

WYMAGANIA EDUKACYJNE Z ZAWODOWYCH PRZEDMIOTÓW GASTRONOMICZNYCH dla zawodu:

- **technik żywienia i usług gastronomicznych**

Przedmiot zajęcia praktyczne: Przygotowanie i wydawanie dań

I. Obszary aktywności ucznia, które będą podlegać ocenie

1. Wiedza:

- rozumienie podstawowych pojęć, zasad i zagadnień ważnych dla przedmiotu, przewidzianych w programie nauczania
- zapamiętywanie wiadomości zdobytych podczas lekcji
- wyjaśnienie wiadomości na odpowiednich przykładach

2. Umiejętności :

- posługiwanie się wiadomościami w rozwiązywaniu problemów, zadań
- dobór i klasyfikacja materiału, wyciąganie wniosków
- poprawne korzystanie z pomocy dydaktycznych i sprzętu kuchennego
- współpraca w zespole
- formułowanie problemów, planu działania i przedstawienie rozwiązania

3. Postawy :

- samodzielność i aktywność na zajęciach
- zainteresowanie przedmiotem
- praca w zespole
- obecność i przygotowanie na lekcji
- samodzielność, zaangażowanie w realizacji wykonywanych zadań
- umiejętność samooceny, planowania pracy
- dokładność, rzetelność, systematyczność

II. Wymagania szczegółowe z poszczególnych etapów procesu obróbki gastronomicznej

Obszar I: Organizacja stanowiska pracy i bezpieczeństwo (BHP / HACCP)

Uczeń nie może rozpocząć pracy bez zaliczenia tego bloku. Każde rażące złamanie zasad higieny skutkuje obniżeniem oceny końcowej.

• **Higiena osobista i ubiór:**

- Kompletna, czysta odzież ochronna: bluza kucharska, zapaska, spodnie, obuwie antypoślizgowe, nakrycie głowy całkowicie zakrywające włosy.
- Brak biżuterii (pierścionków, zegarków, kolczyków) i lakieru na paznokciach oraz długich tipsów, hybryd itp. **W przypadku ich posiadania obowiązek pracy w rękawiczkach.**
- Mycie rąk po każdej zmianie operacji technonologicznej (np. przejście od brudnych warzyw do obróbki termicznej).

- **Organizacja przestrzeni (Ergonomia):**
 - Podział blatu na strefę czystą (produkt gotowy, obrobiony) i brudną (surowiec).
 - Prawidłowy dobór desek do krojenia według kodów kolorystycznych HACCP (np. czerwona do mięsa surowego, żółta do drobiu, zielona do warzyw, niebieska do ryb).
 - Bieżące usuwanie odpadów produkcyjnych do oznaczonych pojemników.
- **Bezpieczeństwo pracy z narzędziami:**
 - Prawidłowe i bezpieczne trzymanie noża (chwyt kucharski, ochrona palców dłoni przytrzymującej produkt).
 - Bezpieczna obsługa maszyn: zgłaszanie gotowości urządzeń (mikser, piekarnik, krajalnica) przed ich włączeniem.

Obszar II: Proces technologiczny (Sporządzanie dań)

W tym obszarze oceniana jest precyzja, technika kulinarna i zrozumienie procesów fizykochemicznych zachodzących w żywności.

1. Obróbka wstępna (Brudna i czysta)

- **Odpady i wydajność:** Prawidłowe i ekonomiczne obieranie i czyszczenie surowców w celu zminimalizowania strat (odpadków).
- **Techniki krojenia (Zasada powtarzalności kształtów):**
 - *Julienne* (paski 1 mm x 1 mm x 4 cm)
 - *Brunoise* (kostka 1 mm x 1 mm x 1 mm)
 - *Batonnet* (słupki 5 mm x 5 mm x 4 cm)
 - *Macedoine* (kostka 5 mm x 5 mm x 5 mm)
 - *Chiffonade* (cienkie paski / wstążki liści ziół lub sałat)

2. Obróbka cieplna (Termiczna)

- **Gotowanie w wodzie i na parze:** Kontrola stopnia miękkości warzyw (*al dente*) oraz zapobieganie rozgotowaniu ryżu i makaronu.
- **Smażenie:** Dobór odpowiedniego tłuszczu (punkt dymienia) oraz kontrola stopnia zrumienienia. Smażenie metodą *sauté*, w panierce lub w cieście.
- **Duszenie:** Prawidłowe obsmażenie mięsa (zamknięcie porów), a następnie prowadzenie procesu pod przykryciem w optymalnej ilości płynu.
- **Pieczenie:** Dobór parametrów pieczenia, zależnie od gramatury i rodzaju surowca (np. pieczenie mięs z użyciem sondy termicznej).

