**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

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** |
| 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.