Wymagania edukacyjne

Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nawa przedmiotu:	Informatyka w gastronomii
Klasa:	II
Rok szkolny:	2026/2027
Nauczyciel:	Iwona Pierzchała

Wymagania edukacyjne	
Dopuszczający (2)	- wymienia przykładowe systemy komputerowe i podstawowe urządzenia elektroniczne używane w gastronomii; wskazuje ich ogólny cel. - rozwija skróty KDS i LRS, rozpoznaje te systemy oraz wymienia ich podstawowe zadania; wyjaśnia prostymi słowami ideę Push for Service. -wymienia przykłady programów stosowanych w gastronomii oraz rozpoznaje moduł kasowy, zarządzający i finansowy. - rozpoznaje program GASTRO, wymienia jego podstawowe moduły oraz wskazuje najważniejsze cele i zadania programu. - określa przeznaczenie KaliG, GaH, Soga i wymienia podstawowe funkcje; z pomocą wprowadza potrawy do menu i uzupełnia prostą ofertę przyjęcia. - rozpoznaje przeznaczenie Lucullus i Kcalmar.Pro, Dieta6.o, wymienia podstawowe funkcje i dane potrzebne do ułożenia jadłospisu; z pomocą wprowadza produkty i posiłki.
Dostateczny (3)	- rozróżnia podstawowe grupy urządzeń i systemów oraz przyporządkowuje je do prostych zastosowań, np. sprzedaży, produkcji, magazynu lub obsługi gościa. - opisuje podstawowy obieg informacji w KDS i LRS; wskazuje korzyści z zastosowania systemów przywoławczych i monitorów kuchennych. - wyjaśnia podstawowe zadania modułów: kasowego, zarządzającego i finansowego; przyporządkowuje proste operacje do właściwego modułu. -opisuje przeznaczenie głównych modułów programu GASTRO i z pomocą odnajduje podstawowe funkcje interfejsu. - według instrukcji przygotowuje ofertę w KaliG, GaH, Soga, wprowadza menu przyjęcia zasiadanego, rejestruje podstawową sprzedaż i wykonuje proste rozliczenie usługi. - według instrukcji tworzy prosty jadłospis dla wskazanej grupy wiekowej, korzysta z bazy produktów i odczytuje podstawowe wyniki analizy korzystając z programów Lucullus i Kcalmar.Pro, Dieta6.o
Dobry (4)	- charakteryzuje systemy i urządzenia wykorzystywane w gastronomii; wyjaśnia ich rolę w przepływie informacji oraz dobiera rozwiązanie do typowego stanowiska pracy. - charakteryzuje działanie KDS, LRS i Push for Service; dobiera system do typowej sytuacji w kuchni, restauracji lub strefie odbioru zamówień.

	- klasyfikuje programy według zastosowania i charakteryzuje ich strukturę modułową; wskazuje zależności między modułami. - charakteryzuje moduły GASTRO i ich zastosowanie w sprzedaży, produkcji oraz zarządzaniu; sprawnie wykonuje wskazane podstawowe operacje. - samodzielnie planuje menu, tworzy kompletną ofertę, rejestruje faktyczną sprzedaż i poprawnie rozlicza typową imprezę gastronomiczną w KaliG, GaH, Soga - samodzielnie układa poprawny jadłospis dla określonej grupy wiekowej w Lucullus lub Kcalmar.Pro, Dieta6.o, interpretuje wyniki i wprowadza podstawowe korekty.
Bardzo dobry (5)	- analizuje współdziałanie urządzeń i oprogramowania w zakładzie gastronomicznym; porównuje rozwiązania i uzasadnia ich dobór do rodzaju oraz skali działalności. - porównuje funkcjonalność systemów, analizuje ich wpływ na czas realizacji, komunikację i jakość obsługi; rozwiązuje typowe problemy eksploatacyjne. - porównuje zakres funkcjonalny programów, analizuje przepływ danych między modułami i dobiera zestaw modułów do potrzeb konkretnego zakładu. - wyjaśnia współpracę modułów programu GASTRO i urządzeń, dobiera funkcje do procesów zakładu oraz samodzielnie rozwiązuje typowe problemy użytkowe. - przygotowuje estetyczną ofertę do wydruku, analizuje dane planowane i rzeczywiste, kontroluje poprawność rozliczenia oraz koryguje błędy w KaliG, GaH, Soga - porównuje funkcje programów Lucullus i Kcalmar.Pro, Dieta6.o, analizuje jadłospis pod względem potrzeb grupy, wykrywa nieprawidłowości i świadomie modyfikuje dobór produktów oraz posiłków.
Celujący (6)	- projektuje spójną konfigurację systemu dla wskazanego zakładu, uwzględniając funkcjonalność, niezawodność, bezpieczeństwo danych i możliwość rozbudowy; proponuje nowatorskie usprawnienia. - opracowuje koncepcję wdrożenia i integracji KDS/LRS dla wskazanego zakładu, przewiduje ryzyka i mierniki skuteczności oraz twórczo optymalizuje obieg zamówień. - opracowuje uzasadnioną koncepcję systemu modułowego dla nietypowego zakładu, ocenia ograniczenia rozwiązań oraz proponuje integracje i usprawnienia. - analizuje potrzeby wskazanego zakładu, projektuje sposób wykorzystania modułów GASTRO i proponuje twórcze usprawnienia pracy oraz kontroli procesów. - opracowuje kompleksową, oryginalną ofertę dla nietypowych wymagań klienta, porównuje warianty organizacyjne i finansowe oraz optymalizuje menu i rozliczenie imprezy w KaliG, GaH, Soga, - opracowuje wielowariantowy jadłospis spełniający dodatkowe ograniczenia, krytycznie ocenia wyniki programu, uzasadnia zmiany i proponuje twórcze, praktyczne rozwiązania w programie Lucullus i Kcalmar.Pro, Dieta6.o