

## Wymagania edukacyjne z przedmiotu **Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej.**

### **Na ocenę dopuszczającą uczeń:**

- potrafi ułożyć prosty jadłospis
- zna prawa i obowiązki pracowników i pracodawców
- zna rodzaje podatków
- potrafi podzielić zakłady gastronomiczne
- zna podstawowe przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej
- zna ogólne przepisy kalkulacji cen
- wymienia czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych
- wymienia zasady działalności promocyjnej i reklamowej
- analizuje proste schematy blokowe

### **Na ocenę dostateczną uczeń:**

- potrafi obliczyć wartość odżywczą i energetyczną jadłospisu
- korzysta z tabel wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów
- opracowuje harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych
- rozróżnia podatki
- rozróżnia zakłady gastronomiczne
- analizuje przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej
- potrafi kalkulować ceny
- stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów
- rozróżnia czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych
- podejmuje działalność promocyjną
- analizuje proste schematy potraw, napojów i posiłków
- planuje produkcję wybranych potraw i napojów dla grupy konsumentów

### **Na ocenę dobrą uczeń:**

- stosuje komputer do oceny jadłospisów
- podejmuje działania korygujące przy wadliwie ułożonych jadłospisach
- potrafi zamieniać produkty w określonym jadłospisie
- zna przepisy o ochronie danych osobowych, elementy prawa autorskiego
- opracowuje harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych
- potrafi wykorzystywać prawo podatkowe
- charakteryzuje działalność poszczególnych zakładów gastronomicznych
- przelicza koszty produkcji z uwzględnieniem ryczału i marży
- potrafi planować różne formy działalności promocyjnej i reklamowej
- opracowuje uproszczone schematy blokowe produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym
- planuje produkcję wybranych potraw i napojów dla grupy konsumentów

### **Na ocenę bardzo dobrą:**

- potrafi zamieniać produkty o podobnej wartości odżywczej w jadłospisie
- stosuje równoważniki energetyczne w praktyce

- oblicza wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków
- oblicza wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków
- ocenia żywienie wybraną metodą wywiadu lub ankietową
- klasyfikuje żywność wg oznakowań na opakowaniu
- sprawnie posługuje się prawem dotyczącym polityki personalnej w zakładzie gastronomicznym
- sprawnie posługuje się prawem podatkowym dotyczącym działalności gastronomicznej
- potrafi doskonale przedstawić działalność zakładów gastronomicznych używając wszelkich kryteriów podziału
- stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej
- uwzględnia rabaty przy kalkulacji gastronomicznej
- oblicza ceny na potrawy i napoje
- analizuje czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych
- opracowuje skomplikowane schematy blokowe produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym
- planuje produkcję skomplikowanych potraw i napojów dla grupy konsumentów

**Na ocenę celującą:**

- projektuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług
- rozwiązuje zadania problemowe

**WYMAGANIA EDUKACYJNE**  
**Z PRZEDMIOTU OBSŁUGA KLIENTÓW W GASTRONOMII DLA KLASY**  
**IV TZE**

WYMAGANIA EDUKACYJNE
<p>Uczeń na ocenę dopuszczającą potrafi wyjaśnić znaczenie pojęć:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- moltony, skirtingi, laufry, napperony, aranżacji wnętrza, zastawy stołowej, menu, nakrycia prostego, rozszerzonego, serwisu a la carte, przygotowania nakrycia w obecności gościa</li></ul> <p>Uczeń potrafi wymienić:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zasady bhp, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska obowiązujące w placówkach żywienia zbiorowego</li><li>- cechy osobowe kelnera</li><li>- zakres obowiązków pracowników obsługujących konsumenta</li><li>- wyposażenie techniczne sal konsumenckich</li><li>- rodzaje bielizny stołowej</li><li>- rodzaje dekoracji stołów</li><li>- warianty składania serwetek płóciennych</li><li>- rodzaje kart menu</li></ul>
<p>Uczeń na ocenę dostateczną potrafi wyjaśnić:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- predyspozycje zawodowe i cechy osobowe kelnera</li><li>- zakres obowiązków pracowników obsługujących konsumenta</li><li>- techniki komunikacji werbalnej i niewerbalnej</li><li>- zasady ustawienia stołów do obsługi gości</li><li>- zasady przygotowania zastawy stołowej do podawania dań i napojów</li><li>- zasady nakrywania i dekoracji stołów</li><li>- zasady przygotowania nakrycia prostego, rozszerzonego, serwisu a la carte oraz przygotowania nakrycia w obecności gościa</li><li>- ogólne zasady zestawienia menu</li><li>- zasady sporządzania menu</li></ul>
<p>Uczeń na ocenę dobrą potrafi scharakteryzować:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- predyspozycje zawodowe i cechy osobowe kelnera</li><li>- zakres obowiązków pracowników obsługujących konsumenta</li><li>- techniki komunikacji werbalnej i niewerbalnej</li><li>- zasady ustawienia stołów do obsługi gości</li><li>- zasady przygotowania zastawy stołowej do podawania dań i napojów</li><li>- zasady nakrywania i dekoracji stołów</li><li>- zasady przygotowania nakrycia prostego, rozszerzonego, serwisu a la carte oraz przygotowania nakrycia w obecności gościa</li><li>- ogólne zasady zestawienia menu</li><li>- zasady sporządzania menu</li><li>- zasady przenoszenia naczyń i tac</li><li>- zasady zbierania brudnych naczyń ze stołu</li><li>- rodzaje śniadań</li><li>- zasady serwowania zakąsek zimnych i gorących</li><li>- techniki podawania zup</li><li>- ogólne zasady serwowania dań zasadniczych</li><li>- sposoby serwowania deserów</li><li>- sposoby podawania napojów zimnych i gorących</li><li>- rodzaje przyjęć okolicznościowych</li></ul> <p>Uczeń potrafi przygotować:</p>

