

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

Przedmiot : Podstawy gastronomii

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

Małgorzata Konarzewska: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Część 1, WSiP 2019.

Nauczyciel : Marek Kot

Wymagania na poszczególne oceny:

<p>Wymagania na ocenę dopuszczającą (konieczne)</p>	<p>Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą, gdy :</p> <ul style="list-style-type: none">• zna podstawowe pojęcia związane z procesem produkcyjnym,• interpretuje czynności przy obróbce czystej i brudnej procesu technologicznego ,• wymienia rodzaje kart menu,• wymienia czynniki mające wpływ przy sporządzaniu kart menu ,• wymienia podstawowe techniki obróbki termicznej,• określa definicję kuchni molekularnej,• zna definicję i potrafi określić główne zasady metody sous vide,• identyfikuje pojęcia kuchni Fusion oraz live cooking,• wymienia składowe receptury gastronomicznej,• wyjaśnia pojęcie normalizacja i norma,• omawia podział norm,• 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,• identyfikuje wina w zależności od koloru i zawartości cukru,
<p>Wymagania na ocenę dostateczną (podstawowe)</p>	<p>Uczeń otrzymuje ocenę dostateczną, gdy :</p> <ul style="list-style-type: none">• omawia strukturę procesu produkcji gastronomicznej,• charakteryzuje czynności przy obróbce czystej i brudnej procesu technologicznego,• zna kryteria podziału kart menu ,• wymienia grupy asortymentowe w karcie menu w restauracji i kawiarni,• wymienia rodzaje alergenów,• wymienia zasady obowiązujące w każdym systemie produkcji potraw,• potrafi wymienić i podać przykłady potraw do wszystkich metod obróbki termicznej,• potrafi wymienić stosowane techniki w kuchni molekularnej,• wymienia surowce wykorzystywane w metodzie sous vide,• potrafi wyjaśnić na czym polega live cooking,• omawia składowe receptury gastronomicznej oraz ich znaczenie w procesie gastronomicznym,• przelicza z pomocą surowce zawarte w recepturach na oczekiwaną ilość gotowego wyrobu,• potrafi wyjaśnić cel pobierania próbek,• omawia sposoby ograniczenia odpadów w procesie produkcji gastronomicznej,• określa rolę receptur,• podaje definicję normalizacji,• oblicza ceny pojedynczych posiłków• zna zasady serwowania win,• określić strukturę cen,• potrafi wykazać jaka jest różnica pomiędzy ceną gastronomiczną netto i brutto,• określa od czego zależy marża,• sporządza zapotrzebowanie na surowce określonych potraw z wykorzystaniem odpowiednich przeliczników jednostek miar i wag,

<p>Wymagania na ocenę dobrą (rozszerzające)</p>	<p style="text-align: center;">•</p> <p>Uczeń otrzymuje ocenę dobrą, gdy :</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje systemy technologiczne produkcji potraw obowiązujące w Polsce , • charakteryzuje poszczególne rodzaje karty menu, • wymienia kryteria do projektowania kart menu , • potrafi zaprojektować kartę menu w restauracji oraz kawiarni, • charakteryzuje techniki obróbki termicznej, • potrafi charakteryzować techniki kuchni molekularnej, • określa parametry gotowania wybranych produktów w metodzie sous vide, • potrafi omówić na czym polega kuchnia Fusion, • analizuje rodzaje normatywów surowcowych, stosowanych w recepturach, • przelicza surowce zawarte w recepturach na oczekiwaną ilość gotowego wyrobu, • sporządza zapotrzebowanie na surowce określonych potraw z wykorzystaniem odpowiednich przeliczników jednostek miar i wag z uwzględnieniem metody obróbki termicznej , • sporządza zapotrzebowania cząstkowe i zbiorcze na surowce wg receptury, • wymienia i stosuje jednostki kalkulacyjne w gastronomii, • wyjaśnić zasady obliczania kosztów , • przeprowadza kalkulacje usług gastronomicznych , • dokonuje analizy kosztów działalności przedsiębiorstwa , • zna zasady serwowania win z uwzględnieniem metody obsługi,
<p>Wymagania na ocenę bardzo dobrą (dopełniające)</p>	<p>Uczeń otrzymuje ocenę bardzo dobrą, gdy :</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje systemy technologiczne produkcji potraw, • opracowuje kartę menu i dokonuje obliczeń wartości odżywczej, • potrafi porównać różne techniki procesów obróbki termicznej, • określa zasady pracy z substancjami o niskich temperaturach, • charakteryzuje niezbędne urządzenia do przeprowadzenia procesu sous vide, • określa cechy charakterystyczne potrawy kuchni Fusion, • sporządza zapotrzebowania cząstkowe i zbiorcze na surowce wg receptury i na podstawie menu, • opracowuje karty menu , • 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 całkowitą kalkulację kosztów imprezy okolicznościowej , • oblicza zysk/stratę z działalności przedsiębiorstwa,
<p>Wymagania na ocenę celującą (wykraczające)</p>	<p>Uczeń otrzymuje ocenę celującą, gdy :</p> <ul style="list-style-type: none"> • potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, • biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami i umiejętnościami, • proponuje rozwiązania nietypowe, • potrafi wykorzystywać wiedzę i umiejętności z zakresu charakterystyki towaroznawczej żywności oraz organizacji usług gastronomicznych objętych programem nauczania, które samodzielnie i twórczo poszerza, korzystając z różnych źródeł, • 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