

**WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU: WYPOSAŻENIE ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH
W ZAWODACH: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH ORAZ KUCHARZ.**

Uczeń w wyniku procesu uczenia się – nauczania otrzymuje:

OCENĘ NIEDOSTATECZNĄ otrzymuje uczeń, który:

- wykazuje brak zainteresowania przedmiotem
- nie opanował podstawowych wiadomości, zawartych w podstawie programowej,
- nie potrafi rozwiązywać prostych problemów teoretycznych nawet z pomocą nauczyciela,
- popełnia rażące błędy rzeczowe i językowe, wypowiedzi są niekomunikatywne,
- nie jest aktywny na zajęciach, - opuszcza zajęcia,
- nie wykazuje chęci uzupełnienia braków z wiedzy teoretycznej i/lub umiejętności praktycznych;

OCENĘ CELUJĄCĄ otrzymuje uczeń, który:

- posiada wiedzę i umiejętności w stopniu doskonałym określone w podstawie programowej
- potrafi stosować wiadomości i umiejętności w sytuacjach problemowych;
- wykazuje rozległe zainteresowanie przedmiotem;
- osiąga sukcesy wewnątrz i poza szkołą;

LP	OCENĘ DOPUSZCZAJĄCĄ	OCENĘ DOSTATECZNĄ	OCENĘ DOBRĄ	OCENĘ BARDZO DOBRĄ / * CELUJĄCĄ
I	Zapoznanie z kryteriami oceniania, rozkładem materiału i literaturą.			
II	Dział: Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego.			
	- zdefiniować pojęcie układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego - dokonać podziału zakładów gastronomicznych; - wymienić strefy funkcjonalne; - wymienić drogi technologiczne; - wskazać rolę wyposażenia technicznego w zakładzie gastronomicznym; - dokonać podziału magazynów zakładu gastronomicznego; - sklasyfikować urządzenia do przechowywania żywności;	- wskazać zakłady typu żywieniowego, uzupełniającego oraz punkt gastronomiczny; - dokonać podziału parku maszynowego zakładu gastronomicznego; - wskazać zadania zakładów gastronomicznych; - rozróżniać drogi technologiczne; - wskazać zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego;	- scharakteryzować podaną i/lub wybraną strefę funkcjonalną; - wskazać różnice pomiędzy zakładami gastronomicznymi; - ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego; - scharakteryzować wyposażenie magazynów;	- scharakteryzować podany i/lub wybrany zakład typu żywieniowego, uzupełniającego oraz punkt gastronomiczny; *analizować przebieg dróg technologicznych i układów funkcjonalnych zakładów gastronomicznych na dowolnym przykładzie; - znać zasady magazynowania środków żywnościowych, potraw i napojów;
III	Dział: Instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych.			
	- dokonać podziału instalacji technicznych; - wymienić rodzaje oświetlenia; - zdefiniować pojęcia: oświetlenie, uziemienia, woda, ścieki, wentylacja; - wymienić elementy instalacji wody zimnej i ciepłej; - wymienić urządzenia: do oczyszczania ścieków; inst. wentylacyjno – klimatyzacyjnej; - wymienić systemy ogrzewania pomieszczeń; - wymienić elementy inst. grzewczej, gazowej; - wymienić rodzaje wentylacji; - wymienić paliwa gazowe;	- wskazać znaczenie oświetlenia i poszczególnych instalacji w zakładach gastronomicznych; - wskazać rodzaje, cele i/lub sposoby oczyszczania ścieków; - wskazać elementy budowy podgrzewacza i/lub urządzenia hydroforowego; - przedstawić budowę urządzeń do oczyszczania ścieków; - przedstawić wymagania dotyczące użytkowania inst. gazowej; - identyfikować instalacje wg kolorów; - rozróżniać sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym; - wskazać sposoby wentylacji naturalnej i	- porównać oświetlenie naturalne z sztucznym; - scharakteryzować żarowe źródło światła; - omówić zasadę działania podanych urządzeń do oczyszczania ścieków; - scharakteryzować podany i/lub wybrany system ogrzewania pomieszczeń; - scharakteryzować podany rodzaj wentylacji; - omówić budowę podanego i/lub dowolnego palnika gazowego; - scharakteryzować wymagania instalacji technicznych w wybranych zakładach gastronomicznych; - zasady bhp podczas użytkowania instalacji; - określić zasady eksploatacji poszczególnych instalacji;	- omówić rozproszanie prądu przemiennego trójfazowego (od miejsca jego wytworzenia do zakładu gastronomicznego i odbiorcy indywidualnego); - scharakteryzować wyładowcze źródła światła; *omówić zasadę działania podgrzewacza i/lub urządzenia hydroforowego; * omówić zasadę działania podanego i/lub dowolnego palnika gazowego; -dokonać analizy podanych schematów instalacji np.: elekt.; wodnej itd.; - omówić zasadę działania podanej inst.; - przewidzieć skutki nieprawidłowego użytkowania instalacji;

