**Wymagania edukacyjne z organizacji produkcji gastronomicznej dla klasy czwartej technikum**

Nr programu nauczania - ZSE-TŻUG-343404-2018

Nazwa programu - Kształcenie zawodowe w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

Podręcznik – „Pracownia organizacji żywienia. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”, Joanna Duda, Sebastian Krzywda, WSiP

|  |
| --- |
| **Wymagania na poszczególne oceny** |
| **Konieczne****(ocena dopuszczająca)** | **Podstawowe****(ocena dostateczna)** | **Rozszerzające****(ocena dobra)** | **Dopełniające****(ocena bardzo dobra)** | **Wykraczające****(ocena celująca)** |
| **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| Uczeń:- wyjaśniać pojęcia, - wymienić rodzaje kart menu,- scharakteryzować poszczególne karty menu, - określić jakość żywności, - omówić zagadnienia określające GHP oraz GMP,- wymienić rodzaje kontroli w zakładzie gastronomicznym, - wymieniać ogólne zasady postępowania z odpadami w zakładzie gastronomicznym, - planuje zapotrzebowanie surowcowe, - wymienia rodzaje cen, - dowodzić różnicę między ceną gastronomiczną netto i brutto, - wymieniać wskaźniki kontroli surowca, - wymienia systemy komputerowe do zarządzania gastronomią,- wymienia elementy receptury gastronomicznej. | Uczeń:- omawiać zasady tworzenia kart menu, - wymienić i scharakteryzować cechy składowe jakości, - wymienić najczęściej występujące nieprawidłowości mikrobiologiczne, - omówić korzyści ze stosowania systemu HACCP, - zna zasady oceny jakości surowców, - wypełnia dokumenty kontroli produkcji, - wymieniać zasady postępowania z odpadami z sali konsumenckiej, - prawidłowo oblicza zapotrzebowanie surowcowe do sporządzenia potraw, - wymieniać czynniki wpływające na wysokość kosztów działalności gastronomicznej, - określać zależność marży,- wyjaśniać na czym polega efektywność zarządzania surowcami, - omawia rolę systemów komputerowych stosowanych w gastronomii, - określa rolę i elementy receptury gastronomicznej,- określać cele normalizacji. | Uczeń:- wymienić grupy asortymentowe restauracji i kawiarni, - wymienić czynniki zagrażające zdrowiu konsumenta, - rozpisać plan higieny oraz opracować arkusz monitorowania, - omówić zasady i sposoby wdrażania systemu HACCP, - określa CCP oraz określa działania korygujące, - określa zawartość instrukcji usuwania odpadów z zakładu gastronomicznego, - prawidłowo oblicza zapotrzebowanie surowcowe wraz z uwzględnieniem ubytków do sporządzenia potraw, - omawiać przeprowadzanie kalkulacji w zakładzie gastronomicznym, - określać sposoby ustalania marży i rabatów, - określa wady i zalety metody food-cost,- wyjaśnia powiązania systemów komputerowych w gastronomii, - wymienia normy oraz korzyści ze stosowania ich w gastronomii. | Uczeń:- zaprojektować kartę menu wg zasad, - wymienić i omówić etapy wdrażania HACCP, - opracować instrukcję monitorowania temperatury urządzenia i arkusz monitorowania, - opracowuje kartę monitorowania różnych parametrów, - określa zawartość planu postępowania z odpadami, - sporządza kalkulację w zakładach gastronomicznych, - obliczać cenę potrawy z uwzględnieniem marży i rabatu, - wyjaśnia zasady obliczania kosztów oraz oblicza poniesione koszty metodą food-cost, - wyjaśnia na co pozwalają systemy komputerowe w pracy zakładów gastronomicznych, - oceniać prawidłowo receptury gastronomiczne. | Uczeń:- projektuje kartę menu wg zasad, - wzorowo planuje pracę wdrażania systemu HACCP, - samodzielnie opracowuje system HACCP, - dokonywać analizy zagrożeń w wybranych procesach produkcji gastronomicznej,- tworzy receptury gastronomiczne.  |

Kryteria oceniania z organizacji produkcji gastronomicznej są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.