

**WYMAGANIA EDUKACYJNE**  
**NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH**  
**I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH**

Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych

Przedmiot: Pracownia planowania żywienia

Klasa 3,4.

Dopuszczający	<p><u>Uczeń:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• potrafi ułożyć prosty jadłospis</li> <li>• zna prawa i obowiązki pracowników i pracodawców</li> <li>• zna rodzaje podatków</li> <li>• potrafi podzielić zakłady gastronomiczne</li> <li>• zna podstawowe przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej</li> <li>• zna ogólne przepisy kalkulacji cen</li> <li>• wymienia czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych</li> <li>• wymienia zasady działalności promocyjnej i reklamowej</li> <li>• analizuje proste schematy blokowe</li> </ul>
Dostateczny	<p><u>Uczeń:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• potrafi obliczyć wartość odżywczą i energetyczną jadłospisu</li> <li>• korzysta z tabel wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów</li> <li>• opracowuje harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych</li> <li>• rozróżnia podatki</li> <li>• rozróżnia zakłady gastronomiczne</li> <li>• analizuje przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej</li> <li>• potrafi kalkulować ceny</li> <li>• stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów</li> <li>• rozróżnia czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych</li> <li>• podejmuje działalność promocyjną</li> <li>• analizuje proste schematy potraw, napojów i posiłków</li> <li>• planuje produkcję wybranych potraw i napojów dla grupy konsumentów</li> </ul>
Dobry	<p><u>Uczeń:</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stosuje komputer do oceny jadłospisów_</li> <li>• podejmuje działania korygujące przy wadliwie ułożonych jadłospisach_</li> <li>• potrafi zamieniać produkty w określonym jadłospisie</li> <li>• zna przepisy o ochronie danych osobowych, elementy prawa autorskiego</li> <li>• opracowuje harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych</li> <li>• potrafi wykorzystywać prawo podatkowe</li> <li>• charakteryzuje działalność poszczególnych zakładów gastronomicznych</li> <li>• przelicza koszty produkcji z uwzględnieniem ryczału i marży</li> <li>• potrafi planować różne formy działalności promocyjnej i reklamowej</li> <li>• opracowuje uproszczone schematy blokowe produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym</li> <li>• planuje produkcję wybranych potraw i napojów dla grupy konsumentów</li> </ul>
Bardzo dobry	<p><u>Uczeń:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• potrafi zamieniać produkty o podobnej wartości odżywczej w jadłospisie_</li> <li>• stosuje równoważniki energetyczne w praktyce</li> <li>• oblicza wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków</li> <li>• oblicza wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków</li> <li>• ocenia żywienie wybraną metodą wywiadu lub ankietową</li> <li>• klasyfikuje żywność wg oznakowań na opakowaniu</li> <li>• sprawnie posługuje się prawem dotyczącym polityki personalnej w zakładzie gastronomicznym</li> <li>• sprawnie posługuje się prawem podatkowym dotyczącym działalności gastronomicznej</li> <li>• potrafi doskonale przedstawić działalność zakładów gastronomicznych używając wszelkich kryteriów podziału</li> <li>• stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej</li> <li>• uwzględnia rabaty przy kalkulacji gastronomicznej</li> <li>• oblicza ceny na potrawy i napoje</li> <li>• analizuje czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• opracowuje skomplikowane schematy blokowe produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym</li><li>• planuje produkcję skomplikowanych potraw i napojów dla grupy konsumentów</li></ul>
Celujący	<u>Uczeń:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• projektuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług</li><li>• rozwiązuje zadania problemowe</li></ul>