	- wymienić rodzaje palników gazowych;	sztucznej;		
IV	Dział: Drobnny sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów, materiały konstrukcyjne i opakowania.			
	- wymienić drobnny sprzęt gastronomiczny; - dokonać podziału naczyń do podawania potraw i napojów; - wymienić rodzaje materiałów konstrukcyjnych; - wymienić rodzaje opakowań; - wymienić funkcje opakowań; - określić kolorystykę sprzętu pomocniczego, stosowanego w gastronomii zgodnie z systemami zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia; - rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów cateringowych;	- rozróżniać drobnny sprzęt stosowany w gastronomii; - rozróżniać naczynia do podawania potraw i napojów; - rozróżniać opakowania; - wymieniać wady i zalety materiałów konstrukcyjnych; - opisać prawidłową konserwację poszczególnych typów materiałów konstrukcyjnych stosowanych w gastronomii; - rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów kuchennych stosowanych w gastronomii; - podać zasady prawidłowej konserwacji naczyń stołowych i kuchennych do podawania potraw; - wskazać znaki zamieszczone na opakowaniach;	- scharakteryzować drobnny sprzęt i naczynia stosowane w gastronomii; - znać zasady stosowania opakowań w gastronomii; - wskazać ogólnie właściwości materiałów konstrukcyjnych; - określić warunki stosowania materiałów konstrukcyjnych w styczności z żywnością, w celu uniknięcia jej zanieczyszczenia. - określić warunki stosowania różnych opakowań w kontakcie z żywnością, w celu uniknięcia jej zanieczyszczenia. - określić warunki stosowania różnych opakowań w kontekście zagospodarowania odpadów opakowaniowych;	- dobrać naczynia do określonych potraw i napojów; - dobrać drobnny sprzęt do wykonywanych czynności; * dobrać poszczególne akcesoria do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji potraw i napojów; - omówić konsekwencje nieprzestrzegania instrukcji konserwacji naczyń do podawania potraw i napojów; - dobrać opakowania do odpowiedniego rodzaju środka żywnościowego, potrawy i napoju; * wyjaśnić pojęcie recyklingu i uzasadnić potrzebę jego stosowania; * dobrać poszczególne akcesoria cateringowe do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji potraw i napojów;
V	Dział: Podstawowe zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych i transport.			
	- wymienić dokumenty stosowane w gastronomii; - zdefiniować pojęcia: HACCP, norma, normalizacja, receptura gastronomiczna, instrukcja obsługi, dokumentacja HACCP itd. - wymienić treści instrukcji obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych; - dokonać podziału transportu (wewnętrznego i zewnętrznego); - wymienić urządzenia transportowe w zakładzie gastronomicznym; - wymienić rodzaje transportu poziomego i pionowego;	- uzasadnić konieczność zapoznania się z treścią instrukcji obsługi przed użytkowaniem sprzętu, maszyn i urządzeń; - wskazać przeznaczenie „kolorowych linii” systemu HACCP w zakładach gastronomicznych; - wskazać cel i przeznaczenie urządzeń transportowych - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi urządzeń do transportu wewnętrznego;	- zinterpretować treści zawarte w instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej; - posługiwać się instrukcją obsługi (umiejętność korzystania z instrukcji obsługi); - wskazać elementy budowy podanych urządzeń transportowych; - stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych - omówić zastosowanie urządzeń transportowych w gastronomii i cateringu; - omówić zastosowanie w gastronomii wind i wózków	* analizować treści instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii; - omówić zasadę działania podanego wewnętrznego urządzenia transportowego (dźwignice, przenośniki, wózki itp.) - dobierać urządzenia do transportu naczyń i potraw;
VI	Dział: Urządzenia do obróbki wstępnej surowców.			
	- wymienić operacje stosowane podczas obróbki mechanicznej; - wymienić rodzaje sortowników, obieraczek; - wymienić operacje mechaniczne rozdrabniania; - wymienić maszyny i urządzenia służące do rozdrabniania (mięsa,	- wskazać cele czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców; - wskazać przeznaczenie maszyn i urządzeń obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców; - zdefiniować wymagania dotyczące nowoczesnych urządzeń do produkcji kulinarnej;	- wskazać wydajności maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowców; - omówić budowę podanych maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowców m.in.: (sortownika, płuczko – obieraczki, krajalnicy, wilka, kutra, młynków, walca cukierniczego, wyciskarki, sokowirówki, prasy ślimakowej, miesiarki, blenderów, ubijarki itp.;	- podać zasadę obierania: mechanicznego, chemicznego i termicznego; * omówić zasadę działania podanych maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowców; * analizować i dobierać z katalogów maszyny i urządzenia wg np.: elementów, surowca, wydajności, pracy (okresowe i

