

OGÓLNE WYMAGANIA EDUKACYJNE [OWE]

TECHNIKUM GASTRONOMICZNE

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH [HGT. 12.]

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"> ocena organoleptyczna żywności - metody jakościowej oceny surowców i potraw (stosowanie metody pięciopunktowej). 	<p>HGT.02.3.2.1) ocenia żywność pod względem jakościowym</p> <p>HGT.02.3.2.2) rozpoznaje wady jakościowe żywności</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,
HGT.02.4.3. stosuje metody i techniki przygotowania dań	<ul style="list-style-type: none"> zastosowanie różnych technik obróbki termicznej do przygotowania potraw. 	<p>HGT.02.4.3.1) 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>HGT.02.4.3.2) dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów</p> <p>HGT.02.4.3.3) dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide)</p> <p>HGT.02.4.3.4) przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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 wiedzę do rozwiązywania
HGT.02.4.4. dobiera produkty do przygotowania dań	<ul style="list-style-type: none"> przeprowadzenie obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów. 	<p>HGT.02.4.4.1) wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania</p>	<ul style="list-style-type: none"> opanował pełen zakres zagadnień określony programem praktyki, potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania

		<p>potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie</p> <p>HGT.02.4.4.2) wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie</p> <p>HGT.02.4.4.3) zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej</p>	<p>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.
HGT.02.4.5. stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw	<ul style="list-style-type: none"> • rozpoznawanie przypraw i ziół oraz dobieranie ich do sporządzania określonych potraw. 	<p>HGT.02.4.5.1) dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikrozioła do sporządzania określonej potrawy</p> <p>HGT.02.4.5.2) przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty</p> <p>HGT.02.4.5.3) komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, garam masala, pięć smaków</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania
HGT.02.4.6. stosuje tłuszcze do przygotowania dań	<ul style="list-style-type: none"> • zastosowanie różnych rodzajów tłuszczów roślinnych i zwierzęcych do przygotowania potraw. 	<p>HGT.02.4.6.1) wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania</p> <p>HGT.02.4.6.2) dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura</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 podanych mu uprzednio wzorców,

		<p>HGT.02.4.6.3) rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej</p> <p>HGT.02.4.6.4) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej</p> <p>HGT.02.4.6.5) dobiera tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji</p> <p>HGT.02.4.6.6) dobiera tłuszcze</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>HGT.02.4.7. przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów</p>	<ul style="list-style-type: none"> • sporządzanie surówek. • gotowanie warzyw zabarwionych karotenem, antocyjanami, betalainami, chlorofilem, suchych strączkowych. • sporządzanie potraw z ziemniaków. • sporządzanie potraw z grzybów. • sporządzanie potraw z owoców. 	<p>HGT.02.4.7.1) kroji i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade</p> <p>HGT.02.4.7.2) przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy</p> <p>HGT.02.4.7.3) przygotowuje sorbety</p> <p>HGT.02.4.7.4) przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone</p> <p>HGT.02.4.7.5) przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe</p> <p>HGT.02.4.7.6) przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw)</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 doradzania nauczyciela.

		<p>HGT.02.4.7.7) przygotowuje sałatki (np. cezar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf)</p> <p>HGT.02.4.7.8) przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli)</p> <p>HGT.02.4.7.9) garniruje potrawy</p>	<ul style="list-style-type: none"> Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania
HGT.02.4.9. przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych	<ul style="list-style-type: none"> przygotowanie potraw i napojów z mleka i przetworów mlecznych. przygotowanie potraw z jaj gotowanych i smażonych. wykorzystanie właściwości jaj w produkcji potraw. 	<p>HGT.02.4.9.1) określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju</p> <p>HGT.02.4.9.2) przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, confit</p> <p>HGT.02.4.9.3) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione)</p> <p>HGT.02.4.9.4) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie</p>	<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,
HGT.02.4.12. przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu	<ul style="list-style-type: none"> sporządzanie potraw z kasz. sporządzanie ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy. zagęszczanie potraw. 	<p>HGT.02.4.12.1) planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu</p> <p>HGT.02.4.12.2) dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań</p> <p>HGT.02.4.12.3) rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa,</p>	<ul style="list-style-type: none"> potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązywać problemy praktyczne o najprostszym stopniu trudności. Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania

		<p>owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa)</p> <p>HGT.02.4.12.4) dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy</p> <p>HGT.02.4.12.5) 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"> • 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>	
HGT.02.7.9) współpracuje w zespole	<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>	