

Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy IV Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych**

Przedmiot : Organizacja produkcji gastronomicznej

Kwalifikacja: HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Nr programu nauczania: ZSE-TŻUG-343404- 2020

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

Podręcznik: Joanna Duda: „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”. Część .2.WSiP 2019

Nauczyciel : Magdalena Piskorska, Agnieszka Wolska

Wymagania na poszczególne oceny:

<p>Wymagania na ocenę dopuszczającą (konieczne)</p>	<p>Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą, gdy :</p> <ul style="list-style-type: none">• potrafi wymienić zadania kucharza i młodszego kucharza,• dokona podziału gastronomii ze względu na wielkość z przykładami,• zna pojęcie jakości żywności,• wymienia systemy zapewniania jakości,• zna podstawowe pojęcia i definicje związane z HACCP,• potrafi wymienić podstawowe rodzaje kontroli w zakładach gastronomicznych,• zna podstawowe zasady pobierania próbek,• wymienia ogólne zasady postępowania z odpadami w gastronomii,• wymienia zadania sanepidu,• określa definicję normatywu surowcowego, receptury,• wymienia rodzaje kart menu,• wyjaśnia co to jest cena i jaka jest jej rola,• wymienia rodzaje cen,• definiuje co to jest marża i rabat,• wyjaśnia co to jest food cost,
<p>Wymagania na ocenę dostateczną (podstawowe)</p>	<p>Uczeń otrzymuje ocenę dostateczną, gdy :</p> <ul style="list-style-type: none">• potrafi wymienić zadania kucharza i młodszego kucharza,• dokonuje podziału stanowisk wg wybranego kryterium,• wymienia cechy składowe jakości,• wymienia systemy i metody zapewniania jakości,• potrafi wyjaśnić podstawowe pojęcia i definicje związane z HACCP,• określa co obejmuje kontrola wewnętrzna,• zna zasady oceny jakości surowców,• potrafi wyjaśnić cel pobierania próbek,• omawia sposoby ograniczenia odpadów w procesie produkcji gastronomicznej,• potrafi omówić jak przygotować się do kontroli sanepidu,• wymienia informacje zawarte w prawidłowo sporządzonej recepturze,• określa rolę receptur,• podaje definicję normalizacji,• określić strukturę cen,• potrafi wykazać jaka jest różnica pomiędzy ceną gastronomiczną netto i brutto,• określa od czego zależy marża,• wymienia wskaźniki kontroli surowca,
<p>Wymagania na ocenę dobrą (rozszerzające)</p>	<p>Uczeń otrzymuje ocenę dobrą, gdy :</p> <ul style="list-style-type: none">• potrafi wymienić obowiązki szefa kuchni, zastępcy i kucharza zespołu,• wymienia zadania menadżera, szefa kuchni, kierownika, kierownika zmiany, obsługi bufetu,• omawia zadania kierownika działu żywienia,• wyjaśnia zadania GHP,• wyjaśnia zadania GMP,• omawia korzyści ze stosowania systemu HACCP,• określa CCP,• określa działania korygujące w systemie HACCP,• potrafi przechowywać prawidłowo pobrane próbki kontrolne.• potrafi określić zawartość instrukcji usuwania odpadów z zakładu,• wymienia w jakich obszarach sanepid dokonuje kontroli,• zna informacje zawarte w recepturach lokali otwartych i zamkniętych,

	<ul style="list-style-type: none"> • podaje cel i korzyści ze stosowania receptur, • określa układ karty w kawiarni, • wymienia podstawowe jednostki kalkulacyjne w gastronomii, • oblicza ceny pojedynczych posiłków, • wyjaśnia zasady obliczania kosztów, • przeprowadza kalkulacje usługi cateringowej,
Wymagania na ocenę bardzo dobrą (dopełniające)	<p>Uczeń otrzymuje ocenę bardzo dobrą, gdy :</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje obowiązki kucharzy specjalizujących się w różnych dziedzinach, • omawia zadania kierownika i dietetyka działu żywienia, • charakteryzuje cechy składowe jakości zdrowotnej żywności, • potrafi opisać kolejność wdrażania systemów jakości, • podaje najczęściej występujące nieprawidłowości mikrobiologiczne, • charakteryzuje zastosowanie systemu HACCP w gastronomii (podejście stanowiskowe) , • potrafi dokonać analizy zagrożeń w wybranych procesach produkcji gastronomicznej. • potrafi opracować kartę monitorowania wybranych parametrów, • wymienia jakie informacje znajdowały się w książkach z recepturami z dawnych epok, • wykonuje recepturę w systemie HACCP, • wymieni kryteria do projektowania kart, • określić układ karty w restauracji, • opracowuje karty menu z oznaczeniem alergenów, • potrafi obliczyć ceny posiłków abonamentowych, • liczy cenę potraw z uwzględnieniem marży i rabatów, • zna zasady udzielania rabatów, • liczy koszty potraw i napojów metodą Food cost, • przeprowadza kalkulację cateringowej imprezy okolicznościowej,
Wymagania na ocenę celującą (wykraczające)	<p>Uczeń otrzymuje ocenę celującą, gdy :</p> <ul style="list-style-type: none"> • potrafi wymienić wyspecjalizowane stanowiska w zespole kucharskim • omówić zadania i wymagane wykształcenie kierownika działu żywienia oraz dietetyka, • potrafi samodzielnie opracować instrukcję monitorowania temperatury wybranego urządzenia i arkusz monitorowania. • dokonuje analizy zagrożeń w procesach produkcji gastronomicznej. • samodzielnie opracowuje kartę monitorowania różnych parametrów, • omawia zmiany jakie nastąpiły w recepturach PRL-u, • modyfikuje przepisy tak, aby stały się recepturami gastronomicznymi, • opracowuje karty menu i dokonuje obliczeń wartości odżywczej, • potrafi wyjaśnić na czym polega efektywność zarządzania surowcami, • sporządza kalkulację potraw do karty menu,

Wymagania edukacyjne dla przedmiotu: ,
są zgodne ze Statutem CKZiU w Dąbrowie Górniczej

Podpis nauczyciela

Jednocześnie potwierdzam zapoznanie się z wymaganiami edukacyjnymi :