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

Technologia gastronomiczna

Rok szkolny 2026/2027

Klasa 2CK

Surowce i dodatki do produkcji napojów				
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 bezalkoholowe 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 oraz określa ich wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka - analizuje warunki magazynowania napojów	- **porównuje** wartość odżywczą 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 -**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	-**charakteryzuje** potrawy sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -**podaje** etapy obróbki wstępnej surowca -**podaje** techniki i metody sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -**rozróżnia** 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 -**rozróżnia** sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	- **proponuje** potrawy sporządzane 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** normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	- klasyfikuje potrawy sporządzane 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** normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	- **porównuje** zmiany zachodzące w owocach, warzywach, grzybach i ziemniakach podczas ich obróbki wstępnej i termicznej - **koryguje** dobór sprzętu i zastawy stołowej do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -**modyfikuje** normatyw 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	- **charakteryzuje** potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych	- **opisuje** potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych	- **analizuje** potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych	- **koryguje** zastosowanie surowców mlecznych do produkcji gastronomicznej

-**wymieni** etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych -**wymienia** 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	- **podaje** etapy wykonania 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 -	- **planuje** etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych -**charakteryzuje** techniki i 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 - **przelicza** normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mleka i przetworów mlecznych	- **analizuje** etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych - **planuje** techniki i metody 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 - **analizuje** normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mleka i przetworów mlecznych	- **porównuje** cechy technologiczne różnych przetworów mlecznych - **ocenia** techniki i metody sporządzenia 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	- **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	- **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	- **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	- **porównuje** wartość odżywczą potraw z jaj - **weryfikuje** zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - **opracowuje** nowatorskie receptury potraw

- **wymienia** zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - **wymienia** zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj - **wymienia** sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj -	- **scharakteryzuje** zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - **omawia** zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj - **dobiera** sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj -	- **przedstawia** zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - **przewiduje** zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj - **dobiera** sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj - **przelicza** normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z jaj	- **ocenia** zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - **analizuje** zagrożenia wpływające na jakość gotowych 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 mąk 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 mąk 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 - **dobiera** maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz - **charakteryzuje** zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mąki i kasz - **przewiduje** zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąk 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 mąk 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 - **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	- **charakteryzuje** rodzaje ciast 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	- **podaje** rodzaje ciast 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	- **rozróżnia** rodzaje ciast 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 podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów - **opracowuje** nowatorskie receptury cukiernicze

7. Technologie sporządzania zup i sosów

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
- **wymienia** zupy i sosy - **wymienia** zasady i techniki sporządzania zup i sosów - **wymienia** maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów	- **rozróżnia** zupy i sosy - **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	- **podaje** podział zup i sosów - **opisuje** zasady i techniki sporządzania zup i sosów oraz ich zastosowanie - **dobiera** maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów	- **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	- **analizuje** wartość odżywczą różnego rodzaju zup - weryfikuje techniki przygotowania sosów i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej - **opracowuje** nowatorskie receptury potraw

-**wymienia** zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów - **wymienia** sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sos	- **opisuje** zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów	- **przewiduje** zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów - **planuje** sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sos - **przelicza** normatyw surowcowy na podstawie receptur sosów i zup	- **analizuje** zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów - weryfikuje sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sos - **analizuje i stosuje** normatyw surowcowy na podstawie receptur sosów i zup	

8. *Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny*

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
- wymienia potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **wymienia** techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **wymienia** maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **definiuje** zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **definiuje** zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **wymienia** sprzęt i zastawę stołową do	- **charakteryzuje** potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **przedstawia** etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **dobiera** techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **podaje** maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **opisuje** zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **podaje** zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **dobiera** sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny -	- **rozróżnia** potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **rozróżnia** etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **stosuje** techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **charakteryzuje** maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny -**charakteryzuje** zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **opisuje** zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **rozróżnia** sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	- **omawia i analizuje** potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **planuje** etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **ocenia** techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **dobiera** maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **analizuje** zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **przewiduje** zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **planuje** sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - **planuje** normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	- **analizuje i dobiera** surowce mięsne do planowanych wyrobów gastronomicznych - **planuje** przebieg procesu produkcji wyrobów mięsnych z wykorzystaniem istniejących możliwości technologicznych - **analizuje** różnice w zastosowaniu technologicznym różnych gatunków mięsa zwierząt rzeźnych

serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny -		- **przelicza** normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		