WYMAGANIA EDUKACYJNE

Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych
Przedmiot: Planowanie Żywienia i Produkcji Gastronomicznej

I. Obszary aktywności ucznia podlegające ocenie:

1. **Wiedza:** Uczniowie powinni wykazać się:
    - **Znajomością metod utrwalania żywności**, obejmującą klasyfikację oraz charakterystykę metod fizycznych, chemicznych, biologicznych i mieszanych.
    - **Rozumieniem wartości odżywczej składników pokarmowych**, ich wpływu na organizm człowieka oraz sposobów ich kompozycji w potrawach i napojach.
    - **Umiejętnością określania zagrożeń zdrowotnych**, wynikających z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia, takich jak nadmiar lub niedobór składników odżywczych.
    - **Znajomością procesów technologicznych** stosowanych w gastronomii, zarówno przy produkcji potraw, jak i napojów.
    - **Rozumieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy**, znajomością prawa pracy, praw i obowiązków pracodawcy oraz pracownika w gastronomii.
    - **Klasyfikacją maszyn i urządzeń gastronomicznych**, w tym maszyn do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji i przechowywania żywności.
    - **Wiedzą na temat systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności**, z uwzględnieniem krytycznych punktów kontroli w procesach gastronomicznych.
    - **Znajomością norm żywieniowych** oraz zasad podziału ludności na grupy żywieniowe, jak również umiejętnością stosowania modelowych racji pokarmowych.
    - **Umiejętnością planowania etapów produkcji** potraw i napojów, w tym potraw kuchni staropolskiej, regionalnej, dietetycznej oraz kuchni świata.
    - **Obliczaniem wartości odżywczych i energetycznych potraw** oraz ocena jadłospisów z wykorzystaniem programów komputerowych.
2. **Umiejętności:** Uczniowie powinni być w stanie:
    - **Planować procesy technologiczne produkcji potraw i napojów**, od doboru składników po techniki obróbki termicznej.
    - **Obliczać wartość odżywczą potraw** na podstawie receptur, z wykorzystaniem tabel składu żywności i programów komputerowych.
    - **Tworzyć jadłospisy** dla różnych grup ludności, uwzględniając wiek, płeć, stan zdrowia, poziom aktywności fizycznej oraz preferencje dietetyczne.
    - **Przygotowywać receptury potraw**, uwzględniając potrzeby dietetyczne oraz możliwości finansowe różnych grup społecznych.
    - **Przestrzegać zasad higieny i bezpieczeństwa** w procesach produkcji gastronomicznej, w tym organizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii.
    - **Kalkulować koszty produkcji gastronomicznej**, oceniać wartość energetyczną i odżywczą potraw oraz stosować zamienniki surowców w planowaniu jadłospisów.

- **Korzystać z profesjonalnych programów komputerowych** do planowania jadłospisów, obliczania wartości odżywczych i energetycznych oraz kalkulacji kosztów.
- **Organizować i zarządzać procesami produkcji** z uwzględnieniem nowoczesnych technik kulinarnych, takich jak sous-vide, kuchnia molekularna.

3. **Postawy:** Uczniowie powinni wykazywać:

   - **Samodzielność i odpowiedzialność** w podejmowaniu decyzji dotyczących planowania produkcji gastronomicznej oraz obliczania wartości odżywczej potraw.
   - **Umiejętność pracy w zespole** przy planowaniu produkcji gastronomicznej, ocenie receptur oraz organizacji stanowiska pracy.
   - **Kreatywność w opracowywaniu jadłospisów** dla różnych grup społecznych oraz proponowaniu innowacyjnych rozwiązań w zakresie gastronomii.
   - **Dbałość o precyzję i dokładność** w wykonywaniu zadań, takich jak planowanie procesów technologicznych oraz kalkulacja kosztów produkcji.
   - **Poszanowanie zasad higieny i bezpieczeństwa pracy** oraz etyki zawodowej w gastronomii.

II. Sposoby sprawdzania osiągnięć uczniów:

1. **Formy aktywności i elementy podlegające ocenie:**

   - **Testy i sprawdziany teoretyczne**, obejmujące zagadnienia z metod utrwalania żywności, wartości odżywczych, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz zarządzania jakością w gastronomii.
   - **Zadania praktyczne**, takie jak planowanie procesów technologicznych, tworzenie jadłospisów, kalkulacja wartości odżywczej i energetycznej potraw oraz obsługa maszyn gastronomicznych.
   - **Projekty grupowe i indywidualne**, dotyczące organizacji stanowiska pracy, planowania produkcji gastronomicznej oraz oceny wartości energetycznej i odżywczej potraw.
   - **Ocena pracy zespołowej**, w tym umiejętność współpracy podczas realizacji zadań praktycznych, takich jak przygotowywanie potraw oraz zarządzanie procesami produkcyjnymi.
   - **Korzystanie z programów komputerowych** do tworzenia i oceny jadłospisów oraz kalkulacji kosztów produkcji gastronomicznej.
   - **Dyskusje i prezentacje**, dotyczące nowoczesnych technik kulinarnych oraz współczesnych trendów w gastronomii.

