Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy III TŻiUG P

Przedmiot : Organizacja produkcji gastronomicznej.

 Nr programu nauczania: ZSE- TŻiUG-343404-2019-P

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

Podręcznik: Joanna Duda, Sebastian Krzywda, Marzanna Zienkiewicz: „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”, WSiP tom 2 ,2019. Anna Kmiołek ,,Organizacja produkcji gastronomicznej” WSiP, 2014.

Nauczyciel : mgr inż. Marek Kot

|  |  |
| --- | --- |
| **Wymagania****konieczne****[ ocena dopuszczająca]** | Uczeń opanował wybiórczo wiadomości i umiejętności ,* potrafi wymienić kryteria wyboru dostawcy,
* określić na czym polega kontrola jakościowa,
* wyjaśnia na czym polega łańcuch chłodniczy,
* wymienia etapy zamówienia,
* identyfikuje pojęcie HAACP,
* wymienia pojęcia związane z zamówieniami publicznymi,
* wymienić ogólne zadania UZP,
* zna pojęcia: Repozytorium , e-Certis,
* potrafi wymienić kryteria oceny ofert,
* podaje informacje jakie zamieszcza zamawiający po otwarciu ofert,
* wymienia czynniki wpływające na proces produkcji,
* wymienia zasady planowania produkcji,
* wie, co to są schematy blokowe i technologiczne,
* wymienia etapy planowania produkcji,
* wymienia etapy procesu technologicznego,
* wymienia czynniki wyznaczające kierunek planowania produkcji,
* zna podstawowe definicje związane z ergonomią,
* potrafi wymienić cechy potraw na, które konsumenci zwracają uwagę,
* identyfikuje podstawowe systemy produkcji potraw w zakładzie gastronomicznym,
* wymienia podstawowe techniki obróbki termicznej,
* określa definicję kuchni molekularnej,
* zna definicję i potrafi określić główne zasady metody sous vide,
* identyfikuje pojęcia kuchni fusion oraz live cooking,
* wymienia rodzaje zakładów w zależności od rodzaju wyżywienia w gastronomii otwartej i zamkniętej,
* wymienia jednostki miary i stosuje ich przeliczniki,
* definiuje pojęcie schematów blokowych produkcji,
 |
| **Wymagania****podstawowe****[ ocena dostateczna]** | Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe, * wymienia i charakteryzuje etapy zamówienia,
* wymienić elementy zawarte w umowie,
* zna procedury HAACP w transporcie,
* zna tryby udzielania zamówień w sektorze publicznym,
* wymienia organ nadzorujący zamówienia publiczne,
* zna jednostki prowadzące działalność gastronomiczną finansowaną ze środków publicznych,
* potrafi wymienić akty prawne regulujące zamówienia publiczne,
* wymienia główne założenia do przygotowania zamówienia,
* zna zasady postępowania podczas otwierania ofert,
* analizuje czynniki wpływające na proces produkcji,
* potrafi sporządzać schematy blokowe i technologiczne produkcji potraw, napojów i posiłków,
* rozróżnia metody i techniki produkcji potraw i napojów,
* analizuje przebieg procesu produkcyjnego,
* potrafi wymienić wymogi techniczne stanowiska pracy,
* wymienia czynniki mające wpływ na jakość potrawy,
* wymienia zasady obowiązujące w każdym systemie produkcji potraw,
* potrafi wymienić i podać przykłady potraw do wszystkich metod obróbki termicznej,
* potrafi wymienić stosowane techniki w kuchni molekularnej,
* wymienia surowce wykorzystywane w metodzie sous vide,
* potrafi wyjaśnić na czym polega live cooking,
* wymienia etapy procesu żywienia w zakładach otwartych i zamkniętych,
* sporządza zapotrzebowanie na surowce określonych potraw z wykorzystaniem odpowiednich przeliczników jednostek miar i wag,
* potrafi wymienić cechy schematów blokowych,
 |
| **Wymagania****rozszerzające****[ ocenę dobra]** | Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności, * charakteryzuje kryteria wyboru dostawców,
* wymienia i charakteryzuje czynniki wyboru surowców i półproduktów,