3. Praca z recepturą i surowcami

- **Matematyka gastronomiczna:** Samodzielne przeliczanie norm surowcowych z receptury (np. z 10 porcji na 3 porcje), obliczanie ubytków technologicznych.
- **Zagęszczanie i tekstura:** Prawidłowe sporządzanie zasmażek (I, II, III stopnia), zawiesin, podpraw zagęszczanych, emulsyfikacja sosów (np. majonez, sos holenderski) bez doprowadzenia do zważenia.
- **Gospodarka surowcami:** Wykorzystanie resztek zgodnie z ideą *zero waste* (np. obierki warzyw do wywaru).

Obszar III: Wykańczanie, estetyka i wydawanie dań

Ostatni etap, który decyduje o pierwszym wrażeniu konsumenta.

- **Doprawianie (Profil smakowy):** Budowanie balansu smaku (słodki, kwaśny, słony, gorzki, umami). Zakaz wielokrotnego próbowania tą samą łyżką.
- **Aranżacja na talerzu**
 - Kompozycja: zachowanie proporcji (białko, węglowodany, warzywa). Wybór punktu centralnego.
 - Czystość: krawędzie i ranty talerza muszą być idealnie czyste (brak śladów palców, zachlapan śosem).
 - Dekoracja: używanie wyłącznie elementów jadalnych, komplementarnych smakowo do dania (mikroliście, jadalne kwiaty, pudry warzywne, oliwy smakowe).
- **Logistyka i temperatura (HACCP w ekspedycji):**
 - Serwowanie dań gorących na podgrzanej zastawie stołowej (w podgrzewaczach/płytkach).
 - Serwowanie dań zimnych na schłodzonej zastawie.
 - **Krytyczne temperatury wydań:** Zupy 75°C, drugie dania 63°C, desery i zakąski zimne 4–8°C.
 - Równoczesność wydań – wszystkie elementy dania (np. mięso, sos, purée) muszą być gotowe do nałożenia w tym samym momencie, aby uniknąć stygnięcia.

III. Kryteria oceniania

OBSZAR I: Organizacja stanowiska pracy i bezpieczeństwo (BHP/HACCP)

- **Ocena celująca (6):** Idealna organizacja stanowiska pracy. Uczeń wykazuje inicjatywę, samodzielnie organizując przestrzeń według najwyższych standardów ergonomii. Perfekcyjnie reaguje na sytuacje nietypowe. Praca przebiega bezproblemowo w kwestii nadzoru nad czystością – stanowisko jest stale sterylne.
- **Ocena bardzo dobra (5):** Uczeń bezbłędnie dobiera odzież ochronną (kompletną i czystą) oraz kody kolorystyczne desek i noży. Stanowisko pracy jest wzorowo podzielone na strefę czystą i brudną. Odpady są na bieżąco segregowane. Narzędzia i maszyny są obsługiwane w sposób całkowicie bezpieczny i zgodny z instrukcją.
- **Ocena dobra (4):** Strój roboczy jest kompletny. Stanowisko pracy zorganizowane poprawnie, choć zdarzają się drobne, chwilowe uchybienia (np. niepotrzebne nagromadzenie naczyń w strefie czystej), które uczeń samodzielnie i szybko eliminuje. Przestrzegane są zasady higieny i kody kolorystyczne desek.
- **Ocena dostateczna (3):** Uczeń popełnia drobne błędy w organizacji pracy (np. zapomina o wilgotnym podkładzie pod deskę do krojenia, przez co deska się ślizga). Wymaga sporadycznych upomnień ze strony nauczyciela w

zakresie utrzymania porządku na blacie. Ogólne zasady BHP i higieny rąk są jednak zachowane.

- **Ocena dopuszczająca (2):** Liczne uchybienia w organizacji i higienie, które uczeń koryguje dopiero po wyraźnym i bezpośrednim nakazie nauczyciela. Chaos na stanowisku pracy, nieprawidłowe posługiwanie się nożem (zagrożające skaleczeniem), nieregularne mycie rąk.
- **Ocena niedostateczna (1):** Praca w brudnym lub niekompletnym stroju. Rażące i świadome łamanie przepisów BHP i HACCP (np. krojenie surowego drobiu i gotowego sera na tej samej desce, brak higieny rąk po kontakcie z jajami, praca w biżuterii, długich polakierowanych paznokciach, tipsach itp). Zagrożenie zdrowia konsumenta lub bezpieczeństwa w pracowni.

