • sporządzanie potraw z owoców morza. 	<p>HGT.02.4.15.1) przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza</p> <p>HGT.02.4.15.2) wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie</p> <p>HGT.02.4.15.3) wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie</p> <p>HGT.02.4.15.4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy:</p> <p>a) gotowanie – zupa rybna i ryby na parze</p> <p>b) smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk</p> <p>c) duszenie – mule</p> <p>d) pieczenie ryb – w soli, w pergaminie</p> <p>e) grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary)</p> <p>f) sous vide – łosoś, dorsz</p>	<p>ocenę celujący otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opanował pełen zakres zagadnień określony programem nauczania (w zakresie 90-100%) , potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce, • samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, a jego wiedza jest usystematyzowana, • systematycznie prowadzi zeszyt przedmiotowy odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań praktycznych. • Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania <p>ocenę bardzo dobry otrzymuje uczeń, który: (w zakresie 80-89%)</p> <ul style="list-style-type: none"> • opanował pełen zakres zagadnień określony programem praktyki, potrafi zastosować posiadaną

		<p>g) stir fry – krewetki, kalmary</p> <p>HGT.02.4.15.5) przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</p>	<p>wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce,</p> <ul style="list-style-type: none"> • diagnozuje, samodzielnie planuje i wykonuje określone zadania praktyczne i teoretyczne, • systematycznie prowadzi zeszyt przedmiotowy odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań praktycznych. • Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania
HGT.02.4.16. przygotowuje sosy	<ul style="list-style-type: none"> • sporządzanie sosów zimnych. 	<p>HGT.02.4.16.1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów</p> <p>HGT.02.4.16.4) przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge)</p> <p>HGT.02.4.16.5) przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney)</p>	<p>ocenę dobry otrzymuje uczeń, który: (w zakresie 70-79%)</p> <ul style="list-style-type: none"> • opanował większość materiału programowego (przynajmniej najważniejsze 75%) oraz umiejętności praktycznego posługiwania się wiadomościami według

<p>HGT.02.4.17. przygotowuje przystawki</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sporządzanie zakąsek z mięs, podrobów, drobiu, ryb, owoców morza, warzyw, jaj, serów. 	<p>HGT.02.4.17.1) dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek</p> <p>HGT.02.4.17.2) przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu, z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (crudités), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (pâté))</p>	<p>podanych mu uprzednio wzorców,</p> <ul style="list-style-type: none"> • samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne, • prowadzi zeszyt przedmiotowy, w którym odnotowuje wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań praktycznych. • Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania <p>ocenę dostateczny otrzymuje uczeń, który: (w zakresie 60-69%)</p> <ul style="list-style-type: none"> • opanował wiadomości i umiejętności na poziomie podstawowym, • prowadzi zeszyt przedmiotowy, w którym próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o średnim stopniu trudności, • potrafi zastosować wiadomości dla celów praktycznych i teoretycznych przy pomocy i doradzenia nauczyciela.
<p>HGT.02.4.18 przygotowuje tradycyjne i regionalne potrawy i napoje kuchni polskiej</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sporządzanie zup regionalnych. • Sporządzanie dan mięsnych regionalnych. • Sporządzanie potraw z mąki regionalnych. • Sporządzanie napojów regionalnych • Sporządzanie ciast regionalnych 	<p>HGT.02.4.18.1) rozróżniać zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce</p> <p>HGT.02.4.18.2) rozróżniać wymieniać potrawy i napoje kuchni regionalnych, np. śląski żurek, rogale świętomarcińskie, kwaśnica, flaki po warszawsku i inne</p> <p>HGT.02.4.18.3) rozróżniać potrawy kuchni regionalnych</p> <p>HGT.02.4.18.4) rozróżniać planować sporządzanie potraw kuchni regionalnych</p>	<p>ocenę dostateczny otrzymuje uczeń, który: (w zakresie 60-69%)</p> <ul style="list-style-type: none"> • opanował wiadomości i umiejętności na poziomie podstawowym, • prowadzi zeszyt przedmiotowy, w którym próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o średnim stopniu trudności, • potrafi zastosować wiadomości dla celów praktycznych i teoretycznych przy pomocy i doradzenia nauczyciela.

