

ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA

KUCHARZ SYMBOL ZAWODU 512001

WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

WYPOSAŻENIE I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA W GASTRONOMII KLASA I i II

Wymagania na poszczególne oceny				
Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy		
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
Uczeń będzie umiał:				
II. BEZPIECZEŃSTWO ORAZ HIGIENA PRACY I PRODUKCJI W GASTRONOMII				
<ul style="list-style-type: none"> -wskazać różnice między zakładem gastronomicznym otwartym a zamkniętym -podać pojęcie zakładu gastronomicznego i gospodarstwa domowego -wyjaśnić znaczenie skrótów GMP, GHP, HACCP, CCP -rozwinąć nazwy skrótów systemów zapewnających jakość bezpieczeństwa żywności -wyjaśnić podstawowe pojęcia związane z wyposażeniem w gastronomii -wymienia etapy procesu produkcyjnego -dokonuje podziału wyposażenia technicznego 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić systemy zapewniania jakości bezpieczeństwa żywności -uzasadnić konieczność stosowania systemów zapewnienia jakości bezpieczeństwa żywności -zna metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności -wymienić metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności 	<ul style="list-style-type: none"> -określić zadania systemów systemy zapewniania jakości bezpieczeństwa żywności -wymienić regulacje prawne, branżowe i procedury zakładowe -zna wymagania dotyczące maszyn i urządzeń gastronomicznych -opisać etapy wdrażania systemu HACCP -zdefiniować pojęcia Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna, System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli 	<ul style="list-style-type: none"> -zdefiniować podstawowe pojęcia związane z wyposażeniem gastronomii -scharakteryzować wymagania jakie powinny spełniać maszyny i urządzenia używane w produkcji żywności, -sformułować zasady GMP, GHP -wymienić w odpowiedniej kolejności, etapy wprowadzenia systemu HACCP -charakteryzuje ogólne założenia systemu HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> -biegle posługiwać się fachową terminologią -pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia -posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć -wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym -rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu -zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce
III. URZĄDZENIA I INSTALACJE TECHNICZNE W ZAKŁADZIE GASTRONOMICZNYM				
<ul style="list-style-type: none"> -wymienić cechy, jakie powinny mieć materiały konstrukcyjne stosowane w gastronomii -dokonuje podziału materiałów konstrukcyjnych konstrukcyjnych -wskazać cechy i rodzaje materiałów konstrukcyjnych, które powinny być stosowane jako okładziny grzewcze w piecach do produkcji pizzy i w piekarnikach 	<ul style="list-style-type: none"> -sklasyfikować materiały konstrukcyjne mające zastosowanie w gastronomii -określić zastosowanie w gastronomii materiałów metalowych i niemetalowych. -określić warunki stosowania różnych materiałów konstrukcyjnych w kontakcie z żywnością, w celu uniknięcia jej zanieczyszczenia. -określić cechy tworzyw sztucznych, które umożliwiają ich wszechstronne zastosowanie w produkcji gastronomicznej i cateringu. 	<ul style="list-style-type: none"> -zdefiniować podstawowe pojęcia związane z materiałami konstrukcyjnymi stosowanymi w gastronomii -określić wymagania dotyczące bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności, w stosunku do materiałów konstrukcyjnych stosowanych w gastronomii -opisać sposoby prawidłowej konserwacji poszczególnych typów materiałów stosowanych w gastronomii -charakterystyka materiałów metalowych i ich stopów stosowanych w gastronomii -charakterystyka materiałów niemetalowych stosowanych w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> -określić wady i zalety poszczególnych materiałów stosowanych w gastronomii. -uzasadnić ograniczenia stosowania poszczególnych materiałów konstrukcyjnych w kontakcie z żywnością. -różnicować i rozpoznać (nazywać) materiały, z których wykonane są poszczególne elementy wyposażenia technicznego zakładów. -sformułować cechy stali nierdzewnej, które umożliwiają jej wszechstronne zastosowanie w konstrukcji maszyn i urządzeń gastronomicznych. 	<ul style="list-style-type: none"> -biegle posługiwać się fachową terminologią -pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia -posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć -wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym -rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu -zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce

<p>-wymienić przyrządy kontrolno-pomiarowe -wyjaśnić zastosowanie przyrządów kontrolno-pomiarowych</p>	<p>-podać elementy budowy przyrządów kontrolno-pomiarowych -podać zasadę działania przyrządów kontrolno-pomiarowych -wymienić najważniejsze jednostki układu SI</p>	<p>-scharakteryzować budowę przyrządów kontrolno-pomiarowych -zilustrować niektóre typy przyrządów kontrolno-pomiarowych</p>	<p>-posługiwać się przyrządami kontrolno-pomiarowymi, odczytywać temperaturę, ciśnienie i wilgotność -posługuje się jednostkami miar i wag</p>	<p>-biegle posługiwać się fachową terminologią -pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia - posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć -wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym -rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu -zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</p>
<p>- uzasadnić konieczność zapoznania się z treścią instrukcji obsługi przed rozpoczęciem użytkowania sprzętu, -rozdzielić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów; - dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego kucharza</p>	<p>-dokonać analizy treści instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii; -opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń gastronomicznych; - wymienić instalacje techniczne występujące w zakładach gastronomicznych; - rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym;</p>	<p>-zinterpretować treści zawarte w instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej; - wskazać zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego; zdefiniować pojęcie układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego;</p>	<p>- zidentyfikować poszczególne podzespoły urządzeń gastronomicznych; - sklasyfikować urządzenia do przechowywania żywności; -uzasadnić konieczność oceny stanu technicznego urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji; - bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego;</p>	<p>-określić wymogi dotyczące stosowania poszczególnych instalacji technicznych w różnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego; - scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego; - ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników,</p>

Opracowała: Katarzyna Strzałkowska - Bonat