

Wymagania edukacyjne
Zajęcia praktyczne w gastronomii
Zawód: KUCHARZ

Symbol zawodu: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Szkoła Branżowa I stopnia klasa I, II, III

Klasa 1 Szkoły branżowej I stopnia

Jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia	Treści	Kryteria weryfikacji	Wymagania edukacyjne
HGT.02.1 Bezpieczeństwo i higiena pracy- BHP.	HGT.02.1.1 Zasady bezpieczeństwa, higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii w zakładach gastronomicznych.	Regulamin warsztatu astronomicznego, obsługa maszyn i urządzeń, kryteria oceniania. Instrukcja BHP i przeciwpożarowa w warsztacie gastronomicznym. Zasady ergonomii pracy w zakładzie gastronomicznym.	Posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska, ochrony przeciwpożarowej HGT.02.1.1.2) Ochrona zdrowia i ochrona środowiska.	<p>Ocena celująca 90-100%</p> <ul style="list-style-type: none"> • opanował pełen zakres zagadnień określony programem przedmiotu zajęcia praktyczne w gastronomii, potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce, • samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, a jego wiedza jest usystematyzowana, • na każdych zajęciach posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, stosuje zasady sanitarno-epidemiologiczne obowiązujące w prawie żywieniowym. • systematycznie prowadzi dzienniczek zajęć odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań. • wykazał się w semestrze 100% frekwencją na zajęciach, • wykazuje aktywność wynikającą z dodatkowych zadań realizowanych w warsztatach gastronomicznych <p>Ocena bardzo dobra 80-89%</p>
	HGT.02.1.2) Przygotowanie stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym.	Zasady organizacji pracy w czasie procesu produkcyjnego zgodnie z BHP. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	Uwzględnienie zasad BHP i ppoż. Podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy. Zapoznanie z prawidłowym układem funkcjonalnym zakładu gastronomicznego zgodnie z zasadami HACCP	
	HGT.02.2) Maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii.	Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej i cieplnej produktów. Maszyny i urządzenia do dystrybucji gotowych potraw	Dobór urządzeń i maszyn do obróbki wstępnej i termicznej produktów Dobór urządzeń i maszyn do dystrybucji i przechowywania gotowych potraw	
	HGT.02.2) Drobny sprzęt	drobny sprzęt kuchenny-	Dobór sprzętu kuchennego do określonych	

HGT.02.3 Przyjmowanie i magazynowanie żywności	kuchenny stosowany w gastronomii	rodzaje, zastosowanie w czasie procesu przygotowywania potraw.	potraw.	<ul style="list-style-type: none"> • opanował pełen zakres zagadnień określony programem przedmiotu zajęcia praktyczne w gastronomii, potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce, • samodzielnie planuje, diagnozuje, i wykonuje określone zadania praktyczne i teoretyczne, • na każdych zajęciach posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • systematycznie prowadzi dzienniczek zajęć odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań. <p>Ocena dobra 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, • samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne, • na każdych zajęciach posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • prowadzi dzienniczek zajęć w którym odnotowuje wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań praktycznych. <p>Ocena dostateczna 60-69%</p> <ul style="list-style-type: none"> • opanował wiadomości i umiejętności na poziomie podstawowym, • prowadzi dzienniczek zajęć, w którym próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o średnim stopniu trudności, na poziomie 55% • na większości zajęć posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • potrafi zastosować wiadomości dla celów praktycznych przy pomocy nauczyciela przedmiotu
	HGT.02.3.1) Zasady oceny jakościowej żywności	Ocena jakościowa produktów pochodzenia roślinnego Ocena jakościowa produktów pochodzenia zwierzęcego	Ocena jakościowa żywności	
	HGT.02.3.2) Zasady przechowywania żywności – dobór urządzeń, warunków (temp., wilgotność)	Czynniki chemiczne, fizyczne, biologiczne wpływające na jakość żywności Przechowywanie żywności – dobór urządzeń, parametrów kontrolno-pomiarowych Organizacja pracy w magazynie żywnościowym. Rodzaje magazynów	Przestrzeganie optymalnych warunków przechowywania żywności	
	HGT.02.3.2) Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System)	Krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji gastronomicznej, w czasie świadczenia usług w gastronomii Zasady wdrożenia systemu HACCP w zakładach gastronomicznych Rodzaje podstawowej dokumentacji, w oparciu o system HACCP, prowadzonej w zakładach gastronomicznych i jej znaczenie	Rozpoznawanie zagrożeń jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw	
	HGT.02.2.1)2) Metody	Biologiczne, fizyczne, chemiczne i mieszane metody utrwalania	Charakterystyka i zastosowanie poszczególnych metod utrwalania żywności	