OBSZAR II: Proces technologiczny (Sporządzanie dań)

- **Ocena celująca (6):** Mistrzowska precyzja i szybkie tempo pracy. Uczeń wykonuje najbardziej skomplikowane cięcia bezbłędnie, a uzyskane elementy (np. *brunoise*) są identyczne. Straty surowca podczas obierania i czyszczenia są niewielkie (maksymalna wydajność). Uczeń wykazuje się doskonałym wyczuciem kulinarnym i wiedzą pozaprogramową. Z powodzeniem stosuje nowoczesne techniki (np. *sous-vide*, konfitowanie). Potrafi samodzielnie uratować proces technologiczny w sytuacji kryzysowej (np. uratowanie zważonego sosu zemulgowanego).
- **Ocena bardzo dobra (5):** Uczeń samodzielnie i prawidłowo oczyszcza surowce (mięso, ryby, warzywa) przy zachowaniu standardowych norm ubytków. Techniki krojenia (*julienne*, *macedoine*, *chiffonade*) są w pełni powtarzalne, a elementy trzymają narzucone wymiary geometryczne. Warzywa okopowe są starannie oczyszczone z "oczek". Bezbłędny i samodzielny dobór parametrów obróbki cieplnej. Warzywa zachowują chrupkość (*al dente*) i żywy kolor (prawidłowe blanszowanie i hartowanie). Panierki są chrupkie i przylegające, sosy i zasmażki idealnie gładkie i aksamitne (bez grudek).
- **Ocena dobra (4):** Prawidłowe oczyszczenie surowców. Elementy po pokrojeniu są w większości równe i powtarzalne, jednak gdzieśgdzie zauważalne są drobne odchylenia w kalibracji (np. niektóre słupki *julienne* są zbyt grube). Ubytki przy obieraniu mieszczą się w normie. Potrawy są sporządzone poprawnie, zgodnie z recepturą. Zdarzają się drobne błędy technologiczne niemające kluczowego wpływu na jakość (np. minimalnie za długa obróbka termiczna warzyw, przez co tracą idealną jędrność, lub śladowe grudki w sosie, które uczeń potrafi samodzielnie odcedzić).
- **Ocena dostateczna (3):** Uczeń wykonuje podstawową obróbkę wstępną poprawnie, lecz mało precyzyjnie. Warzywa są pokrojone w sposób nierównomierny, co wpłynie negatywnie na estetykę i równomierność obróbki termicznej. Zbyt wysokie straty surowca podczas obierania (zbyt grube obieranie skóry). Uczeń popełnia błędy w prowadzeniu procesów termicznych: potrawa jest lekko przeciągnięta (przesuszona) lub niedosmażona przy kości.

Sos jest zbyt rzadki lub zbyt gęsty z powodu złego dawkowania zasmażki/zawiesiny. Śmietana w zupie wykazuje lekkie oznaki zwarzenia.

- **Ocena dopuszczająca (2):** Uczeń nie potrafi samodzielnie wykonać zaawansowanych cięć. Pracuje bardzo wolno i niepewnie. Obróbka brudna wykonana niedbale (np. piasek w porach, źle obrane ziemniaki, obecność powięzi lub kości w filetowanym mięsie). Wymaga stałego instruktażu ze strony nauczyciela. Wykonanie potrawy wykazuje rażące wady: warzywa są całkowicie rozgotowane, panierka odpada od mięsa i jest nasiąknięta tłuszczem wskutek smażenia w zbyt niskiej temperaturze. Sos jest całkowicie zważony lub pełen mącznych grudek. Praca wyłącznie pod dyktando nauczyciela.
- **Ocena niedostateczna (1):** Całkowity brak umiejętności posługiwania się nożem i obierakiem. Zniszczenie lub zmarnowanie surowca (np. poszarpanie struktury mięsa przy krojeniu wzdłuż włókien, uszkodzenie woreczka żółciowego przy patroszeniu ryby, gigantyczne ubytki technologiczne dyskwalifikujące produkt). Całkowite zniszczenie potrawy w stopniu uniemożliwiającym jej konsumpcję: spalenie surowca, podanie potrawy całkowicie surowej w środku (zagrożenie mikrobiologiczne), drastyczne niezgodności z recepturą i technologią gastronomiczną.

