

Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy III TŻiUG P

Przedmiot: Organizacja produkcji gastronomicznej.

Nr programu nauczania: ZSE- TŻiUG-343404-2021

Nazwa programu: Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych o strukturze przedmiotowej.

Podręcznik: Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz: „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”, WSiP tom 2 ,2019. Anna Kmiołek „Organizacja produkcji gastronomicznej” WSiP, 2014.

Nauczyciel : mgr inż. Agnieszka Wolska, mgr inż. Magdalena Rajman

<p><b>Wymagania konieczne [ ocena dopuszczająca]</b></p>	<p>Uczeń opanował wybiórczo wiadomości i umiejętności ,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ potrafi wymienić kryteria wyboru dostawcy,</li><li>▪ określić na czym polega kontrola jakościowa,</li><li>▪ wyjaśnia na czym polega łańcuch chłodniczy,</li><li>▪ wymienia etapy zamówienia,</li><li>▪ identyfikuje pojęcie HAACP,</li><li>▪ wymienia pojęcia związane z zamówieniami publicznymi,</li><li>▪ wymienić ogólne zadania UZP,</li><li>▪ zna pojęcia: Repozytorium , e-Certis,</li><li>▪ potrafi wymienić kryteria oceny ofert,</li><li>▪ podaje informacje jakie zamieszcza zamawiający po otwarciu ofert,</li><li>▪ wymienia czynniki wpływające na proces produkcji,</li><li>▪ wymienia zasady planowania produkcji,</li><li>▪ wie, co to są schematy blokowe i technologiczne,</li><li>▪ wymienia etapy planowania produkcji,</li><li>▪ wymienia etapy procesu technologicznego,</li><li>▪ wymienia czynniki wyznaczające kierunek planowaniaprodukcji,</li><li>▪ zna podstawowe definicje związane z ergonomią,</li><li>▪ potrafi wymienić cechy potraw na, które konsumenci zwracają uwagę,</li><li>▪ identyfikuje podstawowe systemy produkcji potraw w zakładzie gastronomicznym,</li><li>▪ wymienia podstawowe techniki obróbki termicznej,</li><li>▪ określa definicję kuchni molekularnej,</li><li>▪ zna definicję i potrafi określić główne zasady metody sous vide,</li><li>▪ identyfikuje pojęcia kuchni fusion oraz live cooking,</li></ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ wymienia rodzaje zakładów w zależności od rodzaju wyżywienia w gastronomii otwartej i zamkniętej,</li> <li>▪ wymienia jednostki miary i stosuje ich przeliczniki,</li> <li>▪ definiuje pojęcie schematów blokowych produkcji,</li> </ul>
<p><b>Wymagania podstawowe [ ocena dostateczna]</b></p>	<p>Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ wymienia i charakteryzuje etapy zamówienia,</li> <li>▪ wymienić elementy zawarte w umowie,</li> <li>▪ zna procedury HAACP w transporcie,</li> <li>▪ zna tryby udzielania zamówień w sektorze publicznym,</li> <li>▪ wymienia organ nadzorujący zamówienia publiczne,</li> <li>▪ zna jednostki prowadzące działalność gastronomiczną finansowaną ze środków publicznych,</li> <li>▪ potrafi wymienić akty prawne regulujące zamówienia publiczne,</li> <li>▪ wymienia główne założenia do przygotowania zamówienia,</li> <li>▪ zna zasady postępowania podczas otwierania ofert,</li> <li>▪ analizuje czynniki wpływające na proces produkcji,</li> <li>▪ potrafi sporządzać schematy blokowe i technologiczne produkcji potraw, napojów i posiłków,</li> <li>▪ rozróżnia metody i techniki produkcji potraw i napojów,</li> <li>▪ analizuje przebieg procesu produkcyjnego,</li> <li>▪ potrafi wymienić wymogi techniczne stanowiska pracy,</li> <li>▪ wymienia czynniki mające wpływ na jakość potrawy,</li> <li>▪ wymienia zasady obowiązujące w każdym systemie produkcji potraw,</li> <li>▪ potrafi wymienić i podać przykłady potraw do wszystkich metod obróbki termicznej,</li> <li>▪ potrafi wymienić stosowane techniki w kuchni molekularnej,</li> <li>▪ wymienia surowce wykorzystywane w metodzie sous vide,</li> <li>▪ potrafi wyjaśnić na czym polega live cooking,</li> <li>▪ wymienia etapy procesu żywienia w zakładach otwartych i zamkniętych,</li> <li>▪ sporządza zapotrzebowanie na surowce określonych potraw z wykorzystaniem odpowiednich przeliczników jednostek miar i wag,</li> <li>▪ potrafi wymienić cechy schematów blokowych,</li> </ul>

