

**Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymywania poszczególnych
śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych wynikających z realizowanego
programu nauczania dla uczniów technikum żywienia i usług
gastronomicznych**

Przedmiot: Organizacja produkcji gastronomicznej

Program: Symbol cyfrowy zawodu 343404

Klasa: 4 TŻ

OCENA DOPUSZCZAJĄCA:

- wymienia pojęcia związane z pobieraniem próbek żywności.
- zna zasady doboru surowców i półproduktów do produkcji gastronomicznej.
- wymienia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
- wymienia zasady planowania produkcji.
- posługuje się pojęciem i rodzajami kart menu.
- określa czym jest receptura gastronomiczna.
- wymienia elementy zasady kalkulacji cen potraw i napojów.

OCENA DOSTATECZNA:

- rozróżnia sposoby pobierania próbek różnych rodzajów żywności.
- rozróżnia metody i techniki produkcji potraw i napojów.
- analizuje przebieg procesu produkcyjnego.
- rozróżnia metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej.
- rozróżnia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
- charakteryzuje zagrożenia jakości zdrowotnej żywności (mikrobiologiczne, fizyczne, chemiczne), zatrucia i zakażenia pokarmowe oraz ich przyczyny.

- potrafi sporządzać schematy blokowe produkcji potraw, napojów, posiłków.
- zna zasady tworzenia kart menu.
- rozróżnia rodzaje menu.
- wymienia i zna zasady zestawiania menu.
- wymienia zasady opracowania receptur na potrawy i napoje.
- zna zasady kalkulacji cen potraw i napojów.
- rozróżnia pojęcia: rabat i marża w kalkulacji gastronomicznej.

OCENA DOBRA:

- zna zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności.
- kwalifikuje, charakteryzuje, zna zastosowanie przyrządów kontrolno-pomiarowych.
- zna zasady oceny organoleptycznej.
- charakteryzuje skutki braku higieny w procesach produkcji posiłków.
- charakteryzuje zatrucia i zakażenia pokarmowe oraz ich przyczyny.
- potrafi wdrażać zasady dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej oraz systemu HACCP.
- planuje produkcję potraw i napojów.
- planuje produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów.
- planuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług.
- określa zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych.
- określa zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej.
- układa karty menu z informacjami na temat wartości odżywczej potraw.
- podaje receptury na potrawy i napoje.
- dokonuje kalkulacji.
- potrafi opracować rabat i marżę w kalkulacji gastronomicznej.

OCENA BARDZO DOBRA:

- potrafi wdrażać akty prawne związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności.
- potrafi postępować z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym.
- ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów.
- ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów pod względem jakościowym i ilościowym.
- potrafi obsługiwać przyrządy kontrolno-pomiarowe występujące w urządzeniach gastronomicznych.
- potrafi opracować zasady i dokumentację: Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej, systemu HACCP.
- planuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług.
- planuje produkcję w zakładach gastronomicznych typu otwartego.
- planuje produkcję w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego.
- charakteryzuje pracowników zakładu gastronomicznego.
- posługuje się jednostkami masy i objętości.
- projektuje karty menu na różne przyjęcia okolicznościowe.
- potrafi opracować i zastosować nowe receptury na potrawy i napoje.
- stosuje Food cost – nową kalkulację w gastronomii.
- stosuje systemy komputerowe w gastronomii.
- opracowuje ceny gastronomiczne potraw i napojów.

Treści wykraczające poza program (ocena celująca):

Uczeń :

- spełnia wszystkie wymagania na ocenę bardzo dobrą,
- posiada wiedzę wykraczającą poza program i reprezentować ją wykonując samodzielnie np. referaty, prezentacje multimedialne

- odnosi sukcesy w konkursach , olimpiadach szkolnych i pozaszkolnych,

Sposoby sprawdzania osiągnięć edukacyjnych

1. sprawdzian pisemny
2. sprawdzian ustny
3. sprawdzian praktyczny
4. uczestnictwo w konkursach przedmiotowych
5. obserwacja czynności ucznia
6. prezentacje, referaty

Ponadto uczeń ma obowiązek:

 prowadzenia zeszytu przedmiotowego
 w przypadku nieobecności w szkole uczeń zobowiązany jest do nadrobienia
 zaległości i uzupełnienia notatek w zeszycie
 przynoszenia na zajęcia podręcznika
 odrabiania zadań domowych a w przypadku braku zadań uczeń otrzymuje ocenę
 niedostateczną
 poprawy ocen niedostatecznych ze sprawdzianów pisemnych