OBSZAR III: Wykańczanie, estetyka i wydawanie dań

- **Ocena celująca (6):** Wybitny zmysł estetyczny. Aranżacja talerza przypomina standardy restauracji z segmentu *Fine Dining* (oryginalne tekstury, autorskie dekoracje z tiuli czy oliw smakowych). Idealna harmonia i głębia smaku (umami). Temperatura wydania jest perfekcyjna.
- **Ocena bardzo dobra (5):** Potrawa jest doskonale doprawiona, o zbalansowanym smaku. Plating jest nowoczesny, czysty i przemyślany (wyraźny punkt centralny). Ranty talerza są nieskazitelnie czyste. Dekoracja jest jadalna i spójna. Zachowano rygorystyczne temperatury wydań na podgrzanej zastawie. Ścisłe przestrzeganie "zasady czystej łyżki".
- **Ocena dobra (4):** Smak i zapach potrawy są poprawne i wyraźne. Aranżacja talerza jest estetyczna, choć klasyczna. Na rancie talerza przed wydaniem mogła pojawić się pojedyncza plama sosu, którą uczeń usunął. Temperatura potrawy jest właściwa, choć talerz mógł zostać podgrzany zbyt słabo.
- **Ocena dostateczna (3):** Potrawa jest niedoprawiona lub lekko przesolona/zbyt kwaśna. Prezentacja na talerzu jest chaotyczna, tradycyjna i mało estetyczna (np. niedbale nałożenie purée ziemniaczanego łyżką zamiast uformowania quenelle lub użycia rękawa). Sos zalewa chrupiące elementy potrawy. Temperatura wydania jest na granicy normy.
- **Ocena dopuszczająca (2):** Danie jest niesmaczne (drastycznie przesolone lub całkowicie jałowe). Talerz jest brudny, zachlapany sosem, ze śladami palców ucznia na rantach. Dekoracja jest нефunkcjonalna (np. wielki plaster surowej cebuli lub zdrewniała łodyga ziół). Danie główne podane na zimnym talerzu, przez co szybko wystygło poniżej krytycznych 63°C.
- **Ocena niedostateczna (1):** Potrawa jest niejadalna z powodu wad smakowych (np. potężne przesolenie, gorzkość od spalenizny). Wielokrotne

próbowanie tą samą łyżką bezpośrednio z garnka (rażące złamanie higieny).
Wydanie dań gorących w stanie zimnym lub zepsutych. Całkowite
zlekceważenie zasad estetyki – potrawa "wrzucona" na talerz.

IV. Skale ocen stosowane w sprawdzaniu i ocenianiu

1. Nauczyciel ustala punktację indywidualnie do każdej pracy praktycznej.
2. Ocena zadań praktycznych, sprawdzających stopień przygotowania uczniów do egzaminu zawodowego

Ocena	Zadania egzaminacyjne (praktyczne)
dopuszczający	75 %
dostateczny	76 – 80 %
dobry	81 – 90 %
bardzo dobry	91 – 99 %
celujący	100 %

3. Udział w konkursach i olimpiadach na szczeblu szkolnym jest premiowany bieżącą **oceną bardzo dobrą, natomiast zajęcie miejsc od 1 do 3 oceną celującą.**
4. Wyróżnienie w etapie okręgowym olimpiady lub konkursu **podwyższa ocenę roczną o jeden stopień.**
5. Zakwalifikowanie się do etapu centralnego olimpiady lub konkursu **ocena celująca** w klasyfikacji rocznej.

V. Dodatkowe ustalenia z uczniami

- Uczeń ma prawo do oceny za dodatkowo i nadprogramowo wykonaną pracę;
- Ocenę śródroczną i roczną nauczyciel wystawia na podstawie ocen bieżących ucznia, lecz nie jest to średnia arytmetyczna z ocen;
- Uczeń który opuścił ponad 50% obowiązkowych zajęć lekcyjnych może być nieklasyfikowany;
- O ocenie śródrocznej i rocznej uczeń i rodzice będą informowani zgodnie z przyjętymi ustaleniami zawartymi w Statucie szkoły.

VI. Warunki i kryteria oceniania uczniów z obniżonymi wymaganiami edukacyjnymi z przedmiotów zawodowych gastronomicznych

Obniżenie wymagań edukacyjnych nauczyciel stosuje indywidualnie dla każdego ucznia. W szczególności może ono polegać na:

- wydłużeniu czasu pisania sprawdzianów
- ograniczeniu ilości zadań
- stopniowaniu trudności zadań (od najłatwiejszego i najtrudniejszego)
- stwarzaniu możliwości pomocy poza lekcjami
- zadawaniu podobnych, przykładowych zadań, jak na sprawdzianie, do wykonania w domu
- pomoc nauczyciela uczniowi przy wypowiedziach ustnych

Uczeń z obniżonymi wymaganiami edukacyjnymi:

- dysponuje w stopniu dostatecznym zasobem wiedzy przewidzianej przez program

- potrafi wykonać polecenia o średnim stopniu trudności, często przy pomocy nauczyciela
- wypowiada się nie zawsze precyzyjnie
- uczestniczy w procesie kształcenia w stopniu zadowalającym i wykazuje gotowość do rozwijania swych umiejętności w podstawowym zakresie.

VII. Tryb odwoławczy od oceny rocznej znajduje się w Statucie Szkoły.