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 ………………………………..