

Wymagania edukacyjne
do przedmiotu:

Wypożyczenie zakładów gastronomicznych
na podstawie programu nauczania dla zawodu:
Kucharz 512001
Klasa 2k

Poziomy wymagań edukacyjnych, w których uczeń potrafi:

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe				
		dopuszczający	dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
III. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym	1. Urządzenia do obróbki wstępnej	- objaśniać podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców - wymieniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej - określać zastosowanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej - wymieniać zastosowanie	- dobrać poszczególne urządzenia do wykonywanych czynności w procesie produkcji - wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji - urządzeń do obróbki wstępnej surowców z uwzględnieniem	- opisywać budowę urządzeń do obróbki wstępnej - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki wstępnej - charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki wstępnej	- analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej - oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej	stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do obróbki wstępnej

		urządzeń do obróbki wstępnej	przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska			
	2. Urządzenia do obróbki cieplnej	- wymieniać rodzaje obróbki cieplnej - określać źródła ciepła stosowane w gastronomii - klasyfikować urządzenia do obróbki termicznej w zależności od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła - rozpoznać rodzaje i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej	- wymieniać zalety poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej - określać zakresy temperatur panujących w różnych urządzeniach do obróbki cieplnej - wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji - urządzeń do obróbki cieplnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	- opisywać budowę urządzeń do obróbki cieplnej - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki cieplnej - charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki cieplnej - dotyczące urządzeń do obróbki cieplnej	- analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do obróbki cieplnej	- oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń do obróbki cieplnej stosować różne źródła wiedzy
	3. Urządzenia chłodnicze	- różnicować proces chłodzenia	- wyjaśniać pojęcie i	- charakteryzować budowę	- oceniać stan techniczny	- analizować instrukcje obsługi

		i mrożenia produktów żywnościowych - klasyfikować urządzenia chłodnicze w zależności od przeznaczenia - rozpoznawać rodzaje urządzeń chłodniczych - wyjaśniać zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych - stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych - wskazywać zakres temperatur stosowany przy chłodzeniu i zamrażaniu żywności	znaczenie łańcucha chłodniczego - określać sposoby rozmrażania produktów żywnościowych - wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	i zasadę działania urządzeń chłodniczych - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki chłodniczych - charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki chłodniczych	urządzeń chłodniczych - zaplanować instalacje i warunki niezbędne do podłączenia urządzenia chłodniczego i zamrażalniczego	urządzeń chłodniczych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń chłodniczych
	4. Urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących	- klasyfikować urządzenia i sprzęt do sporządzania i ekspedycji napojów w zależności od przeznaczenia	- określać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji do sporządzania i ekspedycji napojów	- charakteryzować urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń	- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do	- analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących - stosować różne źródła wiedzy

		- wymieniać zastosowanie urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów - określać prawidłowe parametry przyrządów kontrolno-pomiarowych poszczególnych urządzeń	- stosować zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów - dobrać urządzenia do sporządzanych napojów - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania napojów	do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących	sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących - przewidzieć następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących	dotyczące urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących
	5. Urządzenia do mycia naczyń stołowych i kuchennych	- sklasyfikować urządzenia i sprzęt do mycia naczyń stołowych i kuchennych - wymieniać zastosowanie urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych - określać prawidłowe parametry	- stosować zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych - dobrać urządzenia do wykonywanych czynności mycia naczyń	- scharakteryzować urządzenia do mycia naczyń stołowych i kuchennych - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych -	- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych - przewidzieć następstwa nieprawidłowego	- stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych -

		przyrządów kontrolno-pomiarowych poszczególnych urządzeń stosowanych w zmywalni – określać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych	stołowych i kuchennych – stosować przepisy – bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas mycia naczyń stołowych i kuchennych		użytkowania urządzeń w zmywalni	
--	--	---	--	--	---------------------------------	--