Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy III szkoły branżowej I stopnia, kierunek kształcenia kucharz, rok szkolny 2026/2027

Przedmiot: **Przygotowanie i wydawanie dań – pracownia gastronomiczna**

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych o strukturze przedmiotowej Podręcznik: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. HGT.02 cz. 1i 2

Wymagania na poszczególne oceny				
Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo Dobry	Celujący
• prawidłowo przeprowadza obróbkę wstępną surowców. • potrafi zastosować informacje zawarte na etykietach żywności do oceny organoleptycznej • prawidłowo użytkuje urządzenia do przechowywania żywności. • przeprowadza proces produkcji zgodnie z funkcjonalnym	• dokonuje analizy treści receptur gastronomicznych i sporządzić potrawę lub napój na podstawie tej receptury • stosuje odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju; • planuje etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów; • stosuje zasady doprawiania potraw i napojów	● omawia wpływ herbaty na organizm człowieka ● omawia wpływ napojów na organizm człowieka ● omawia różnice pomiędzy sokami, nektarami i napojami ● sporządza napoje mieszane ● omawia proces produkcji wódki, wina i piwa	● potrafi dobrać wino do potraw ● dokonuje podziału piwa według różnych kryteriów (rodzaju fermentacji, zawartości ekstraktu, barwy itp.) ● wyjaśnię problemy związane z produkcja galaret z owoców ● omawia przyczyny powstawania wad ciast cukierniczych ● dobiera parametry	● dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide) ● przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności

układem zakładu gastronomicznego • potrafi dobrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; • umie zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów; • umie wymienić rodzaje zakąsek zimnych z sporządzanych z różnych surowców, • potrafi wymienić rodzaje ciast cukierniczych, • umie dobrać składniki do wykonania poszczególnych ciast cukierniczych, • potrafi dokonać podziału deserów, • umie wymienić potrawy kuchni staropolskiej, • potrafi wymienić charakterystyczne potrawy kuchni francuskiej i włoskiej	• dobiera sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów • dobiera zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju • określa wielkość porcji różnych potraw i napojów; • określa temperaturę podawania różnych potraw i napojów; • potrafi zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji; • potrafi zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów; • umie dobrać składniki podstawowe do wykonania zakąsek, • potrafi opisać techniki sporządzania ciasta kruchego i półkruchego, biszkoptowego, drożdżowego,	● potrafi scharakteryzować miody (półtorak, dwójnik, trójniak, miody sycone itp.) ● dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikrozioła do sporządzania określonej potrawy ● dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów • potrafi omówić technikę wykonania ciasta piernikowego, biszkoptowo-tłuszczowego, • potrafi omówić sposoby podawania deserów, • wymienia charakterystyczne potrawy kuchni	wypieku i przechowywania ciast ● omawia zmiany fizyko - chemiczne zachodzące w ciastach podczas fermentacji, dojrzewania i obróbki cieplnej ● dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe ● wyznacza CP dla określonych potraw - umie omówić technikę wykonania ciasta półfrancuskiego, francuskiego i ptysiowego, • wykonuje ciasta piernikowe i piaskowe, zna ich rodzaje i sposób formowania, • zna rodzaje deserów w kuchniach innych narodów,	wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań • jego wydajność pracy przekracza ustaloną normę minimalną, • wzorowo wykonuje ćwiczenia pracy praktycznej, pracuje zupełnie samodzielnie z własnymi usprawnieniami, • wzorowo organizuje pracę i wzorowy jest przebieg tej pracy, uczeń wykorzystuje narzędzia, maszyny oraz inne urządzenia,

• zna techniki serwowania kawy i herbaty. ● wymienia podstawowe gatunki kawy i herbaty, • dobiera dodatki do kawy i herbaty ● wymienia zasady sporządzania napojów mieszanych ● analizuje recepturę gastronomiczną ● dobiera odpowiedzenie surowce i sprzęt do sporządzania potraw ● podaje definicje wina, wódki, piwa ● stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw ● dobiera odpowiedzenie surowce i sprzęt do sporządzania potraw	• potrafi omówić techniki sporządzania i wykonać popularnie desery, • umie omówić techniki sporządzania popularnych potraw kuchni staropolskiej, • zna sposoby wykonania popularnych potraw kuchni francuskiej i włoskiej, • zna techniki sporządzania kawy i herbaty. ● omawia proces otrzymywania kawy i herbaty, ● porcjuje dekoruje i wydaje potrawy ● rozróżnia techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie,	regionalnych (min po 1) • dokonuje charakterystyki kuchni francuskiej i włoskiej, • potrafi wymienić potrawy kuchni rosyjskiej i węgierskiej, • potrafi wymienić dodatki, które stosuje się do przygotowania kawy i herbaty,	• umie scharakteryzować kuchnie rosyjską i węgierską, • potrafi wymienić potrawy kuchni tajskiej, indyjskiej i chińskiej.	

● kroi i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade.	parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie ● analizuje recepturę gastronomiczną ● charakteryzuje różne metody obróbki termicznej ●- używa języka zawodowego ● planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie			