

WYMAGANIA EDUKACYJNE

WYPOSAŻENIE I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA W GASTRONOMII

Klasa I,II,III

KL. I, SZKOŁA BRANŻOWA I STOPNIA

ROZDZIAŁ: PODSTAWY BEZPIECZEŃSTWA, HIGIENY I PRAWA PRACY				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> • uczeń rozpoznaje podstawowe pojęcia z zakresu BHP i prawa pracy, • uczeń zna ogólne zasady zachowania w miejscu pracy, • uczeń wymienia podstawowe instytucje nadzorujące BHP 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń wyjaśnia pojęcia BHP i prawa pracy, • uczeń wymienia podstawowe akty prawne, • uczeń zna prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy, • uczeń rozpoznaje zagrożenia oraz zna podstawy ochrony przeciwpożarowej i środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń omawia rolę instytucji nadzoru (np. PIP), • uczeń charakteryzuje akty prawne, • uczeń stosuje zasady BHP, PPOŻ i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń analizuje przepisy prawa pracy, • uczeń ocenia skutki ich nieprzestrzegania, • uczeń rozpoznaje zagrożenia i proponuje działania zapobiegawcze 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń analizuje system ochrony pracy w Polsce, • uczeń proponuje rozwiązania poprawiające bezpieczeństwo, • uczeń wykorzystuje wiedzę w praktyce

ROZDZIAŁ: ORGANIZACJA, BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRODUKCJI W GASTRONOMII				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
<ul style="list-style-type: none"> • uczeń wymienia podstawowe pojęcia: stanowisko pracy, wyposażenie gastronomiczne, urządzenie, maszyna, higiena produkcji, bezpieczeństwo pracy, • uczeń wymienia podstawowe wymagania urządzeń, 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń wyjaśnia pojęcia: wyposażenie podstawowe i pomocnicze, ergonomia pracy, ciąg technologiczny, dział produkcyjny, magazynowy, ekspedycyjny, • uczeń rozróżnia wyposażenie gastronomiczne • uczeń opisuje układ zakładu gastronomicznego, 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń omawia znaczenie pojęć w organizacji pracy, • uczeń omawia zasady bezpiecznej eksploatacji, • uczeń omawia zastosowanie wyposażenia, • uczeń omawia ciąg technologiczny, • uczeń omawia współpracę działów, • uczeń stosuje ergonomię, 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń analizuje zależności między pojęciami a procesem pracy, • uczeń ocenia przydatność urządzeń, • uczeń ocenia przydatność urządzeń, • uczeń analizuje organizację pracy, • uczeń analizuje organizację pracy, 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń stosuje pojęcia w analizie sytuacji zawodowych, • uczeń dobiera urządzenia do zadań technologicznych, • uczeń dobiera urządzenia do zadań technologicznych, • uczeń proponuje usprawnienia,

<ul style="list-style-type: none"> • uczeń wymienia rodzaje wyposażenia technicznego (instalacje, urządzenia magazynowe, urządzenia chłodnicze, urządzenia do obróbki wstępnej/obróbki termicznej itp.) • uczeń zna i wymienia podstawowe działy zakładu gastronomicznego (magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno- socjalny), • uczeń zna zasady ergonomii, • uczeń zna pojęcie HACCP, • uczeń wymienia rodzaje opakowań. 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń opisuje funkcje działów, • uczeń opisuje stanowisko pracy, • uczeń wymienia zasady HACCP, • uczeń opisuje funkcje opakowań. 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń omawia HACCP i zagrożenia, • uczeń omawia wpływ opakowań. 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń analizuje wpływ ergonomii, • uczeń stosuje HACCP w praktyce, • uczeń analizuje bezpieczeństwo opakowań. 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń ocenia funkcjonowanie działów, • uczeń projektuje usprawnienia, • uczeń analizuje proces pod kątem HACCP, • uczeń dobiera opakowania.
ROZDZIAŁ: TECHNICZNE PODSTAWY WYPOSAŻENIA W GASTRONOMII				
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący

