

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

Technologia gastronomiczna

Rok szkolny 2024/2025

Klasa 3 G

2. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza				
dopuszczający	dostateczny	dobry	Bardzo dobry	celujący
Wymienia potrawy sporządzane z ryb i owoców morza Wymienia etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza Wymienia techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza Wymienia maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza Wymienia zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza Wymienia zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza Wymienia sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza Przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza	Charakteryzuje potrawy sporządzane z ryb i owoców morza Przedstawia etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza Podaje techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza Podaje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza Przedstawia zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza charakteryzuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza Rozróżnia sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza Przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza	omawia potrawy sporządzane z ryb i owoców morza dobiera etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza dobiera techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza omawia zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza planuje sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza	analizuje potrawy sporządzane z ryb i owoców morza planuje etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza przedstawia techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza klasyfikuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza analizuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza analizuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza planuje sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza	- rozpoznaje cechy świadczące o świeżości ryb analizuje - konsekwencje użycia do produkcji ryb i owoców morza, które nie spełniają wymagań jakościowych i bezpieczeństwa zdrowotnego
3. Technologie sporządzania przekąsek				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący

Wymienia asortyment przekąsek Wymienia zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek Wymienia techniki i metody do sporządzania przekąsek Wymienia maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania zakąsek Wymienia zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek Wymienia sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur na przekąski	charakteryzuje asortyment przekąsek podaje zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek podaje techniki i metody do sporządzania przekąsek podaje maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania zakąsek określa wpływ cech surowców na jakość przekąsek charakteryzuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek rozróżnia sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur na przekąski	rozróżnia asortyment przekąsek określa zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek dobiera techniki i metody do sporządzania przekąsek dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania zakąsek określa wpływ cech surowców na jakość przekąsek przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek Planuje sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur na przekąski	analizuje asortyment przekąsek przedstawia zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek analizuje techniki i metody do sporządzania przekąsek klasyfikuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania zakąsek przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek klasyfikuje sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur na przekąski	- opracowuje schemat produkcji kilkunastu przekąsek zamówionych na zaplanowaną imprezę gastronomiczną
---	---	---	---	---

4 Technologia sporządzania napojów

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
Wymienia napoje i ich wpływ na organizm człowieka Wymienia techniki i metody sporządzania napojów Wymienia maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów Wymienia rodzaje kaw, gatunków herbaty oraz czekolady Wymienia zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów	charakteryzuje napoje przedstawia wpływ używek na organizm człowieka rozróżnia techniki i metody sporządzania napojów charakteryzuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów charakteryzuje rodzaje kaw, gatunków herbaty oraz czekolady	klasyfikuje napoje określa wpływ używek na organizm człowieka dobiera techniki i metody sporządzania napojów dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów klasyfikuje rodzaje kaw, gatunków herbaty oraz czekolady przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów planuje sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów	analizuje napoje analizuje wpływ używek na organizm człowieka analizuje techniki i metody sporządzania napojów klasyfikuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów klasyfikuje rodzaje kaw, gatunków herbaty oraz czekolady analizuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów	- planuje proces produkcji różnych napojów zimnych porównuje cechy kawy różnego gatunku i przygotowanych z wykorzystaniem odmiennych technik parzenia analizuje różne odmiany i rodzaje herbaty

Wymienia sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur na napoje	opisuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów rozróżnia sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur na napoje	przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur na napoje	przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur na napoje	
--	--	--	--	--

5 Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
Wymienia zasady doboru surowców do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich Wymienia technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich Wymienia maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich Wymienia zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich Wymienia zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych i wegetariańskich Wymienia sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw dietetycznych i wegetariańskich	Charakteryzuje zasady doboru surowców do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich rozróżnia technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich charakteryzuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich przedstawia zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych i wegetariańskich dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania	określa zasady doboru surowców do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich dobiera technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich planuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich przewiduje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych i wegetariańskich planuje sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw dietetycznych i wegetariańskich	analizuje zasady doboru surowców do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich analizuje technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich klasyfikuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich analizuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich analizuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych i wegetariańskich dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw dietetycznych i wegetariańskich	- analizuje różnice w składzie surowców stosowanych do produkcji dań dostosowanych do różnorodnych diet

	potraw dietetycznych i wegetariańskich przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw dietetycznych i wegetariańskich			
6 Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
Wymienia potrawy i napoje kuchni staropolskiej i regionalnych Wymienia techniki i metody sporządzenia potraw regionalnych Wymienia maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych Wymienia zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw regionalnych Wymienia zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni regionalnej Wymienia sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur na dania tradycyjne i regionalne	charakteryzuje potrawy i napoje kuchni staropolskiej i regionalnych rozróżnia techniki i metody sporządzenia potraw regionalnych dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych charakteryzuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw regionalnych przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni regionalnej dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur na dania tradycyjne i regionalne	Opisuje potrawy i napoje kuchni staropolskiej i kuchni regionalnych dobiera techniki i metody sporządzenia potraw regionalnych planuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych przewiduje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw regionalnych przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni regionalnej planuje sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur na dania tradycyjne i regionalne	Analizuje potrawy i napoje kuchni staropolskiej i kuchni regionalnych analizuje techniki i metody sporządzenia potraw regionalnych klasyfikuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych analizuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw regionalnych analizuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni regionalnej klasyfikuje sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur na dania tradycyjne i regionalne	- porównuje cechy charakterystyczne kuchni różnych rejonów Polski analizuje typowe dla danej kuchni surowce opisuje zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych na przestrzeni wieków
8. Technologia sporządzania dań kuchni różnych narodów				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący

wymienia potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej chińskiej, hiszpańskiej, japońskiej wymienia techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów Wymienia maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów Wymienia zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw innych narodów Wymienia zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów Wymienia sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni różnych narodów	charakteryzuje potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej chińskiej, hiszpańskiej, japońskiej oraz różnych grup etnicznych rozróżnia potrawy kuchni innych narodów dobiera techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów dobiera maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów charakteryzuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw innych narodów przedstawia zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni różnych narodów	opisuje potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej chińskiej, hiszpańskiej, japońskiej oraz różnych grup etnicznych opisuje potrawy kuchni innych narodów dobiera techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów planuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów przewiduje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw innych narodów przewiduje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów dobiera sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni różnych narodów	analizuje potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej chińskiej, hiszpańskiej, japońskiej oraz różnych grup etnicznych narodów analizuje techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów klasyfikuje maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów analizuje zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw innych narodów analizuje zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów klasyfikuje sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów przelicza normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni różnych narodów	- charakteryzuje różnice między podstawowymi kuchniami europejskimi uzasadnia - podobieństwa dań występujących w kuchniach różnych narodów
--	---	--	---	---