

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

SYMBOL ZAWODU 343404

WYMAGANIA EDUKACYJNE

NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

**PLANOWANIE ŻYWIENIA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ**

KLASA IV

Nazwa działu	
Ocena	Wymagania edukacyjne
<b>I. Planowanie produkcji gastronomicznej</b>	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zna zasady racjonalnego wykorzystania surowców</li> <li>- zna definicję oceny organoleptycznej surowców</li> <li>- umie odczytać wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych</li> <li>- zna zasady planowania produkcji</li> <li>- umie dobrać metody i techniki produkcji potraw i napojów</li> <li>- umie dokonać podziału kart menu</li> <li>- potrafi sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty</li> <li>- potrafi obliczyć cenę gastronomiczną potraw i napojów</li> </ul>
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi czytać instrukcję maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej</li> <li>- interpretuje oznakowania żywności</li> <li>- potrafi zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami</li> <li>- potrafi sporządzić kalkulację jednodniowego jadłospisu i porównać ze stawką żywnościową.</li> <li>- potrafi zastosować receptury gastronomiczne w produkcji potraw</li> <li>- umie opracować kartę menu klasycznego</li> </ul>
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zna czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności</li> <li>- umie określić skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka</li> <li>- umie udzielić pomocy poszkodowanym</li> <li>- potrafi opracować harmonogram przydziału czynności pracownikom produkcyjnym</li> <li>- umie zastosować odpowiednie metody jakości żywności</li> <li>- potrafi dokonać oceny organoleptycznej potraw i napojów</li> <li>- potrafi wyjaśnić zasady tworzenia kart menu</li> <li>- potrafi opracować kartę menu okolicznościowego</li> <li>- umie opracować menu z informacjami dotyczącymi wartości odżywczej potraw</li> <li>- potrafi zastosować przeliczniki jednostek objętości i masy, zamieniać jednostki</li> <li>- potrafi sporządzać kalkulacje potraw z różnych grup asortymentowych</li> </ul>
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zna zasady gospodarowania odpadami</li> <li>- umie określić zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności</li> <li>- rozróżnia systemy zapewniające jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności</li> <li>- zna zasady BHP oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- umie uwzględnić różne czynniki przy planowaniu produkcji</li> <li>- umie sporządzić schemat organizacyjny zakładu gastronomicznego</li> <li>- umie opracować harmonogram przydziału czynności pracownikom produkcyjnym</li> <li>- umie zanalizować przebieg procesu technologicznego i podejmować działania naprawcze.</li> <li>- umie opracować kartę menu z informacjami dotyczącymi wartości odżywczej potraw</li> </ul>
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> <li>- umie przewidywać zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i czynników</li> </ul>

	<p>związanych z wykonywaniem zadań zawodowych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi sporządzić schemat technologiczny zakładu gastronomicznego</li> <li>- potrafi sporządzić tygodniowy plan produkcji dla zakładu zamkniętego</li> <li>- potrafi opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów</li> <li>- potrafi sporządzić receptury własne potraw i napojów</li> </ul>
Obliczanie zapotrzebowania surowcowego i cen gastronomicznych.	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi wymienić rodzaje magazynów</li> <li>- umie obliczyć zużycie surowca</li> <li>- umie zastosować przeliczniki jednostek (objętości i masy), zamieniać jednostki;</li> <li>- potrafi zsumować zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej;</li> </ul> <p>wyjaśnić zasady kalkulacji cen potraw i napojów;</p>
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi dokonać rozliczenia magazynów</li> <li>- rozumie pojęcie arkusz kalkulacyjny</li> <li>- potrafi obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych;</li> <li>- umie obliczyć ceny na potrawy i napoje;</li> <li>- umie obliczyć cenę gastronomiczną wybranej potrawy lub napoju;</li> </ul>
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>- umie dokonać kontroli kosztów</li> <li>- potrafi zastosować nowe receptury na potrawy i napoje;</li> <li>- potrafi przeliczyć koszty produkcji z uwzględnieniem ryczałtu, marży;</li> <li>- potrafi skorzystać z rabatu przy kalkulacji gastronomicznej;</li> </ul>
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi rozliczyć produkcję gastronomiczną</li> <li>- potrafi wskazać korzyści użytkowania programów komputerowych;</li> <li>- umie zastosować programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej;</li> </ul>
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi zastosować arkusz kalkulacyjny do obliczania kosztów pośrednich i bezpośrednich</li> <li>- potrafi opracować receptury na potrawy i napoje z uwzględnieniem informacji żywieniowej;</li> <li>- umie sporządzić całościowe zestawienie zapotrzebowania na surowce dla całego zakładu gastronomicznego</li> <li>- potrafi rozliczyć koszty metodą <i>food cost</i></li> </ul>