	utrwalania żywności	żywności.		<p>Ocena dopuszczająca 51-59%</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 dzienniczek zajęć, w którym próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o najprostszym stopniu trudności, • nie zawsze posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązywać problemy praktyczne o najprostszym stopniu trudności. <p>Ocena niedostateczna – poniżej 50%</p> <ul style="list-style-type: none"> • występuje rażący brak wiadomości z zakresu programu, • występuje całkowita nieumiejętność stosowania zdobytej wiedzy, a uczeń nie jest w stanie, nawet przy pomocy nauczyciela wykonać zadań o niewielkim, elementarnym stopniu trudności, • nie angażuje się w praktyczne wykonywanie zadań, • nie zawsze posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • nie prowadzi dzienniczka zajęć. <p>Otrzymanie oceny niedostatecznej jest równoczesne z tym, że przedmiot zajęcia praktyczne w gastronomii nie został zaliczony</p>
	HGT.02.2.2) Rola i znaczenie w żywieniu składników pokarmowych	Znaczenie białka, tłuszczów, węglowodanów, witamin i składników mineralnych w żywieniu człowieka oraz dobór tych składników w komponowaniu dań	Analiza wpływu składników pokarmowych na organizm człowieka na kompozycję dań	
HGT.02.4. Przygotowanie dań	HGT.02.4) Zastosowanie receptur gastronomicznych w produkcji potraw	Obliczanie i odmierzanie składników potrzebnych do sporządzenia potrawy na podstawie receptury gastronomicznej	Zastosowanie normatywu surowcowego do przeliczenia ilości potrzebnych produktów	
	HGT.02.4) Metody i techniki przygotowania dań	Dobór metody i techniki sporządzenia potraw w zależności od rodzaju produktów i przygotowanej potrawy	Charakterystyka i zastosowanie technik obróbki termicznej: blanszowanie, gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie i grillowanie, wędzenie, konfitowanie, sous-vide	
	HGT.02.4.1)2)3)6)7). Obróbka wstępna surowców	Zasady i rodzaje obróbki wstępnej surowców	Sposoby rozdrabniania surowców: ziemniaków, warzyw korzeniowych, liściastych i cebulowych, owoców i grzybów: Julienie, brunoise, concasse, macedonie	

