Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy III Technikum

**Przedmiot – Organizacja produkcji w gastronomii**

Nr programu nauczania ZSE- TŻiUG - 343404-G - 2019

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

Podręcznik: Organizacja produkcji gastronomicznej T.15.

Nauczyciel : Magdalena Piskorska

|  |  |
| --- | --- |
| Wymagania na ocenę dopuszczającą | -wymienia zadania kucharza i młodszego kucharza,  -dokonać podziału gastronomii  ze względu na wielkość z przykładami,  - określa definicję zdrowotności,  -wymienia systemy i metody zapewniania jakości,  - wyjaśnia  podstawowe pojęcia  i definicje  związane z HACCP,  - wymienia rodzaje kontroli w zakładach gastronomicznych  - wyjaśnia cel pobierania próbek,  -wymienia ogólne zasady postępowania z odpadami w gastronomii,  -wymienia zadania sanepidu,  -wymienia informacje zawarte w recepturach lokai otwartych ,  - wymienia rodzaje kart menu,  -wymienia grupy asortymentowe restauracji i kawiarni.  wyjaśnia co to jest cena i jaka jest jej rola,  -wymienia rodzaje cen,  -wyjaśnia co to jest food cost, |
| Wymagania na ocenę dostateczną | -wymienia obowiązki szefa kuchni, zastępcy i kucharza  zespołu,  -wymienia stanowiska w dużej gastronomii hotelowej, średniej i małej,  -wymienia rodzaje placówek żywienia zamkniętego i grupy osób żywionych,  -omawia zadania i wymagane wykształcenie kierownika działu żywienia,  - określa jakość żywności,  -wyjaśnia zadania GHP,  -wyjaśnia zadania GMP,  - opracowuje uproszczoną instrukcję wybranych maszyn i urządzeń,  - omawia zasady i sposoby wdrażania systemu,  - zna zasady oceny jakości surowców  - omawia przebieg pobierania próbek,  -omawia sposoby ograniczenia odpadów w procesie produkcji,  -omawia jak przygotować się do kontroli sanepidu,  -wymienia informacje zawarte w recepturach w zakładach zamkniętych,  - wymienia rodzaje kart menu,  -wymienia czynniki mające wpływ przy sporządzaniu kart,  -określa strukturę cen,  - wykazuje jaka jest różnica między ceną gastronomiczną netto i brutto,  -wymienia wskaźniki kontroli surowca,  - określa sposobu ustalania marży i rabatu,  -wymienia rodzaje rabatów, |
| Wymagania na ocenę dobrą | - charakteryzuje obowiązki kucharzy specjalizujących się w różnych dziedzinach,  -wymienia zadania kucharza, młodszego kucharza, garmażera i cukiernika, pomocy kucharza,  -omawia zadania i wymagane wykształcenie dietetyka,  -omawia zagadnienia GHP,  -omawia zagadnienia GMP  - podaje najczęściej występujące nieprawidłowości mikrobiologiczne,  - omawia korzyści ze stosowania tego systemu,  - określa co obejmuje kontrola wewnętrzna,  - omawia przebieg pobierania próbek,  - wymienia zasady postępowania z odpadami z sali konsumenckiej,  -wymienia dokumenty potrzebne do odbioru lokalu przez sanepid,  -wymienia informacje zawarte w prawidłowo sporządzonej recepturze,  -określa rolę receptur,  -podaje definicję normalizacji  -analizuje receptury z wymienionych w punktach pozycji książkowych,  - charakteryzuje poszczególne karty  -wymienia czynniki mające wpływ na wysokość kosztów działalności gastronomicznej,  -wyjaśnia zasady obliczania kosztów  -definiuje co to jest marża i rabat,  -określa od czego zależy marża,  przeprowadzić kalkulację zwykłej usługi cateringowej, |
| Wymagania na ocenę bardzo dobrą | - wymienia stanowiska pracy w gastronomii według międzynarodowego wykazu,  -wymienia zadania menadżera, szefa kuchni, kierownika, kierownika zmiany, obsługi bufetu,  -omawia wymagane wykształcenie na poszczególnych stanowiskach i umiejętności.  -wymienia zadania i wymagane wykształcenie intendenta,  - wymienia cechy składowe jakości  - wymienia czynniki zagrażające zdrowiu konsumenta,  -opisuje kolejność wdrażania systemów jakości,  - rozpisać plan higieny oraz opracować arkusz monitorowań,  - charakteryzuje zastosowanie systemu w gastronomii (podejście stanowiskowe , grupowanie potraw).  - zna zasady oceny jakości wyrobu gotowego,  - omówia przebieg pobierania próbek,  -określa zawartość instrukcji usuwania odpadów z zakładu,  -wymienia w jakich obszarach sanepid dokonuje kontroli  - określa definicję normatywu surowcowego,  - dokonuje prawidłowej analizy  przykładowej receptury,  -podaje cel i korzyści ze stosowania receptur,  -opracowanie wybranego przepisu z dowolnej książki i ocenia czy zawiera wszystkie niezbędne informacje,  -omawia zasady tworzenia kart,  - określa pojęcie kalkulacji cen w zakładzie gastronomicznym,  -określa wady i zalety metody food cost,  -dokonuje obliczeń % kosztu surowca,  -oblicza poniesione koszty za pomocą metody FC,  - wyjaśnia na czym polega efektywność zarządzania surowcami,  -oblicza ceny potraw i napojów,  - oblicza ceny posiłków abonamentowych,  -oblicza ceny pojedynczych posiłków,  -oblicza ceny dla konsumentów własnych,  -sporządza kalkulację jednej potrawy |
| Wymagania na ocenę celującą | -wymienia wyspecjalizowane stanowiska  w zespole kucharskim  - dokonuje podziału stanowisk wg wybranego kryterium,  -charakteryzuje cechy składowe jakości zdrowotnej,  -omawia zagrożenia zdrowia konsumenta,  - opracuje Instrukcję monitorowania temperatury wybranego urządzenia i arkusz monitorowań.  -dokonuje analizy zagrożeń w wybranych procesach produkcji gastronomicznej.  - samodzielnie opracuje kartę monitorowania różnych parametrów.  - określa CCP, określa działania korygujące  -wypełnia dokumenty związane z monitorowaniem CCP,  - identyfikuje akty prawne związane z pobieraniem , zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek,  - określia zawartość  planu postępowania z odpadami,  -dokonuje charakterystyki receptur w systemie HACCP.  -wykonuje recepturę w systemie HACCP,  -omawia sposób tworzenia nazw nowych potraw,  -modyfikuje przepisy aby stały się recepturami gastronomicznymi.  -projektuje kartę menu wg. omówionych zasad.  -wymienia kryteria do projektowania kart,  -opracuje karty menu i dokonuje obliczeń wartości odżywczej  -wymienia podstawowe jednostki kalkulacyjne w gastronomii,  - wymienia na podstawie czego przeprowadza się kalkulację,  -stosuje różne metody obliczania cen  -oblicza cenę potraw z uwzględnieniem marży i rabatów,  -stosuje zasady udzielania rabatów,  -oblicza koszty potraw i napojów metodą Food cost  -przeprowadza kalkulację cateringowej imprezy okolicznościowej,  - sporządza kalkulację potraw do karty menu, |

Kryteria oceniania z przedmiotu: Organizacja produkcji w gastronomii są zgodne ze statutem szkoły.