

WYMAGANIA EDUKACYJNE NA POSZCZEGÓLNE STOPNIE

z przedmiotu

ORGANIZACJA PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

Nazwa zawodu: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Symbol cyfrowy zawodu: 343404

Rok szkolny 2023/2024

Poziom wymagań				
Konieczny <i>ocena dopuszczająca</i>	Podstawowy <i>ocena dostateczna</i>	Rozszerzający <i>ocena dobra</i>	Dopełniający <i>ocena bardzo dobra</i>	Wykraczający <i>ocena celująca</i>
Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego. Poziom wykraczający to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzenia swoich wiadomości i umiejętności przez udział w konkursach, olimpiadach, warsztatach, pokazach, itd.				
KLASA 4				
Planowanie produkcji potraw i napojów				
Uczeń:				
<ul style="list-style-type: none">Wymienia zasady i etapy planowania produkcjiwymienia etapy	<ul style="list-style-type: none">Charakteryzuje zasady i etapy planowania produkcji	<ul style="list-style-type: none">Wskazuje czynniki powalające na dokonanie	<ul style="list-style-type: none">Sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu	<ul style="list-style-type: none">Zna regulacje prawne dotyczące zamówień publicznych

zamówienia <ul style="list-style-type: none"> wymienia jednostki miary i stosuje ich przeliczniki potrafi wymienić kryteria wyboru dostawcy zna pojęcia schematy blokowe i technologiczne identyfikuje podstawowe systemy produkcji potraw w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> rozdziela etapy zamówienia Posługuje się jednostkami masy i objętości sporządza zapotrzebowanie na surowce z wykorzystaniem przeliczników jednostek masy i objętości rozdziela metody i techniki produkcji potraw i napojów analizuje przebieg procesu technologicznego potrafi sporządzać schematy blokowe produkcji potraw, napojów, posiłków 	wyboru właściwego dostawcy <ul style="list-style-type: none"> wskazuje dokumentację związaną z przyjęciem towaru Oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur porównuje systemu produkcji potraw gastronomicznych Planuje produkcję potraw i napojów planuje produkcję potraw i napojów dla określonej grupy konsumentów planuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług 	gastronomicznego <ul style="list-style-type: none"> dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym sporządza zamówienie planuje produkcję w zakładach typu otwartego planuje produkcję w zakładach typu zamkniętego 	
--	--	---	--	--

		•		
Organizacja produkcji potraw i napojów				
<ul style="list-style-type: none"> Wymienia surowce i półprodukty stosowane do produkcji gastronomicznej zna metody i techniki produkcji potraw wymienia nowoczesne metody produkcji gastronomicznej zna maszyny i urządzenia stosowane do produkcji gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> Charakteryzuje surowce i półprodukty stosowane do produkcji gastronomicznej omawia metody produkcji potraw charakteryzuje nowoczesne metody produkcji gastronomicznej rozdziela maszyny i urządzenia stosowane do produkcji gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> sporządza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty określa zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej określa parametry gotowania wybranych produktów w metodzie sous-vide 	<ul style="list-style-type: none"> Charakteryzuje niezbędne urządzenia do przeprowadzeniu procesu sous-vide 	<ul style="list-style-type: none"> planuje produkcję z wykorzystaniem nowoczesnych metod kulinarnych (modyfikacja tradycyjnych metod produkcji)
KLASA 5				
Organizacja produkcji potraw i napojów				
<ul style="list-style-type: none"> Zna pojęcie struktura organizacyjna zakładu 	<ul style="list-style-type: none"> Daje przykład struktury organizacyjnej zakładu 	<ul style="list-style-type: none"> Charakteryzuje pracowników zakładu gastronomicznego 	<ul style="list-style-type: none"> Rozpisuje harmonogram pracy wybranego stanowiska na 	<ul style="list-style-type: none"> Tworzy plan produkcji dla wybranej restauracji

<ul style="list-style-type: none"> wymienia nazwy stanowisk 	gastronomicznego <ul style="list-style-type: none"> rozdziela stanowiska pracy 	<ul style="list-style-type: none"> rozdziela metody nadzoru procesów produkcji 	kuchni	
Kontrola produkcji potraw i napojów				
<ul style="list-style-type: none"> Wymienia pojęcia: bezpieczeństwo żywności, punkt kontrolny, krytyczny punkt kontrolny, wartość krytyczna, działania korygujące wymienia systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności zna pojęcia związane z pobieraniem próbek żywności 	<ul style="list-style-type: none"> Rozdziela systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności charakteryzuje zagrożenia żywności (biologiczne, fizyczne, chemiczne) Rozdziela sposoby pobierania próbek różnych rodzajów żywności 	<ul style="list-style-type: none"> Kwalifikuje, charakteryzuje, zna zastosowanie przyrządów kontrolno – pomiarowych zna zasady oceny organoleptycznej charakteryzuje skutki braku higieny w procesach produkcji posiłków charakteryzuje zatrucia pokarmowe oraz ich przyczyny potrafi wdrażać zasady GHP, GMP oraz HACCP Zna zasady 	<ul style="list-style-type: none"> Potrafi opracować zasady i dokumentację GHP, GMP i HACCP ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów potrafi obsługiwać przyrządy kontrolno-pomiarowe śledzi akty prawne związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności 	<ul style="list-style-type: none"> Potrafi wdrażać akty prawne związane z z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności

		pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności		
Receptury i karty menu				
<ul style="list-style-type: none"> • Posługuje się pojęciem i rodzajami kart menu • określa czym jest receptura 	<ul style="list-style-type: none"> • Zna zasady tworzenia kart menu • rozróżnia rodzaje menu • wymienia i zna zasady zestawiania menu • wymienia zasady opracowywania receptur na potraw i napoje 	<ul style="list-style-type: none"> • Układa karty menu z informacjami na temat wartości odżywczej potraw • podaje receptury na potrawy i napoje 	<ul style="list-style-type: none"> • Projektuje karty menu na różne przyjęcia okolicznościowe • potrafi opracować i zastosować nowe receptury na potrawy i napoje 	<ul style="list-style-type: none"> • Opracowuje kartę dla gości polskich i zagranicznych według zasad kuchni środkowoeuropejskiej
Kalkulacja cen potraw i napojów w gastronomii				
<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia elementy i zasady kalkulacji cen potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> • Rozróżnia pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej • rozróżnia elementy ceny 	<ul style="list-style-type: none"> • określa czynniki wpływające na cenę potraw i napojów • dokonuje kalkulacji cen • potrafi opracować 	<ul style="list-style-type: none"> • Stosuje food cost • opracowuje ceny gastronomiczne potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> • Sporządza kalkulację wskazanej imprezy

	gastronomicznej potraw i napojów <ul style="list-style-type: none"> • Określa funkcję ceny w gastronomii 	rabat i marże w kalkulacji gastronomicznej <ul style="list-style-type: none"> • stosuje stawki podatku VAT w kalkulacji 		
Systemu zarządzania środowiskowego w gastronomii				
<ul style="list-style-type: none"> • Zna pojęcia ochrona środowiska, działania proekologiczne, zasada zrównoważonego rozwoju • zna systemy ISO 14001, EMAS 	<ul style="list-style-type: none"> • Daje przykład działań proekologicznych w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> • Identyfikuje procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami) 	<ul style="list-style-type: none"> • Omawia na czym polega wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO 14001 	<ul style="list-style-type: none"> • Analizuje wymagane dokumenty wynikające z normy ISO 14001 w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem