

WYMAGANIA EDUKACYJNE NA POSZCZEGÓLNE STOPNIE

z przedmiotu

PRACOWNIA GASTRONOMICZNA

Nazwa zawodu: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Symbol cyfrowy zawodu: 343404

Rok szkolny 2023/2024

Poziom wymagań				
Konieczny <i>ocena dopuszczająca</i>	Podstawowy <i>ocena dostateczna</i>	Rozszerzający <i>ocena dobra</i>	Dopełniający <i>ocena bardzo dobra</i>	Wykraczający <i>ocena celująca</i>
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzenia swoich wiadomości i umiejętności przez udział w konkursach, olimpiadach, warsztatach, pokazach, itd.				
Procedury obowiązujące w gastronomii.				
Uczeń:				
<ul style="list-style-type: none">zna przepisy bhp obowiązujące w pracownipotrafi wymienić elementy stroju roboczego	<ul style="list-style-type: none">wymienia przepisy bhp obowiązujące w pracowniopisuje elementy stroju roboczego	<ul style="list-style-type: none">Przewiduje zagrożenia na stanowisku pracyomawia przepisy sanitarno-higieniczne w	<ul style="list-style-type: none">przedstawia skutki przestrzegania i nieprzestrzegania zasad bhpprzewiduje	<ul style="list-style-type: none">biegle posługuje się fachową terminologiąwykorzystuje wiedzę z innych

<p>obowiązującego w pracowni</p> <ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia znaczenie skrótów: GMP, GHP, HACCAP, CCP 	<p>obowiązującego w pracowni</p> <ul style="list-style-type: none"> rozdziela systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności 	<p>zakładzie</p> <ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje procedury zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii określa rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności podczas przechowywania, sporządzania i ekspedycji potraw i napojów 	<p>zagrożenia na stanowisku pracy i sposoby zapobiegania im</p> <ul style="list-style-type: none"> analizuje zagrożenia dla jakości i bezpieczeństwa gotowej żywności, wynikające z zastosowania nieodpowiednich opakowań wskazuje regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii 	<p>przedmiotów na lekcjach pracowni gastronomicznej</p>
<p>Ocena jakości surowców i półproduktów</p>				
<ul style="list-style-type: none"> Wymienia metody oceny jakości środków spożywczych definiuje metodę oceny 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje metodę oceny organoleptycznej określa zasady pobierania, zabezpieczania i 	<ul style="list-style-type: none"> Charakteryzuje metody oceny jakości środków spożywczych wskazuje różnicę między oceną 	<ul style="list-style-type: none"> przeprowadza ocenę organoleptyczną wybranych środków spożywczych 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługuje się fachową terminologią wykorzystuje wiedzę z innych

<p>organoleptycznej</p> <ul style="list-style-type: none"> wskazuje cechy żywności mające wpływ na jakość 	<p>przechowywania próbek kontrolnych żywności</p> <ul style="list-style-type: none"> wymienia metody przeprowadzania analizy sensorycznej 	<p>sensoryczną a organoleptyczną</p>	<ul style="list-style-type: none"> ocenia żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości 	<p>przedmiotów na lekcjach pracowni gastronomicznej</p>
<p>Właściwe zabezpieczenie surowców i półproduktów</p>				
<ul style="list-style-type: none"> rozdziela żywność ze względu na trwałość rozdziela żywność ze względu na pochodzenie wymienia sposoby przechowywania różnych grup produktów spożywczych wymienia zmiany zachodzące w 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje sposoby przechowywania różnych grup produktów spożywczych identyfikuje zmiany w przechowywanej żywności wymienia metody utrwalania 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas jej przechowywania opisuje metody utrwalania żywności 	<ul style="list-style-type: none"> ocenia różne metody utrwalania żywności ocenia żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku 	<ul style="list-style-type: none"> biegle posługuje się fachową terminologią wykorzystuje wiedzę z innych przedmiotów na lekcjach pracowni gastronomicznej

<p>przechowywanej żywności</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozróżnia pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności • wymienia pomieszczenia części magazynowej 	<p>żywności</p>		<p>zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości</p>	
<p>Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej</p>				
<ul style="list-style-type: none"> • podaje zasady utrzymania porządku i higieny na stanowisku pracy i w pomieszczeniach • omawia zasady właściwej organizacji pracy na zajęciach 	<ul style="list-style-type: none"> • podać zasady przygotowania i zorganizowania stanowiska pracy 	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnia znaczenie higieny osobistej w produkcji gastronomicznej • wyjaśnia znaczenie czystości i porządku na stanowisku pracy i w pomieszczeniach • wyjaśnia znaczenie właściwej organizacji pracy na zajęciach 	<ul style="list-style-type: none"> • Potrafi przygotować i zorganizować stanowisko pracy • właściwie organizuje pracę • utrzymuje porządek na stanowisku pracy i w pomieszczeniach 	<ul style="list-style-type: none"> • biegle posługuje się fachową terminologią • wykorzystuje wiedzę z innych przedmiotów na lekcjach pracowni gastronomicznej

Metody i techniki obróbki wstępnej

<p>- wyjaśnia znaczenia: obróbka wstępna i jej cel</p> <p>- zna elementy stanowiska do obróbki wstępnej warzyw</p> <p>- wymienić etapy obróbki wstępnej warzyw</p>	<p>- charakteryzuje podstawowe etapy obróbki wstępnej</p> <p>- zna różne metody obróbki cieplnej</p> <p>- wymienia sposoby rozdrabniania surowców</p>	<p>- klasyfikuje metody i techniki sporządzania potraw i napojów</p> <p>- charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw i napojów</p> <p>- charakteryzuje zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej</p> <p>- charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw</p> <p>- określa cel i znaczenie poszczególnych etapów obróbki wstępnej (ręcznej i mechanicznej)</p> <p>- wyjaśnia sposoby przenoszenia ciepła</p> <p>- wskazuje zmiany zachodzące w produktach podczas obróbki cieplnej</p>	<p>- ocenia metody i techniki sporządzania potraw i napojów</p> <p>- określa zasady racjonalnego wykorzystania surowców w produkcji gastronomicznej</p> <p>- wyjaśnia wpływ obróbki wstępnej na wartość odżywczą</p> <p>- wyjaśnia zjawisko osmozy i podaje przykłady w procesach technologicznych</p> <p>- analizuje wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą surowców, półproduktów i wyrobów gotowych</p> <p>- określa sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami (w części</p>	<ul style="list-style-type: none"> • biegle posługuje się fachową terminologią • wykorzystuje wiedzę z innych przedmiotów na lekcjach pracowni gastronomicznej
--	---	--	---	--

			magazynowej, produkcyjnej, ekspedycyjnej	
Stosowanie receptur gastronomicznych				
- definiuje receptury gastronomiczne	- opisać co zawiera receptura gastronomiczna	- określa znaczenie receptury gastronomicznej, jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego	- Uzasadnia konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcyjnym - korzysta z receptur gastronomicznych	- biegle posługuje się fachową terminologią wykorzystuje wiedzę z innych przedmiotów na lekcjach pracowni gastronomicznej
Potrawy z ziemniaków				
- podaje zasady obróbki cieplnej ziemniaków - zna etapy etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów - wskazuje zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu	- wymienia asortyment potraw z ziemniaków - wyjaśnia zjawisko ciemnienia ziemniaków podczas obróbki wstępnej - podaje sposoby zabezpieczenia ziemniaków przed ciemnieniem - dobiera technikę lub metodę do sporządzania	- omawia wpływ obróbki wstępnej i termicznej na jakość i wartość odżywczą potraw z ziemniaków - ocenia określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy - wyjaśnia konieczność	- przeprowadza ocenę organoleptyczną przyrządzonych potraw - odpowiednio podaje przyrządzone potrawy - analizuje receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych	- biegle posługuje się fachową terminologią - wykorzystuje wiedzę z innych przedmiotów na lekcjach pracowni gastronomicznej

<p>gastronomicznego</p> <ul style="list-style-type: none"> - określa charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw 	<p>określonej potrawy, lub półproduktu</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobiera przyprawy 	<p>kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporządza potrawy z ziemniaków na podstawie receptur 		
<p>Sporządzanie surówek warzywnych i owocowych</p>				
<ul style="list-style-type: none"> - wymienia zasady przygotowywania surówek - wymienia zasady doboru surowców do sporządzania określonych potraw - zna etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów - określa charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu surówek warzywnych i owocowych 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia procesy ciemnienia i osmozy - podaje sposoby zabezpieczenia warzyw przed ciemnieniem - dobiera racjonalną technikę lub metodę do sporządzania określonej potrawy, - rozróżnia gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań - dobiera przyprawy do określonej potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia jaki wpływ na wartość odżywczą półproduktów spożywczych ma zjawisko osmozy i proces ciemnienia - ocenia określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy - wyjaśnia konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem - określa wielkość porcji różnych potraw - sporządza surówki warzywne i owocowe na podstawie receptur 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje zmiany, jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej - analizuje receptury pod kątem zwrotów poprodukcyjnych - odpowiednio podaje przyrządzone potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> - biegle posługuje się fachową terminologią - wykorzystuje wiedzę z innych przedmiotów na lekcjach pracowni gastronomicznej
<p>Potrawy z warzyw zabarwionych antocyjanami</p>				

<ul style="list-style-type: none"> - zna zasady obróbki cieplnej warzyw zabarwionych antocyjanami - wskazuje zastosowanie kulinarne warzyw zabarwionych antocyjanami 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia warunki przechowywania warzyw zabarwionych antocyjanami - omawia warunki przechowywania potraw z tych warzyw - określa przydatność kulinarną warzyw do potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych, - wymienia podstawowy asortyment potraw z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych, - określa wpływ obróbki termicznej 	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnia metody obróbki cieplnej warzyw zabarwionych antocyjanami - omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych potraw z warzyw - sporządza potrawy z warzyw zabarwionych antocyjanami na podstawie receptur gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki termicznej - wymienia i opisuje poszczególne etapy sporządzania wybranych potraw z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych - sporządza schemat blokowy produkcji wybranej potrawy z warzyw zabarwionych antocyjanami - odpowiednio podaje przyrządzone potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> - biegle posługuje się fachową terminologią - wykorzystuje wiedzę z innych przedmiotów na lekcjach pracowni gastronomicznej
--	--	--	--	--

Potrawy z warzyw zabarwionych chlorofilem

<ul style="list-style-type: none"> - zna zasady obróbki cieplnej warzyw zabarwionych chlorofilem - wskazuje zastosowanie kulinarne warzyw 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia warunki przechowywania warzyw zabarwionych chlorofilem - omawia warunki przechowywania 	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnia metody obróbki cieplnej warzyw zabarwionych chlorofilem - omawia sposoby zapobiegania stratom 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki termicznej - wymienia i opisuje po- 	<ul style="list-style-type: none"> - biegle posługuje się fachową terminologią - wykorzystuje wiedzę z innych przedmiotów na lekcjach pracowni gastronomicznej
---	--	--	--	--

<p>zabarwionych chlorofilem</p>	<p>potraw z tych warzyw - określa przydatność kulinarną warzyw do potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych, - wymienia podstawowy asortyment potraw z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych, - określa wpływ obróbki termicznej</p>	<p>składników odżywczych potraw z warzyw - sporządza potrawy z warzyw zabarwionych chlorofilem na podstawie receptur gastronomicznych</p>	<p>szczególne etapy sporządzenia wybranych potraw z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych - sporządza schemat blokowy produkcji wybranej potrawy z warzyw zabarwionych chlorofilem - odpowiednio podaje przyrządzone potrawy</p>	
<p>Potrawy z warzyw zabarwionych karotenem</p>				
<p>- zna zasady obróbki cieplnej warzyw zabarwionych karotenem - wskazuje zastosowanie kulinarne warzyw zabarwionych karotenem</p>	<p>- omawia warunki przechowywania warzyw zabarwionych karotenem - omawia warunki przechowywania potraw z tych warzyw - określa przydatność kulinarną warzyw do potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych,</p>	<p>- uzasadnia metody obróbki cieplnej warzyw zabarwionych karotenem - omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych potraw z warzyw - sporządza potrawy z warzyw zabarwionych karotenem na podstawie receptur</p>	<p>- omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki termicznej - wymienia i opisuje poszczególne etapy sporządzenia wybranych potraw z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych</p>	<p>- biegle posługuje się fachową terminologią - wykorzystuje wiedzę z innych przedmiotów na lekcjach pracowni gastronomicznej</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia podstawowy asortyment potraw z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych, - określa wpływ obróbki termicznej 	gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> - sporządza schemat blokowy produkcji wybranej potrawy z warzyw zabarwionych karotenem - odpowiednio podaje przyrządzone potrawy 	
Potrawy z warzyw strączkowych				
<ul style="list-style-type: none"> - zna zasady obróbki wstępnej i cieplnej warzyw strączkowych - wskazuje zastosowanie kulinarne warzyw strączkowych 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia warunki przechowywania warzyw strączkowych - omawia warunki przechowywania potraw z tych warzyw - określa przydatność kulinarną warzyw do potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych, - wymienia podstawowy asortyment potraw z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych, - określa wpływ 	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnia metody obróbki cieplnej warzyw strączkowych - omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych potraw z warzyw - sporządza potrawy z warzyw strączkowych na podstawie receptur gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki termicznej - wymienia i opisuje poszczególne etapy sporządzania wybranych potraw z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych - sporządza schemat blokowy produkcji wybranej potrawy z warzyw strączkowych - odpowiednio podaje przyrządzone potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> - biegle posługuje się fachową terminologią - wykorzystuje wiedzę z innych przedmiotów na lekcjach pracowni gastronomicznej