Zajęcia praktyczne w gastronomii
Klasa 2 Szkoły Branżowej I stopnia

Jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia	Treści	Kryteria weryfikacji	Wymagania edukacyjne
HGT.02.1 Bezpieczeństwo i higiena pracy- BHP.	HGT.02.1.1 Zasady bezpieczeństwa, higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii w zakładach gastronomicznych.	Regulamin warsztatu astronomicznego, obsługa maszyn i urządzeń, kryteria oceniania. Instrukcja BHP i przeciwpożarowa w warsztacie gastronomicznym. Zasady ergonomii pracy w zakładzie gastronomicznym.	Posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska, ochrony przeciwpożarowej HGT.02.1.1.2) Ochrona zdrowia i ochrona środowiska.	<p>Ocena celująca 90-100%</p> <ul style="list-style-type: none"> • opanował pełen zakres zagadnień określony programem przedmiotu zajęcia praktyczne w gastronomii, potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce, • samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, a jego wiedza jest usystematyzowana, • na każdych zajęciach posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, stosuje zasady sanitarno-epidemiologiczne obowiązujące w prawie żywieniowym. • systematycznie prowadzi dzienniczek zajęć odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań. <p>• wykazał się w semestrze 100% frekwencją na zajęciach,</p> <p>• wykazuje aktywność wynikającą z dodatkowych zadań realizowanych w warsztatach gastronomicznych</p> <p>Ocena bardzo dobra 80-89%</p> <ul style="list-style-type: none"> • opanował pełen zakres zagadnień określony programem przedmiotu zajęcia praktyczne w gastronomii, potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce, • samodzielnie planuje, diagnozuje, i wykonuje określone zadania praktyczne i teoretyczne, • na każdych zajęciach posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • systematycznie prowadzi dzienniczek zajęć odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań.
	HGT.02.4.3) stosuje metody i techniki przygotowania dań	metody obróbki cieplnej stosowane podczas przygotowywania potraw..	HGT.02.4.3.1) rozróżnia techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie	
HGT.02.4. Przygotowanie dań	HGT.02.4.20) rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań	wpływ obróbki wstępnej i termicznej na składniki pokarmowe półproduktów i potraw.	HGT.02.4.20.3) rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań	
	HGT.02.4.7) Przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów.	krojenie warzyw, owoców i grzybów różnymi technikami: Julienie, brunoise, concasse, Macedonie. Zasady sporządzania sorbetów, dobór surowca, technika wykonania. Puree warzywne i owocowe mielone i przecierane. Sporządzanie gratin, np. selerowego, ziemniaczanego.	HGT.02.4.7.1) Kroi i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki HGT.02.4.7.3) Przygotowuje sorbety HGT.02.4.7.6) Przygotowuje surówki HGT.02.4.7.7) Przygotowuje salátky	

		<p>Sporządzanie surówek- dobór surowca, techniki krojenia i rozdrabniania warzyw i owoców, np. coleslaw, mizeria.</p> <p>Sporządzanie sałatek- dobór surowca, techniki krojenia i rozdrabniania warzyw i owoców, np. cezar, nicejska, caprese, Waldorff, rosyjska.</p> <p>Pasty warzywne- dobór surowca, technika sporządzania- np. humus, pasta z fasoli.</p>		<p>Ocena dobra 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, • samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne, • na każdych zajęciach posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • prowadzi dzienniczek zajęć w którym odnotowuje wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań praktycznych. <p>Ocena dostateczna 60-69%</p> <ul style="list-style-type: none"> • opanował wiadomości i umiejętności na poziomie podstawowym, • prowadzi dzienniczek zajęć, w którym próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o średnim stopniu trudności, na poziomie 55% • na większości zajęć posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • potrafi zastosować wiadomości dla celów praktycznych przy pomocy nauczyciela przedmiotu <p>Ocena dopuszczająca 51-59%</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 dzienniczek zajęć, w którym próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o najprostszym stopniu trudności, <ul style="list-style-type: none"> • nie zawsze posiada kompletny i czysty strój
HGT.02.4.1)2)3) Zupy- podział, dobór wywaru, surowców.	Zasady sporządzania wywarów z różnych gatunków mięs- dobór elementu tuszy, dobór ziół, przypraw. Sporządzanie bulionów, rosółu, zup kremów, zup tradycyjnych.	Dobór surowców do przygotowywanej zupy.		
HGT.02.4.12) Przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu.	Sporządzanie potraw gotowanych, smażonych, pieczonych z mąki pszennej, owsianej, mąki bezglutenowej, np. klusek, makaronu, pierogów, ravioli, naleśników, kulebiaków. Sporządzanie potraw z kaszy, ryżu, makaronu; risotto, kaszotto.	HGT.02.4.12.1) Planuje etapy przygotowania dań z mąki, kaszy, ryżu w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryż, wyrób makaronu		
HGT.02.4.9) Przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych	Podział serów, wykorzystanie ich w produkcji potraw. Potrawy z jaj gotowane: na miękko, molet, na twardo, w koszulce (poche). Potrawy z jaj smażone: sadzone, omlet, jajecznica. Potrawy z jaj pieczone: cofni. Kremy, sosy, koktajle z mleka, jaj, przetworów mlecznych; zabagnione.	HGT.02.4.9.1) Określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzajów HGT.02.4.9.4) Stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie		
HGT.02.4.1)2)3) Zastosowanie ziół, przypraw krajowych i egzotycznych do sporządzania potraw.	. Dobór przypraw i ziół do sporządzanej potrawy, olejów smakowych, Pesto, gotowych mieszanek; np. garam masala, curry, pięć smaków.	Przetwarzanie ziół i przypraw, komponowanie gotowych mieszanek.		

