Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy IṾ TŻiUG**

Przedmiot: **Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej.**

 Nr programu nauczania: ZSE- TŻiUG-343404-2018

Nazwa programu:Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych o strukturze przedmiotowej

Podręcznik: Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Beata Sińska, Halina Turlejska ,, Zasady żywienia. Planowanie i ocena”, Kwalifikacja T.15.1, WSiP,2013. Anna Kmiołek ,,Organizacja produkcji gastronomicznej” WSiP, 2014.

Nauczyciel : mgr inż. Marek Kot

|  |  |
| --- | --- |
| **Wymagania na ocenę dopuszczającą** | Uczeń opanował wybiórczo wiadomości i umiejętności :* ma duże luki w wiadomościach i umiejętnościach –wykonuje ćwiczenia o niewielkim stopniu trudności,
* na lekcjach jest bierny pracuje opieszale. niesamodzielnie najczęściej z grupą lub z pomocą nauczyciela,
* identyfikuje źródła przepisów prawa pracy oraz przepisów o ochronie danych osobowych,
* zna podstawowe rodzaje podatków,
* określa czynniki kształtujące wielkość sprzedaży potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym,
* wie, co to są schematy blokowe i technologiczne,
* stosuje symbole graficzne,
* zna podstawy konstruowania schematów blokowych wybranych potraw,
* wymienia etapy planowania produkcji,
* wymienia etapy procesu technologicznego,
* wymienia czynniki wyznaczające kierunek planowania produkcji,
* identyfikuje pojęcie ceny, kalkulacji, receptury gastronomicznej,
* wymienia czynniki wpływające na cenę,
* zna czynniki, wpływające na popyt usług gastronomicznych,
* identyfikuje sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe,
* podaje rodzaje kosztów w gastronomii
* wymienia zasady kalkulacji cen potraw i napojów
 |
| **Wymagania na ocenę dostateczną** | Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe:* wykonuje zadania teoretyczne i praktyczne o średnim stopniu trudności,
* przy wykonywaniu ćwiczeń określonych programem nauczania jest w miarę samodzielny, wybiórczo korzysta z pomocy nauczyciela,
* zna podstawowe przepisy prawa pracy oraz przepisy o ochronie danych osobowych;
* zna podstawowe przepisy prawa podatkowego.
* określa formy sprzedaży w zakładzie gastronomicznym,
* potrafi wymienić czynniki, wpływające na wybór oferty usługowej,
* identyfikuje i omawia sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe,
* zna zasady opracowywania receptur potraw i napojów,
* potrafi sporządzać schematy blokowe i technologiczne produkcji potraw, napojów, posiłków,
* rozróżnia metody i techniki produkcji potraw i napojów,
* analizuje przebieg procesu produkcyjnego,
* projektuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług,
* poprawnie opracowuje receptury na potrawy i napoje,
* stosuje przeliczniki jednostek (objętości i masy),
* oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych,
* sumuje zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej;
* wyjaśnia zasady kalkulacji cen potraw i napojów,
* przelicza koszty produkcji z uwzględnieniem ryczałtu ,marży,
* korzysta z rabatu przy kalkulacji gastronomicznej,
* wskazuje korzyści użytkowania programów komputerowych,
 |
| **Wymagania na ocenę dobrą** | Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności:* poprawnie stosuje wiadomości, rozwiązuje i wykonuje samodzielnie typowe zadania teoretyczne i praktyczne,
* potrafi wyjaśnić wybrane przepisy prawa pracy oraz przepisy o ochronie danych osobowych;
* potrafi wyjaśnić przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
* określa czynniki kształtujące wielkość sprzedaży potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym,
* charakteryzuje sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe;
* potrafi opracować receptury na potrawy i napoje,
* charakteryzuje systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,
* potrafi zaprojektować kartę menu na różnorodne przyjęcia okolicznościowe,
* określa funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni,
* uwzględnia różnorodne czynniki przy planowaniu żywienia,
* samodzielnie opracowuje uproszczony schemat blokowy produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym,
* planuje produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów,
* opracowuje harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych,
 |
| **Wymagania na ocenę bardzo dobrą** | Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania:* samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne,
* potrafi wykorzystać w pełni posiadaną wiedzę,
* wyjaśnia i charakteryzuje wybrane przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych;
* charakteryzuje wybrane przepisy prawa podatkowego ,oblicza należną kwotę podatku,
* potrafi zorganizować współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe,
* prawidłowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia w zakresie sporządzania kart menu, objętych programem nauczania, pracuje w pełni samodzielnie,
* potrafi ułożyć kartę menu z informacjami dotyczącymi wartości odżywczej potraw,
* potrafi opracować receptury na nowe potrawy potrawy i napoje,
* określa powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem;
* określa możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;
* potrafi porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne,
* stosuje systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
* dokonuje analizy schematów blokowych produkcji potraw, napojów, posiłków;
 |
| **Wymagania na ocenę celującą** | Uczeń swobodnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania:* samodzielnie rozwiązuje zadania praktyczne mające nietypowy charakter,
* potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych,
* wzorowo i bardzo sprawnie wykonuje ćwiczenia wykraczające poza program nauczania, pracuje w pełni samodzielnie,
* bierze udział w olimpiadach o charakterze żywieniowym,
 |

Wymagania edukacyjne są zgodne ze statutem szkoły.

Opracował Marek Kot