- salę konsumencką do obsługi gości
- menu okolicznościowe
- menu weselne
- projekt karty menu
- menu na przyjęcia okolicznościowe

Uczeń na ocenę bardzo dobrą potrafi wykonać:

- przygotować zastawę stołową do podawania dań i napojów
- nakrywanie i dekorację stołów
- przegotować nakrycie proste, rozszerzone, serwis a la carte oraz przygotowanie nakrycia w obecności gościa
- ogólne zasady zestawienia menu
- menu
- projekt karty menu dla restauracji specjalizującej się w kuchni staropolskiej
- przenoszenie talerzy z potrawami
- przenoszenie tac, półmisek, salatek i sztuców
- serwowanie śniadań, zakąsek, zup, dań zasadniczych, deserów, napojów

## Wymaganie edukacyjne z przedmiotu „Zasady żywienia” klasa IV TŻ

Wymagania edukacyjne
<p><b><u>Ocena dopuszczająca:</u></b></p> <p><u>Uczeń potrafi zdefiniować pojęcia:</u> dietetyka, dieta, żywienie dietetyczne, zachowanie żywieniowe, nawyk żywieniowy, zwyczaj żywieniowy, żywność wygodna, żywność funkcjonalna, dietetyczny środek spożywczy, zdrowie, choroba, pasożytnictwo, wzbogacanie żywności, higiena osobista.</p> <p><u>Uczeń potrafi wymienić:</u> ogólne zasady żywienia dietetycznego, rodzaje diet, techniki stosowane w czasie przyrządzania posiłków dietetycznych, choroby cywilizacyjne spowodowane złym sposobem odżywiania się, czynniki wpływające na zachowania żywieniowe, skutki zdrowotne złych nawyków żywieniowych, rodzaje żywności wygodnej, czynniki chorobotwórcze, rodzaje zatruc pokarmowych, zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania zasad higieny osobistej.</p>
<p><b><u>Ocena dostateczna:</u></b></p> <p><u>Uczeń potrafi wyjaśnić:</u> różnicę w żywieniu człowieka zdrowego i chorego, pozytywne i negatywne skutki nawyków żywieniowych, różnice między bulimią i anoreksją, zastosowanie żywności wygodnej i funkcjonalnej w produkcji kulinarnej, zalety i wady kuchni wegetariańskiej, znaczenie badań na nosicielstwo</p> <p><u>Uczeń potrafi sklasyfikować:</u> rodzaje diet, rodzaje chorób, pasożyty w układzie pokarmowym, zatrucia pokarmowe.</p>
<p><b><u>Ocena dobra:</u></b></p> <p><u>Uczeń potrafi scharakteryzować:</u> zasady żywienia dietetycznego, rodzaje diet i omawia ich zastosowanie, najlepsze sposoby przygotowania potraw dietetycznych, diety stosowane w profilaktyce i leczeniu chorób cywilizacyjnych, błędy żywieniowe spowodowane złymi nawykami żywieniowymi, sposoby alternatywnego żywienia, choroby pasożytnicze przewodu pokarmowego, objawy zatruc pokarmowych, choroby i schorzenia wykluczające zatrudnienie przy produkcji żywności.</p> <p><u>Uczeń potrafi określić:</u> sposoby zapobiegania zatruciom pokarmowym, wymagania zdrowotne dotyczące pracowników zakładów żywienia.</p>
<p><b><u>Ocena bardzo dobra:</u></b></p> <p><u>Uczeń potrafi ocenić:</u> wartość odżywczą jadłospisu dziennego w określonej diecie, wpływ zwyczajów żywieniowych człowieka na stan zdrowia człowieka, pozytywne i negatywne zmiany zachodzące w sposobie żywienia Polaków.</p> <p><u>Uczeń potrafi zaplanować:</u> jadłospis okresowy np. w diecie lekkostrawnej dla różnych grup ludności, działania profilaktyczne związane z zapobieganiem zatruciom pokarmowym.</p>

