Wymagania edukacyjne

Przedmiot: Organizacja produkcji gastronomicznej

Klasa: 5TŻ

Rok szkolny: 2026/2027

Wymagania na ocenę dopuszczającą (konieczne)	**Uczeń :** zna podstawowe rodzaje magazynów, wymienia podstawowe rodzaje dokumentów magazynowych, zna pojęcie wydajności produkcji, wymienia rodzaje zakładów, które stosują systemy komputerowe, wymienia rodzaje polskich programów dietetycznych, oblicza i sporządza cząstkowe zapotrzebowania na surowce z pomocą, planuje zakupy w placówkach gastronomicznych, rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, oblicza cenę gastronomiczną 1 porcji potrawy, potrafi wyjaśnić pojęcia: marża, rabat, identyfikować procesy, wyroby i usługi gastronomiczne, które mają wpływ na środowisko, Sporządza wykaz dokumentów dotyczących świadczenia usług gastronomicznych.
Wymagania na ocenę dostateczną (podstawowe)	**Uczeń :** potrafi wymienić i scharakteryzować wymagania większości magazynów, dokonuje analizy dokumentów magazynowych, określa cel stosowania inwentaryzacji, przeprowadza obliczenia wydajności produkcji gastronomicznej z małą pomocą nauczyciela, potrafi omówić rolę i zadania systemów komputerowych stosowanych w gastronomii, dokonuje charakterystyki wybranych programów dietetycznych, oblicza i sporządza cząstkowe zapotrzebowania na surowce, wymienia informacje zawarte w prawidłowo sporządzonej recepturze, układa z pomocą jadłospisy zgodnie z zaleceniami zdrowotnymi, określa rolę receptur, dokonuje kalkulacji kosztów i oblicza cenę gastronomiczną 1 porcji z pomocą, zna zasady kalkulacji kosztów przyjęcia na podstawie zapotrzebowania zbiorczego na surowce, podaje definicję normalizacji, określić strukturę cen, potrafi wykazać jaka jest różnica pomiędzy ceną gastronomiczną netto i brutto, określa od czego zależy marża, wymienia zagrożenia procesów technologicznych na środowisko,
Wymagania na ocenę dobrą (rozszerzające)	**Uczeń :** określa wymagania techniczne magazynów chłodzonych i niechłodzonych,

	określa dokumenty przychodowe i rozchodowe, przeprowadza obliczenia wydajności produkcji gastronomicznej wybraną metodą, dokonuje charakterystyki systemów komputerowych stosowanych w gastronomii, dokonać analizy przykładowej kalkulacji imprezy sporządzonej za pomocą systemu komputerowego, dokonuje charakterystyki programów dietetycznych, sporządza zapotrzebowanie cząstkowe i zbiorcze na surowce wg receptury, układa jadłospisy zgodnie z zaleceniami zdrowotnymi, dokonuje kalkulacji kosztów i oblicza cenę gastronomiczną 1 porcji, przeprowadza kalkulacja kosztów przyjęcia na podstawie zapotrzebowania zbiorczego na surowce wyjaśnić zasady obliczania kosztów, przeprowadza kalkulacje usługi cateringowej, analizuje dokumenty dotyczące świadczenia usług gastronomicznych w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego.
Wymagania na ocenę bardzo dobrą (dopełniające)	**Uczeń :** potrafi obliczyć masę składowanego towaru, liczy średnie dzienne zużycie artykułów na wybrane posiłki, przeprowadza inwentaryzację w magazynach, przeprowadza obliczenia wydajności produkcji gastronomicznej, Przeprowadza samodzielnie kalkulację małej imprezy gastronomicznej z zastosowaniem programu komputerowego, sporządza zapotrzebowanie cząstkowe i zbiorcze na surowce wg receptury i na podstawie menu, opracowuje zalecenia dietetyczne na podstawie opisu diety, wykonuje recepturę w systemie HACCP, dokonuje kalkulacji kosztów i oblicza cenę gastronomiczną 1 porcji w zakładach otwartych i zamkniętych, potrafi obliczyć ceny posiłków abonamentowych, liczy cenę potraw z uwzględnieniem marży i rabatów, zna zasady udzielania rabatów, liczy koszty potraw i napojów metodą Food cost, przeprowadza kalkulację cateringowej imprezy okolicznościowej, omawia sposoby przeciwdziałania zagrożeniom procesów technologicznych produkcji potraw na środowisko.
Wymagania na ocenę celującą (wykraczające)	**Uczeń :** samodzielnie rozwiązuje zadania i ćwiczenia mające nietypowy charakter, potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, stosuje rożne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z w zakresie realizowanego materiału, bierze udział w konkursach i olimpiadach.