

**OGÓLNE WYMAGANIA EDUKACYJNE [OWE]**

**TECHNIKUM GASTRONOMICZNE**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH [HGT. 12.]**

**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"> <li>instrukcje obsługi</li> <li>zasady obsługi maszyn i urządzeń.</li> </ul>  | HGT.02.1.7.3) stosuje zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych.   | <p>a) ocenę <b>celujący</b> otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>opanował pełen zakres zagadnień (w zakresie 90-100%) , potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów.</li> <li>samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, a jego wiedza jest usystematyzowana.</li> <li>potrafi dokonać analizy instrukcji obsługi i maszyn stosowanych w gastronomii.</li> </ul>   |
| HGT.02.1.8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych | <ul style="list-style-type: none"> <li>układ funkcjonalny w zakładzie gastronomicznym;</li> <li>działy i pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym.</li> <li>typy zakładów;</li> <li>wyposażenie pomieszczeń produkcyjnych;</li> <li>instalacje elektryczne, wodno-kanalizacyjne, gazowe, wentylacyjne i klimatyzacyjne .</li> </ul> | <p>HGT.02.1.7.1) rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny</p> <p>HGT.02.1.7.2) opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej</p> <p>HGT.02.1.7.3) wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym</p> <p>HGT.02.1.7.4) zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw</p> | <p>B )ocenę <b>bardzo dobry</b> otrzymuje uczeń, który: (w zakresie 80-89% )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>opanował pełen zakres zagadnień, potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów.</li> <li>diagnozuje, samodzielnie planuje i wykonuje określone zadania praktyczne i teoretyczne,</li> </ul> <p>c) ocenę <b>dobry</b> otrzymuje uczeń, który: (w zakresie 70-79%)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>opanował większość materiału programowego ( przynajmniej najważniejsze 75%) oraz umiejętności praktycznego posługiwania się wiadomościami według podanych mu uprzednio wzorców,</li> <li>samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne i praktyczne,</li> </ul> |
| HGT.02.2.8)/HGT.12.2.8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw                | <ul style="list-style-type: none"> <li>maszyny do obróbki wstępnej;</li> <li>maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej.</li> <li>urządzenia chłodnicze.</li> <li>maszyny do mycia naczyń.</li> <li>urządzenia ekspedycyjne.</li> <li>maszyny do mycia naczyń.</li> <li>urządzenia ekspedycyjne.</li> </ul>                            | <p>HGT.02.1.8.1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii</p> <p>HGT.02.1.8.2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania</p>   | <p>d)ocenę <b>dostateczny</b> otrzymuje uczeń, który: (w zakresie 60-69%)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>opanował wiadomości i umiejętności na poziomie podstawowym.</li> <li>potrafi zastosować wiadomości dla celów praktycznych i teoretycznych przy pomocy nauczyciela.</li> </ul>  |
| HGT.02.2.9)/HGT.12.2.9) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw                | <ul style="list-style-type: none"> <li>drobny sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów.</li> </ul>  | <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>e) ocenę <b>dopuszczający</b> otrzymuje uczeń, który: (w zakresie 50-59%)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>posiada konieczne i niezbędne wiadomości i umiejętności, słabo rozumie treści programowe, ale opanował przynajmniej 30 % wiadomości i</li> </ul>  |
| HGT.02.3.1) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>instalacje elektryczne, wodno-kanalizacyjne, gazowe, wentylacyjne i klimatyzacyjne.</li> </ul>  | HGT.02.3.1.1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym   |   |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <p>HGT.02.3.4) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• odczytywanie projektów zakładów gastronomicznych.</li> <li>• projektowanie zakładu gastronomicznego.</li> </ul>                          | <p>HGT.02.3.4.1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności<br/>HGT.02.3.4.2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności</p> | <p>umiejętności określonych podstawą programową i przyjętymi normami.</p> <p>f) ocenę <b>niedostateczny</b> otrzymuje uczeń, u którego: (poniżej 50%)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• występuje rażący brak wiadomości programowych,</li> <li>• występuje całkowita nieumiejętność stosowania zdobytej wiedzy, a uczeń nie jest w stanie, nawet przy pomocy nauczyciela wykonać zadań o niewielkim elementarnym stopniu trudności.</li> </ul> |
| <p>HGT.02.7.4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany</p>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• projektowanie zakładów gastronomicznych</li> <li>• wprowadzanie nowych rozwiązań technologicznych do zakładu gastronomicznego</li> </ul> | <p>HGT.02.7.4.2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych</p>   |  |
| <p>HGT.02.7.9) współpracuje w zespole</p>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• zasady pracy w zespole</li> <li>• metoda projektu</li> </ul>   | <p>HGT.02.7.9.1) współorganizuje pracę zespołu<br/>HGT.02.7.9.2) przestrzega zasad współpracy w zespole</p>   |  |