

Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy 2 BSZ II p
 Technik żywienia i usług gastronomicznych
 Przedmiot: Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej.

Nr programu nauczania – CKZiU – BS2 – TZYW – 343404 - 2022

Nazwa programu – Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Podręcznik – Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia. HGT.12, Wydawnictwo WSiP.

Nauczyciel: mgr Anna Skrzypek

Wymagania na poszczególne oceny				
Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
2	3	4	5	6
<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienia systemy produkcji stosowane w zakładach gastronomicznych, - wymienia tradycyjne techniki sporządzania potraw, - wymienia odmiany tradycyjnych technik sporządzania potraw, - podaje definicje kuchni molekularnej, 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omawia systemy produkcji stosowane w zakładach gastronomicznych z podaniem potrzebnych maszyn i urządzeń, - omawia tradycyjne techniki sporządzania potraw, - wymienia techniki sporządzania potraw stosowane w kuchni molekularnej, 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omawia wady i zalety systemów stosowanych w zakładach gastronomicznych: cook-serve, cook – chill, cook-freeze, fast – food, - omawia zakres temperatur w tradycyjnych technikach sporządzania potraw, - omawia techniki sporządzania potraw stosowane w kuchni molekularnej, 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omawia system sous-vide z podaniem potrzebnego sprzętu i urządzeń, - omawia zakres temperatur/ parametry dla wybranych produktów przygotowywanych w metodzie sous-vide, - planuje schemat organizacji pracy, - projektuje system HACCP dla wybranego zakładu 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada wiedzę wykraczającą poza program nauczania, - proponuje rozwiązania nietypowe, innowacyjne, - wzorowo planuje pracę i wzorowy jest przebieg tej pracy, - pracuje zupełnie samodzielnie, - stosuje różne źródła informacji,

<ul style="list-style-type: none"> - podaje definicje kuchni fusion i live cooking, - omawia wymagane predyspozycje i umiejętności kucharza do pracy w kuchni fusion i przy live cooking, - wymienia rodzaje zakładów gastronomicznych, - oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty, - podaje definicję schematu blokowego, - tworzy prosty schemat blokowy, - wymienia stanowiska pracy w gastronomii, - podaje definicje jakości zdrowotnej żywności, - wymienia systemy zapewniające jakość 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje rodzaje zakładów gastronomicznych, - omawia dokumentację stosowaną w zakładach gastronomicznych, - oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty z użyciem przeliczników miar i wag, - tworzy rozbudowany schemat blokowy, - opisuje wybrane stanowiska pracy w gastronomii, - omawia systemy zapewniające jakość zdrowotną żywności, - wymienia dokumentację stosowaną w systemie GHP i GMP, - omawia sposób zabezpieczania i 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia wady i zalety sous – vide, - oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty z użyciem przeliczników jednostek (opakowanie/ sztuka itp.), - podaje nomenklaturę międzynarodową stanowisk pracy w gastronomii, - omawia etapy wdrażania systemu HACCP, - omawia prawa i zakres działania stacji sanitarno-epidemiologicznej, - omawia receptury historyczne, - projektuje prostą kartę menu, - płynnie i bezbłędnie dokonuje kalkulacji cen 	<p>gastronomicznego,</p> <ul style="list-style-type: none"> - omawia kontrolę produkcji w zakładzie gastronomicznym wraz z dokumentacją, - tworzy recepturę gastronomiczną zgodnie z zasadami, - projektuje kartę menu z uwzględnieniem wartości odżywczej potraw oraz obecności alergenów pokarmowych, - dokonuje złożonych kalkulacji cen potraw, napojów oraz usług cateringowych, - planuje (menu, sposób przygotowania sali, dobór zastawy i bielizny stołowej) oraz dokonuje rozliczenia finansowego organizacji przyjęcia: angielskiego, mieszanego, dyplomatycznego i 	<ul style="list-style-type: none"> - bierze udział w olimpiadach, konkursach przynajmniej na szczeblu okręgowym.
--	---	---	--	---

<p>zdrowotną żywności,</p> <ul style="list-style-type: none"> - podaje gramaturę próbki kontrolnej żywności i zasady jej pobierania, - omawia sposób postępowania z odpadami w zakładzie gastronomicznym, - wymienia rodzaje kart menu, - przedstawia rolę karty menu, - wymienia zasady kalkulacji cen potraw i napojów, - dokonuje prostych obliczeń cen potraw i napojów, - omawia zasady udzielania rabatu, - podaje definicję food cost'u, 	<p>przechowywania próbek kontrolnych żywności,</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienia zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej, - wymienia zasady opracowywania receptur, - omawia normalizację receptur, - omawia zasady tworzenia kart menu, - oblicza marżę i VAT na podstawie podanych danych, - omawia czynniki kształtujące marżę, - oblicza food cost potraw i napojów, - dokonuje kalkulacji kosztów usługi gastronomicznej i cateringowej, 	<p>potraw i napojów, z uwzględnieniem marży, podatku VAT i rabatu,</p> <ul style="list-style-type: none"> - omawia zastosowanie, wady i zalety food cost'u, - omawia analizę rentowności przedsiębiorstwa gastronomicznego, - omawia zakres prac związanych z organizacją: przyjęcia angielskiego, uroczystej kolacji, przyjęcia mieszane, przyjęcia dyplomatycznego, - modyfikuje dietę podstawową do wybranej diety leczniczej, - stosuje normy żywienia, - oblicza średnią ważoną dla wybranej grupy. 	<p>uroczystej kolacji,</p> <ul style="list-style-type: none"> - samodzielnie i bezbłędnie rozwiązuje projekty egzaminacyjne. 	
---	--	--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - wymienia koszty stałe i zmienne oraz politykę zarządzania kosztami przy prowadzeniu przedsiębiorstwa gastronomicznego, - wymienia dokumentację finansową przedsiębiorstwa gastronomicznego, - podaje definicję food cost, - podaje wysokość stawek VAT stosowanych w gastronomii, - wymienia rodzaje stosowanych w żywieniu diet, - podaje definicję norm żywienia. 	<ul style="list-style-type: none"> - oblicza food cost potraw i napojów, - charakteryzuje zasady stosowanych w żywieniu diet. 			
--	---	--	--	--

Kryteria oceniania z podstaw gastronomii są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.