

WYMAGANIA EDUKACYJNE

NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN
KLASYFIKACYJNYCH

Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych

Przedmiot: Wyposażenie zakładów gastronomicznych

Klasa 2.

Ocena	Nazwa działu / wymagania
3. Urządzenia gastronomiczne (cd),	
Dopuszczający	Uczeń: <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">rozdziela maszyny gastronomicznepodaje podstawowe sprzęty i maszyny w działach gastronomiiplanuje maszyny do kuchni i zmywalni, magazynu, obieralni, chłodni,rysuje schematy prostego sprzętu i przystawek gastronomicznychpodaje przykładowe marki sprzętów i maszyn gastronomicznychodczytuje instrukcje obsługi sprzętu i urządzeń gastronomicznych
Dobry	<ul style="list-style-type: none">Stosuje właściwe nazewnictwo urządzeń i sprzętu w restauracjistosuje zasady bhp w obsłudze sprzętu i urządzeńporównuje wyposażenie działów w restauracjizna zasady bhp w kontakcie z chemią gospodarcząuzasadnia dobór maszyn i urządzeń do produkcjipodaje rodzaje środków do dezynfekcji i prania bielizny stołowej
Bardzo dobry	<ul style="list-style-type: none">Analizuje budowę maszyn w restauracjiplanuje rozmieszczenie sprzętu i urządzeń w restauracjirysuje rozmieszczenie maszyn w kuchni i zmywalniplanuje maszyny do produkcji gastronomicznejanalizuje jakość urządzeń na produkcję gastronomicznąwyjaśnia konieczność stosowania zasad HACCP w obsłudze urządzeń chłodniczych i ciepłychodczytuje rysunki katalogowe i budowy maszyn gastronomicznychzna środki dezynfekujące ekologiczne
Celujący	<ul style="list-style-type: none">Przewiduje rozmieszczenie sprzętu i urządzeń w restauracjiopracowuje samodzielnie projekt technologiczny pomieszczeń restauracjirysuje schematy urządzeń w kuchni i zmywalniprojektuje restaurację pod względem technologicznymocenia znaczenie rozwiązań funkcjonalnych w restauracjiplanuje rodzaje przeglądów i konserwacje maszynamiwyjaśnia działanie ekologicznych środków niedezynfekujących i piorących
4. Drobny sprzęt gastronomiczny, 5.Transport w zakładach gastronomicznych, 6. Właściwe przygotowanie stanowiska pracy.	

Dopuszczający	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definiuje pojęcia transportu wewnętrznego i zewnętrznego, stanowisko pracy, „mise en place”, catering, • wylicza grupy drobnego sprzętu w działach gastronomii, • klasyfikuje sprzęty w restauracji, • wylicza sprzęt gastronomiczny • zna zasady bhp obsługi sprzętu i urządzeń w gastronomii •
Dostateczny	<ul style="list-style-type: none"> • podaje przykładowe marki sprzętów i maszyn gastronomicznych • Podaje przykłady drobnych sprzętów gastronomicznych • Podaje przykłady środków transportu gastronomicznego • przelicza jednostki miar w gastronomii • odczytuje proste instrukcje obsługi urządzeń gastronomicznych • rozróżnia przyrządy kontrolno-pomiarowe w kuchni
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 • interpretuje i odczytuje instrukcje złożonych sprzętów • obsługuje wszystkie przyrządy kontrolno-pomiarowe w gastronomii • przekształca jednostki pomiarowe
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 i transportu • analizuje jakość urządzeń na produkcję gastronomiczną • odczytuje rysunki katalogowe i budowy maszyn gastronomicznych • Uzasadnia konieczność zapoznania się z instrukcją • tworzy złożone instrukcje obsługi i konserwacji sprzętu • analizuje zasadę działania przyrządów pomiarowych • posługuje się złożonymi aparatami kontrolno-pomiarowymi
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 • Planuje rozmieszczenie urządzeń kontrolnych i pomiarowych w kuchni, magazynie, zmywalni restauracji • interpretuje błędy w pomiarach • opracowuje działania korygujące w błędnych wynikach pomiarów