

Wymagania edukacyjne do przedmiotu: Informatyka w gastronomii

Programu nauczania dla zawodu: **Przedmiotowy program nauczania dla zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych ZS nr 2 w Szczytnie 2021**

Klasa: 3 tżiug

Rok szkolny: 2024/2025

Poziomy wymagai edukacyjnych

Skala ocen:

- Ocena niedostateczna (1) – brak podstawowych wiadomořci i umiejtnořci, nie podejmuje pracy na lekcji.
- Ocena dopuszczajaca (2)– zna i rozumie podstawowe informacje, wykonuje proste czynnořci pod kierunkiem nauczyciela.
- Ocena dostateczna (3) – opanował materiał w podstawowym zakresie, potrafi samodzielnie wykonać proste zadania.
- Ocena dobra (4) – rozumie i stosuje wiedzę w praktyce, wykonuje zadania samodzielnie i poprawnie.
- Ocena bardzo dobra (5) – sprawnie posługuje się wiedzą i umiejtnořciami, wykonuje zadania bezbłędnie, wykazuje się aktywnořcią.
- Ocena celujaca (6)– opanował wiedzę i umiejtnořci wykraczajace poza program nauczania, bierze udział w konkursach i projektach.

kształcenia zawodowego w części praktycznej	stopień	kształcenia zawodowego w części teoretycznej	stopień
do 74	niedostateczny (1)	do 49	niedostateczny (1)
75 – 77	dopuszczajacy (2)	50 – 59	dopuszczajacy (2)
78 – 84	dostateczny (3)	60 – 74	dostateczny (3)
85 – 91	dobry (4)	75 – 84	dobry (4)
92 – 94	bardzo dobry (5)	85 – 95	bardzo dobry (5)
95 – 100	celujacy (6)	96 – 100	celujacy (6)

Ocena niedostateczna

Uczeń:

- nie opanował podstawowych wiadomořci i umiejtnořci z zakresu przedmiotu,
- nie potrafi wykonać prostych ćwiczai praktycznych mimo pomocy nauczyciela,
- nie wykazuje zaangażowania, często nie uczestniczy w zajęciach, nie podejmuje prób wykonania zadań.

Ocena dopuszczajaca

Uczeń:

- zna podstawowe pojęcia i funkcje programów komputerowych stosowanych w gastronomii,
- wykonuje proste polecenia z pomocą nauczyciela,
- potrafi wymienić podstawowe elementy omawianych systemów i programów,
- sporadycznie popełnia błędy przy wykonywaniu ćwiczai, które potrafi skorygować z pomocą.

Ocena dostateczna

Uczeń:

- samodzielnie wykonuje proste ćwiczai praktyczne,

- poprawnie posługuje się terminologią informatyczną i gastronomiczną na poziomie podstawowym,
- rozpoznaje i opisuje funkcje wybranych programów (np. Gastro POS, GASTRO SZEŹ, Lucullus, Dieta 6),
- układa proste jadłospisy przy pomocy programów komputerowych z gotowych baz danych.

Ocena dobra

Uczeń:

- samodzielnie wykonuje ćwiczenia praktyczne i wykazuje się dobrą znajomością środowiska programów,
- poprawnie analizuje dane i interpretuje wyniki (np. kalkulacje marży, wsadu do kotła, analizę wartości odżywczej),
- potrafi zaplanować działania związane z organizacją pracy w gastronomii przy użyciu programów komputerowych,
- stosuje programy w różnych kontekstach zawodowych (np. do obsługi imprez okolicznościowych, tworzenia kartotek, kontroli sprzedaży).

Ocena bardzo dobra

Uczeń:

- biegle posługuje się kilkoma specjalistycznymi programami gastronomicznymi i dietetycznymi,
- potrafi samodzielnie tworzyć i modyfikować jadłospisy oraz przeprowadzać pełne rozliczenia usług gastronomicznych,
- integruje wiedzę z różnych działów (żywienie, zarządzanie, finanse) i wykorzystuje ją praktycznie,
- analizuje i porównuje programy pod kątem funkcjonalności i zastosowań,
- tworzy estetyczne i funkcjonalne dokumenty i oferty (np. w programie KaliG).

Ocena celująca

Uczeń:

- wykazuje się twórczym podejściem do rozwiązywania problemów z zakresu informatyki w gastronomii,
- samodzielnie rozwija wiedzę, wyszukuje nowe rozwiązania i prezentuje własne propozycje usprawnień (np. własne schematy jadłospisów, propozycje integracji systemów),
- podejmuje dodatkowe działania, np. tworzy prezentacje multimedialne, bierze udział w konkursach tematycznych,
- potrafi przeprowadzić analizę porównawczą wielu programów i wyciągnąć trafne wnioski praktyczne.