

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH****SYMBOL ZAWODU 343404****WYMAGANIA EDUKACYJNE****WYMAGANIA EDUKACYJNE  
NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH****WYPOSAŻENIE I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA W GASTRONOMII****KLASA I i II**

<b>Wymagania na poszczególne oceny</b>				
<b>Poziom podstawowy</b>		<b>Poziom ponadpodstawowy</b>		
<b>dopuszczający</b>	<b>dostateczny</b>	<b>dobry</b>	<b>bardzo dobry</b>	<b>celujący</b>
<b>Uczeń będzie umiał:</b>				
<b>II. BEZPIECZEŃSTWO ORAZ HIGIENA PRACY I PRODUKCJI W GASTRONOMII</b>				
- wskazać różnice między zakładem gastronomicznym otwartym a zamkniętym - podać pojęcie zakładu gastronomicznego i gospodarstwa domowego - wyjaśnić znaczenie skrótów GMP, GHP, HACCP, CCP - rozwija nazwy skrótów systemów zapewniających jakość bezpieczeństwa żywności - wyjaśnić podstawowe pojęcia związane z wyposażeniem w gastronomii - wymienia etapy procesu produkcyjnego - dokonuje podziału wyposażenia technicznego	- rozróżnić systemy zapewniania jakości bezpieczeństwa żywności - uzasadnić konieczność stosowania systemów zapewnienia jakości bezpieczeństwa żywności - zna metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności - wymieni metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności	- określić zadania systemów systemy zapewniania jakości bezpieczeństwa żywności - wymieni 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	- zdefiniować podstawowe pojęcia związane z wyposażeniem gastronomii - scharakteryzować wymagania jakie powinny spełniać maszyny i urządzenia używane w produkcji żywności, - sformułować zasady GMP, GHP - wymieni w odpowiedniej kolejności, etapy wprowadzenia systemu HACCP - charakteryzuje ogólne założenia systemu HACCP	- 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
<b>III. URZĄDZENIA I INSTALACJE TECHNICZNE W ZAKŁADZIE GASTRONOMICZNYM</b>				
- wymieni cechy, jakie powinny mieć materiały konstrukcyjne stosowane w gastronomii - dokonuje podziału materiałów konstrukcyjnych - wskazać cechy i rodzaje materiałów konstrukcyjnych, które powinny być stosowane jako okładziny grzewcze w piecach do produkcji pizzy i w piekarnikach	- 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.	- 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	- 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	- 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

		-charakterystyka materiałów niemetalowych stosowanych w gastronomii	gastronomicznych.	
-wymienić przyrządy kontrolno-pomiarowe -wyjaśnić zastosowanie przyrządów kontrolno-pomiarowych	-podać elementy budowy przyrządów kontrolno-pomiarowych -podać zasadę działania przyrządów kontrolno-pomiarowych -wymienić najważniejsze jednostki układu SI	-scharakteryzować budowę przyrządów kontrolno-pomiarowych -zilustrować niektóre typy przyrządów kontrolno-pomiarowych	-posługiwać się przyrządami kontrolno-pomiarowymi, odczytywać temperaturę, ciśnienie i wilgotność -posługuje się jednostkami miar i wag	-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
- uzasadnić konieczność zapoznania się z treścią instrukcji obsługi przed rozpoczęciem użytkowania sprzętu, -rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów; - dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego kucharza	-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;	-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;	- 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;	-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,