	obróbki termicznej			
Potrawy z warzyw kapustnych				
<ul style="list-style-type: none"> - zna zasady obróbki cieplnej warzyw kapustnych - wskazuje zastosowanie kulinarne warzyw kapustnych 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia warunki przechowywania warzyw kapustnych - omawia warunki przechowywania potraw z tych warzyw - określa przydatność kulinarną warzyw do potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych, - wymienia podstawowy asortyment potraw z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych, - określa wpływ obróbki termicznej 	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnia metody obróbki cieplnej warzyw kapustnych - omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych potraw z warzyw - sporządza potrawy z warzyw kapustnych na podstawie receptur gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki termicznej - wymienia i opisuje poszczególne etapy sporządzania wybranych potraw z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych - sporządza schemat blokowy produkcji wybranej potrawy z warzyw kapustnych - odpowiednio podaje przyrządzone potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> - biegle posługuje się fachową terminologią - wykorzystuje wiedzę z innych przedmiotów na lekcjach pracowni gastronomicznej
Potrawy z warzyw korzeniowych				
<ul style="list-style-type: none"> - zna zasady obróbki cieplnej warzyw korzeniowych - wskazuje zastosowanie 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia warunki przechowywania warzyw korzeniowych - omawia warunki 	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnia metody obróbki cieplnej warzyw korzeniowych - omawia sposoby 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki 	<ul style="list-style-type: none"> - biegle posługuje się fachową terminologią - wykorzystuje wiedzę z innych przedmiotów na

<p>kulinarne warzyw korzeniowych</p>	<p>przechowywania potraw z tych warzyw - określa przydatność kulinarną warzyw do potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych, - wymienia podstawowy asortyment potraw z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych, - określa wpływ obróbki termicznej</p>	<p>zapobiegania stratom składników odżywczych potraw z warzyw - sporządza potrawy z warzyw korzeniowych na podstawie receptur gastronomicznych</p>	<p>termicznej - wymienia i opisuje poszczególne etapy sporządzania wybranych potraw z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych - sporządza schemat blokowy produkcji wybranej potrawy z warzyw korzeniowych - odpowiednio podaje przyrządzone potrawy</p>	<p>lekcjach pracowni gastronomicznej</p>
<p>Potrawy z owoców</p>				
<p>- zna zasady obróbki wstępnej i cieplnej owoców - wskazuje zastosowanie kulinarne owoców</p>	<p>- omawia warunki przechowywania owoców - omawia warunki przechowywania potraw z owoców - określa przydatność kulinarną owoców - wymienia podstawowy asortyment potraw z owoców</p>	<p>- uzasadnia metody obróbki cieplnej owoców - omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych potraw z owoców - sporządza potrawy z owoców na podstawie receptur gastronomicznych</p>	<p>- omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki termicznej - wymienia i opisuje poszczególne etapy sporządzania wybranych potraw z owoców - sporządza schemat blokowy produkcji wybra-</p>	<p>- biegle posługuje się fachową terminologią - wykorzystuje wiedzę z innych przedmiotów na lekcjach pracowni gastronomicznej</p>

	- określa wpływ obróbki termicznej		nej potrawy z owoców - odpowiednio podaje przyrządzone potrawy	
Potrawy z grzybów				
- omawia przebieg obróbki wstępnej grzybów - podaje zasady obróbki cieplnej grzybów - wymienia asortyment potraw z grzybów	- określa przydatność kulinarną przetworów z grzybów - omawia warunki przechowywania grzybów i ich przetworów	- ocenia określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy - sporządza potrawy z grzybów na podstawie receptury	- omawia sposoby zapobiegania stratom składników odżywczych podczas obróbki termicznej - wymieni i opisać poszczególne etapy sporządzania wybranych potraw z grzybów gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych - sporządzić schemat blokowy produkcji wybranej potrawy z grzybów - odpowiednio podaje przyrządzone potrawy	