Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
Pracownia produkcji gastronomicznej dla klasy IV, V.
Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych.

Dział programowy: I. Planowanie produkcji w gastronomii				
Dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
- wymienia podstawowe pojęcia z zakresu produkcji gastronomicznej (np. planowanie żywienia, proces technologiczny, surowiec, półprodukt, produkt, potrawa, posiłek, receptura zaopatrzenie) -wymienia czynniki wpływające na jakość potraw -dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji - zna przeliczniki jednostek miary w obliczeniu zapotrzebowania na produkty i półprodukty - analizuje schematy blokowe - wymienia rodzaje usług gastronomicznych - klasyfikuje zakłady gastronomiczne na zamknięte i otwarte	- określa podstawowe pojęcia z zakresu produkcji gastronomicznej (np. planowanie żywienia, proces technologiczny, surowiec, półprodukt, produkt, potrawa, posiłek, receptura zaopatrzenie) - określa czynniki wpływające na jakość potraw -dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji - potrafi stosować przeliczniki jednostek miary w obliczeniu zapotrzebowania na produkty i półprodukty -- przedstawia etapy składania i realizacji zamówienia -sporządza schematy blokowe produkcji potraw	-charakteryzuje i podaje przykłady związane z podstawowymi pojęciami z zakresu produkcji gastronomicznej - określa i stosuje czynniki wpływające na jakość potraw. - dobiera i samodzielnie obsługuje maszyny i urządzenia w zależności od wielkości i rodzaju produkcji. -dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi zasadami w zakładzie - układa jadłospisy dla poszczególnych grup wiekowych - stosuje zasady planowania produkcji potraw i napojów dla różnych rodzajów usług	--charakteryzuje i podaje przykłady związane z podstawowymi pojęciami z zakresu produkcji gastronomicznej -samodzielnie potrafi zastosować czynniki wpływające na jakość potraw. -wymienia zasady planowania produkcji potraw i napojów i potrafi je powiązać z planowaniem i zasadami żywienia - sporządza dokumentację zaopatrzenia - opracowuje schematy blokowe własnych receptur -samodzielnie układa jadłospisy dla poszczególnych grup wiekowych - stosuje zasady planowania produkcji potraw i napojów dla różnych rodzajów usług i grup wiekowych.	- wykazuje wiedzę wykraczającą poza program, samodzielnie rozwiązuje trudne problemy z zakresu produkcji gastronomicznej, wykazuje się kreatywnością -potrafi opracować harmonogram dostaw surowców do przygotowania dużej imprezy gastronomicznej: konferencja, wesele, uroczystość okolicznościowa - wprowadza udogodnienia w schematach blokowych. - wprowadza modyfikacje układając jadłospisy dla poszczególnych grup wiekowych - stosuje zasady planowania produkcji potraw i napojów dla różnych rodzajów usług i grup wiekowych w nietypowych sytuacjach i warunkach.

