**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.