

OGÓLNE WYMAGANIA EDUKACYJNE [OWE]

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

KUCHARZ [HGT. 02.]

Wyposażenie zakładów gastronomicznych [WZG]

Klasa 1

POZNAŃ 2024-2025

Efekty kształcenia	Treści	Kryteria weryfikacji	Wymagania edukacyjne
HGT.02.1.7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych	<ul style="list-style-type: none"> instrukcje obsługi zasady obsługi maszyn i urządzeń. 	HGT.02.1.7.3) stosuje zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych.	a) ocenę celujący otrzymuje uczeń, który: <ul style="list-style-type: none"> opanował pełen zakres zagadnień (w zakresie 90-100%) , potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów. samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, a jego wiedza jest usystematyzowana. potrafi dokonać analizy instrukcji obsługi i maszyn stosowanych w gastronomii.
HGT.02.1.8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych	<ul style="list-style-type: none"> układ funkcjonalny w zakładzie gastronomicznym; działy i pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym. typy zakładów; wyposażenie pomieszczeń produkcyjnych; instalacje elektryczne, wodno-kanalizacyjne, gazowe, wentylacyjne i klimatyzacyjne . 	HGT.02.1.7.1) rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny HGT.02.1.7.2) opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej HGT.02.1.7.3) wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym HGT.02.1.7.4) zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw	b) ocenę bardzo dobry otrzymuje uczeń, który: (w zakresie 80-89%) <ul style="list-style-type: none"> opanował pełen zakres zagadnień, potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów. diagnozuje, samodzielnie planuje i wykonuje określone zadania praktyczne i teoretyczne, c) ocenę dobry otrzymuje uczeń, który: (w zakresie 70-79%) <ul style="list-style-type: none"> opanował większość materiału programowego (przynajmniej najważniejsze 75%) oraz umiejętności praktycznego postępowania się wiadomościami według podanych mu uprzednio wzorców, samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne,
HGT.02.2.8)/HGT.12.2.8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw	<ul style="list-style-type: none"> maszyny do obróbki wstępnej; maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej. urządzenia chłodnicze. maszyny do mycia naczyń. urządzenia ekspedycyjne. maszyny do mycia naczyń. urządzenia ekspedycyjne. 	HGT.02.1.8.1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii HGT.02.1.8.2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania	d) ocenę dostateczny otrzymuje uczeń, który: (w zakresie 60-69%) <ul style="list-style-type: none"> opanował wiadomości i umiejętności na poziomie podstawowym. potrafi zastosować wiadomości dla celów praktycznych i teoretycznych przy pomocy nauczyciela. e) ocenę dopuszczający otrzymuje uczeń, który: (w zakresie 50-59%) <ul style="list-style-type: none"> posiada konieczne i niezbędne wiadomości i umiejętności, słabo rozumie treści programowe, ale opanował przynajmniej 30 % wiadomości i

HGT.02.2.9)/HGT.12.2.9) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw	<ul style="list-style-type: none"> • drobny sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów. 	<p>HGT.02.1.9.1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie</p> <p>HGT.02.1.9.2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw</p>	<p>umiejętności określonych podstawą programową i przyjętymi normami.</p> <p>f) ocenę niedostateczny otrzymuje uczeń, u którego: (poniżej 50%)</p> <ul style="list-style-type: none"> • występuje rażący brak wiadomości programowych, • występuje całkowita nieumiejętność stosowania zdobytej wiedzy, a uczeń nie jest w stanie, nawet przy pomocy nauczyciela wykonać zadań o niewielkim elementarnym stopniu trudności.
HGT.02.3.1) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw	<ul style="list-style-type: none"> • instalacje elektryczne, wodno-kanalizacyjne, gazowe, wentylacyjne i klimatyzacyjne. 	HGT.02.3.1.1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym	
HGT.02.3.4) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw	<ul style="list-style-type: none"> • odczytywanie projektów zakładów gastronomicznych. • projektowanie zakładu gastronomicznego. 	<p>HGT.02.3.4.1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności</p> <p>HGT.02.3.4.2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności</p>	
HGT.02.7.4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany	<ul style="list-style-type: none"> • projektowanie zakładów gastronomicznych • wprowadzanie nowych rozwiązań technologicznych do zakładu gastronomicznego 	HGT.02.7.4.2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych	
HGT.02.7.9) współpracuje w zespole	<ul style="list-style-type: none"> • zasady pracy w zespole • metoda projektu 	<p>HGT.02.7.9.1) współorganizuje pracę zespołu</p> <p>HGT.02.7.9.2) przestrzega zasad współpracy w zespole</p>	