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