

**Wymagania edukacyjne z Wyposażenia Technicznego Zakładów Gastronomicznych  
dla klasy I Zasadniczej Szkoły Zawodowej – Kucharz malej gastronomii.**

Opracowała : Jolanta Próchniewicz

Dział programowy	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry
I. WIADOMOŚCI WSTĘPNE	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieni rodzaje zakładów gastronomicznych.</li> <li>- wymieni urządzenia stosowane w gastronomii.</li> <li>- wymieni wymagania jakie muszą spełniać maszyny i urządzenia w zakładzie gastronomicznym</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieni urządzenia stosowane w gastronomii :</li> <li>a. do obróbki wstępnej</li> <li>b. do obróbki cieplnej</li> <li>c. urządzenia chłodnicze</li> <li>d. urządzenia i sprzęt do mycia naczyń</li> <li>- wymieni czynniki które decydują o wyborze maszyn i urządzeń przy urządzaniu zakładów gastronomicznych</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- omówi zadania różnych zakładów gastronomicznych</li> <li>- dokona podziału parku maszynowego w zakładach gastronomicznych w zależności od jego funkcji</li> <li>- omówi zasady i cele mycia, czyszczenia i konserwacji sprzętu gastronomicznego</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- określi przydatność poszczególnych urządzeń w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- omówi rolę wyposażenia w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- wymieni i omówi czynności związane z eksploatacją maszyn i urządzeń</li> <li>- omówi znaczenie i rolę komputeryzacji w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- wymieni i omówi urządzenia elektroniczne stosowane w zakładach gastronomicznych</li> </ul>

<p>II. BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI WYPOSAŻENIE TECHNICZNE ( SYSTEM HACCP )</p>	<p>A</p> <p>Uczeń: - zna cele i zadania systemu HACCP w produkcji żywności - zna wymagania dotyczące projektowania maszyn i urządzeń - zna elementy instrukcji mycia i dezynfekcji</p>	<p>Uczeń: - omówi zagadnienia objęte systemem HACCP - wie, co to jest system HACCP - wie, co to jest ergonomia i jakie wymogi stawia maszynom i urządzeniom</p>	<p>Uczeń: - omówi, czym charakteryzują się właściwie zaprojektowane maszyny i urządzenia - wymieni i omówi sposoby umocowania maszyn do podłoża - omówi czynności konserwacji maszyn, urządzeń i innego sprzętu gastronomicznego</p>	<p>Uczeń: - scharakteryzuje system HACCP - omówi wymagania stawiane maszynom i urządzeniom na etapie projektowania - wie, co to jest ergonomia i jakie wymogi stawia maszynom i urządzeniom w gastronomii</p>
<p>III. MATERIAŁY KONSTRUKCYJNE STOSOWANE W URZĄDZENIACH I SPRZĘCIE GASTRONOMICZNYM</p>	<p>Uczeń: - dokona podziału materiałów konstrukcyjnych - wymieni wykorzystanie dla gastronomii poszczególnych materiałów konstrukcyjnych: a. drewna b. metalu c. szkła d. tworzyw sztucznych - wymieni wymagania stawiane materiałom stosowanym w gastronomii</p>	<p>Uczeń: - omówi sposoby mycia i konserwacji sprzętu gastronomicznego. - wymieni naczynia gastronomiczne z ceramiki. - poda przykłady zastosowania żeliwa i stali w gastronomii</p>	<p>Uczeń: - omówi właściwości materiałów konstrukcyjnych. - wymieni wady i zalety sprzętu gastronomicznego w zależności od rodzaju materiału. - rozróżni tworzywa sztuczne</p>	<p>Uczeń: - porówna pod względem sanitarno – higienicznym zestaw różnych urządzeń i sprzętu o tym samym przeznaczeniu, wykonanym z różnych materiałów konstrukcyjnych. - dokona charakterystyki maszyn i urządzeń ze stali nierdzewnej. - scharakteryzuje poszczególne materiały konstrukcyjne</p>
<p>IV. OPAKOWANIA GASTRONOMII</p>	<p>W</p> <p>Uczeń: - zna rodzaje opakowań stosowanych do żywności. - wymieni podstawowe rodzaje opakowań. - zna rodzaje znaków na opakowaniach do żywności.</p>	<p>Uczeń: - omówi podstawowe funkcje opakowań. - zna wymagania jakie muszą spełniać opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością. - omówi opakowania jednorazowe stosowane w gastronomii.</p>	<p>Uczeń: - omówi rodzaje opakowań do żywności i rodzaje znaków na opakowaniach. - wie co to jest recykling i jaki ma związek z opakowaniem. - zna zasady Dobrej Praktyki Higienicznej ( GHP ) dla opakowań.</p>	<p>Uczeń: - omówi rolę opakowań, ich rodzaje oraz oznakowanie na opakowaniach do żywności. - scharakteryzuje opakowania jednorazowe, oraz aktywne i inteligentne. - omówi odpady opakowaniowe w gastronomii.</p>

