

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

SYMBOL ZAWODU 343404

WYMAGANIA EDUKACYJNE

NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

ORGANIZACJA PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

KLASA III

Nazwa działu	
Ocena	Wymagania edukacyjne, uczeń:
I. Zasady planowania i sporządzania potraw i napojów	
Dopuszczający	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznaje akty prawne związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności, - zna zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych, - rozpoznaje przyrządy kontrolno-pomiarowe występujące w urządzeniach gastronomicznych, - wyjaśnia schematy blokowe produkcji potraw i napojów, - zna metody i techniki produkcji potraw i napojów, - zna procedury dotyczące postępowania z odpadami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym, - zna zasady oceny organoleptycznej, - wyjaśnia pojęcie karty menu, - zna zasady tworzenia karty menu, - zna rodzaje menu, - zna konstrukcję receptury na potrawy i napoje,
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikuje akty prawne związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności, - Określa zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych, - rozróżnia przyrządy kontrolno-pomiarowe występujące w urządzeniach gastronomicznych, - klasyfikuje przyrządy kontrolno-pomiarowe występujące w urządzeniach gastronomicznych, - analizuje schematy blokowe produkcji potraw i napojów, - opracowuje uproszczony schemat blokowy produkcji potraw i napojów, - wymienia zadania planowania produkcji, - analizuje harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych, - dobiera surowce i półprodukty do produkcji gastronomicznej, - wskazuje metody i techniki produkcji potraw i napojów, - korzysta z procedur dotyczących postępowania z odpadami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym, - identyfikuje karty menu, - charakteryzuje zasady tworzenia karty menu, - identyfikuje rodzaje menu, - opisuje zasady zestawiania menu, - projektuje kartę menu, - charakteryzuje i receptury na potrawy i napoje, - analizuje receptury na potrawy i napoje,
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> - stosuje zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności - charakteryzuje przyrządy kontrolno-pomiarowe występujące w urządzeniach gastronomicznych, - analizuje schematy blokowe produkcji potraw, napojów i posiłków, - opracowuje uproszczony schemat blokowy produkcji potraw i napojów oraz posiłków, - stosuje zasady planowania produkcji, - planuje produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów, - opracowuje uproszczony schemat blokowy produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym - opracowuje harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych, - dobiera racjonalnie surowce i półprodukty do produkcji gastronomicznej, - dobiera metody i techniki produkcji potraw i napojów, - analizuje przebieg procesu produkcyjnego, - stosuje zasady oceny organoleptycznej, - ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów pod względem jakościowym i ilościowym, - analizuje różne rodzaje kart menu w zakładach gastronomicznych, - stosuje zasady układania menu, - układa kartę menu, - projektuje kartę menu na różne przyjęcia okolicznościowe, - opracowuje receptury na potrawy i napoje,
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> - stosuje przyrządy kontrolno-pomiarowe występujące w urządzeniach gastronomicznych, - uwzględnia różne czynniki przy planowaniu, - opracowuje uproszczony schemat blokowy produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym, - planuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług, - nadzoruje procesy produkcji gastronomicznej - stosuje procedur dotyczących postępowania z odpadami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym, - podejmuje działania naprawcze procesu produkcyjnego, - układa kartę menu z informacjami dotyczącymi wartości odżywczej potraw, - stosuje nowe receptury na potrawy i napoje,
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> - konstruuje i porównuje całościowy schemat blokowy produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym,

- | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none">- planuje produkcję dzienną w zakładzie gastronomicznym,- koryguje błędy w procesach produkcji gastronomicznej,- koryguje błędy w karcie menu,- wdraża nowe receptury na potrawy i napoje, |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|