

WYMAGANIA EDUKACYJNE

NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN
KLASYFIKACYJNYCH

Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych

Przedmiot: Wyposażenie zakładów gastronomicznych

Klasa 1

Ocena	Nazwa działu / wymagania
	1. Wiadomości wstępne, 2. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego,
Dopuszczający	Uczeń: <ul style="list-style-type: none">definiuje pojęcia działów, układu funkcjonalnego, jakości, GMP, GHP, GLP, HACCP, SANEPIDwylicza działy w restauracjipodaje rozwiązania funkcjonalne w restauracjiwymienia pomieszczenia w restauracji,wylicza wyposażenie pomieszczeń gastronomicznych w sprzęt i narzędziawymienia podstawowe materiały konstrukcyjne w gastronomiipodaje zastosowanie materiałow w gastronomidefiniuje instalację, przewodnik, izolator, napięcie, natężenie, opór, gaz, paliwo, reduktor, palnikwymienia rodzaje instalacji w restauracji i gospodarstwach domowychrozpoznaje oznakowania instalacjiwskazuje umieszczenie danej instalacji w restauracji
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none">Wyjaśnia znaczenie podziału na działy restauracji, pojęcie układu funkcjonalnego,streszcza elementy HACCP w gastronomiiopisuje systemy jakości w gastronomiipodaje podstawowe sprzęty i maszyny w działach gastronomiiplanuje maszyny do kuchni i zmywalnirysuje schematy maszyn na gotowym projekcie kuchni i zmywalnizna skutki niewłaściwego stosowania systemów jakości żywności GMP, GHP, HACCPodczytuje rysunki technicznerozdźnia materiały konstrukcyjnerozdźnia tworzywa sztuczneilustruje symbole tworzyw sztucznychwskazuje surowce i opakowania z różnych tworzyw sztucznychcharakteryzuje poszczególne instalacje w restauracjizna podstawowe przepisy bhp w obsłudze instalacji technicznych w gastronomii i domupodaje zastosowanie instalacji w restauracji
Dobry	<ul style="list-style-type: none">Stosuje właściwe nazewnictwo działów w restauracjiporównuje działy i ich wyposażenieporównuje wyposażenie działów w restauracjirysuje proste schematy kuchni i zmywalniuzasadnia dobór maszyn i urządzeń do produkcjiwyjaśnia wpływ jakości na produkcję gastronomicznąrozumie znaczenie systemu HACCPodczytuje rysunki techniczne i katalogowe maszynPorównuje materiały konstrukcyjne

	<ul style="list-style-type: none"> • charakteryzuje materiały konstrukcyjne • wyjaśnia recykling • stosuje segregację odpadów – materiałów konstrukcyjnych • Stosuje zasady bhp w gastronomii • rozróżnia typy instalacji technicznych • rozróżnia przewody elektryczne, gazowe i wentylacyjne
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> • Analizuje budowę działów w restauracji • planuje rozmieszczenie działów na schemacie restauracji • rysuje skomplikowane schematy kuchni i zmywalni • planuje maszyny do produkcji gastronomicznej • analizuje wpływ jakości na produkcję gastronomiczną • proponuje zastosowanie systemu HACCP • odczytuje rysunki katalogowe i budowy • Przewiduje zastosowanie materiałów do budowy sprzętu gastronomicznego • wyjaśnia pochodzenie i budowę tworzyw sztucznych • proponuje metody mycia i konserwacji sprzętów w zależności od materiału konstrukcji • analizuje dopuszczalność materiałów do kontaktu z żywnością • Proponuje zastosowanie instalacji w gastronomii • wyjaśnia działanie poszczególnych instalacji w restauracji
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> • Przewiduje rozmieszczenie działów w budynku • opracowuje samodzielnie projekt technologiczny pomieszczeń restauracji • rysuje rozbudowane schematy kuchni i zmywalni • projektuje restaurację pod względem technologicznym • analizuje produkcję pod względem identyfikacji CCP • ocenia znaczenie rozwiązań funkcjonalnych w restauracji • stosuje aksonometrię i rzuty geometryczne maszyn gastronomicznych • Analizuje recykling materiałów konstrukcyjnych • wyjaśnia pochodzenie materiałów konstrukcyjnych • proponuje zastosowanie materiałów do budowy sprzętu gastronomicznego
3. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym,	
Dopuszczający	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definiuje pojęcia urządzeń, chłodniczych i ciepłych, obróbki wstępnej brudnej i czystej, • wylicza grupy urządzeń w działach gastronomii, • klasyfikuje urządzenia w restauracji, • zna zasady bp obsługi sprzętu i urządzeń w gastronomii
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> • rozróżnia maszyny gastronomiczne • podaje podstawowe sprzęty i maszyny w działach gastronomii • planuje maszyny do kuchni i zmywalni , magazynu, obieralni, chłodni, • rysuje schematy prostego sprzętu i przystawek gastronomicznych • podaje przykładowe marki sprzętów i maszyn gastronomicznych • odczytuje instrukcje obsługi sprzętu i urządzeń gastronomicznych
Dobry	<ul style="list-style-type: none"> • Stosuje właściwe nazewnictwo urządzeń i sprzętu w restauracji • stosuje zasady bhp w obsłudze sprzętu i urządzeń • porównuje wyposażenie działów w restauracji • zna zasady bhp w kontakcie z chemia gospodarczą • uzasadnia dobór maszyn i urządzeń do produkcji

	<ul style="list-style-type: none"> • podaje rodzaje środków do dezynfekcji i prania bielizny stołowej
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none"> • Analizuje budowę maszyn w restauracji • planuje rozmieszczenie sprzętu i urządzeń w restauracji • rysuje rozmieszczenie maszyn w kuchni i zmywalni • planuje maszyny do produkcji gastronomicznej • analizuje jakość urządzeń na produkcję gastronomiczną • wyjaśnia konieczność stosowania zasad HACCP w obsłudze urządzeń chłodniczych i ciepłych • odczytuje rysunki katalogowe i budowy maszyn gastronomicznych • zna środki dezynfekujące ekologiczne
Celujący	<ul style="list-style-type: none"> • Przewiduje rozmieszczenie sprzętu i urządzeń w restauracji • opracowuje samodzielnie projekt technologiczny pomieszczeń restauracji • rysuje schematy urządzeń w kuchni i zmywalni • projektuje restaurację pod względem technologicznym • ocenia znaczenie rozwiązań funkcjonalnych w restauracji • planuje rodzaje przeglądów i konserwacje maszynami • wyjaśnia działanie ekologicznych środków niedezynfekujących i piorących