Wymagania edukacyjne

Przedmiot: Organizacja produkcji gastronomicznej.

Klasa: III technik żywienia i usług gastronomicznych.

Nr programu: CKZiU-TŻiUG-343404-2024

Wymagania konieczne [ocena dopuszczająca]	Uczeń: - opanował wybiórczo wiadomości i umiejętności , - potrafi wymienić kryteria wyboru dostawcy, - wyjaśnia istotę kontroli jakości, - wyjaśnia, na czym polega łańcuch chłodniczy, - wymienia etapy zamówienia, - identyfikuje pojęcie HAACP, - wymienia pojęcia związane z zamówieniami publicznymi, - potrafi wymienić kryteria oceny ofert, - podaje informacje jakie zamieszcza zamawiający po otwarciu ofert, - 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, - zna podstawowe definicje związane z ergonomią, - potrafi wymienić cechy potraw na, które konsumenci zwracają uwagę, - identyfikuje podstawowe systemy produkcji potraw w zakładzie gastronomicznym, - wymienia podstawowe techniki obróbki termicznej, - określa definicję kuchni molekularnej, - zna definicję i potrafi określić główne zasady metody sous vide, - identyfikuje pojęcia kuchni fusion oraz live cooking,

	- wymienia rodzaje zakładów w zależności od rodzaju wyżywienia w gastronomii otwartej i zamkniętej, - wymienia jednostki miary i stosuje ich przeliczniki,
Wymagania podstawowe [ocena dostateczna]	Uczeń opanował wiadomości i umiejętności podstawowe, wymienia i charakteryzuje etapy zamówienia, wymienia elementy umowy, zna procedury HAACP w transporcie, zna tryby udzielania zamówień w sektorze publicznym, zna jednostki prowadzące działalność gastronomiczną finansowaną ze środków publicznych, potrafi wymienić akty prawne regulujące zamówienia publiczne, wymienia główne założenia do przygotowania zamówienia, zna zasady postępowania podczas otwierania ofert, analizuje czynniki wpływające na proces produkcji, potrafi sporządzać schematy blokowe i technologiczne produkcji potraw, napojów i posiłków, rozróżnia metody i techniki produkcji potraw i napojów, analizuje przebieg procesu produkcyjnego, potrafi wymienić wymogi techniczne stanowiska pracy, wymienia czynniki mające wpływ na jakość potrawy, wymienia zasady obowiązujące w każdym systemie produkcji potraw, potrafi wymienić i podać przykłady potraw do wszystkich metod obróbki termicznej, potrafi wymienić stosowane techniki w kuchni molekularnej, wymienia surowce wykorzystywane w metodzie sous vide, potrafi wyjaśnić na czym polega live cooking,

	wymienia etapy procesu żywienia w zakładach otwartych i zamkniętych, sporządza zapotrzebowanie na surowce określonych potraw z wykorzystaniem odpowiednich przeliczników jednostek miar i wag, potrafi wymienić cechy schematów blokowych,
Wymagania rozszerzające [ocenę dobra]	Uczeń opanował wiadomości i umiejętności o umiarkowanym stopniu trudności, charakteryzuje kryteria wyboru dostawców, wymienia i charakteryzuje czynniki wyboru surowców i półproduktów, potrafi określić etapy związane z zakupami określa treści zawarte w umowie, potrafi wypełnić dokument „zamówienia ogólnego „oraz dokument „Potwierdzenia zamówienia”, wyjaśnia procedury HAACP w transporcie, definiuje tryby zamówień w sektorze publicznym, omawia cele zamówień publicznych, potrafi wymienić elementy znajdujące się w ogłoszeniu o zamówieniu publicznym, omawia postępowanie podczas otwierania ofert, potrafi wymienić okoliczności unieważnienia przetargu, planuje produkcję potraw i napojów, planuje produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów, planuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług, potrafi dobrać wymogi techniczne do określonego miejsca pracy lub stanowiska, opisuje etapy opracowywania nowego produktu gastronomicznego, potrafi porównać systemy produkcji potraw w gastronomii, charakteryzuje techniki obróbki termicznej, potrafi charakteryzować techniki kuchni molekularnej, określa parametry gotowania wybranych produktów w metodzie sous vide, potrafi omówić, na czym polega kuchnia Fusion, charakteryzuje etapy procesu żywienia w zakładach otwartych i zamkniętych, sporządza zapotrzebowanie na surowce określonych potraw i napojów z wykorzystaniem odpowiednich przeliczników jednostek miar i wag, potrafi wykonać schemat produkcji dla dowolnej potrawy wg receptury.

Wymagania dopełniające [ocena bardzo dobra]	Uczeń sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania, potrafi wykorzystać w pełni posiadaną wiedzę, sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty i półprodukty dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy, określa i modyfikuje treści zawarte w umowie, potrafi samodzielnie wypełnić i modyfikować dokument „zamówienia ogólnego”oraz dokument „Potwierdzenia zamówienia”, wyjaśnić procedury HAACP w transporcie i magazynowaniu, charakteryzuje tryby zamówień w sektorze publicznym, potrafi wymienić i omówić akty prawne regulujące zamówienia publiczne, określić zadania UZP, omawia cele i znaczenie zamówień publicznych, wymienia istotne warunki specyfikacji zamówienia, zna zasób dokumentacji przy udzielaniu zamówień, planuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług, planuje produkcję w zakładach gastronomicznych typu otwartego i zamkniętego, ustala warunki optymalne przy organizacji stanowiska pracy, modyfikuje dania, aby były ciekawsze dla konsumentów, charakteryzuje zmiany organoleptyczne zachodzące podczas przechowywania chłodniczego potraw, potrafi porównać różne techniki procesów obróbki termicznej, określa zasady pracy z substancjami o niskich temperaturach, charakteryzuje niezbędne urządzenia do przeprowadzenia procesu sous vide,

	określa cechy charakterystyczne potrawy kuchni Fusion, samodzielnie sporządza zapotrzebowanie na surowce wybranego jadłospisu z wykorzystaniem odpowiednich przeliczników jednostek miar i wag, wymienić i stosuje symbole do tworzenia schematów technologicznych, samodzielnie wykonuje schematy dla dowolnej potrawy lub napoju wg receptury,
Wymagania wykraczające [ocena celująca]	Uczeń swobodnie posługuje się zdobytymi wiadomościami przewidzianymi programem nauczania, samodzielnie rozwiązuje zadania i ćwiczenia mające nietypowy charakter, potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w sytuacjach nowych, stosuje rożne źródła informacji w celu poszerzenia swoich wiadomości i doskonalenia umiejętności z w zakresie realizowanego materiału, bierze udział w olimpiadach i konkursach.