	HGT.02.4 Potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny.	<p>Potrawy z mięsa gotowane- dobór surowca, technika sporządzania, np. gotowanie w próżni (sous vide), gotowanie w tłuszczu (config z kaczki).</p> <p>Potrawy z mięsa smażone- dobór surowca, sposoby formowania, technika sporządzania; steki, smażenie stir fry.</p> <p>Potrawy z mięsa duszone- dobór surowca, metody rozdrabniania, technika sporządzania; żeberka, strogonow, zrazy.</p> <p>Potrawy z mięsa pieczone- dobór surowca, sposoby obróbki wstępnej, technika sporządzania; udziec, comber..</p>	Dobór surowca do stosowanej techniki obróbki termicznej mięsa.	<p>gastronomiczny,</p> <ul style="list-style-type: none"> • potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązywać problemy praktyczne o najprostszym stopniu trudności. <p>Ocena niedostateczna – poniżej 50%</p> <ul style="list-style-type: none"> • występuje rażący brak wiadomości z zakresu programu, • występuje całkowita nieumiejętność stosowania zdobytej wiedzy, a uczeń nie jest w stanie, nawet przy pomocy nauczyciela wykonać zadań o niewielkim, elementarnym stopniu trudności, • nie angażuje się w praktyczne wykonywanie zadań, • nie zawsze posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • nie prowadzi dzienniczka zajęć. <p>Otrzymanie oceny niedostatecznej jest równoczesne z tym, że przedmiot zajęcia praktyczne w gastronomii nie został zaliczony</p>
	HGT.02.4.2)3) Potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego.	<p>Potrawy z drobiu gotowane- dobór surowca, technika wykonania, np. pierś gotowana sous vide, bulion drobiowy.</p> <p>Potrawy z drobiu smażone- dobór surowca, technika wykonania, np. kotlety z piersi indyka/ kurczaka.</p> <p>Potrawy z drobiu pieczone- dobór surowca, technika wykonania, np. pieczony indyk, pieczony kurczak, udko confit.</p> <p>Potrawy z drobiu duszone- dobór surowca, technika wykonania.</p>	Zastosowanie różnych technik i metod obróbki termicznej drobiu.	
	HGT.02.4.1020 Potrawy z ryb i owoców morza.	<p>Potrawy z ryb gotowane- dobór surowca, technika wykonania, np. zupa rybna, mus rybny, ryba gotowana sous vide.</p> <p>Potrawy z ryb smażone- dobór surowca, technika wykonania; ryby</p>	Dobór metody obróbki wstępnej i termicznej ryb i owoców morza zależnie od rodzaju przygotowywanej potrawy.	