Dział programowy: II. Organizacja produkcji potraw i napojów				
Dopuszczający Uczeń/uczennica:	Dostateczny Uczeń/uczennica:	Dobry Uczeń/uczennica:	Bardzo dobry Uczeń/uczennica:	Celujący Uczeń/uczennica:
- klasyfikuje surowce na: pochodzenia roślinnego i pochodzenia zwierzęcego, surowce trwałe i nietrwałe - wypisuje zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej - objaśnia na czym polega obróbka wstępna i obróbka cieplna - zapobiega czynnością powodującym straty składników pokarmowych podczas obróbki wstępnej i cieplnej - zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzących podczas obróbki wstępnej - właściwie dobiera rodzaj obróbki cieplnej, w zależności od surowca i przeznaczenia -wymienia system cook-chill, cook-freeze, sous-vide - zna strukturę organizacji zakładu gastronomicznego - wymienia zakres obowiązków i czynności kucharzy w procesie	- stosuje podział surowców na: pochodzenia roślinnego i pochodzenia zwierzęcego, surowce trwałe i nietrwałe - wymienia substancje dodatkowe stosowane w gastronomii - na podstawie receptury określać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej - rozróżnia i charakteryzuje metody i techniki produkcji potraw i napojów, -wymienia zmiany jakie mogą zachodzić w surowcach podczas obróbki wstępnej i cieplnej. - wymienia nowoczesne systemy produkcji potraw - wymienia zalety i wady nowoczesnych systemów produkcji -charakteryzuje system cook-chill, cook-freeze, sous-vide - określa zasady nadzoru kierownictwa nad procesami produkcji gastronomicznej - wskazuje różnice między	- stosuje podział surowców na: pochodzenia roślinnego i pochodzenia zwierzęcego, surowce trwałe i nietrwałe - wymienia substancje dodatkowe stosowane w gastronomii - określa zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej - przedstawia zasady doboru surowców i półproduktów do produkcji gastronomicznej w zależności od obróbki termicznej. - wymienia nowoczesne systemy produkcji potraw - wymienia zalety i wady nowoczesnych systemów produkcji - wskazuje najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy - sporządza harmonogram przydziału czynności dla pracowników	- stosuje podział surowców na: pochodzenia roślinnego i pochodzenia zwierzęcego, surowce trwałe i nietrwałe - stosuje zamienność produktów - wymienia substancje dodatkowe stosowane w gastronomii - określa zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej - stosuje zasady doboru surowców i półproduktów do produkcji gastronomicznej w zależności od obróbki termicznej. - wymienia i stosuje nowoczesne systemy produkcji potraw. - wymienia zalety i wady nowoczesnych systemów produkcji - sporządzać schemat organizacji restauracji -sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym	- wykazuje wiedzę wykraczającą poza program, samodzielnie rozwiązuje trudne problemy z zakresu produkcji gastronomicznej, wykazuje się kreatywnością -określa zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej na podstawie własnych receptur - wymienia i stosuje nowoczesne systemy produkcji potraw według własnych receptur - wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany w zakładzie pracy - potrafi zaplanować wykonanie zadania i ponieść odpowiedzialność za jego wykonanie - proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych - potrafi szacować czas, zasoby, budżet i zadania - wskazuje obszary

produkcji - objaśnia na czym polega harmonogram przydziału czynności	zakresem obowiązków szefa kuchni a zakresem obowiązków kucharza - przedstawia zasady tworzenia harmonogramu i przydziału czynności			odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania

