Wymagania edukacyjne dla uczniów **klasy IV P Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych**

Przedmiot : Organizacja produkcji gastronomicznej

Kwalifikacja: HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

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

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

Podręcznik: Joanna Duda: „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”. Część .2.WSiP 2019

Nauczyciel : Marek Kot

**Wymagania na poszczególne oceny:**

|  |  |
| --- | --- |
| Wymagania na ocenę dopuszczającą  (konieczne) | **Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą, gdy :**   * potrafi wymienić zadania kucharza i młodszego kucharza, * dokona podziału gastronomii ze względu na wielkość z przykładami, * zna pojęcie jakości żywności, * wymienia systemy zapewniania jakości, * zna podstawowe pojęcia i definicje związane z HACCP, * potrafi wymienić podstawowe rodzaje kontroli w zakładach gastronomicznych, * zna podstawowe zasady pobierania próbek, * wymienia ogólne zasady postępowania z odpadami w gastronomii, * wymienia zadania sanepidu, * określa definicję normatywu surowcowego, receptury, * wymienia rodzaje kart menu, * wyjaśnia co to jest cena i jaka jest jej rola, * wymienia rodzaje cen, * definiuje co to jest marża i rabat, * wyjaśnia co to jest food cost, |
| Wymagania na ocenę dostateczną  (podstawowe) | **Uczeń otrzymuje ocenę dostateczną, gdy :**   * potrafi wymienić zadania kucharza i młodszego kucharza, * dokonuje podziału stanowisk wg wybranego kryterium, * wymienia cechy składowe jakości, * wymienia systemy i metody zapewniania jakości, * potrafi wyjaśnić podstawowe pojęcia i definicje związane z HACCP, * określa co obejmuje kontrola wewnętrzna, * zna zasady oceny jakości surowców, * potrafi wyjaśnić cel pobierania próbek, * omówia sposoby ograniczenia odpadów w procesie produkcji gastronomicznej, * potrafi omówić jak przygotować się do kontroli sanepidu, * wymienia informacje zawarte w prawidłowo sporządzonej recepturze, * określa rolę receptur, * podaje definicję normalizacji, * określić strukturę cen, * potrafi wykazać jaka jest różnica pomiędzy ceną gastronomiczną netto i brutto, * określa od czego zależy marża, * wymienia wskaźniki kontroli surowca, |
| Wymagania na ocenę dobrą  (rozszerzające) | **Uczeń otrzymuje ocenę dobrą, gdy :**   * potrafi wymienić obowiązki szefa kuchni, zastępcy i kucharza zespołu, * wymienia zadania menadżera, szefa kuchni, kierownika, kierownika zmiany, obsługi bufetu, * omawia zadania kierownika działu żywienia, * wyjaśnia zadania GHP, * wyjaśnia zadania GMP, * omawia korzyści ze stosowania systemu HACCP, * określa CCP, * określa działania korygujące w systemie HACCP, * potrafi przechowywać prawidłowo pobrane próbki kontrolne. * potrafi określić zawartość instrukcji usuwania odpadów z zakładu, * wymienia w jakich obszarach sanepid dokonuje kontroli, * zna informacje zawarte w recepturach lokali otwartych i zamkniętych, * podaje cel i korzyści ze stosowania receptur, * określa układ karty w kawiarni, * wymienia podstawowe jednostki kalkulacyjne w gastronomii, * oblicza ceny pojedynczych posiłków, * wyjaśnić zasady obliczania kosztów, * przeprowadza kalkulacje usługi cateringowej, |
| Wymagania na ocenę bardzo dobrą  (dopełniające) | **Uczeń otrzymuje ocenę bardzo dobrą, gdy :**   * charakteryzuje obowiązki kucharzy specjalizujących się w różnych dziedzinach, * omawia zadania kierownika i dietetyka działu żywienia, * charakteryzuje cechy składowe jakości zdrowotnej żywności, * potrafi opisać kolejność wdrażania systemów jakości, * podaje najczęściej występujące nieprawidłowości mikrobiologiczne, * charakteryzuje zastosowanie systemu HACCP w gastronomii (podejście stanowiskowe) , * potrafi dokonać analizy zagrożeń w wybranych procesach produkcji gastronomicznej. * potrafi opracować kartę monitorowania wybranych parametrów, * wymienia jakie informacje znajdowały się w książkach z recepturami z dawnych epok, * wykonuje recepturę w systemie HACCP, * wymienić kryteria do projektowania kart, * określić układ karty w restauracji, * opracowuje karty menu z oznaczeniem alergenów, * potrafi obliczyć ceny posiłków abonamentowych, * liczy cenę potraw z uwzględnieniem marży i rabatów, * zna zasady udzielania rabatów, * liczy koszty potraw i napojów metodą Food cost, * przeprowadza kalkulację cateringowej imprezy okolicznościowej, |
| Wymagania na ocenę celującą  (wykraczające) | **Uczeń otrzymuje ocenę celującą, gdy :**   * potrafi wymienić wyspecjalizowane stanowiska w zespole kucharskim * omówić zadania i wymagane wykształcenie kierownika działu żywienia oraz dietetyka, * potrafi samodzielnie opracować instrukcję monitorowania temperatury wybranego urządzenia i arkusz monitorowań. * dokonuje analizy zagrożeń w procesach produkcji gastronomicznej. * samodzielnie opracowuje kartę monitorowania różnych parametrów, * omawia zmiany jakie nastąpiły w recepturach PRL-u, * modyfikuje przepisy tak, aby stały się recepturami gastronomicznymi, * opracowuje karty menu i dokonuje obliczeń wartości odżywczej, * potrafi wyjaśnić na czym polega efektywność zarządzania surowcami, * sporządza kalkulację potraw do karty menu, |

Wymagania edukacyjne dla przedmiotu: **,**

są zgodne ze Statutem CKZiU w Dąbrowie Górniczej

Podpis nauczyciela …………………………………….……

Jednocześnie potwierdzam zapoznanie się z wymaganiami edukacyjnymi :

Podpis przedstawiciela klasy ………………………………..