

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

Wyposażenie w gastronomii w klasie drugiej technikum żywienia i usług gastronomicznych

Dział 1: Rola układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- wyjaśnić, co to jest układ funkcjonalny oraz dlaczego drogi w zakładzie gastronomicznym nie mogą się krzyżować
- wymienić drogi w zakładzie gastronomicznym
- wymienia podstawowe części zakładu gastronomicznego
- posługuje się ze zrozumieniem pojęciem układ funkcjonalny

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- wskazać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym
- zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji
- sprawnie posługuje się pojęciem układ funkcjonalny
- potrafi nanieść na planie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego drogi technologiczne brudne i czyste tak, żeby się nie krzyżowały

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- dobrać urządzenia o odpowiednich parametrach do wielkości i specyfiki produkcji danego zakładu
- ocenia stan przygotowania zakładu gastronomicznego pod względem jego układu funkcjonalnego
- wymienia zasady jakimi należy się kierować, tworząc projekt technologiczny zakładu gastronomicznego
- omawia usytuowanie poszczególnych części zakładu gastronomicznego

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- rozróżnić oraz scharakteryzować pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjnosocjalny
- planuje układ zakładu gastronomicznego
- organizuje stanowiska pracy uwzględniając zasady organizacji stanowisk pracy w kuchni

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- wskazać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym z uwzględnieniem ich przeznaczenia oraz ryzyka wynikającego z ich krzyżowania się
- zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji uwzględniając układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego

Dział 2: Meble w gastronomii:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- rozpoznać urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności
- wymienić podstawowe meble znajdujące się w zakładzie gastronomicznym
- dobierać meble znajdujące się w zakładzie gastronomicznym

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- ocenia stan techniczny urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji
- wymienić zasady eksploataowania mebli w zakładzie gastronomicznym
- zdefiniować znaczenie stali nierdzewnej i wymienić jej zastosowanie

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- wymienić cechy mebli wykonanych ze stali nierdzewnej
- wymienić jakie szafki powinien mieć każdy pracownik zakładu gastronomicznego
- określić sposoby łączenia stołów na sali konsumenckiej

Na ocenę **bardzo dobrą** uczeń potrafi:

- eksploatować meble zgodnie z systemem HACCP
- wymienić cechy mebli ze stali nierdzewnej
- podać przykłady mebli stosowanych w zakładzie gastronomicznym

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- znać skład stali nierdzewnej w meblach stosowanych w gastronomii
- znać charakterystyczne właściwości fizykochemiczne stali nierdzewnej z której wykonane są meble w gastronomii

Dział 3: Wyposażenie sali konsumenckiej:

Na ocenę **dopuszczającą** uczeń potrafi:

- opisać zastawę stołową do serwowania dań
- dobrać zastawę stołową do serwowanej potrawy
- wymienić podstawowe wyposażenie sali konsumenckiej

Na ocenę **dostateczną** uczeń potrafi:

- stosować zastawę stołową do serwowania określonych dań
- rozróżniać stosować, dobierać bieliznę stołową
- określić zastosowanie wyposażenia będącego na sali konsumenckiej
- rozróżnić ustawienie stołów w różnych kształtach: I,T,U,E

Na ocenę **dobrą** uczeń potrafi:

- określić w jakie kształty można zestawić stoły wieloosobowe w sali konsumenckiej i na różnego rodzaju uroczystościach
- określić od czego to zależy układanie stołów wieloosobowych w sali konsumenckiej
- ustawić stoły dla następującej liczby gości: 30,60,70,150,300

Na ocenę **bardzo** dobrą uczeń potrafi:

- określić czym powinny charakteryzować się meble w sali konsumenckiej
- określić rolę wystroju wnętrza w sali konsumenckiej z uwzględnieniem wyposażenia technologicznego pomieszczenia
- określić wysokość krzeseł
- określić długość siedziska w krzesłach
- określić długość nóg w krzesłach

Na ocenę **celującą** uczeń potrafi:

- określić w jakie elementy powinna być wyposażona jadalnia dla pracowników w dziale socjalnym
- obliczyć wg wzoru długość stołu w Sali konsumenckiej w zależności od ilości gości
- wymienić wartości długości stołków barowych wysokich i niskich