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