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

Nr programu nauczania - ZSE-TŻUG-343404-2019-P

Nazwa programu - Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

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

|  |
| --- |
| **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** |
| Uczeń:- 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. | Uczeń:- 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. | Uczeń:- 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. | Uczeń:- 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 flambirowania, - omawia działanie kas fiskalnych, - omawia zasady BHP do urządzeń gastronomicznych,- omawia czym są termoporty. | Uczeń:- 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.