<ul style="list-style-type: none"> • uczeń potrafi zdefiniować, czym są materiały konstrukcyjne, • uczeń zna i wymienia podstawowe materiały konstrukcyjne (stal, żeliwo, miedź, aluminium, tytan, metale szlachetne), • uczeń wymienia materiały niemetalowe (drewno, szkło, ceramika, kamienie naturalne, tworzywa sztuczne), • uczeń zna pojęcie podzespołów, • uczeń wymienia części maszyn, • uczeń zna podstawowe przyrządy kontrolno-pomiarowe, • uczeń zna pojęcie maszynoznawstwa, • uczeń zna pojęcie instrukcji, • uczeń wymienia instalacje, • uczeń zna podstawowe oznaczenia instalacji. 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń wyjaśnia podstawowe właściwości materiałów (trwałość, odporność), • uczeń rozróżnia materiały konstrukcyjne, • uczeń opisuje właściwości metali, • uczeń opisuje tworzywa sztuczne i szkło, • uczeń wymienia podstawowe elementy maszyn, • uczeń rozróżnia elementy mechaniczne, • uczeń wymienia mierniki, • uczeń opisuje zastosowanie maszyn, • uczeń czyta proste instrukcje, • uczeń opisuje instalacje (woda, gaz, prąd), • uczeń opisuje podstawowe funkcje instalacji, • uczeń rozpoznaje oznaczenia instalacji. 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń omawia warunki kontaktu materiałów z żywnością, • uczeń omawia zastosowanie materiałów konstrukcyjnych w gastronomii, • uczeń omawia zastosowanie stali nierdzewnej, • uczeń omawia zastosowanie materiałów niemetalowych, • uczeń opisuje funkcje podzespołów, • uczeń omawia ich funkcje, • uczeń opisuje zastosowanie przyrządów, • uczeń omawia budowę urządzeń, • uczeń korzysta z katalogów i poradników, • uczeń omawia ich funkcje, • uczeń omawia zasady działania instalacji, • uczeń omawia znaczenie oznakowania instalacji. 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń analizuje przydatność materiałów w gastronomii, • uczeń analizuje ich właściwości użytkowe, • uczeń analizuje odporność na korozję i temperaturę, • uczeń analizuje ich zalety i wady, • uczeń analizuje ich działanie, • uczeń analizuje ich wpływ na pracę urządzeń, • uczeń analizuje wyniki pomiarów, • uczeń analizuje zasadę działania maszyn, • uczeń analizuje dane techniczne urządzeń, • uczeń analizuje bezpieczeństwo instalacji, • uczeń analizuje wpływ instalacji na bezpieczeństwo, • uczeń analizuje zasady bezpieczeństwa. 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń ocenia i dobiera materiały zgodnie z normami sanitarnymi, • uczeń dobiera materiały do urządzeń i warunków pracy, • uczeń ocenia dobór stopów do urządzeń gastronomicznych, • uczeń dobiera materiały do konkretnych zastosowań, • uczeń ocenia sprawność układów maszyn, • uczeń ocenia stan techniczny i dobiera rozwiązania, • uczeń interpretuje dane techniczne urządzeń, • uczeń ocenia efektywność pracy urządzeń, • uczeń wykorzystuje dokumentację techniczną w praktyce, • uczeń ocenia i interpretuje systemy instalacyjne, • uczeń ocenia poprawność działania systemów, • uczeń interpretuje oznaczenia zgodnie z normami.
--	--	---	---	--

ROZDZIAŁ: WYKORZYSTANIE WYPOSAŻENIA TECHNICZNEGO W PROCESIE TECHNOLOGICZNYM

dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	celujący
----------------------	--------------------	--------------	---------------------	-----------------