		<p>soute, panierowane, smażone krewetki metodą stir fry.</p> <p>Potrawy z ryb duszone- dobór surowca, technika wykonania, np. mule w sosie.</p> <p>Potrawy z ryb pieczone- dobór surowca, technika wykonania, np. łosoś pieczony w całości.</p> <p>Potrawy z ryb surowych- dobór surowca, technika wykonania; tatar z tuńczyka, sushi z łososia.</p>		
	HGT02.4.1)2)3) Sosy- podział, technika wykonania.	<p>Sporządzanie sosów gorących- składniki podstawowe, technika, wykonania; sos beszamel, holenderski, demi-glace, beurre Blanc.</p> <p>Sporządzanie sosów zimnych- składniki podstawowe, technika wykonania, np. Pesto ziołowe, salsa, vinaigrette (podstawowy, octowy, cytrynowy, musztardowy), dipów (majonez, chutney).</p>	Dobór surowców do sporządzenia różnych sosów.	
	HGT.02.4.1)2)3) Zakąski zimne i gorące	<p>Zakąski z jaj, mięsa, ryb, warzyw, serów podawane na zimno. Kanapki</p> <p>Zakąski z jaj, mięsa, ryb, warzyw, serów podawane na gorąco.</p>	Sporządzanie zakąsek z serów, jaj, mięsa, warzyw oraz kanapek z zastosowaniem różnych technik wykonania.	
	HGT02.4.1)2)3) Dania dietetyczne i wegetariańskie.	Sporządzanie potraw wegetariańskich- dobór produktów, techniki wykonania.	Dobór surowców do sporządzanych potraw dietetycznych i wegetariańskich.	
	HGT02.4.1)2)3)6)7) Kuchnie różnych narodów.	<p>Potrawy kuchni polskiej zależnie od regionu.</p> <p>Potrawy kuchni francuskiej.</p> <p>Potrawy kuchni włoskiej.</p>	Dobór produktów, technik sporządzania potraw charakterystycznych dla kuchni regionu i danego kraju.	

		Potrawy kuchni tajskiej. Potrawy kuchni hiszpańskiej i greckiej. Potrawy kuchni węgierskiej. Potrawy kuchni chińskiej i japońskiej. Potrawy kuchni indyjskiej.		
--	--	--	--	--

Zajęcia praktyczne w gastronomii Klasa 3 Szkoły branżowej I stopnia

Jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia	Treści	Kryteria weryfikacji	Wymagania edukacyjne
<p>HGT.02.1 Bezpieczeństwo i higiena pracy - BHP</p> <p>HGT.02.4.</p>	<p>HGT.02.1.1 Zasady bezpieczeństwa, higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii w zakładach gastronomicznych.</p> <p>HGT.02.4 Potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny.</p>	<p>Regulamin warsztatu astronomicznego, obsługa maszyn i urządzeń, kryteria oceniania. Instrukcja BHP i przeciwpożarowa w warsztacie gastronomicznym. Zasady ergonomii pracy w zakładzie gastronomicznym.</p> <p>Potrawy z mięsa gotowane- dobór surowca, technika sporządzania, np. gotowanie w próżni (sous vide), gotowanie w tłuszczu (config z kaczki).</p> <p>Potrawy z mięsa smażone- dobór surowca, sposoby formowania, technika sporządzania; steki, smażenie stir fry.</p> <p>Potrawy z mięsa duszone- dobór surowca, metody rozdrabniania, technika sporządzania; żeberka, strogonow, zrazy.</p> <p>Potrawy z mięsa pieczone- dobór surowca, sposoby obróbki wstępnej, technika sporządzania; udziec, comber..</p>	<p>Posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska, ochrony przeciwpożarowej HGT.02.1.1.2) Ochrona zdrowia i ochrona środowiska.</p> <p>Dobór surowca do stosowanej techniki obróbki termicznej mięsa.</p>	<p>Ocena celująca 90-100%</p> <ul style="list-style-type: none"> • opanował pełen zakres zagadnień określony programem przedmiotu zajęcia praktyczne w gastronomii, potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce, • samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, a jego wiedza jest usystematyzowana, • na każdych zajęciach posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, stosuje zasady sanitarno-epidemiologiczne obowiązujące w prawie żywieniowym. • systematycznie prowadzi dzienniczek zajęć odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań. • wykazał się w semestrze 100% frekwencją na zajęciach, • wykazuje aktywność wynikającą z dodatkowych zadań realizowanych w warsztatach gastronomicznych <p>Ocena bardzo dobra 80-89%</p> <ul style="list-style-type: none"> • opanował pełen zakres zagadnień określony programem przedmiotu zajęcia praktyczne w gastronomii, potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce, • samodzielnie planuje, diagnozuje, i wykonuje określone zadania praktyczne i teoretyczne, • na każdych zajęciach posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • systematycznie prowadzi dzienniczek zajęć odnotowując wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy wykonywanych zadań.

