

## WYMAGANIA EDUKACYJNE

Przedmiot : Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii

*Dział: 2.1. Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii*

Ocena dopuszczająca - Uczeń:

- definiuje pojęcia działów, układu funkcjonalnego, jakości, GMP, GHP, GLP, HACCP, SANEPID, PIP, UDT
- wymienia pomieszczenia w restauracji,
- wylicza wyposażenie pomieszczeń gastronomicznych w sprzęt i narzędzia

Ocena dostateczna - Uczeń

- wyjaśnia znaczenie podziału na działy restauracji, pojęcie układu funkcjonalnego,
- streszcza elementy HACCP w gastronomii
- opisuje systemy jakości w gastronomii
- podaje podstawowe sprzęty i maszyny w działach gastronomii
- zna skutki niewłaściwego stosowania systemów jakości żywności GMP, GHP, HACCP
- zna podstawowe przepisy bhp w obsłudze urządzeń technicznych w gastronomii

Ocena dobra - Uczeń:

- stosuje właściwe nazewnictwo działów w restauracji
- porównuje działy i ich wyposażenie
- uzasadnia dobór maszyn i urządzeń do produkcji
- wyjaśnia wpływ jakości na produkcję gastronomiczną
- rozumie znaczenie systemu HACCP
- odczytuje rysunki techniczne i katalogowe maszyn
- wyjaśnia recykling
- stosuje segregację odpadów
- Stosuje zasady bhp w gastronomii

Ocena bardzo dobra – Uczeń:

- analizuje budowę działów w restauracji
- planuje rozmieszczenie działów na schemacie restauracji
- planuje maszyny do produkcji gastronomicznej
- analizuje wpływ jakości na produkcję gastronomiczną
- analizuje dopuszczalność materiałów do kontaktu z żywnością

Ocena celująca – Uczeń:

- przewiduje rozmieszczenie działów w budynku
- opracowuje samodzielnie projekt technologiczny pomieszczeń restauracji
- rysuje rozbudowane schematy kuchni i zmywalni
- projektuje restaurację pod względem technologicznym
- analizuje produkcję pod względem identyfikacji CCP
- ocenia znaczenie rozwiązań funkcjonalnych w restauracji
- analizuje recykling materiałów konstrukcyjnych

- wyjaśnia pochodzenie materiałów konstrukcyjnych
- proponuje zastosowanie materiałów do budowy sprzętu gastronomicznego

## *Dział: 2.2. Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych*

### Ocena dopuszczająca - Uczeń:

- definiuje pojęcia urządzeń, chłodniczych i ciepłych, obróbki wstępnej brudnej i czystej,
- wylicza grupy urządzeń w działach gastronomii,
- zna zasady bp obsługi sprzętu i urządzeń w gastronomii

### Ocena dostateczna - Uczeń

- rozróżnia maszyny gastronomiczne
- podaje podstawowe sprzęty i maszyny w działach gastronomii
- podaje przykładowe marki sprzętów i maszyn gastronomicznych
- odczytuje instrukcje obsługi sprzętu i urządzeń gastronomicznych

### Ocena dobra - Uczeń

- stosuje właściwe nazewnictwo urządzeń i sprzętu w restauracji
- stosuje zasady bhp w obsłudze sprzętu i urządzeń
- porównuje wyposażenie działów w restauracji
- zna zasady bhp w kontakcie z chemia gospodarczą
- uzasadnia dobór maszyn i urządzeń do produkcji
- podaje rodzaje środków do dezynfekcji i prania bielizny stołowej

### Ocena bardzo dobra – Uczeń:

- analizuje budowę maszyn w restauracji
- planuje rozmieszczenie sprzętu i urządzeń w restauracji
- rysuje rozmieszczenie maszyn w kuchni i zmywalni
- planuje maszyny do produkcji gastronomicznej
- wyjaśnia konieczność stosowania zasad HACCP w obsłudze urządzeń chłodniczych i ciepłych
- zna środki dezynfekujące ekologiczne

### Ocena celująca – Uczeń:

- przewiduje rozmieszczenie sprzętu i urządzeń w restauracji
- opracowuje samodzielnie projekt technologiczny pomieszczeń restauracji
- projektuje restaurację pod względem technologicznym
- ocenia znaczenie rozwiązań funkcjonalnych w restauracji
- planuje rodzaje przeglądów i konserwacje maszynami
- wyjaśnia działanie ekologicznych środków niedezynfekujących i piorących
- uczestniczy w olimpiadach i konkursach przedmiotowych i odnosi w nich sukces

### Ocenę niedostateczną z przedmiotu zawsze otrzymuje uczeń, który:

- nie opanował wiadomości i umiejętności określonych programem, które są konieczne do dalszego kształcenia,
- nie potrafi rozwiązać problemów i zadań teoretycznych i praktycznych podstawowych nawet z pomocą nauczyciela;

- nie wykazuje zainteresowania zawodem/przedmiotem;
- nie potrafi korzystać z różnych źródeł informacji,
- nie jest w stanie wymienić, nazwać, zdefiniować sposobu działania na przedmiocie;
- często opuszcza lekcje;
- nie odrabia zadań domowych;
- nie korzysta z zaproponowanych form pomocy;

Dostosowanie wymagań edukacyjnych dla uczniów o obniżonych możliwościach intelektualnych i uczniów z dysleksją w nauczaniu przedmiotów zawodowych branży gastronomicznej

- kilkakrotne wyjaśnianie podanej treści z indywidualnym podejściem do ucznia,
- zwiększenie czasu przepisywania treści z tablicy i plansz,
- sprawdzanie wiedzy ucznia poprzez testy wyboru lub pytanie ustne,
- obniżenie wymagań w ocenie prac pisemnych o stopień,
- nauczyciel może wyznaczać dodatkowe terminy na zaliczenie prac pisemnych,
- przy wystawianiu oceny z pracy pisemnej obniża się próg procentowy (o 10%) niezbędny do uzyskania oceny
- uwzględnianie wszystkich pozostałych dostosowań zapisanych w dokumencie IPET ucznia

Uczeń otrzymuje ocenę wyższą niż dopuszczającą jeżeli spełni wymagania na daną ocenę, a także wymagania ze wszystkich niższych ocen.