

Wymagania edukacyjne dla uczniów klasy I, SB II

Przedmiot: Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii.

Nr programu nauczania – CKZiU – BS2 – TZYW – 343404 - 2023

Nazwa programu –Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Podręcznik – Wyposażenie zakładów gastronomicznych. WSiP,

Nauczyciel: mgr Anna Skrzypek

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń :	Uczeń :	Uczeń :	Uczeń :	Uczeń :
<ul style="list-style-type: none">- wymienia wyposażenie kuchni gorącej,- wymienia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej brudnej i czystej,- wymienia wyposażenie zmywalni,- rozróżnia urządzenia stosowane do poszczególnych rodzajów obróbki termicznej,- wymienia i identyfikuje wyposażenie pracowni cukierniczej,	<ul style="list-style-type: none">- wymienia wyposażenie kuchni gorącej i omawia jego zastosowanie,- wymienia zagrożenia występujące na stanowisku pracy kucharza,- omawia zastosowanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej brudnej i czystej,- rozróżnia wyposażenie zmywalni,- wymienia rodzaje końcówek maszyny uniwersalnej,- rozróżnia rodzaje krajalnic,	<ul style="list-style-type: none">- wyjaśnia zasadę działania sprzętu i urządzeń kuchni gorącej,- omawia i klasyfikuje zagrożenia występujące na stanowisku pracy kucharza,- omawia budowę maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej brudnej i czystej,- omawia budowę maszyn i urządzeń do mycia naczyń,- omawia zastosowanie końcówek roboczych maszyny uniwersalnej,	<ul style="list-style-type: none">- omawia profilaktykę zagrożeń występujących na stanowisku pracy kucharza,- omawia sposób działania maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej brudnej i czystej,- omawia sposób działania maszyn i urządzeń do mycia naczyń,- bezbłędnie dobiera zastawę stołową: porcelanową, szklaną oraz sztućce (w tym sztućce specjalne) do podawania potraw,	<ul style="list-style-type: none">- bierze udział w konkursach, na szczeblu minimum międzyszkolnym, związanych z tematyką bezpieczeństwa i higieny pracy,- posiada wiedzę i umiejętności powiązane z przedmiotem, wykraczające poza program nauczania.

<ul style="list-style-type: none"> - wymienia naczynia porcelanowe do podawania potraw, - wymienia wyposażenie baru, - zna i identyfikuje urządzenia do serwisu napojów gorących, - wymienia i rozróżnia rodzaje tac, - wymienia i rozróżnia rodzaje bielizny stołowej, - rozpoznaje wyposażenie pizzerii oraz barów typu fast food, - wymienia minimum jeden system komputerowy stosowany w gastronomii, - wymienia sposoby ustawienia stołów na sali konsumenckiej, - podaje przykłady naczyń specjalnych, 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia przeznaczenie zastawy porcelanowej do podawania potraw, - identyfikuje wyposażenie baru, - omawia zasady użytkowania urządzeń do serwisu napojów gorących, - omawia sposób korzystania z tac, - omawia sposób postępowania z sztućcami stołowymi, - rozpoznaje i omawia sposób obsługi urządzeń podgrzewczych i cateringowych, - omawia przeznaczenie systemów komputerowych stosowanych w gastronomii, - identyfikuje sposoby ustawienia stołów na sali konsumenckiej, 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia zastawę porcelanową i szklaną, - identyfikuje sztucce specjalne, - omawia sposób użycia oraz przeznaczenie wyposażenia baru, - rozróżnia podstawowe rodzaje szkła do serwowania napojów alkoholowych i bezalkoholowych, - dobiera zastawę stołową do menu, - wskazuje zalety systemów komputerowych stosowanych w gastronomii, - dobiera sposoby ustawienia stołów na sali konsumenckiej w zależności od ilości gości i charakteru spotkania, - omawia profilaktykę następstw czynników szkodliwych występujących na stanowisku pracy kucharza, 	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera bieliznę stołową do sposobu nakrycia stołu/ rodzaju przyjęcia okolicznościowego, - wymienia rodzaje serwisu, - pracuje całkowicie samodzielnie. 	
---	---	---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - wymienia prawa i obowiązki pracownia i pracodawcy, - zna definicje czynników szkodliwych, - wymienia instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i środowiska. 	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera naczynia i sztucce specjalne do rodzaju potrawy, - wymienia podstawowe akty prawne regulujące stosunek pracy, - wymienia czynniki szkodliwe na stanowisku pracy kucharza. 	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera środki ochrony indywidualnej i zbiorowej mające zastosowanie na stanowisku pracy kucharza, - wymienia zakres praw i obowiązków instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i środowiska. 		
--	---	--	--	--

Kryteria oceniania z podstaw gastronomii są zgodne ze statutem szkoły. Ocena końcowa jest wystawioną przez nauczyciela.