	<p>HGT.02.4.2.)3 Potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego.</p> <p>HGT.02.4.1)2) Potrawy z ryb i owoców morza.</p> <p>HGT02.4.1)2)3) Sosy-podział, technika</p>	<p>Potrawy z drobiu gotowane- dobór surowca, technika wykonania, np. pierś gotowana sous vide, bulion drobiowy.</p> <p>Potrawy z drobiu smażone- dobór surowca, technika wykonania, np. kotlety z piersi indyka/ kurczaka.</p> <p>Potrawy z drobiu pieczone- dobór surowca, technika wykonania, np. pieczony indyk, pieczony kurczak, udko confit.</p> <p>Potrawy z drobiu duszone- dobór surowca, technika wykonania.</p> <p>Potrawy z ryb gotowane- dobór surowca, technika wykonania, np. zupa rybna, mus rybny, ryba gotowana sous vide.</p> <p>Potrawy z ryb smażone- dobór surowca, technika wykonania; ryby soute, panierowane, smażone krewetki metodą stir fry.</p> <p>Potrawy z ryb duszone- dobór surowca, technika wykonania, np. mule w sosie.</p> <p>Potrawy z ryb pieczone- dobór surowca, technika wykonania, np. łosoś pieczony w całości.</p> <p>Potrawy z ryb surowych- dobór surowca, technika wykonania; tatar z tuńczyka, sushi z łososia.</p> <p>Sporządzanie sosów gorących- składniki podstawowe, technika,</p>	<p>Zastosowanie różnych technik i metod obróbki termicznej drobiu.</p> <p>Dobór metody obróbki wstępnej i termicznej ryb i owoców morza zależnie od rodzaju przygotowywanej potrawy.</p> <p>Dobór surowców do sporządzenia różnych</p>	<p>Ocena dobra 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, • samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne, • na każdych zajęciach posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • prowadzi dzienniczek zajęć w którym odnotowuje wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań praktycznych. <p>Ocena dostateczna 60-69%</p> <ul style="list-style-type: none"> • opanował wiadomości i umiejętności na poziomie podstawowym, • prowadzi dzienniczek zajęć, w którym próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o średnim stopniu trudności, na poziomie 55% • na większości zajęć posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • potrafi zastosować wiadomości dla celów praktycznych przy pomocy nauczyciela przedmiotu <p>Ocena dopuszczająca 51-59%</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 dzienniczek zajęć, w którym próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o najprostszym stopniu trudności, nie zawsze posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązywać problemy praktyczne o najprostszym stopniu trudności.
--	---	--	--	---

