

Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy V P Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych

Przedmiot : Organizacja produkcji gastronomicznej

Kwalifikacja: HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Nr programu nauczania: ZSE-TŻUG-343404- 2019-P

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

Podręczniki :

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

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

Nauczyciel : Marek Kot

Wymagania na poszczególne oceny:

Wymagania na ocenę dopuszczającą (konieczne)	Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą, gdy : <ul style="list-style-type: none">• zna podstawowe rodzaje magazynów,• wymienia podstawowe rodzaje dokumentów magazynowych,• zna pojęcie wydajności produkcji,• wymienia rodzaje zakładów , które stosują systemy komputerowe,• wymienia rodzaje polskich programów dietetycznych,• oblicza i sporządza cząstkowe zapotrzebowania na surowce z pomocą ,• planuje zakupy w placówkach gastronomicznych,• rozróżnia elementy receptury gastronomicznej,• oblicza cenę gastronomiczną 1 porcji potrawy,• potrafi wyjaśnić pojęcia: marża, rabat,• identyfikować procesy, wyroby i usługi gastronomiczne ,które mają wpływ na środowisko,• sporządza wykaz dokumentów dotyczących świadczenia usług gastronomicznych.
Wymagania na ocenę dostateczną (podstawowe)	Uczeń otrzymuje ocenę dostateczną, gdy : <ul style="list-style-type: none">• potrafi wymienić i scharakteryzować wymagania większości magazynów,• dokonuje analizy dokumentów magazynowych,• określa cel stosowania inwentaryzacji,• przeprowadza obliczenia wydajności produkcji gastronomicznej z małą pomocą nauczyciela,• potrafi omówić rolę i zadania systemów komputerowych stosowanych w gastronomii,• dokonuje charakterystyki wybranych programów dietetycznych,• oblicza i sporządza cząstkowe zapotrzebowania na surowce,• wymienia informacje zawarte w prawidłowo sporządzonej recepturze,• układa z pomocą jadłospisy zgodnie z zaleceniami zdrowotnymi,• określa rolę receptur,• dokonuje kalkulacji kosztów i oblicza cenę gastronomiczną 1 porcji z pomocą ,• zna zasady kalkulacji kosztów przyjęcia na podstawie zapotrzebowania zbiorczego na surowce,• podaje definicję normalizacji,• określić strukturę cen,• potrafi wykazać jaka jest różnica pomiędzy ceną gastronomiczną netto i brutto,• określa od czego zależy marża,• wymienia zagrożenia procesów technologicznych na środowisko,
Wymagania na ocenę dobrą (rozszerzające)	Uczeń otrzymuje ocenę dobrą, gdy : <ul style="list-style-type: none">• określa wymagania techniczne magazynów chłodzonych i niechłodzonych,• określa dokumenty przychodowe i rozchodowe,• przeprowadza obliczenia wydajności produkcji gastronomicznej wybraną metodą,• dokonuje charakterystyki systemów komputerowych stosowanych w gastronomii,• dokonać analizy przykładowej kalkulacji imprezy sporządzonej za pomocą systemu komputerowego,

	<ul style="list-style-type: none"> • dokonuje charakterystyki programów dietetycznych, • sporządza zapotrzebowanie cząstkowe i zbiorcze na surowce wg receptury, • układa jadłospisy zgodnie z zaleceniami zdrowotnymi, • dokonuje kalkulacji kosztów i oblicza cenę gastronomiczną 1 porcji, • przeprowadza kalkulację kosztów przyjęcia na podstawie zapotrzebowania zbiorczego na surowce • wyjaśnić zasady obliczania kosztów, • przeprowadza kalkulacje usługi cateringowej, • analizuje dokumenty dotyczące świadczenia usług gastronomicznych w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego.
Wymagania na ocenę bardzo dobrą (dopełniające)	<p>Uczeń otrzymuje ocenę bardzo dobrą, gdy :</p> <ul style="list-style-type: none"> • potrafi obliczyć masę składowanego towaru, • liczy średnie dzienne zużycie artykułów na wybrane posiłki, • przeprowadza inwentaryzację w magazynach, • przeprowadza obliczenia wydajności produkcji gastronomicznej, • przeprowadza samodzielnie kalkulację małej imprezy gastronomicznej z zastosowaniem programu komputerowego, • sporządza zapotrzebowanie cząstkowe i zbiorcze na surowce wg receptury i na podstawie menu, • opracowuje zalecenia dietetyczne na podstawie opisu diety, • wykonuje recepturę w systemie HACCP, • dokonuje kalkulacji kosztów i oblicza cenę gastronomiczną 1 porcji w zakładach otwartych i zamkniętych, • 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, • omawia sposoby przeciwdziałania zagrożeniom procesów technologicznych produkcji potraw na środowisko.
Wymagania na ocenę celującą (wykraczające)	<p>Uczeń otrzymuje ocenę celującą, gdy :</p> <ul style="list-style-type: none"> • samodzielnie rozwiązuje zadania i ćwiczenia mające nietypowy charakter, • potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, • stosuje różne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z w zakresie realizowanego materiału, • bierze udział w konkursach i olimpiadach.

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

Podpis nauczyciela

Jednocześnie potwierdzam zapoznanie się z wymaganiami edukacyjnymi :

Podpis przedstawiciela klasy