<ul style="list-style-type: none"> • uczeń zna pojęcie obróbki wstępnej, • uczeń wymienia podstawowe urządzenia do obróbki wstępnej warzyw i owoców, • uczeń zna podstawowe urządzenia do obróbki mięsa i ryb, • uczeń wymienia urządzenia do wyrabiania ciast i ubijania mas, • uczeń zna urządzenia takie jak Bender, miksery, pacojet, • uczeń wymienia urządzenia tj. krajarki i młynki, • uczeń zna pojęcie maszyny wieloczynnościowej, • uczeń zna urządzenia tj. Roboty kuchenne i Thermomix • uczeń wymienia urządzenia do obróbki jaj, • uczeń zna podstawowe zasady eksploatacji maszyn, • uczeń zna pojęcie obróbki termicznej, • uczeń wymienia urządzenia do obróbki termicznej, • uczeń zna pojęcie wymiany ciepła, • uczeń zna urządzenie trzon kuchenny i taboret grzewczy, 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń wymienia rodzaje obróbki wstępnej (mechaniczna, ręczna), • uczeń opisuje działanie maszyn do mycia i obierania warzyw i owoców, • uczeń opisuje funkcje maszyn do obróbki mięsa i ryb, • uczeń opisuje działanie urządzeń do wyrabiania ciast i ubijania mas, • uczeń opisuje funkcje urządzenia Bendera, miksera, pacojet, • uczeń opisuje zastosowanie krajarki i młynka, • uczeń wymienia przystawki do uniwersalnych maszyn wieloczynnościowych (wilki do mięsa, kuter, szatkownica do warzyw, obieraczka, ubijaczka/mieszadło, krajalnica oraz przystawki do wyrabiania ciasta, • uczeń opisuje i funkcje robota kuchennego i Thermomixu, • uczeń opisuje działanie urządzenia do obróbki jaj, • uczeń opisuje zasady użytkowania maszyn, • uczeń wymienia metody obróbki, 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń omawia znaczenie obróbki wstępnej w gastronomii, • uczeń omawia zastosowanie urządzeń do obróbki wstępnej warzyw i owoców, • uczeń omawia zastosowanie maszyn w produkcji, • uczeń omawia zastosowanie urządzeń do wyrabiania ciasta i ubijania mas, • uczeń omawia zastosowanie urządzenia Bendera, miksera, pacojet, • uczeń omawia działanie krajarki i młynka, • uczeń omawia zastosowanie przystawek, • uczeń omawia zastosowanie robota kuchennego i Thermomixu, • uczeń omawia zastosowanie urządzenia do obróbki jaj, • uczeń omawia bezpieczeństwo eksploatacji maszyn, przestrzegania instrukcji BHP, stosowania środków ochronny, • uczeń omawia znaczenie procesu, • uczeń omawia zastosowanie aparatury do obróbki termicznej, • uczeń omawia procesy cieplne, 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń analizuje wpływ obróbki wstępnej na jakość produktów, • uczeń analizuje efektywność pracy urządzeń do obróbki wstępnej warzyw i owoców, • uczeń analizuje bezpieczeństwo pracy przy maszynach do obróbki mięsa i ryb, • uczeń analizuje proces technologiczny (kluczowe etapy-przygotowanie, dobór odpowiedniego mieszadła; dozowanie-wprowadzenie składników do dzieży z funkcją podgrzewania np. podczas przygotowania masy biszkoptowej na ciepło; właściwa obróbka-uruchomienie napędu elektronicznego; zakończenie- automatyczne zatrzymanie lub ręczne wyłączenie, opuszczenie dzieży i usunięcie gotowego ciasta/masy, • uczeń analizuje efektywność urządzenia Bendera, miksera, pacojet, • uczeń analizuje efektywność pracy krajarki i młynka-ilość przerobionego surowca, jakość produktu, • uczeń analizuje funkcjonalność maszyn 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń ocenia procesy i dobiera właściwe metody obróbki, • uczeń dobiera urządzenia do rodzaju surowca, • uczeń ocenia dobór urządzeń do technologii (mięsa i ryb), • uczeń dobiera samodzielnie urządzenia do produkcji ciast i mas, • uczeń samodzielnie dobiera urządzenia do potraw, • uczeń ocenia dobór urządzeń tj. krajarki i młynka, • uczeń dobiera konfigurację urządzeń wieloczynnościowych (napęd+ przystawki), zestaw narzędzi, • uczeń ocenia ich przydatność w gastronomii, • uczeń ocenia efektywność obróbki, • uczeń ocenia i wdraża zasady eksploatacji maszyn- analiza sprawności, stosowanie zasad BHP, obsługa zgodnie z instrukcją i dbałość o higienę, myśia ,dezynfekcja, prawidłowa konserwacja, bezpieczne użytkowanie i przestrzeganie procedur HACCP, • uczeń ocenia metody obróbki wstępnej,
---	--	---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> • uczeń zna pojęcie urządzenia ciśnieniowego, • uczeń wymienia urządzenia do smażenia –patelnie, frytkownice, frytkownica ciśnieniowa, • uczeń zna urządzenia do pieczenia i opiekania- ruszt, piekarnik, salamandry, piece konwekcyjne i konwekcyjno-parowe, piece elektryczne, • uczeń zna urządzenie –piec konwekcyjno-parowy, • uczeń zna urządzenie kuchenki mikrofalowej, • uczeń zna urządzenia podgrzewaczy do potraw, • uczeń wymienia podstawowe urządzenia do sporządzania i dystrybucji napojów i deserów, • uczeń zna pojęcia chłodzenia (0–4°C) i mrożenia (-18°C), • uczeń wymienia urządzenia chłodnicze(lodówki, zamrażarki, witryny), • uczeń zna podstawowe zasady przechowywania żywności (temperatura, czystość), • uczeń zna podstawowe systemy i techniki produkcji i dystrybucji potraw, • uczeń zna pojęcie transportu żywności i cateringu, 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń opisuje funkcje obróbki termicznej, • uczeń wymienia sposoby wymiany ciepła- przewodzenie, unoszenie, promieniowanie, • uczeń opisuje działanie trzonu kuchennego i taboretu grzewczego, • uczeń opisuje działanie urządzenia ciśnieniowego, • uczeń opisuje działanie urządzeń do przyrządzenia produktów spożywczych wymagających smażenia lub duszenia, • uczeń opisuje działanie urządzeń do pieczenia i opiekania, • uczeń opisuje funkcje pieca konwekcyjno-parowego, • uczeń opisuje działanie kuchenki mikrofalowej, • uczeń opisuje funkcje urządzeń podgrzewaczy do potraw, • uczeń opisuje proces przygotowania napojów i deserów, • uczeń wyjaśnia różnice oraz zna podstawy sprężarkowego obiegu chłodniczego, • uczeń opisuje urządzenia magazynowe, technologiczne i ekspozycyjne, 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń omawia zastosowanie trzonu kuchennego i taboretu grzewczego, • uczeń omawia zastosowanie urządzenia ciśnieniowego, • uczeń omawia zastosowanie aparatu do smażenia" oznacza, że uczeń opisuje, jak i do czego służą urządzenia gastronomiczne służące do obróbki cieplnej potraw na tłuszczu lub gorącym powietrzu, • uczeń omawia zastosowanie urządzeń do pieczenia i opiekania, • uczeń omawia zastosowanie pieca konwekcyjno-parowego, • uczeń omawia zastosowanie pieca konwekcyjno-parowego, • uczeń omawia zastosowanie kuchenki mikrofalowej, • uczeń omawia zastosowanie urządzeń podgrzewaczy do potraw, • uczeń omawia ekspedycję napojów i deserów, • uczeń omawia czynniki chłodnicze (np. freony, CO2) i zmiany w strukturze żywności, • uczeń omawia zastosowanie urządzeń chłodniczych w gastronomii, 	<p>wieloczynnościowych budowa zasada działania maszyny, wydajność i ergonomia, zastosowanie w procesach, analiza budowy, dobór przystawek do zadań oraz rozmieszczenie sprzętu zgodnie z zasadami bhp,</p> <ul style="list-style-type: none"> • uczeń analizuje możliwości urządzeń tj. robota kuchennego i Thermomixu, • uczeń analizuje proces technologiczny jaj (obróbka wstępna, właściwa z użyciem maszyn; ocenia higienę, zmiany strukturalne- denaturacja białka oraz zgodność z systemem HACCP, • uczeń analizuje skutki nieprawidłowej eksploatacji maszyn, • uczeń analizuje wpływ obróbki wstępnej na jakość żywności, • uczeń analizuje działanie urządzeń do obróbki termicznej, • uczeń analizuje wpływ na produkty sposobów wymiany ciepła, • uczeń analizuje bezpieczeństwo trzonów kuchennych i taboretów grzewczych, zna zasady BHP, rozpoznaje 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń dobiera aparaturę do procesów obróbki termicznej, • uczeń stosuje wiedzę w praktyce o wymianie ciepła, potrafi zidentyfikować i wykorzystać mechanizmy do wyjaśnienia zjawisk codziennych oraz doboru materiałów izolacyjnych, • uczeń ocenia efektywność urządzeń trzonu kuchennego i taboretów grzewczych, • uczeń ocenia wykorzystanie urządzenia ciśnieniowego analizuje, czy szybkozawiera, autoklaw czy wyważarka działają poprawnie są używane zgodnie z przepisami BHP, oraz czy poprawnie przygotowują potrawy, • uczeń ocenia efektywność urządzeń do pieczenia, opiekania—efektywność energetyczną, wydajność pracy, jakość efektu końcowego oraz funkcjonalność i obsługę urządzenia, • uczeń ocenia technologię pieca konwekcyjno-parowego analizuje , jak to urządzenie wpływa na efektywność pracy, jakość potraw, oszczędność energii oraz funkcjonalność kuchni,
--	--	---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> • uczeń zna urządzenia do mycia naczyń i wyparzania, utrzymania czystości, • uczeń wymienia sprzęt pomocniczy (garnki, patelnie, pojemniki gastronomiczne, przybory kuchenne- łyżki, łopatki, widelce, deski do krojenia, noże itp., • uczeń zna przykłady (kasy fiskalne, POS). 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń opisuje warunki przechowywania (temp., wilgotność)-umiejętność doboru odpowiedniego środowiska dla danego produktu (znajomość zasad technologii żywności, przepisów HACCP), • uczeń opisuje nowoczesne metody organizacji produkcji i dystrybucji posiłków w gastronomii (cook-chill, cook-freeze, fast food), • uczeń opisuje zasady transportu (temperatura, higiena), i cateringu, • uczeń opisuje mycie ręczne i mechaniczne, • uczeń opisuje funkcje urządzeń i sprzętu pomocniczego, • uczeń opisuje systemy informatyczne. 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń omawia zasady FIFO i FEFO (przechowywania i magazynowania żywności), • uczeń omawia technikę gotowania potraw zapakowanych próżniowo sous-vide i dystrybucję (np. szpitale), • uczeń omawia wymagania sanitarne transportu i cateringu, • uczeń omawia zmywarki (okresowe, ciągłe), • uczeń omawia zastosowanie sprzętu i urządzeń pomocniczych w gastronomii, • uczeń omawia zastosowanie postępu technicznego i technologii w gastronomii. 	<p>zagrożenia, stosuje środki ochronne,</p> <ul style="list-style-type: none"> • uczeń analizuje procesy urządzenia ciśnieniowego rozumie działanie szybkowarów, autoklawów, ciśnieniowych frytkownic, rozumie zasady bezpiecznej obsługi, budowy urządzenia oraz wpływu ciśnienia na czas i jakość gotowania, • uczeń analizuje efektywność urządzeń do smażenia –bada, jak dobrze sprzęt spełnia swoje zadania przy jak najmniejszym zużyciu zasobów, ocenia zużycie tłuszczu, energii oraz jakość potraw, • uczeń analizuje proces pieczenia i opiekania wymagających urządzeń wymagających wysoką temperaturę i często cyrkulację powietrza, skupia się na zmianach fizykochemicznych, doborze parametrów, kontroli urządzenia, • uczeń analizuje możliwości pieca konwekcyjno-parowego- rozumie jak osiągnąć najwyższą jakość potraw przy optymalnym wykorzystaniu technologii, • uczeń analizuje proces kuchenki mikrofalowej, 	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń ocenia przydatność kuchenki mikrofalowej, • uczeń ocenia efektywność podgrzewaczy analizując jak wybrać urządzenie-banery, lampy grzewcze, indukcja utrzymuje temperaturę potraw, nie wpływając negatywnie na ich jakość organoleptyczną, przy jednoczesnym niskim zużyciu energii i bezpiecznej obsłudze, • uczeń ocenia jakość i serwis przygotowanych deserów i napojów zgodnie z normami gastronomicznymi, • uczeń dobiera metody chłodzenia i mrożenia do produktów, • uczeń ocenia efektywność i zużycie energii urządzeń chłodniczych, • uczeń projektuje prawidłowy system magazynowania żywności- stwarzanie organizacji przestrzeni, procedur i warunków technicznych, które zapewnią najwyższe bezpieczeństwo produktów, zapobiegają ich psuciu i spełnią wymogi prawne, • uczeń dobiera system do rodzaju działalności, • uczeń planuje organizację transportu i cateringu,
---	---	--	---	--