	warzyw, owoców i produktów suchych); - wymienić maszyny i urządzenia do wyciskania soków, wyrabiania ciasta, ubijania masy itd.;		- rozróżniać poszczególne urządzenia wg wykonywanych czynności w procesie produkcji; - sformułować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń i urządzeń cateringowych dobrać poszczególne akcesoria cateringowe do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów	ciągłe), rodzajów itp.; * wskazać wady i zalety maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowców; - wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
VII	Dział: Urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów.			
	- wymienić źródła ciepła; - wymienić sposoby (przenoszenia się ciepła) przewodzenia ciepła; - wymienić rodzaje trzonów kuchennych, taboretów podgrzewaczy, kotłów warzelnych; - wymienić urządzenia do gotowania na parze: autoklawy, szybkowary, kotły parowe, - wymieniać pozostałe urządzenia do gotowania jak: warniki, do gotowania jaj, ryżu, ; - wymienić urządzenia do smażenia: patelnie, frytkownice, smaźalniki; - wymienić rodzaje urządzeń do pieczenia i podgrzewania (piece konwekcyjno – parowe, bemały, ludy grzewcze);	-- zdefiniować pojęcia: przewodzenie, konwekcja i promieniowanie; - wskazać zastosowanie trzonów kuchennych i taboretów podgrzewaczy, kotłów warzelnych; - wskazać zastosowanie urządzeń do gotowania smażenia, pieczenia, podgrzewaczy itd - wskazać zastosowanie kuchenki mikrofalowej; - wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki cieplnej surowców, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska; - wymienić zalety poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej półproduktów; - wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki cieplnej półproduktów, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	- analizować przykłady przewodzenia, konwekcji (unoszenia), przenikania i promieniowania ciepła; - wskazać elementy budowy podanych urządzeń do obróbki cieplnej półproduktów m. in.: trzonów kuchennych, taboretów podgrzewaczy, kotła warzelnego; warnika, patelni, frytkownicy, gridlla, toster, gofrownicy, rożen, ruszta, piekarnika, pieca konwekcyjno – parowego, bemały, stoły i wanny podgrzewcze, kuchenki mikrofalowej itd; - rozpoznać rodzaje i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej półproduktów;	- omówić zasadę działania podanych urządzeń do obróbki cieplnej półproduktów; * analizować i dobierać z katalogów urządzenia wg np.: elementów, surowca, wydajności, pracy (okresowe i ciągłe), rodzajów itp.; - rozróżniać urządzenia do obróbki cieplnej w zależności od stosowanego procesu technologicznego; *analizować dane techniczne urządzeń – porównywać je,
VIII	Dział: Urządzenia chłodnicze wykorzystywane do obróbki technologicznej i ekspozycji potraw i napojów.			
	- zdefiniować pojęcia: chłodzenia, zamrażania, rozmrażania, łańcucha chłodniczego; - wymienić ogniwa łańcucha chłodniczego; - wymienić czynniki chłodnicze stosowane w urządzeniach chłodniczych; - wymienić elementy budowy sprężarkowego urządzenia chłodniczego - wymienić metody zamrażania;	- rysować schematy łańcucha chłodniczego i sprężarkowego urządzenia chłodniczego; - określić sposoby rozmrażania produktów żywnościowych; - wskazać łączniki pomiędzy poszczególnymi ogniwami łańcucha chłodniczego; - przyporządkować rodzaje urządzeń chłodniczych i mroźniczych do strefy funkcjonalnej na zakładzie; - przyporządkować urządzenia zamrażalnicze do metod zamrażania; - klasyfikować urządzenia chłodnicze: technologiczne i ekspozycyjne; - wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych;	- podać znaczenie zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego; - określić skutki przerywania ciągłości łańcucha chłodniczego; - scharakteryzować urządzenia chłodnicze technologiczne i ekspozycyjne; - sformułować zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych; -wymienić i zastosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	- scharakteryzować ogniwa łańcucha chłodniczego; *scharakteryzować urządzenia wchodzące w skład sprężarkowego urządzenia chłodniczego; - omówić zasadę działania podanego urządzenia chłodniczego; (*scharakteryzować przynajmniej jedno urządzenie z każdej metody zamrażalniczej); *analizować i dobierać z katalogów maszyny i urządzenia wg np.: elementów, surowca, wydajności, pracy (okresowe i ciągłe), rodzajów itp.;

