

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

Rok szkolny 2024/2025

Klasa 5 G

III. Planowanie jadłospisów i ocena ich kosztów

- 1. Układanie jadłospisów z wykorzystaniem technik komputerowych**
- 2. Ocena jadłospisów**
- 3. Opracowanie zestawienia ilości i kosztów surowców w odniesienie do danego jadłospisu**
- 4. Sporządzanie kalkulacji cen na poszczególne dania**
- 5. Uwzględnianie zamienników surowców podczas planowania kosztów produkcji gastronomicznej**

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
dopasowuje jadłospisy do różnych grup ludności, uwzględniając obowiązujące normy żywieniowe definiuje jadłospisy dla zakładów żywienia zamkniętego i otwartego, korzystając z oprogramowania komputerowego wylicza wartość odżywczą jadłospisów Wymienia zestawienie surowców w odniesieniu do danego menu, korzystając z technik komputerowych Definiuje koszt surowców dla planowanej produkcji gastronomicznej, korzystając z profesjonalnego oprogramowania definiuje zamienniki surowcowe podczas planowania jadłospisów	Podaje przykłady jadłospisów różnych grup ludności, uwzględniając obowiązujące normy żywieniowe charakteryzuje jadłospisy dla zakładów żywienia zamkniętego i otwartego, korzystając z oprogramowania komputerowego kalkuluje wartość odżywczą jadłospisów kalkuluje wartość energetyczną jadłospisów opisuje jadłospisy pod kątem ich zgodności z obowiązującymi normami żywieniowymi charakteryzuje zestawienie surowców w odniesieniu do danego menu, korzystając z technik komputerowych Oblicza koszty surowców dla planowanej produkcji gastronomicznej, korzystając z profesjonalnego oprogramowania oblicza ceny poszczególnych potraw, korzystając z programów komputerowych charakteryzuje zamienniki surowcowe podczas planowania jadłospisów	porównuje jadłospisy różnych grup ludności, uwzględniając obowiązujące normy żywieniowe analizuje jadłospisy dla zakładów żywienia zamkniętego i otwartego, korzystając z oprogramowania komputerowego porównuje wartość energetyczną jadłospisów analizuje jadłospisy pod kątem ich zgodności z obowiązującymi normami żywieniowymi dobiera zestawienie surowców w odniesieniu do danego menu, korzystając z technik komputerowych kalkuluje koszt surowców dla planowanej produkcji gastronomicznej, korzystając z profesjonalnego oprogramowania analizuje ceny poszczególnych potraw, korzystając z programów komputerowych dobiera zamienniki surowcowe podczas planowania jadłospisów	analizuje zgodność jadłospisów do zasad żywienia ludności w zależności od wieku żywionych osób, ich przyzwyczajzeń żywieniowych, pór roku, możliwości finansowych itp. porównuje koszty planowanej produkcji gastronomicznej w zależności od rodzaju użytych surowców porównuje jadłospisy pod kątem zawartości składników odżywczych, energetycznych analizuje opracowanych zestawień surowców pod kątem ich składu oraz jego kosztów z wykorzystaniem technik komputerowych porównuje ceny poszczególnych dań z uwzględnieniem różnych dostawców, cen sezonowych ocenia zastosowane zamienniki surowcowe pod kątem ich wpływu na cenę wyrobu gastronomicznego	planuje jadłospisy według zasad żywienia ludności w zależności od wieku żywionych osób, ich przyzwyczajzeń żywieniowych, pór roku, możliwości finansowych itp. ocenia koszty planowanej produkcji gastronomicznej w zależności od rodzaju użytych surowców sprawdza jadłospisy pod kątem zawartości składników odżywczych, energetycznych oszacowuje ceny poszczególnych dań z uwzględnieniem różnych dostawców, cen sezonowych ocenia zastosowane zamienniki surowcowe pod kątem ich wpływu na cenę wyrobu gastronomicznego
IV. Planowanie żywienia dietetycznego człowieka.				

1. Planowanie jadłospisów dietetycznych dla osób chorych przewlekle i na choroby cywilizacyjne 2. Planowanie jadłospisów dla osób stosujących diety alternatywne 3. Stosowanie zamienników surowców podczas planowania jadłospisów dietetycznych				
Nazywa jadłospisy dla osób chorych przewlekle, dla osób cierpiących na choroby cywilizacyjne, ludzi stosujących diety alternatywne z wykorzystaniem technik komputerowych wymienia zamienniki surowców w trakcie opracowania jadłospisów dietetycznych	charakteryzuje jadłospisy dla osób chorych przewlekle, dla osób cierpiących na choroby cywilizacyjne, ludzi stosujących diety alternatywne z wykorzystaniem technik komputerowych dobiera zamienniki surowców w trakcie opracowania jadłospisów dietetycznych	planuje jadłospisy dla osób chorych przewlekle, dla osób cierpiących na choroby cywilizacyjne, ludzi stosujących diety alternatywne z wykorzystaniem technik komputerowych analizuje zamienniki surowców w trakcie opracowania jadłospisów dietetycznych	analizuje zgodność diet opracowanych dla osób chorych z wymaganiami leczniczymi dla danej jednostki chorobowej analizuje skład surowcowy diet alternatywnych planuje zamienniki surowców w trakcie opracowania jadłospisów dietetycznych	ocenia zgodność diet opracowanych dla osób chorych z wymaganiami leczniczymi dla danej jednostki chorobowej ocenia skład surowcowy diet alternatywnych ocenia jadłospisy pod kątem zastosowanych zamienników surowców