

Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z obowiązkowych zajęć edukacyjnych w kształceniu zawodowym dla przedmiotu:

Wypożyczenie w gastronomii w klasie trzeciej technikum żywienia i usług gastronomicznych

Dział 1: Maszyny i urządzenia do sporządzania potraw:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- posługiwać się instrukcjami do obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania potraw
- wymienić instrukcje występujące w zakładzie gastronomicznym
- wymienić wyposażenie kuchni gorącej
- wymienić wyposażenie kuchni zimnej
- wymienić wyposażenie cukierni
- wymienić wyposażenie zmywalni naczyń

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- czytać instrukcje obsługi maszyn i urządzeń
- opracować skrócone instrukcje bhp dla danego urządzenia
- eksploatować urządzenia kuchni gorącej
- eksploatować urządzenia kuchni zimnej
- eksploatować urządzenia cukierni
- eksploatować urządzenia zmywalni naczyń

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- wymienić działania zapewniające ciągłą pracę urządzeń
- wymienić elementy składowe urządzeń wielofunkcyjnych
- łączyć funkcje pieca konwekcyjno-parowego
- znać zalety różnych trzonów kuchennych

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- wskazać osoby odpowiedzialne w zakładzie gastronomicznym za urządzenia
- opisać zastosowanie płyt do smażenia beztłuszczowego
- opisać zastosowanie kotłów warzelnych

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- rozwinąć i wyjaśnić pojęcie smażenie w ruchu
- zastosować pojęcia tadżin, wok

Dział 2: Sprzęt i aparatura kontrolnopomiarowa w zakładzie gastronomicznym:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolnopomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym
- wymienić rodzaje termometrów gastronomicznych
- wymienić sposoby mierzenia wilgotności powietrza w pomieszczeniach magazynowych
- wymienić rodzaje wag

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- odczytywać wskazania aparatury kontrolnopomiarowej w zakładzie gastronomicznym
- porównywać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami
- wymienić jednostki pomiaru temperatury i wilgotności powietrza
- wymienić opisać zasadę działania miarki wyskalowanej objętościowo

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- wyjaśnić pojęcia termometr wzorcowy, legalizacja
- wyjaśnić do czego służy sonda
- wyjaśnić do czego służy szpila

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- określać cel posiadania wzorców w zakładach
- określić zalety stosowania różnych rodzajów termometrów
- określić zalety stosowania różnych rodzajów higrometrów

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- wskazać przyczyny błędnych pomiarów oraz ich skutki
- opisać zastosowanie urządzeń pomiarowych w zakresie zasad HACCP

Dział 3: Drobnny sprzęt gastronomiczny do sporządzania dań:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- potrafi rozróżnić drobnny sprzęt stosowany do sporządzania potraw ze względu na jego zastosowanie

- opisać czym są pojemniki GN i jakie jest ich zastosowanie
- wymienić i opisać przybory do smażenia
- wymienić noże wykorzystywane w produkcji gastronomicznej

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- dobrać drobny sprzęt do sporządzania określonych potraw
- wymienić rodzaje łyżek wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej
- określić co to są szczypce i do czego służą

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- stosować drobny sprzęt w produkcji potraw
- określić jakim kolorem są oznaczone deski do krojenia i do czego służą
- opisać chochle i cedzaki

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- stosować drobny sprzęt i wymieniać jego elementy,
- wyszukiwać drobny sprzęt w dostępnych katalogach i rozpoznawać jego nazwy i zastosowanie
- wymienić i zastosować pojemniki do przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- konserwować sprzęt, ostrzyć noże i zapobiegać przedwczesnemu jego zużyciu
- opisać noże do carvingu

Dział 4: Zastawa i bielizna stołowa do serwowania dań:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- opisać podstawową zastawę stołową do serwowania dań
- wymienić elementy składające się na nakrycie stołu
- opisać czym są sztucce klasyczne i do czego służą

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- opisać czym są sztucce specjalne i do czego służą
- dobrać zastawę stołową do serwowanej potrawy
- omówić zasady konserwowania i przechowywania sztućców

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- stosować zastawę stołową do serwowania określonych dań
- opisać wyroby wchodzące w skład zastawy ceramicznej
- opisać naczynia wykonane z porcelitu
- opisać naczynia z fajansu

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- rozróżniać stosować, dobierać bieliznę stołową
- odróżnić dobór zastawy stołowej w zależności od wystroju wnętrza sali konsumenckiej
- odróżnić dobór zastawy stołowej w zależności od asortymentu produkcji gastronomicznej
- odróżnić dobór zastawy stołowej w zależności od standardu świadczonych usług

odróżnić dobór zastawy stołowej w zależności od rodzaju zakładu gastronomicznego

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- dobierać zastawę stołową do serwisu specjalnego - flambirowanie
- dobierać zastawę stołową do serwisu specjalnego - tranżerowanie
- dobierać zastawę stołową do serwisu specjalnego - filetowanie

-