## Wymagania edukacyjne z przedmiotu Usługi gastronomiczne

### KLASA 4 TŻ

#### 1. na OCENĘ DOPUSZCZAJĄCĄ

- wymienia zakłady gastronomiczne,
- wymienia rodzaje ofert gastronomicznych,
- wymienia pojęcia związane z promocją,
- wymienia pojęcia związane z kalkulacją usług,
- wymienia zasady sprzedaży usług,
- wymienia procedury reklamacji usług,
- wymienia zasady tworzenia kart menu,

#### 2. na OCENĘ DOSTATECZNĄ

- rozróżnia typy zakładów gastronomicznych,
- rozróżnia rodzaje promocji w gastronomii,
- zna zasady kalkulacji usług gastronomicznych,
- zna metody obsługi w zależności od typów klientów,
- rozróżnia procedury reklamacji usług,
- planuje oferty,
- rozróżnia rodzaje kart menu,
- rozróżnia rodzaje bielizny stołowej,

#### 3. na OCENĘ DOBRĄ

- klasyfikuje i charakteryzuje zakłady gastronomiczne,
- sporządza oferty na usługę zamówioną przez klienta,
- sporządza oferty marketingowe,
- dobiera proponowane działania promocyjne do typu klienta,
- dokonuje kalkulacji kosztów przyjęć okolicznościowych (usług gastronomicznych)
- sporządza oferty usługi zgodnie ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego,
- charakteryzuje świadczone usługi gastronomiczne metody i techniki obsługi konsumentów,
- zna zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych,

#### 4. na OCENĘ BARDZO DOBRĄ

- opisuje działalność zakładów gastronomicznych,
- sporządza oferty marketingowe,
- dobiera działania promocyjne do typu klienta i planuje ich przebieg,
- dokonuje rozliczenia kosztów wykonywanych usług,
- opracowuje ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego,
- dobiera do świadczonych usług gastronomicznych metody i techniki obsługi konsumentów,

**Wymagania edukacyjne z przedmiotu**  
**Organizacja produkcji gastronomicznej kl. 4 tż**

1. na OCENĘ DOPUSZCZAJĄCĄ

- wymienia pojęcia związane z pobieraniem próbek żywności
- zna zasady doboru surowce i półprodukty do produkcji gastronomicznej
- wymienia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
- wymienia zasady planowania produkcji – posługuje się jednostkami masy i objętości

2. na OCENĘ DOSTATECZNĄ

- rozróżnia sposoby pobierania próbek różnych rodzajów żywności
- rozróżnia metody i techniki produkcji potraw i napojów.
- analizuje przebieg procesu produkcyjnego.
- rozróżnia metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej
- rozróżnia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
- zna zasady tworzenia kart menu.
- rozróżnia rodzaje menu.
- zna zasady kalkulacji cen potraw i napojów
- rozróżnia pojęcia: rabat i marża w kalkulacji gastronomicznej

3. na OCENĘ DOBRĄ

- zna zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności
- kwalifikuje, charakteryzuje, zna zastosowanie przyrządów kontrolno-pomiarowe
- zna zasady oceny organoleptycznej
- potrafi wdrażać zasady dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej
- planuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług.
- określa zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych
- układa karty menu z informacjami na temat wartości odżywczej potraw
- dokonuje kalkulacji

4. na OCENĘ BARDZO DOBRĄ

- zna akty prawne związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności
- potrafi postępować z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym.
- ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów
- planuje produkcji potraw i napojów w zależności od rodzaju usług.
- projektuje karty menu na różne przyjęcia okolicznościowe
- opracowuje ceny gastronomiczne potraw i napojów.