Dział programowy: III Kontrola produkcji potraw i napojów				
Dopuszczający *Uczeń/uczennica:*	*Dostateczny* *Uczeń/uczennica:*	*Dobry* *Uczeń/uczennica:*	*Bardzo dobry* *Uczeń/uczennica:*	*Celujący* *Uczeń/uczennica:*
-wymienia podstawowe pojęcia z zakresu kontroli produkcji(np.: jakość potraw i napojów, bezpieczeństwo żywności, wartość odżywcza, atrakcyjność sensoryczna) - wymienia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - zna pojęcia: Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higienicznej - wymienia podstawowe wymagania dotyczące higieny i warunków zdrowia osób zatrudnionych przy produkcji żywności - charakteryzować skutki braku higieny w procesach produkcji posiłków - przedstawia procedury postępowania z odpadami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym - wymienia pojęcia związane z pobieraniem próbek żywności - analizuje akty prawne	-wymienia podstawowe pojęcia z zakresu kontroli produkcji(np.: jakość potraw i napojów, bezpieczeństwo żywności, wartość odżywcza, atrakcyjność sensoryczna) - wymienia i potrafi zastosować w praktyce podstawowe wymagania dotyczące higieny i warunków zdrowia osób zatrudnionych przy produkcji żywności - wymienia krytyczne punkty kontroli CCP - charakteryzuje zagrożenia jakości zdrowotnej żywności (mikrobiologiczne, fizyczne, i chemiczne), -zatrucia pokarmowe oraz ich przyczyny - wyjaśnia na czym polega Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higienicznej -przestrzega procedury postępowania z odpadami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym - stosuje zasady pobierania, zabezpieczania i	-wymienia i charakteryzuje podstawowe pojęcia z zakresu kontroli produkcji(np.: jakość potraw i napojów, bezpieczeństwo żywności, wartość odżywcza, atrakcyjność sensoryczna) - rozróżniać systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - nienagannie stosuje wymagania dotyczące higieny i warunków zdrowia osób zatrudnionych przy produkcji żywności - wymienia etapy wdrażania systemu HACCP - wymienia krytyczne punkty kontroli CCP - charakteryzuje zagrożenia jakości zdrowotnej żywności (mikrobiologiczne, fizyczne, i chemiczne), -zatrucia pokarmowe oraz ich przyczyny - wyjaśniać na czym polega Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higienicznej - określać sposoby	-wymienia, charakteryzuje i podaje własne przykłady odnośnie pojęć z zakresu kontroli produkcji(np.: jakość potraw i napojów, bezpieczeństwo żywności, wartość odżywcza, atrakcyjność sensoryczna) -doskonale wymienia etapy wdrażania systemu HACCP - wymienia krytyczne punkty kontroli CCP i opisuje na konkretnych przykładach. - charakteryzuje zagrożenia jakości zdrowotnej żywności (mikrobiologiczne, fizyczne, i chemiczne), -zatrucia pokarmowe oraz ich przyczyny - wdraża zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej - doskonale wyjaśnia na czym polega Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higienicznej - analizować wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego	- -wykazuje wiedzę wykraczającą poza program, samodzielnie rozwiązuje trudne problemy z zakresu kontroli produkcji potraw i napojów, wykazuje się kreatywnością. - wdraża zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej - charakteryzuje systemowe rozwiązania bezpieczeństwa żywności (HACCP, GHP, GMP), - ustala działania korygujące dla CCP - tworzy dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego - identyfikuje procesy mające wpływ na środowisko takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie ściekami - sporządza wykaz przepisów i dokumentów dotyczących świadczenia usług gastronomicznych

związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności - wymienia przyrządy kontrolno- pomiarowe stosowane w gastronomii - wymienia zastosowanie przyrządów kontrolno-pomiarowych	przechowywania próbek kontrolnych - klasyfikuje i charakteryzuje przyrządy kontrolno-pomiarowe stosowane w gastronomii - obsługuje przyrządy kontrolno-pomiarowe występujące w urządzeniach gastronomicznych	wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych - wdraża akty prawne związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności	- identyfikuje akty prawne związane z pobieraniem, zabezpieczaniem różnych rodzajów żywności	takich jak: ustawy rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów

Dział programowy: IV. Receptury i karty menu				
Dopuszczający *Uczeń/uczennica:*	*Dostateczny* *Uczeń/uczennica:*	*Dobry* *Uczeń/uczennica:*	*Bardzo dobry* *Uczeń/uczennica:*	*Celujący* *Uczeń/uczennica:*
- określa czym jest receptura gastronomiczna - wymienia elementy, z których składa się receptura - analizuje recepturę gastronomiczną potrawy i napoju - wyjaśnia pojęcie karta menu - wyjaśnia jakie zadania spełnia karta menu - definiuje pojęcie: menu - dokonuje analizy różnych rodzajów kar menu w zakładach gastronomicznych,	-wymienia zasady opracowania receptur na potrawy i napoje - wymienia funkcje karty menu - wymienia rodzaje menu, objaśnia je - opisuje zasady zestawiania menu,	- objaśnia schemat opracowania receptur -wyjaśniać, w jakim celu opracowuje się opis produktu i recepturę - klasyfikuje karty menu - identyfikuje karty menu - stosuje zasady układania menu - układa proste karty menu	-opracowuje receptury na potrawy i napoje - podaje receptury na potrawy i napoje - projektuje kartę menu na różnorodne przyjęcia okolicznościowe - układa kartę menu z informacjami dotyczącymi wartości odżywczej,	-opracowuje receptury na potrawy i napoje własnego autorstwa - modyfikuje receptury gastronomiczne ze względu na potrzeby zakładu gastronomicznego - układa kartę menu na specjalne przyjęcia np. dyplomatyczne, tematyczne.