<p><b>Wymagania rozszerzające [ ocenę dobra]</b></p>	<p>Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakteryzuje kryteria wyboru dostawców,</li> <li>▪ wymienia i charakteryzuje czynniki wyboru surowców i półproduktów,</li> <li>▪ potrafi określić etapy związane z zakupami</li> <li>▪ określa treści zawarte w umowie,</li> <li>▪ potrafi wypełnić dokument „zamówienia ogólnego„oraz dokument „Potwierdzenia zamówienia”,</li> <li>▪ wyjaśnia procedury HAACP w transporcie,</li> <li>▪ definiuje tryby zamówień w sektorze publicznym,</li> <li>▪ omawia cele zamówień publicznych,</li> <li>▪ potrafi wymienić elementy znajdujące się w ogłoszeniu o zamówieniu publicznym,</li> <li>▪ omawia postępowanie podczas otwierania ofert,</li> <li>▪ potrafi wymienić okoliczności unieważnienia przetargu,</li> <li>▪ planuje produkcję potraw i napojów,</li> <li>▪ planuje produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów,</li> <li>▪ planuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług,</li> <li>▪ potrafi dobrać wymogi techniczne do określonego miejsca pracy lub stanowiska,</li> <li>▪ opisuje etapy opracowywania nowego produktu gastronomicznego,</li> <li>▪ potrafi porównać systemy produkcji potraw w gastronomii,</li> <li>▪ charakteryzuje techniki obróbki termicznej,</li> <li>▪ potrafi charakteryzować techniki kuchni molekularnej,</li> <li>▪ określa parametry gotowania wybranych produktów w metodzie sous vide,</li> <li>▪ potrafi omówić na czym polega kuchnia Fusion,</li> <li>▪ charakteryzuje etapy procesu żywienia w zakładach otwartych i zamkniętych,</li> <li>▪ sporządza zapotrzebowanie na surowce określonych potraw i napojów z wykorzystaniem odpowiednich przeliczników jednostek miar i wag,</li> <li>▪ potrafi wykonać schemat produkcji dla dowolnej potrawy wg receptury.</li> </ul>
<p><b>Wymagania dopełniające [ocena bardzo dobra]</b></p>	<p>Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ potrafi wykorzystać w pełni posiadaną wiedzę,</li> <li>▪ sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładugastronomicznego w produkty i półprodukty</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy,</li> <li>▪ określa i modyfikuje treści zawarte w umowie,</li> <li>▪ potrafi samodzielnie wypełnić i modyfikować dokument „zamówienia ogólnego” oraz dokument „Potwierdzenia zamówienia”,</li> <li>▪ wyjaśnić procedury HACCP w transporcie i magazynowaniu,</li> <li>▪ charakteryzuje tryby zamówień w sektorze publicznym,</li> <li>▪ potrafi wymienić i omówić akty prawne regulujące zamówienia publiczne,</li> <li>▪ określić zadania UZP,</li> <li>▪ omawia cele i znaczenie zamówień publicznych,</li> <li>▪ wymienia istotne warunki specyfikacji zamówienia,</li> <li>▪ zna zasób dokumentacji przy udzielaniu zamówień,</li> <li>▪ planuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług,</li> <li>▪ planuje produkcję w zakładach gastronomicznych typu otwartego i zamkniętego,</li> <li>▪ ustala warunki optymalne przy organizacji stanowiska pracy,</li> <li>▪ modyfikuje dania, aby były ciekawsze dla konsumentów,</li> <li>▪ charakteryzuje zmiany organoleptyczne zachodzące podczas przechowywania chłodniczego potraw,</li> <li>▪ potrafi porównać różne techniki procesów obróbki termicznej,</li> <li>▪ określa zasady pracy z substancjami o niskich temperaturach,</li> <li>▪ charakteryzuje niezbędne urządzenia do przeprowadzenia procesu sous vide,</li> <li>▪ określa cechy charakterystyczne potrawy kuchni Fusion,</li> <li>▪ samodzielnie sporządza zapotrzebowanie na surowce wybranego jadłospisu z wykorzystaniem odpowiednich przeliczników jednostek miar i wag,</li> <li>▪ wymienić i stosuje symbole do tworzenia schematów technologicznych,</li> <li>▪ samodzielnie wykonuje schematy dla dowolnej potrawy lub napoju wg receptury,</li> </ul>
<p><b>Wymagania wykraczające [ ocena celująca ]</b></p>	<p>Uczeń swobodnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ samodzielnie rozwiązuje zadania i ćwiczenia mające nietypowy charakter,</li> <li>▪ potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych,</li> </ul>

- |  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ stosuje różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z w zakresie realizowanego materiału,</li><li>▪ bierze udział w olimpiadach i konkursach.</li></ul> |
|--|--|

Wymagania są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.

Opracował Marek Kot