IX	Dział: Urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów stosowane w gastronomii.			
	- wymienić napoje gorące i zimne; - wymienić rodzaje urządzeń do parzenia kawy i przygotowania napojów gorących oraz sporządzania i ekspedycji napojów zimnych;	- omówić budowę przelotowego i / lub ciśnieniowego ekspresu do kawy; - wymienić zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów; - wskazywać przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska stosowanych w gastronomii podczas korzystania z urządzeń do sporządzania i podawania napojów;	- scharakteryzować podany rodzaj urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych; - przewidzieć następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów;	- omówić zasadę działania przelotowego i / lub ciśnieniowego ekspresu do kawy; *określić prawidłowe parametry przyrządów kontrolno- pomiarowych poszczególnych urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów; - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów; *analizować i dobierać z katalogów maszyny i urządzenia wg np.: elementów, surowca, wydajności, pracy (okresowe i ciągłe), rodzajów itp.;
X	Dział: Wyposażenie zmywalni naczyń stołowych.			
	- wymienić kolejność czynności w zmywalni naczyń; - wymienić sprzęt do ręcznego mycia naczyń; - wymienić sprzęt i urządzenia w które wyposażona jest zmywalnia mechaniczna; - dokonać podziału maszyn do mycia naczyń (o działaniu okresowym i ciągłym); - wymienić środki czystości stosowane do mycia naczyń;	- wskazać cele zmywania; - wskazać czynniki wpływające na efektywność procesu mycia naczyń; - przedstawić etapy cyklu mycia w maszynie komorowej; - wskazać etapy i operacje zachodzące w sekcjach maszyny tunelowej;	- wskazać zasady rozmieszczenia sprzętu w zmywalni oraz identyfikować urządzenia w zmywalni naczyń; - omówić zasadę działania zmywalni ręcznej i mechanicznej; - przedstawić elementy budowy podanej maszyny komorowej (zmywarki); - porównać maszynę do mycia naczyń o działaniu okresowym i ciągłym;	*analizować rozmieszczenie sprzętu w zmywalni naczyń kuchennych; - omówić zasadę działania podanej maszyny do mycia naczyń – zmywarki; - obsługiwać urządzenia do mycia naczyń zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska; *analizować i dobierać z katalogów maszyny i urządzenia wg np.: elementów, surowca, wydajności, pracy (okresowe i ciągłe), rodzajów itp.;
XI	Dział: Aparatura kontrolno – pomiarowa w gastronomii.			
	- wymienić jednostki wielkości fizycznych; parametry mierzalne; - podać rodzaje wag, termometrów, manometrów, wilgotnościomierzy, (przepływomierzy i poziomowskazów);	- wskazać cel i przeznaczenie urządzeń transportowych, aparatury kontrolno – pomiarowej, wag, urządzeń chłodniczych itd.; - podać zastosowanie podanej wagi, termometru, manometru, wilgotnościomierza, (przepływomierza i poziomowskazu);	- omówić zasadę działania podanej wagi; termometru; - wskazać elementy budowy podanej aparatury kontrolno – pomiarowej;	- znać zasady doboru aparatury kontrolno – pomiarowej do mierzonego parametru; - omówić zasadę działania urządzenia kontrolno – pomiarowego z podanej grupy przyrządów;
XII	Dział: Podzespoły i gospodarka odpadami w gastronomii.			
	- zidentyfikować procesy, wyroby i usługi z zakładu wywierające wpływ na środowisko; - wymienić podzespoły maszyn i urządzeń;	- wskazać cele podzespołów występujących w maszynach i urządzeniach; - określić warunki stosowania różnych opakowań w kontekście zagospodarowania odpadów opakowaniowych;	- scharakteryzować wybrane i/ lub podane podzespoły maszyn i urządzeń; - wskazać czynniki emisyjne do środowiska, gospodarka wodno – ściekowa, zarządzanie odpadami;	- analizować zasady postępowania z odpadkami zwłaszcza poprodukcyjnymi i pokonsumpcyjnymi na zakładzie gastronomicznym;

Opracowała: Agnieszka Gorzawska