2. **Zadania praktyczne mogą obejmować:**

   - Planowanie i realizację procesów produkcji potraw, z uwzględnieniem odpowiednich technik kulinarnych oraz norm żywieniowych.
   - Tworzenie jadłospisów dla osób o różnych potrzebach dietetycznych, np. sportowców, osób starszych, dzieci, osób z chorobami przewlekłymi.
   - Kalkulacja wartości odżywczej i energetycznej potraw na podstawie receptur oraz wyliczanie kosztów surowców.

- Obsługa i wykorzystanie maszyn gastronomicznych, w tym maszyn do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw, dystrybucji oraz przechowywania żywności.
- Wykonywanie zadań związanych z organizacją stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii oraz przepisami BHP.

III. Kryteria oceniania:

1. **Ocenę „celującą" otrzymuje uczeń, który:**
    - Wykazuje doskonałą znajomość zasad planowania produkcji gastronomicznej oraz potrafi samodzielnie zaplanować i przeprowadzić procesy produkcyjne z wykorzystaniem nowoczesnych technik kulinarnych.
    - Precyzyjnie oblicza wartość odżywczą i energetyczną potraw oraz potrafi oceniać jadłospisy zgodnie z normami żywieniowymi.
    - Samodzielnie wykonuje wszystkie zadania praktyczne, pracując sprawnie i efektywnie, przy jednoczesnym zachowaniu zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.
    - Angażuje się w dodatkowe działania, takie jak konkursy gastronomiczne, projekty grupowe oraz działania innowacyjne w zakresie planowania produkcji gastronomicznej.
2. **Ocenę „bardzo dobry" otrzymuje uczeń, który:**
    - Prawidłowo planuje procesy produkcji gastronomicznej, uwzględniając normy żywieniowe, odpowiednie techniki kulinarne oraz przepisy BHP.
    - Samodzielnie oblicza wartość odżywczą potraw oraz tworzy jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.
    - Przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy oraz wykazuje dobrą organizację stanowiska pracy.
3. **Ocenę „dobry" otrzymuje uczeń, który:**
    - Opanował wiedzę z zakresu planowania produkcji gastronomicznej, choć wymaga czasami pomocy w realizacji bardziej skomplikowanych zadań.
    - Potrafi planować jadłospisy oraz obliczać wartość odżywczą i energetyczną potraw, choć popełnia drobne błędy.
    - Stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa pracy, ale wymaga czasami korekty w organizacji pracy.
4. **Ocenę „dostateczny" otrzymuje uczeń, który:**
    - Posiada podstawową wiedzę z zakresu planowania produkcji gastronomicznej, ale ma trudności z jej zastosowaniem w praktyce.
    - Potrafi wykonywać proste zadania, takie jak planowanie jadłospisów i organizacja stanowiska pracy, lecz wymaga stałej pomocy nauczyciela.
5. **Ocenę „dopuszczający" otrzymuje uczeń, który:**
    - Ma znaczne braki w wiedzy, ale potrafi wykonać najprostsze zadania przy stałej pomocy nauczyciela.

- Ma problemy z przestrzeganiem zasad higieny i bezpieczeństwa pracy oraz organizacją stanowiska pracy.

6. **Ocenę „niedostateczną" otrzymuje uczeń, który:**
    - Nie opanował podstawowych wiadomości i umiejętności niezbędnych do samodzielnego planowania produkcji gastronomicznej oraz obliczania wartości odżywczych potraw.
    - Praca ucznia jest niestaranne, a błędy popełniane są na każdym etapie realizacji zadań praktycznych.

IV. Sposoby oceniania:

- **Prace pisemne:**
    - 0-29% - ocena niedostateczna
    - 30-49% - ocena dopuszczająca
    - 50-69% - ocena dostateczna
    - 70-89% - ocena dobra
    - 90-99% - ocena bardzo dobra
    - 100% - ocena celująca
- **Zadania praktyczne:**
    - Przygotowanie stanowiska pracy, przestrzeganie zasad BHP.
    - Prawidłowe wykonanie procesu produkcji potraw zgodnie z planem technologicznym.
    - Dokładność obliczeń wartości odżywczej i energetycznej potraw.
    - Estetyka i jakość końcowego produktu (potrawy).
    - Zastosowanie odpowiednich technik kulinarnych.
- **Projekty grupowe i indywidualne:**
    - Ocena zaangażowania w pracę zespołową oraz samodzielność w realizacji powierzonych zadań.
    - Ocena kreatywności w tworzeniu jadłospisów i receptur gastronomicznych.
    - Prawidłowe kalkulowanie kosztów produkcji oraz zastosowanie zamienników surowców w planowaniu jadłospisów.
- **Praca z programami komputerowymi:**
    - Umiejętność korzystania z oprogramowania do tworzenia jadłospisów, kalkulacji wartości odżywczej oraz energetycznej potraw.
    - Poprawność wykonania zadań związanych z obliczeniami i oceną wartości odżywczych w potrawach.