

**OGÓLNE WYMAGANIA EDUKACYJNE [OWE]**

**TECHNIKUM GASTRONOMICZNE**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH [HGT. 12.]**

**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"> <li>• sporządzanie potraw z ryb gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych.</li> <li>• sporządzanie potraw z rybnej masy mielonej.</li> <li>• sporządzanie potraw z owoców morza.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.15.1)</b> przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza</p> <p><b>HGT.02.4.15.2)</b> wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie</p> <p><b>HGT.02.4.15.3)</b> wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie</p> <p><b>HGT.02.4.15.4)</b> 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>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> <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</li> </ul>

		<p>f) sous vide – łosoś, dorsz</p> <p>g) stir fry – krewetki, kalmary</p> <p><b>HGT.02.4.15.5)</b> 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>programem praktyki, potrafi 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.02.4.16. przygotowuje sosy</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sporządzanie sosów zimnych.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.16.1)</b> dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów</p> <p><b>HGT.02.4.16.4)</b> przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge)</p> <p><b>HGT.02.4.16.5)</b> przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney)</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>HGT.02.4.17. przygotowuje przystawki</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sporządzanie zakąsek z mięs, podrobów, drobiu, ryb, owoców morza, warzyw, jaj, serów.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.17.1)</b> dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek</p> <p><b>HGT.02.4.17.2)</b> 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"> <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>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> </ul>
<p>HGT.02.4.18 przygotowuje tradycyjne i regionalne potrawy i napoje kuchni polskiej</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sporządzanie zup regionalnych.</li> <li>• Sporządzanie dan mięsnych regionalnych.</li> <li>• Sporządzanie potraw z mąki regionalnych.</li> <li>• Sporządzanie napojów regionalnych</li> <li>• Sporządzanie ciast regionalnych</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.18.1)</b> rozróżniać zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce</p> <p><b>HGT.02.4.18.2)</b> rozróżniać wymieniać potrawy i napoje kuchni regionalnych, np. śląski żurek, rogale świętomarcińskie, kwaśnica, flaki po warszawsku i inne</p> <p><b>HGT.02.4.18.3)</b> rozróżniać potrawy kuchni regionalnych</p> <p><b>HGT.02.4.18.4)</b> rozróżniać planować sporządzanie potraw kuchni regionalnych</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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 doradzenia nauczyciela.</li> </ul>

		<p><b>HGT.02.4.18.5)</b>rozdzielać dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw regionalnych</p> <p><b>HGT.02.4.18.6)</b>rozdzielać dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych</p> <p><b>HGT.02.4.18.7)</b>rozdzielać dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych</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>
HGT.02.4.19. przygotowuje potrawy kuchni różnych narodów	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sporządzanie potraw kuchni francuskiej.</li> <li>Sporządzanie potraw kuchni węgierskiej.</li> <li>Sporządzanie potraw kuchni greckiej</li> <li>Sporządzanie potraw kuchni włoskiej.</li> <li>Sporządzanie potraw kuchni chińskiej.</li> <li>Sporządzanie potraw kuchni rosyjskiej.</li> <li>Sporządzanie potraw kuchni innych krajów.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.19.1)</b>rozdzielać zwyczaje żywieniowe innych narodów</p> <p><b>HGT.02.4.19.2)</b>wymieniać potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej i chińskiej</p> <p><b>HGT.02.4.19.3)</b>rozdzielać potrawy kuchni innych narodów</p> <p><b>HGT.02.4.19.4)</b>stosować techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów</p> <p><b>HGT.02.4.19.5)</b>stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów</p> <p><b>HGT.02.4.19.6)</b>dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów</p> <p><b>HGT.02.4.19.7)</b>wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw kuchni innych narodów</p> <p><b>HGT.02.4.19.8)</b>przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania</p>	

<p>HGT.02.4.20. przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sporządzanie potraw jarskich (wegetariańskich).</li> <li>• sporządzanie potraw diety podstawowej (lekkostrawnej).</li> <li>• sporządzanie potraw dietetycznych w wybranych jednostkach chorobowych.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.20.1)</b> dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety</p> <p><b>HGT.02.4.20.2)</b> stosuje zamienność produktów</p> <p><b>HGT.02.4.20.3)</b> 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Określona ilość punktów zgodnie z tabelą oceniania</li> </ul>
<p>HGT.02.4.21. rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ocena organoleptyczna przygotowanych potraw.</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.21.1)</b> dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego</p> <p><b>HGT.02.4.21.2)</b> 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><b>HGT.02.4.21.3)</b> 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"> <li>• zapobieganie zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i</li> </ul>	<p><b>HGT.02.4.22.1)</b> 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><b>HGT.02.4.22.2)</b> zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań</p> <p><b>HGT.02.4.22.3)</b> 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"> <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>	
<p>HGT.02.7.9) współpracuje w zespole</p>	<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>	