

Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy 2 BSZ II p
 Technik żywności i usług gastronomicznych
 Przedmiot: Organizacja produkcji gastronomicznej

Nr programu nauczania – CKZiU – BS2 – TZYW – 343404 - 2022

Nazwa programu – Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Podręcznik – Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia. HGT.12, Wydawnictwo WSiP.

Nauczyciel: mgr Anna Skrzypek

Wymagania na poszczególne oceny				
Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
2	3	4	5	6
Uczeń: - podaje definicje receptury, - wymienia składowe receptury, - wymienia rodzaje kart menu, - rozróżnia karty menu, - wymienia informacje zawarte w karcie menu, - dokonuje prostych kalkulacji cen potraw i	Uczeń: - omawia zastosowanie receptur, - podaje przykłady normalizacji receptur, - omawia kolejność potraw w karcie menu, - przedstawia zasady korzystania z karty menu, - wymienia najczęstsze alergeny pokarmowe, - dokonuje bardziej	Uczeń: - układa propozycje menu okolicznościowego, - wskazuje alergeny pokarmowe w wybranych potrawach, - rozwiązuje zadania egzaminacyjne z obliczania cen potraw, marży, rabatu, podatku VAT, - omawia zastosowanie food cost'u w gastronomii, - omawia analizę	Uczeń: - opracowuje kartę menu zawierającą informację o wartościach odżywczych i alergenach, - rozlicza usługę gastronomiczną na podstawie podanych danych, - rozlicza usługę cateringową na podstawie wskazanych danych, - proponuje menu na przyjęcie mieszane,	Uczeń: - posiada wiedzę wykraczającą poza program nauczania, - wzorowo planuje pracę i wzorowo jest przebieg tej pracy, - pracuje zupełnie samodzielnie, - samodzielnie i twórczo rozwija swoje uzdolnienia i zainteresowania, - bierze udział w

<p>napojów: cen składników potrawy, marży gastronomicznej, ceny netto,</p> <ul style="list-style-type: none"> - oblicza podatek VAT, - wymienia stawki podatku VAT stosowane w gastronomii, - podaje definicję rabatu, - podaje definicję food cost'u, - charakteryzuje politykę finansową przedsiębiorstwa gastronomicznego, - podaje definicję rentowności, - omawia charakter usług cateringowych; wymienia ich rodzaje, - podaje nazwy programów 	<p>skomplikowanych kalkulacji cen potraw i napojów: cen składników potrawy, marży gastronomicznej, ceny netto,</p> <ul style="list-style-type: none"> - oblicza rabat przy kalkulacji kosztów produkcji, - oblicza food cost potraw i napojów, - charakteryzuje dokumentację przedsiębiorstwa gastronomicznego i sposób jej wypełniania, - omawia sposób działania programów komputerowych wspomagających rozliczanie usług kelnerskich oraz programów dietetycznych, - wskazuje celowość wdrażania systemów 	<p>rentowności firmy,</p> <ul style="list-style-type: none"> - omawia charakter uroczystej kolacji, przyjęcia angielskiego, mieszanego i dyplomatycznego, - dobiera zastawę stołową do podania i konsumpcji dań i napojów, - dobiera bieliznę stołową do typu przyjęcia okolicznościowego, - projektuje systemy zarządzania środowiskowego. 	<p>angielskie, dyplomatyczne oraz uroczystą kolację,.</p>	<p>olimpiadach, konkursach przynajmniej na szczeblu okręgowym.</p>
--	---	---	---	--

komputerowych wspomagających rozliczanie usług kelnerskich oraz programów dietetycznych, - wymienia systemy zarządzania środowiskowego.	zarządzania środowiskowego.			
--	--------------------------------	--	--	--

Kryteria oceniania z podstaw gastronomii są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.