

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA

Przedmiot: **Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej**

Szkoła: **Technikum**

Zawód: **Technik żywienia i Usług Gastronomicznych**

Symbol: **343404/KOWEZiU/T-3**

Klasa: **3, 4**

W wyniku procesu nauczania – uczenia się:

OCENĘ NIEDOSTATECZNĄ otrzymuje uczeń, który:

- wykazuje brak zainteresowania przedmiotem,
- nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności zawartych w podstawie programowej (nie spełnia wymienionych kryteriów),
- pracuje niechętnie, popełnia rażące błędy,
- nie stosuje się do instruktażu nauczyciela,
- nie jest aktywny na zajęciach,
- opuszcza zajęcia
- nie wykazuje chęci do uzupełniania zaległości (z teorii i/lub praktyki)

OCENĘ DOPUSZCZAJĄCĄ otrzymuje uczeń, który potrafi:

- definiować pojęcie wartość energetyczna żywności
- wymienić równoważniki energetyczne
- definiować pojęcie wartość odżywcza
- dokonać podziału produktów na grupy
- definiować pojęcie – normy żywienia i normy wyżywienia
- wymienić zasady układania jadłospisów
- podać rozkład energii na posiłki w ciągu dnia
- wymienić metody oceny jadłospisów
- wymienić programy komputerowe do układania jadłospisów
- wymienić rodzaje zakładów gastronomicznych
- wymienić zasady planowania produkcji
- wymienić pracowników zakładu gastronomicznego
- definiować pojęcie – karta menu
- dokonać podziału kart menu
- definiować pojęcie – receptura gastronomiczna
- wymienić jednostki masy i objętości
- definiować pojęcie – cena
- dokonać klasyfikacji cen

OCENĘ DOSTATECZNĄ otrzymuje uczeń, który potrafi:

- obliczyć wartość energetyczną produktów
- wymienić produkty należące do danej grupy
- wymienić poziomy norm żywienia
- wymienić zasady planowania żywienia
- opisać metody oceny jadłospisów
- rozróżniać programy komputerowe stosowane do planowania żywienia
- dokonać klasyfikacji placówek gastronomicznych

- opracować uproszczony schemat blokowy produkcji potraw
- przedstawić schemat organizacyjny personelu zakładu gastronomicznego
- omówić zasady tworzenia kart menu
- wymienić zasady opracowywania receptur potraw i napojów
- zastosować przeliczniki jednostek, zamieniać jednostki
- wyjaśnić zasady kalkulacji cen

OCENĘ DOBRĄ otrzymuje uczeń, który potrafi:

- obliczyć wartość energetyczną potraw
- dokonać charakterystyki poszczególnych grup produktów spożywczych
- zdefiniować poziomy norm żywieniowych
- charakteryzować normy dotyczące energii i spożycia składników odżywczych
- scharakteryzować poszczególne posiłki
- zaplanować jadłospis zgodnie z zasadami ich układania
- wskazać możliwość zamiany produktów w określonym jadłospisie
- ocenić jadłospis metodą punktową
- układać jadłospis z wykorzystaniem programów komputerowych
- scharakteryzować zakłady gastronomiczne
- zaplanować produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów
- scharakteryzować stanowiska w kuchni i przydział obowiązków
- ułożyć kartę menu z informacjami dotyczącymi wartości odżywczej potraw
- opracować receptury na potrawy i napoje
- obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych
- obliczyć ceny na potrawy i napoje

OCENĘ BARDZO DOBRĄ otrzymuje uczeń, który potrafi:

- zastosować równoważniki energetyczne w praktyce
- obliczać wartość energetyczną posiłków
- scharakteryzować poszczególne grupy produktów spożywczych oraz uzasadnić sposób zamiany produktów w grupie i między grupami
- charakteryzować normy dotyczące energii i spożycia składników odżywczych oraz zastosować normy w planowaniu spożycia
- wskazać możliwość zamiany produktów w określonym jadłospisie i uzasadnić sposób zamiany produktów w jadłospisie
- wskazać błędy ocenianego jadłospisu i zaproponować błędy naprawcze
- zastosować w praktyce programy komputerowe do planowania i oceny żywienia
- dokonać porównania poszczególnych zakładów gastronomicznych
- zaprojektować produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług
- opracować harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych
- zaprojektować kartę menu na różnorodne przyjęcia okolicznościowe
- samodzielnie opracować receptury gastronomiczne, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
- obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej
- przeliczyć koszty produkcji z uwzględnieniem ryczałtu i marży
- obliczyć cenę gastronomiczną wybranej potrawy lub napoju

- zastosować programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej

OCENĘ CELUJĄCĄ otrzymuje uczeń, który

- zdobył wiedzę i umiejętności wykraczające poza program nauczania przyjęty przez nauczyciela w danej klasie,
- samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami w rozwiązywaniu problemów teoretycznych lub praktycznych uwzględnionych w programie przyjętym przez nauczyciela w danej klasie,
- proponuje rozwiązania nietypowe, rozwiązuje także zadania wykraczające poza program opracowany przez nauczyciela,
- umiejętnie posługuje się zdobytymi wiadomościami w rozwiązywaniu zadań teoretycznych lub praktycznych,
- osiąga sukcesy w olimpiadach przedmiotowych,
- bezbłędnie stosuje terminologię,
- precyzyjnie i biegle formułuje swoje wypowiedzi,

Opracowała Agnieszka Szwamberg