Dział programowy: V. Kalkulacja cen potraw i napojów oraz rozliczanie produkcji gastronomicznej				
Dopuszczający *Uczeń/uczennica:*	*Dostateczny* *Uczeń/uczennica:*	*Dobry* *Uczeń/uczennica:*	*Bardzo dobry* *Uczeń/uczennica:*	*Celujący* *Uczeń/uczennica:*
- wymienia elementy i zasady kalkulacji cen i potraw - wyjaśnia pojęcie: cena i marża - przedstawia zasady kalkulacji cen potraw i napojów, - sporządza kalkulację cen potraw do kart menu i rodzaju usługi cateringowej	-wymienia koszty utrzymania zakładu gastronomicznego - wymienia czynniki wpływające na wysokość kosztów utrzymania zakładu - stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów, - wymienia czynniki wpływające na wysokość przychodów - ustala wysokość zysku (lub straty) podczas organizacji określonej imprezy gastronomicznej - rozlicza produkcję gastronomiczną - oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym	- charakteryzuje przychody z działalności gastronomicznej -określa czynniki wpływające na wysokość ceny - stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów, - stosuje rabat i marżę w kalkulacji -rozróżnia zasady kalkulacji cen w sieci żywienia otwartego i zamkniętego - próbuje sporządzać zestawienie nakładów poniesionych na produkcję - sporządza inwentaryzację w magazynie na podstawie dokumentacji magazynowej	- sporządza kalkulacji cen potraw i napojów, bez pomyłek, - stosuje rabat i marżę w kalkulacji, oblicza bez pomyłek - oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody (np. kosztową, popytową, cen konkurencji) - doskonale sporządza zestawienie nakładów poniesionych na produkcję -wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na surowce i półprodukty, do kontroli stanów magazynowych, do planowania żywienia, do rozliczania kosztów usług.	- wprowadza korekty kosztów utrzymania zakładu wpływające na wysokość przychodów - sporządza kalkulację cen potraw i napojów na duże przyjęcia okolicznościowe, bez pomyłek, - stosuje rabat i marżę w kalkulacji , na duże przyjęcia okolicznościowe, oblicza bez pomyłek. - uzasadnia przyczyny uzyskanych efektów ekonomicznych danej usługi gastronomicznej - stosoje Food cost –nową kalkulację w gastronomii

Dział programowy: VI. Organizacja pracy kucharza				
dopuszczający *Uczeń/uczennica:*	*Dostateczny* *Uczeń/uczennica:*	*Dobry* *Uczeń/uczennica:*	*Bardzo dobry* *Uczeń/uczennica:*	*Celujący* *Uczeń/uczennica:*
- zna zasady związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności - przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązującej w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi - stosuje kodeks savoir vivre przyjęty w środowisku pracy - współpracuje w zespole	- wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności - opracowuje schematy blokowe produkcji potraw i napojów - stosować zasady komunikacji interpersonalnej - rozróżnia metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej - dokonuje analizy zmian zachodzących w branży	- sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu - planuje produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego - wskazuje najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej - wskazuje obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania - przyjąć odpowiedzialność za podejmowane działania - ocenia skuteczność rozwiązania problemu	- dokonuje wyboru dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym (np. cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność itp.) - opracowuje plan produkcji w zaplanowanym czasie - potrafi szacować czas, zasoby i budżet zadania - wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany - potrafi zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli - potrafi zainicjować zmiany mające pozytywny wpływ na środowisko pracy.	- planuje organizację produkcji gastronomicznej, składającej się z kilkunastu potraw - opracowuje harmonogram dostaw surowców do przygotowania dużej imprezy gastronomicznej (konferencja, wesele, uroczystość okolicznościowa) - potrafi zaplanować wykonanie zadania i ponieść odpowiedzialność za jego wykonanie - proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych - poda sposoby rozwiązywania problemów.