

Wymagania niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z przedmiotu:

Technologia gastronomiczna

Rok szkolny 2024/2025

Klasa 2 G

Dział. I. Charakterystyka napojów bezalkoholowych i alkoholowych, zimnych i gorących				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
- wymienia napoje bezalkoholowe i alkoholowe, zimne i gorące - określa wartość odżywczą napojów w żywieniu człowieka - wymienia warunki magazynowania napojów	- klasyfikuje podział napojów bezalkoholowych i alkoholowych - podaje wartość odżywczą napojów w żywieniu człowieka - charakteryzuje warunki magazynowania napojów alkoholowych	- przedstawia i opisuje podział napojów bezalkoholowych zimnych i gorących oraz napojów alkoholowych - porównuje wartość odżywczą napojów w żywieniu człowieka - dobiera warunki magazynowania napojów	- analizuje podział napojów bezalkoholowych oraz określa ich wartość odżywczą - określa ich wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka - analizuje warunki magazynowania napojów	- porównuje wartość odżywczych napojów bezalkoholowych - analizuje gastronomiczne wykorzystanie napojów alkoholowych - analizuje konsekwencje zdrowotne spożywania napojów alkoholowych
Dział II Technologia sporządzania potraw i napojów 1. Technologie sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
wymienia potrawy - sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	-charakteryzuje potrawy sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	proponuje potrawy - sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	klasyfikuje potrawy - sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	porównuje zmiany zachodzące w owocach, warzywach, grzybach i ziemniakach

-wymienia etapy obróbki wstępnej surowca dobiera techniki i metody sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów wymienia maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -wymienia zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -wymienia zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -wymienia sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	-podaje etapy obróbki wstępnej surowca -podaje techniki i metody sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -rozdziela maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -charakteryzuje zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów przewiduje opisuje - zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -rozdziela sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	- planuje etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobiera techniki i metody sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -analizuje zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -przelicza normatywy surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	- analizuje etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -klasyfikuje techniki i metody sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -przedstawia maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -ocenia zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - analizuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - uzasadnia dobór sprzętu i zastawy stołowej do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -modyfikuje i przelicza normatywy surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	• podczas ich obróbki wstępnej i termicznej - koryguje dobór sprzętu i zastawy stołowej do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -modyfikuje normatywy surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów
---	---	--	---	---

2.Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
wymienia potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych -wymienia etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych -wymienia techniki i metody	- charakteryzuje potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych - podaje etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych	-opisuje potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych planuje etapy - wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych -charakteryzuje techniki i	• analizuje potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych • analizuje etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych	- koryguje zastosowanie surowców mlecznych do produkcji gastronomicznej - porównuje cechy technologii różnych przetworów mlecznych

planuje techniki i metody

sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - wymienia maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - wymienia zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych wymienia sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych	dobiera techniki i metody sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - rozróżnia maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - opisuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych -	metody sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - charakteryzuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych przewiduje zagrożenia - wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych wybiera sprzęt i zastawę - stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych	sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - klasyfikuje dobór maszyn i urządzeń oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - uzasadnia zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych - analizuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych - określa sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych	ocenia techniki i metody sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych analizuje normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mleka i przetworów mlecznych - przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mleka i przetworów mlecznych
--	---	---	---	---

4. Technologie sporządzania potraw z jaj

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
- wymienia potrawy sporządzane z jaj - wymienia techniki i metody sporządzenia potraw z jaj - wymienia maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - wymienia zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - wymienia zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj - wymienia sprzęt i	- charakteryzuje potrawy sporządzane z jaj - omawia etapy wykonania potraw z jaj - dobiera techniki i metody sporządzenia potraw z jaj - dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - scharakteryzuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - omawia zagrożenia wpływające na jakość gotowych	- opisuje potrawy sporządzane z jaj - charakteryzuje etapy wykonania potraw z jaj - przedstawia techniki i metody sporządzenia potraw z jaj - dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - przedstawia zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych	- analizuje potrawy sporządzane z jaj - planuje etapy wykonania potraw z jaj - dobiera techniki i metody sporządzenia potraw z jaj - klasyfikuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - ocenia zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj analizuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj	- porównuje wartość odżywczą potraw z jaj - weryfikuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - opracowuje nowatorskie receptury potraw

zastawę stołową do serwowania potraw z jaj -	potraw z jaj -dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj -	potraw z jaj - dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj - przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z jaj	- opisuje sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj stosuje normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z jaj	
--	--	--	---	--

5.Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
- wymienia potrawy sporządzane z mąki, kasz -wymienia technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz - wymienia maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz - wymienia zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mąki i kasz - wymienia zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki i kasz - wymienia sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz	- charakteryzuje potrawy sporządzane z mąki, kasz -opisuje etapy wykonania potraw z mąki i kasz -podaje technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz -opisuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz - przedstawia zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mąki i kasz - opisuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki i kasz -opisuje sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz	-przedstawia potrawy sporządzane z mąki, kasz - porównuje etapy wykonania potraw z mąki i kasz - dobiera technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz - charakteryzuje zmiany urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz - zachodzące podczas sporządzania potraw z mąki i kasz - przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki i kasz - rozróżnia sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mąki i kasz	- analizuje potrawy sporządzane z mąki, kasz - planuje etapy wykonania potraw z mąki i kasz - technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz - klasyfikuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz analizuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mąki i kasz ocenia zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki i kasz dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz ocenia normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mąki i kasz	- porównuje wartość odżywczą różnych kasz -planuje zastosowanie różnych gatunków mąki do produkcji określonych potraw - opracowuje nowatorskie receptury potraw

6.Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
- wymienia rodzaje ciast i deserów	- i charakteryzuje rodzaje ciast i deserów	- podaje rodzaje ciast i deserów	- rozróżnia rodzaje ciast i deserów	

- wymienia techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - wymienia maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - wymienia zmiany zachodzące podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów - wymienia zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów ciastkarskich i deserów -wymienia sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów	- opisuje etapy wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów - podaje techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - przedstawia maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - opisuje zmiany zachodzące podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów - przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów ciastkarskich i deserów - opisuje sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów	- dobiera etapy wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów -dobiera techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - podaje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - charakteryzuje zmiany zachodzące podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów -opisuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów ciastkarskich i deserów - podaje sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów - przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów	- ocenia etapy wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów -rozróżnia techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - analizuje zmiany zachodzące podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów - analizuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów ciastkarskich i deserów - dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów - ocenia normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów	- proponuje dania słodkie na planowane imprezy okolicznościowe - ocenia wyroby cukiernicze dostosowane do specyficznej diety konsumenta - wskazuje zmiany zachodzące podcz sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów - opracowuje nowatorskie receptury cukiernicze
---	---	--	--	---

7. Technologie sporządzania zup i sosów

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
-wymienia techniki sporządzania zup i sosów - wymienia urządzenia i maszyny oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów - wymienia zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów - wymienia sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sos	-podaje zasady i techniki sporządzania zup i sosów - podaje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów - dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sos - opisuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów	- podaje podział zup i opisuje zasady i techniki sosów - sporządzania zup i sosów oraz ich zastosowanie -dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów - przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów -planuje sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sos	- analizuje zupy i sosy rozróżnia zasady i techniki sporządzania zup i sosów -planuje zastosowanie sosów do potrawy - klasyfikuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów - weryfikuje sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sos	- analizuje wartość odżywczą różnego rodzaju zup weryfikuje techniki przygotowania sosów i ich zastosowan produkcji gastronomicznej - opracowuje nowatorskie receptury potraw - analizuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów