

ORGANIZACJA PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO OTRZYMANIA PRZEZ UCZNIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH Z ZAJĘĆ EDUKACYJNYCH

/Wyższy poziom wymagań obejmuje zagadnienia z poziomu niższego.

Ocena celująca to dodatkowo umiejętność korzystania z różnych źródeł, poszerzania swoich wiadomości i umiejętności./

ocena	Planowanie produkcji potraw i napojów
Dopuszczający	- 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 - wylicza pracowników zakładu gastronomicznego
Dostateczny	- analizuje czynniki wpływające na proces produkcji - potrafi sporządzać schematy blokowe i technologiczne produkcji potraw, napojów, posiłków - rozdziela metody i techniki produkcji potraw i napojów - analizuje przebieg procesu produkcyjnego - potrafi scharakteryzować obowiązki pracowników zakładu gastronomicznego
Dobry	- planuje produkcję potraw i napojów - planuje produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów - planuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług - porównuje i klasyfikuje pracowników zakładu gastronomicznego w zależności od przydziału obowiązków
Bardzo dobry	- planuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług - planuje produkcję w zakładach gastronomicznych typu otwartego - planuje produkcję w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego - opracowuje zakres obowiązków pracowników zakładu gastronomicznego
Celujący	- projektuje produkcję w zakładach gastronomicznych w zależności od różnych czynników - proponuje przydział obowiązków pracownikom zakładu gastronomicznego
Kontrola produkcji potraw i napojów	
Dopuszczający	- wymienia pojęcia związane z pobieraniem próbek żywności - zna zasady doboru surowców i półproduktów do produkcji gastronomicznej - wymienia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
Dostateczny	- rozdziela sposoby pobierania próbek różnych rodzajów żywności - rozdziela metody i techniki produkcji potraw i napojów - analizuje przebieg procesu produkcyjnego - rozdziela metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej - rozdziela systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - charakteryzuje zagrożenia jakości zdrowotnej żywności(mikrobiologiczne, fizyczne, chemiczne), zatrucia i zakażenia pokarmowe oraz ich przyczyny
Dobry	- 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 pokarmowe i ich przyczyny - potrafi wdrażać zasady dobrej praktyki higienicznej dobrej praktyki produkcyjnej oraz systemu HACCP
Bardzo dobry	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
Celujący	· proponuje jak poprawić jakość sporządzanych potraw i napojów · przewiduje skutki niewłaściwego postępowania w zakładzie gastronomicznym i proponuje środki zaradcze
Receptury i karty menu	
Dopuszczający	· posługuje się pojęciem i rodzajami kart menu · określa czym jest receptura gastronomiczna · wymienia i zna zasady zestawiania menu · wymienia zasady opracowania receptur na potrawy i napoje
Dostateczny	· układa karty menu z informacjami na temat wartości odżywczej potraw · podaje receptury na potrawy i napoje · wymienia i zna zasady zestawiania menu · wymienia zasady opracowania receptur na potrawy i napoje
Dobry	· układa karty menu z informacjami na temat wartości odżywczej potraw · podaje receptury na potrawy i napoje
Bardzo dobry	· projektuje karty menu na różne przyjęcia okolicznościowe · potrafi opracować nowe receptury na potrawy i napoje
Celujący	· opracowuje karty menu na różne przyjęcia okolicznościowe · potrafi opracować i zastosować nowe receptury na potrawy i napoje
Kalkulacja potraw i napojów w gastronomii	
Dopuszczający	· wymienia czynniki wpływające na cenę · podaje rodzaje kosztów w gastronomii · wymienia zasady kalkulacji cen potraw i napojów
Dostateczny	· zna zasady kalkulacji cen potraw i napojów · rozróżnia pojęcia: rabat i marża w kalkulacji gastronomicznej
Dobry	· dokonuje kalkulacji · potrafi opracować rabat i marżę w kalkulacji gastronomicznej
Bardzo dobry	· stosuje Food cost – nową kalkulację w gastronomii · opracowuje ceny gastronomiczne potraw i napojów
Celujący	· stosuje systemy komputerowe w gastronomii