

Wymagania edukacyjne z bezpieczeństwa i higieny pracy w organizacji i usługach gastronomicznych dla klasy trzeciej technikum po podstawówce

Nr programu nauczania - ZSE-TŻUG-343404-2021--P

Nazwa programu - Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Podręcznik – „Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02. Część 1”, Marzanna Zienkiewicz, WsiP

Nauczyciel: Agnieszka Wolska

Wymagania na poszczególne oceny				
Konieczne (ocena dopuszczająca)	Podstawowe (ocena dostateczna)	Rozszerzające (ocena dobra)	Dopełniające (ocena bardzo dobra)	Wykraczające (ocena celująca)
2	3	4	5	6
<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału mebli ze względu na ich przeznaczenie, - uzasadnić stosowanie mebli ze stali nierdzewnej, - wymienia urządzenia do napojów, - omawia rodzaje bielizny stołowej, - identyfikuje rodzaje zastawy stołowej, - omawia zalety stosowania stolików kelnerskich, - wymienia urządzenia do rozliczeń kelnerskich, - wymienia akcesoria do produkcji pizzy, - omawia CP w cateringu. 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienić zalety i wady mebli ze stali nierdzewnej, - omawia zasady działania urządzeń do napojów, - dobiera rodzaj bielizny do rodzaju przyjęcia, - dobiera zastawę stołową do potraw, - wymienia wyposażenie wózków kelnerskich, - wymienia funkcje programów komputerowych do rozliczeń kelnerskich, - omawia akcesoria do produkcji pizzy, - omawia zasady transportu w cateringu. 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać sposób ustawienia stołów w zależności od liczny gości, - omawia metody parzenia kawy, - oblicza zapotrzebowanie na obrusy, - układa zastawę stołową zgodnie z zasadami obsługi gości, - omawia wyposażenie wózków kelnerskich, - omawia działanie terminala dotykowego kelnerskiego, - omawia budowę pieca do pizzy, - omawia zasadę działania urządzenia do pieczenia kebabu, - omawia czym są wózki termoizolacyjne. 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyliczyć liczbę stołów przy zmiennych (wielkość sali, liczba gości), - omawia parametry aparatu ciśnieniowego do parzenia kawy, - oblicza zapotrzebowanie na obrusy oraz ich wielkość do określonych stołów, - dobiera zastawę stołową do dań specjalnych, - omawia wyposażenie wózka kelnerskiego do flambrowania, - omawia działanie kas fiskalnych, - omawia zasady BHP do urządzeń gastronomicznych, - omawia czym są termoporty. 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - proponuje rozwiązania nietypowe przy obliczaniu liczny stołów, - uczeń doskonale wykonuje zadania przy wyborze sprzętu i zastawy stołowej potrzebnej do przygotowania usługi gastronomicznej, - samodzielnie i twórczo rozwija swoje uzdolnienia i zainteresowania, - bierze udział w olimpiadach, konkursach przynajmniej na szczeblu okręgowym.

Kryteria oceniania z bezpieczeństwa i higieny pracy w organizacji i usługach są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.