

OGÓLNE WYMAGANIA EDUKACYJNE [OWE]

TECHNIKUM GASTRONOMICZNE

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH [HGT. 12.]

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"> • sporządzanie zup czystych, kremów i zagęszczanych oraz dodatków do zup. 	<p>HGT.02.4.8.1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup</p> <p>HGT.02.4.8.2) dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup</p> <p>HGT.02.4.8.3) przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw</p> <p>HGT.02.4.8.4) dobiera wywary do przygotowywanych zup</p> <p>HGT.02.4.8.5) 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 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.
HGT.02.4.10. przygotowuje podstawowe desery	<ul style="list-style-type: none"> • przygotowanie deserów popularnych i wykwintnych. 	<p>HGT.02.4.10.1) przygotowuje elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety</p> <p>HGT.02.4.10.2) stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie</p>	<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

<p>HGT.02.4.11. przygotowuje wyroby ciastkarskie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • sporządzanie ciast kruchych, półkruchych, piaskowych, biszkoptowych, ptysiowych, drożdżowych, francuskich, półfrancuskich, smażonych, zbijanych. 	<p>HGT.02.4.11.1) planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie</p> <p>HGT.02.4.11.2) przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</p> <p>HGT.02.4.11.3) 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"> • 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
<p>HGT.02.4.12. przygotowuje dania z mąki, zastosowanie mąki</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zagęszczanie potraw. 	<p>HGT.02.4.12.1) planuje etapy przygotowania dań z mąki, w tym obróbkę wstępną i cieplną 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, 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, stosując różne metody i techniki zagęszczania potraw</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.02.4.13. przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</p>	<ul style="list-style-type: none"> • sporządzanie potraw z mięsa gotowanego, smażonego, duszonego i pieczonego. • sporządzanie potraw z mięsnej masy mielonej. • sporządzanie potraw z podrobów. • sporządzanie potraw z dziczyzny. • sporządzanie potraw półmięśnych. 	<p>HGT.02.4.13.1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</p> <p>HGT.02.4.13.2) planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</p> <p>HGT.02.4.13.3) rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny</p> <p>HGT.02.4.13.4) przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem</p> <p>HGT.02.4.13.5) dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania</p> <p>HGT.02.4.13.6) wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie)</p> <p>HGT.02.4.13.7) dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń)</p> <p>HGT.02.4.13.8) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu),</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.
--	---	--	---

		pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielecą) 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)	<ul style="list-style-type: none"> Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania
HGT.02.4.14. przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego	<ul style="list-style-type: none"> sporządzanie potraw z drobiu gotowanego, smażonego, duszonego i pieczonego. sporządzanie potraw z drobiowej masy mielonej. sporządzanie potraw z ptactwa dzikiego. 	<p>HGT.02.4.14.1) przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego</p> <p>HGT.02.4.14.2) wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie</p> <p>HGT.02.4.14.3) przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu</p> <p>HGT.02.4.14.4) 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> <p>c) confit – udko</p> <p>d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko</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, potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązywać problemy praktyczne o najprostszym stopniu trudności. Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania

		<p>e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia</p> <p>f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka</p> <p>HGT.02.4.14.5) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki 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>	
HGT.02.4.16. przygotowuje sosy	<ul style="list-style-type: none"> • sporządzanie sosów gorących. 	<p>HGT.02.4.16.1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów</p> <p>HGT.02.4.16.2) przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego</p> <p>HGT.02.4.16.3) przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, demi-glace, 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"> • 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>	

		HGT.02.7.3.3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych	
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 	HGT.02.7.9.1) współorganizuje pracę zespołu HGT.02.7.9.2) przestrzega zasad współpracy w zespole HGT.02.7.9.3) modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko	