

**Wymagania niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych
ocen klasyfikacyjnych z przedmiotu:**

Pracownia planowania i produkcji gastronomicznej

Rok szkolny 2024/2025

Klasa 4G

Składniki odżywcze i energetyczne w żywieniu człowieka 1. Obliczanie zawartości składników odżywczych i energetycznych w produktach i potrawach 2. Obliczanie dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na wodę 3. Obliczanie dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na składniki odżywcze 4. Obliczanie dobowych wydatków energetycznych człowieka				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
Wymienia zawartość składników energetycznych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych wymienia zawartość składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych definiuje dobowe zapotrzebowanie na wodę, korzystając z danych	oblicza zawartość składników energetycznych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych oblicza zawartość składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych	porównuje zawartość składników energetycznych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z programów komputerowych kalkuluje zawartość składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z programów komputerowych	analizuje konsekwencje zdrowotne niedoboru bądź nadmiaru składników energetycznych w diecie człowieka porównuje zapotrzebowanie na wodę w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej czy temperatury otoczenia analizuje różnice w dobowym zapotrzebowaniu na podstawowe składniki odżywcze w zależności od płci, wieku, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy itp. porównuje poziom wydatków energetycznych organizmu w	przewiduje konsekwencje zdrowotne niedoboru bądź nadmiaru składników energetycznych w diecie człowieka planuje zapotrzebowanie na wodę w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej czy temperatury otoczenia przewiduje różnice w dobowym zapotrzebowaniu na podstawowe składniki odżywcze w zależności od płci, wieku, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy itp.

tabelarycznych z użyciem komputera definiujedobowe zapotrzebowanie organizmu człowieka na składniki odżywcze w zależności od wieku, płci, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy wymienia dobowe wydatki energetyczne człowieka w zależności od różnych kryteriów	podaje przykłady dobowego zapotrzebowanie na wodę, korzystając z danych tabelarycznych z użyciem komputera definiujedobowe zapotrzebowanie organizmu człowieka na składniki odżywcze w zależności od wieku, płci, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy charakteryzuje dobowe wydatki energetyczne człowieka w zależności od różnych kryteriów	kalkuluje dobowe zapotrzebowanie na wodę, korzystając z danych tabelarycznych z użyciem komputera analizujedobowe zapotrzebowanie organizmu człowieka na składniki odżywcze w zależności od wieku, płci, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy klasyfikuje dobowe wydatki energetyczne człowieka w zależności od różnych kryteriów	zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego organizmu	ocenia poziom wydatków energetycznych organizmu w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego organizmu
. Planowanie posiłków i receptur gastronomicznych 1)sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję 2 Sporządzanie receptur na potrawy gastronomiczne z wykorzystaniem profesjonalnych programów komputerowych 3.Sporządzanie receptur na napoje zimne i gorące z wykorzystaniem profesjonalnego oprogramowania 3. Układanie posiłków dla określonych grup ludności 4. Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej posiłków				
Dopasowuje elementy harmonogramu zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty i półprodukty Wymienia dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność,	opisuje elementy harmonogramu zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty i półprodukty charakteryzuje dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość	porównuje elementy harmonogramu zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty i półprodukty analizuje dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena,	analizujezastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności analizujezastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności porównuje zgodność zaplanowanych posiłków z obowiązującymi normami	oceniazastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności korygujezastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności ocenia zgodność zaplanowanych posiłków z obowiązującymi normami

lokalizacja dostawy rozpoznaje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji nazywadokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym wymieniaetapy przygotowania potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług wymienia czynniki wpływające na jakość potrawy nazywa dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji definiujesposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych dopasowuje elementy harmonogramu czasu pracy pracownikom produkcyjnym uporządkuje schematy blokowe produkcji potraw definiuje metody nadzorowania procesów przygotowania potraw wymienia czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności	dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji charakteryzujedokumentac ję zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym opisujeetapy przygotowania potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług podaje przykłady czynnikówwpływające na jakość potrawy charakteryzuje dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji opisujesposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych opracowuje harmonogramu czasu pracy pracownikom produkcyjnym opisuje schematy blokowe produkcji potraw charakteryzuje metody nadzorowania procesów	jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy kalkuluje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji analizujedokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym planujeetapy przygotowania potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług przewiduje czynniki wpływające na jakość potrawy dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji analizujesposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych opracowuje harmonogramu czasu pracy pracownikom produkcyjnym planuje schematy blokowe produkcji potraw ocenia metody nadzorowania procesów	żywienia różnych grup ludności porównujezgodność zaplanowanych posiłków z obowiązującymi racjami żywieniowymi analizuje posiłki pod kątem ich wartości energetycznej i odżywczej	żywienia różnych grup ludności koryguje zgodność zaplanowanych posiłków z obowiązującymi racjami żywieniowymi komponuje posiłki pod kątem ich wartości energetycznej i odżywczej
--	--	--	---	---

nazywaopisuje zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontrolowaniu procesu rozwijaskróć GHP (Good HygienicPractice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw uporządkuje elementy przygotowania receptury na różne potrawy gastronomiczne, stosując programy komputerowe dopasowujeelementy receptury na napoje zimne i gorące, korzystając z programów komputerowych Wymienia zawartość składników odżywczych w planowanych posiłkach, z wykorzystaniem technik komputerowych Wymieniazawartość składników energetycznych w planowanych posiłkach, z wykorzystaniem technik komputerowych	przygotowania potraw charakteryzuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności nazywaopisuje zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontrolowaniu procesu opracowuje receptury, korzystając z odpowiedniego oprogramowania produkcji gastronomicznej charakteryzuje GHP (Good HygienicPractice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw charakteryzuje elementy przygotowania receptury na różne potrawy gastronomiczne, stosując programy komputerowe opisujeelementy receptury na napoje zimne i gorące, korzystając z programów komputerowych opracowuje receptury	przygotowania potraw analizuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności planujeopisuje zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontrolowaniu procesu porównuje elementy przygotowania receptury na różne potrawy gastronomiczne, stosując programy komputerowe analizujeelementy receptury na napoje zimne i gorące, korzystając z programów komputerowych ocenia opracowane receptury Planuje posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia różnych grup ludności, uwzględniając ich wiek, stan fizjologiczny organizmu, płeć, charakter wykonywanej pracy itp. korzystając z profesjonalnego oprogramowania komputerowego opracowuje posiłki zgodnie z możliwościami		
--	--	---	--	--

	planuje posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia różnych grup ludności, uwzględniając ich wiek, stan fizjologiczny organizmu, płeć, charakter wykonywanej pracy itp. korzystając z profesjonalnego oprogramowania komputerowego komponuje posiłki zgodnie z możliwościami finansowymi różnych grup ludności, stosując przykładowe racje żywieniowe oblicza zawartość składników odżywczych w planowanych posiłkach, z wykorzystaniem technik komputerowych charakteryzuje zawartość składników energetycznych w planowanych posiłkach, z wykorzystaniem technik komputerowych	finansowymi różnych grup ludności, stosując przykładowe racje żywieniowe kalkuluje zawartość składników odżywczych w planowanych posiłkach, z wykorzystaniem technik komputerowych analizuje zawartość składników energetycznych w planowanych posiłkach, z wykorzystaniem technik komputerowych		