

**Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymywania poszczególnych
śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych wynikających z realizowanego
programu nauczania dla uczniów technikum żywienia i usług
gastronomicznych**

Przedmiot: Pracownia planowania żywienia i usług gastronomicznych

Program: Symbol cyfrowy zawodu 343404

klasa: 4 TŻ

Ocenę celującą otrzymuje uczeń który potrafi:

- wykorzystywać posiadaną wiedzę i umiejętności w sposób twórczy z zakresu układania i oceniania jadłospisów,
- proponować rozwiązania nietypowe przy układaniu jadłospisów,
- być liderem grupy ćwiczeniowej i potrafi stworzyć atmosferę wzajemnej życzliwości podczas pracy w zespole,
- umiejętnie korzystać z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności z zakresu układania jadłospisów,

Ocenę bardzo dobrą otrzymuje uczeń który potrafi:

- zamieniać produkty o podobnej wartości odżywczej w jadłospisie,
- stosować równoważniki energetyczne w praktyce,
- obliczać wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków,
- obliczać wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków,
- oceniać żywienie wybraną metodą wywiadu lub ankietową,
- korzystać z programów komputerowych i ocenić jadłospis,
- klasyfikować żywność wg oznaczeń na opakowaniu,
- sprawnie posługuje się prawem dotyczącym polityki personalnej w zakładzie gastronomicznym,
- sprawnie posługuje się prawem podatkowym dotyczącym działalności gastronomicznej,
- doskonale przedstawić działalność zakładów gastronomicznych używając wszelkich kryteriów podziału,
- podejmować współpracę z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi,
- stosować programy komputerowe wspomagających prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej,
- ustalać rabat przy kalkulacji gastronomicznej,

- opracowywać receptury na skomplikowane potrawy i napoje,
- wykorzystywać pełną gamę możliwości w ramach komputerowego wspomagania rozliczania produkcji gastronomicznej.

Ocenę dobrą otrzymuje uczeń który potrafi:

- stosować komputer do oceny jadłospisów,
- podejmować działania korygujące błędy przy wadliwie ułożonych jadłospisach,
- zamieniać produkty w określonym jadłospisie,
- wymienić przepisy o ochronie danych osobowych, elementy prawa autorskiego,
- opracowywać harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych,
- wykorzystać prawo podatkowe,
- charakteryzować działalność poszczególnych zakładów,
- stosować w praktyce sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe,
- podejmować współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe,
- opracowywać receptury na proste potrawy i napoje,
- pracować z programami komputerowym.

Ocenę dostateczną otrzymuje uczeń który potrafi:

- obliczać wartość odżywczą i energetyczną jadłospisów,
- korzystać z tabel wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów,
- opracowywać harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych,
- opracowywać harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych,
- rozróżniać podatki,
- rozróżnić zakłady gastronomiczne,
- analizować przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej,
- kalkulować ceny,
- stosować zasady kalkulacji cen potraw i napojów,
- stosuje zasady kalkulacji cen potraw,
- rozróżniać czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych,
- rozróżniać sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe,

- rozróżniać zasady zarządzania zapasami i gospodarki magazynowej,
- podejmować działalność promocyjną,
- analizować schematy blokowe produkcji potraw, napoi i posiłków,
- planować produkcję wybranych potraw i napojów dla grupy,
- opracowywać receptury na proste wybrane potrawy i napoje,
- korzystać z wybranych programów komputerowych;

Ocenę dopuszczającą otrzymuje uczeń który potrafi:

- ułożyć prosty jadłospis,
- wskazać prawa i obowiązki pracowników,
- wymienić rodzaje podatków,
- podzielić zakłady gastronomiczne,
- wymienić podstawowe przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
- wskazać ogólne zasady kalkulacji cen,
- wymienić czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych,
- wymieniać sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe,
- wymienić zasady zarządzania zapasami i gospodarki magazynowej,
- wymienić zasady działalności promocyjnej i reklamowej,
- analizować proste schematy blokowe,
- wymienić zasady planowania potraw i napoi,
- czytać receptury gastronomiczne,
- wymieniać funkcje programów komputerowych w ramach komputerowego wspomagania rozliczania produkcji gastronomicznej