		<p>HGT.02.4.18.5)rozróżniać dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw regionalnych</p> <p>HGT.02.4.18.6)rozróżniać dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych</p> <p>HGT.02.4.18.7)rozróżniać dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych</p>	<ul style="list-style-type: none"> Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania <p>ocenę dopuszczający otrzymuje uczeń, który: (w zakresie 50-59%)</p> <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 zeszyt przedmiotowy, w którym próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o najprostszym stopniu trudności, potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązywać problemy praktyczne o najprostszym stopniu trudności. Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania
HGT.02.4.19. przygotowuje potrawy kuchni różnych narodów	<ul style="list-style-type: none"> Sporządzanie potraw kuchni francuskiej. Sporządzanie potraw kuchni węgierskiej. Sporządzanie potraw kuchni greckiej Sporządzanie potraw kuchni włoskiej. Sporządzanie potraw kuchni chińskiej. Sporządzanie potraw kuchni rosyjskiej. Sporządzanie potraw kuchni innych krajów. 	<p>HGT.02.4.19.1)rozróżniać zwyczaje żywieniowe innych narodów</p> <p>HGT.02.4.19.2)wymieniać potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej i chińskiej</p> <p>HGT.02.4.19.3)rozróżniać potrawy kuchni innych narodów</p> <p>HGT.02.4.19.4)stosować techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów</p> <p>HGT.02.4.19.5)stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów</p> <p>HGT.02.4.19.6)dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów</p> <p>HGT.02.4.19.7)wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw kuchni innych narodów</p> <p>HGT.02.4.19.8)przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania</p>	<ul style="list-style-type: none"> Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania <p>ocenę dopuszczający otrzymuje uczeń, który: (w zakresie 50-59%)</p> <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 zeszyt przedmiotowy, w którym próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o najprostszym stopniu trudności, potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązywać problemy praktyczne o najprostszym stopniu trudności. Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania

<p>HGT.02.4.20. przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • sporządzanie potraw jarskich (wegetariańskich). • sporządzanie potraw diety podstawowej (lekkostrawnej). • sporządzanie potraw dietetycznych w wybranych jednostkach chorobowych. 	<p>HGT.02.4.20.1) dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety</p> <p>HGT.02.4.20.2) stosuje zamienność produktów</p> <p>HGT.02.4.20.3) wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekanek z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw</p>	
<p>HGT.02.4.21. rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ocena organoleptyczna przygotowanych potraw. 	<p>HGT.02.4.21.1) dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego</p> <p>HGT.02.4.21.2) wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda</p> <p>HGT.02.4.21.3) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań</p>	
<p>HGT.02.4.22. przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zapobieganie zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i 	<p>HGT.02.4.22.1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań</p>	

<p>żywienia podczas przygotowania dań</p>	<p>żywienia podczas przygotowania dań</p>	<p>HGT.02.4.22.2) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań</p> <p>HGT.02.4.22.3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)</p>	
<p>HGT.02.7.3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem</p>	<ul style="list-style-type: none"> • techniki radzenia sobie ze stresem • „trudny konsument” 	<p>HGT.02.7.3.1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej</p> <p>HGT.02.7.3.2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania podczas wykonywania zadań zawodowych</p> <p>HGT.02.7.3.3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych</p>	
<p>HGT.02.7.9) współpracuje w zespole</p>	<ul style="list-style-type: none"> • weryfikowanie realności wykonania zadania zawodowego, szacowanie czasu, zasobów i budżetu na zadania 	<p>HGT.02.7.9.1) współorganizuje pracę zespołu</p> <p>HGT.02.7.9.2) przestrzega zasad współpracy w zespole</p> <p>HGT.02.7.9.3) modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko</p>	