

Wymagania edukacyjne

do przedmiotu:

Wyposażenie zakładów gastronomicznych
na podstawie programu nauczania dla zawodu:

Kucharz 512001

Klasa 3k

Poziomy wymagań edukacyjnych, w których uczeń potrafi:

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe				
		dopuszczający	dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
IV. Drobny sprzęt gastronomiczny	1. Naczynia do obróbki cieplnej stosowane w gastronomii	– klasyfikować naczynia do obróbki cieplnej – rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej stosowanych w gastronomii – wyjaśniać zasady prawidłowej	– stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej – dobrać poszczególne naczynia do obróbki cieplnej do	– planować zastosowanie naczyń do przygotowywania potraw z zastosowaniem obróbki cieplnej – opisywać materiały konstrukcyjne naczyń do obróbki cieplnej –	– charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji naczyń do obróbki cieplnej	– stosować różne źródła wiedzy dotyczące naczyń do obróbki cieplnej

		eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej	wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji potraw			
	2. Akcesoria kuchenne	- klasyfikować akcesoria kuchenne - rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów kuchennych stosowanych w gastronomii - wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych - określać kolorystykę sprzętu pomocniczego stosowanego w gastronomii zgodnie z systemem HACCP	- stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych - dobrać poszczególne akcesoria do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów	- planować zastosowanie akcesoriów kuchennych do przygotowywania potraw i napojów - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji akcesoriów kuchennych	- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji akcesoriów kuchennych	- stosować różne źródła wiedzy dotyczące akcesoriów kuchennych
	3. Naczynia do podawania potraw i napojów	- klasyfikować naczynia do podawania potraw i napojów - rozpoznać rodzaje i zastosowanie	- stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń stosowanych do	- planować zastosowanie naczyń do podawania potraw i napojów - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do	- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji	- stosować różne źródła wiedzy dotyczące naczyń do podawania potraw i napojów

		naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów - wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów	podawania potraw i napojów - dobrać naczynia do ekspedycji	produkcji naczyń do ekspedycji	naczyń do ekspedycji	
V. Transport w zakładach gastronomicznych	1. Urządzenia do transportu wewnętrznego	- wymieniać rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym - sklasyfikować urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia - wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych	- stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas transportu -	- dobrać urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych	- objaśniać zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w gastronomii	- stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do transportu wewnętrznego