			<ul style="list-style-type: none">• uczeń analizuje utrzymanie temperatury w podgrzewaczach do potraw- analiza obejmuje dobór temperatury do rodzaju potraw oraz technologię podgrzewania,• uczeń analizuje organizację pracy przy sporządzaniu i ekspedycji napojów i deserów-bada, planuje i ocenia cały proces przygotowania oraz wydawania tych produktów,• uczeń analizuje wpływ temperatury na jakość i bezpieczeństwo żywności,• uczeń analizuje dobór urządzeń do procesów chłodniczych,• uczeń analizuje zagrożenia (psucie, zakażenia),• uczeń analizuje zalety i wady systemów produkcji dystrybucji potraw,• uczeń analizuje łańcuch chłodniczy w transporcie i cateringu,• uczeń analizuje organizację pracy i środki chemiczne,• uczeń analizuje dobór sprzętu i urządzeń pomocniczych w gastronomii,• uczeń analizuje wpływ postępu technicznego i technologii na pracę.	<ul style="list-style-type: none">• uczeń dobiera środki i technologie czyszczenia,• uczeń optymalizuje wyposażenie stanowiska w wyposażenie pomocnicze i uzupełniające,• uczeń proponuje wdrożenia nowoczesnych rozwiązań.
--	--	--	--	---