* potrafi określić etapy związane z zakupami
* określa treści zawarte w umowie,
* potrafi wypełnić dokument „zamówienia ogólnego „oraz dokument „Potwierdzenia zamówienia”,
* wyjaśnia procedury HAACP w transporcie,
* definiuje tryby zamówień w sektorze publicznym,
* omawia cele zamówień publicznych,
* potrafi wymienić elementy znajdujące się w ogłoszeniu o zamówieniu publicznym,
* omawia postępowanie podczas otwierania ofert,
* potrafi wymienić okoliczności unieważnienia przetargu,
* planuje produkcję potraw i napojów,
* planuje produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów,
* planuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług,
* potrafi dobrać wymogi techniczne do określonego miejsca pracy lub stanowiska,
* opisuje etapy opracowywania nowego produktu gastronomicznego,
* potrafi porównać systemy produkcji potraw w gastronomii,
* charakteryzuje techniki obróbki termicznej,
* potrafi charakteryzować techniki kuchni molekularnej,
* określa parametry gotowania wybranych produktów w metodzie sous vide,
* potrafi omówić na czym polega kuchnia Fusion,
* charakteryzuje etapy procesu żywienia w zakładach otwartych i zamkniętych,
* sporządza zapotrzebowanie na surowce określonych potraw i napojów z wykorzystaniem odpowiednich przeliczników jednostek miar i wag,
* potrafi wykonać schemat produkcji dla dowolnej potrawy wg receptury.
 |
| **Wymagania****dopełniające****[ocena bardzo dobra]** | Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania, * potrafi wykorzystać w pełni posiadaną wiedzę,
* sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty i półprodukty
* dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość ,terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy,
* określa i modyfikuje treści zawarte w umowie,
* potrafi samodzielnie wypełnić i modyfikować dokument „zamówienia ogólnego”oraz dokument „Potwierdzenia zamówienia”,
* wyjaśnić procedury HAACP w transporcie i magazynowaniu,
* charakteryzuje tryby zamówień w sektorze publicznym,
* potrafi wymienić i omówić akty prawne regulujące zamówienia publiczne,
* określić zadania UZP,
* omawia cele i znaczenie zamówień publicznych,
* wymienia istotne warunki specyfikacji zamówienia,
* zna zasób dokumentacji przy udzielaniu zamówień,
* planuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług,
* planuje produkcję w zakładach gastronomicznych typu otwartego i zamkniętego,
* ustala warunki optymalne przy organizacji stanowiska pracy,
* modyfikuje dania, aby były ciekawsze dla konsumentów,
* charakteryzuje zmiany organoleptyczne zachodzące podczas przechowywania chłodniczego potraw,
* potrafi porównać różne techniki procesów obróbki termicznej,
* określa zasady pracy z substancjami o niskich temperaturach,
* charakteryzuje niezbędne urządzenia do przeprowadzenia procesu sous vide,
* określa cechy charakterystyczne potrawy kuchni Fusion,
* samodzielnie sporządza zapotrzebowanie na surowce wybranego jadłospisu z wykorzystaniem odpowiednich przeliczników jednostek miar i wag,
* wymienić i stosuje symbole do tworzenia schematów technologicznych,
* samodzielnie wykonuje schematy dla dowolnej potrawy lub napoju wg receptury,
 |
| **Wymagania****wykraczające****[ ocena celująca ]** | Uczeń swobodnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania, * samodzielnie rozwiązuje zadania i ćwiczenia mające nietypowy charakter,
* potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych,
* stosuje rożne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z w zakresie realizowanego materiału,
* bierze udział w olimpiadach i konkursach.
 |

Wymagania są zgodne ze statutem szkoły.

Opracował Marek Kot