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 zawartośćplanu 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.