	<p>wykonania.</p> <p>HGT.02.4.1)2)3) Zakąski zimne i gorące</p> <p>HGT02.4.1)2)3) Dania dietetyczne i wegetariańskie.</p> <p>HGT02.4.1)2)3)6)7) Kuchnie różnych narodów.</p>	<p>wykonania; sos beszamel, holenderski, demi-glace, beurre Blanc.</p> <p>Sporządzanie sosów zimnych- składniki podstawowe, technika wykonania, np. Pesto ziołowe, salsa, vinaigrette (podstawowy, octowy, cytrynowy, musztardowy), dipów (majonez, chutney).</p> <p>Zakąski z jaj, mięsa, ryb, warzyw, serów podawane na zimno. Kanapki Zakąski z jaj, mięsa, ryb, warzyw, serów podawane na gorąco.</p> <p>Sporządzanie potraw wegetariańskich- dobór produktów, techniki wykonania.</p> <p>Potrawy kuchni polskiej zależnie od regionu. Potrawy kuchni francuskiej. Potrawy kuchni włoskiej. Potrawy kuchni tajskiej. Potrawy kuchni hiszpańskiej i greckiej. Potrawy kuchni węgierskiej. Potrawy kuchni chińskiej i japońskiej. Potrawy kuchni indyjskiej.</p>	<p>sosów.</p> <p>Sporządzanie zakąsek z serów, jaj, mięsa, warzyw oraz kanapek z zastosowaniem różnych technik wykonania.</p> <p>Dobór surowców do sporządzanych potraw dietetycznych i wegetariańskich.</p> <p>Dobór produktów, technik sporządzania potraw charakterystycznych dla kuchni regionu i danego kraju.</p>	<p>Ocena niedostateczna – poniżej 50%</p> <ul style="list-style-type: none"> • występuje rażący brak wiadomości z zakresu programu, • występuje całkowita nieumiejętność stosowania zdobytej wiedzy, a uczeń nie jest w stanie, nawet przy pomocy nauczyciela wykonać zadań o niewielkim, elementarnym stopniu trudności, • nie angażuje się w praktyczne wykonywanie zadań, • nie zawsze posiada kompletny i czysty strój gastronomiczny, • nie prowadzi dzienniczka zajęć. <p>Otrzymanie oceny niedostatecznej jest równoczesne z tym, że przedmiot zajęcia praktyczne w gastronomii nie został zaliczony</p>
--	--	--	---	---

	<p>HGT.02.4. charakteryzuje wybrane diety</p> <p>HGT.02.4.1)2)3) Zupy- podział, dobór wywaru, surowców.</p> <p>HGT.02.4.1 Dania mięsne, mączne i dodatki warzywne</p> <p>HGT.02.4.10) Przygotowuje podstawowe desery</p> <p>HGT.02.4.1)2 Organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym</p>	<p>podstawowe diety</p> <p>Zasady sporządzania wywarów z różnych gatunków mięs- dobór elementu tuszy, dobór ziół, przypraw. Sporządzanie bulionów, rosółu, zup kremów, zup tradycyjnych.</p> <p>Zasady sporządzania dań mięsnych i mącznych – dobór elementów tuszy, przygotowuje dania z mąki oraz dodatków warzywnych</p> <p>Sporządzanie elementów deserów: beza (merengue), crème anglaise, chantilly, crème patisserie, lody, sorbety. Techniki sporządzania deserów; flambiowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, napowietrzanie, mrożenie.</p> <p>Organizacja pracy po ekspedycji, organizacja pracy kelnera, organizacja pracy w bufecie i przy obsłudze klienta</p>	<p>HGT.02.4. potrafi zastosować produkty do wybranych diet dla podstawowych jednostek chorobowych</p> <p>Dobór surowców do przygotowywanej zupy</p> <p>Planuje etapy przygotowania dań mięsnych i mącznych oraz dodatków warzywnych</p> <p>HGT.02.4.10.1) Przygotowuje elementy deserów HGT.02.4.10.2) Stosuje różne techniki przygotowania deserów w tym flambiowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie</p> <p>Wykonuje umiejętności pracy w zakładzie gastronomicznym przy obsłudze klientów</p>	
--	--	--	---	--

	HGT.02.2.2 Dokumentacja prowadzona w oparciu o system HACCP	Podstawowe rodzaje dokumentacji, prowadzonej w oparciu o system HACCP, prowadzonej w zakładach gastronomicznych i jej znaczenie	Uzupełnia księgi HACCP, zna podstawową dokumentację w zakładzie gastronomicznym	
--	--	--	--	--