<p>V. INSTALACJE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- elektryczne</li> <li>- wodno - kanalizacyjne</li> <li>- wentylacyjne</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zdefiniuje pojęcia tych instalacji</li> <li>- poda zasady BHP podczas używania instalacji elektrycznych</li> <li>- wymieni oświetlenie naturalne i sztuczne</li> <li>- omówi rolę instalacji kanalizacyjnej w gastronomii</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieni rolę instalacji:</li> <li>a. elektrycznej</li> <li>b. wentylacyjnej</li> <li>c. wodno – kanalizacyjnej</li> <li>- wymieni wady i zalety oświetlenia naturalnego i sztucznego</li> <li>- wymieni elementy instalacji wodno - kanalizacyjnej</li> <li>- omówi rolę ścieków w ochronie środowiska</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- omówi środki ochrony przed porażeniem prądem</li> <li>- wymieni składniki instalacji elektrycznej</li> <li>- wymieni i omówi urządzenia do podgrzewania wody</li> <li>- wymieni i omówi urządzenia do oczyszczania ścieków</li> <li>- scharakteryzuje elementy instalacji kanalizacyjnej</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśni dlaczego system HACCP wprowadza urządzenia do oczyszczania ścieków</li> <li>- przedstawi wpływ ścieków z zakładów gastronomicznych na środowisko</li> <li>- omówi rolę i rodzaje instalacji elektrycznej</li> <li>- omówi środki ochronne podstawowe i dodatkowe</li> <li>- omówi klimatyzację i jej rolę w gastronomii</li> </ul>
<p>VI. MASZYNY I URZĄDZENIA DO OBRÓBKII WSTĘPNEJ SUROWCÓW</p>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zdefiniuje pojęcia „obróbka wstępna surowców”</li> <li>- wymieni rodzaje obróbki wstępnej</li> <li>- wymieni maszyny do obróbki wstępnej</li> <li>- wymieni czynności stosowane przy obróbce wstępnej</li> <li>- zna zasady BHP obowiązujące podczas obsługi maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zna pojęcia:</li> <li>a. mycia</li> <li>b. sortowania</li> <li>c. płukania</li> <li>d. oczyszczania</li> <li>e. rozdrabniania</li> <li>- umie dopasować urządzenia do danej czynności</li> <li>- umie omówić działanie maszyn do sortowania i płukania a także rozdrabniania</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zna zasady działania maszyn do:</li> <li>a. sortowania</li> <li>b. płukania</li> <li>c. rozdrabniania</li> <li>- zna zasady działania maszyn do obróbki wstępnej mięsa i ryb</li> <li>- zastosuje przepisy BHP przy użytkowaniu i konserwacji maszyn i urządzeń</li> <li>- dokona podziału elementów roboczych wilka na ruchome i nieruchome</li> <li>- wymieni wszystkie czynności kolejne podczas mycia i konserwacji</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przeanalizuje wpływ obróbki wstępnej na jakość wyrobów</li> <li>- zdefiniuje pojęcia oczyszczanie warzyw: fizyczne, mechaniczne, chemiczne</li> <li>- porówna wydajność przy obieraniu ręcznym i mechanicznym</li> <li>- obliczy % odpadów przy oczyszczaniu warzyw</li> <li>- dokona podziału maszyn i urządzeń do rozdrabniania warzyw i owoców</li> <li>- omówi budowę uniwersalnej maszyny gastronomicznej oraz jej przystawki</li> <li>- wymieni aparaty do smażenia beztłuszczowego</li> </ul>
<p>VII. APARATURA GRZEJNA</p>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieni źródła ciepła</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokona podziału trzonów</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zdefiniuje pojęcie:</li> <li>a. przewodzenia</li> </ul>	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi wykazać wady i zalety</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieni urządzenia grzejne</li> <li>- zastosuje przepisy BHP</li> <li>- omówi zastosowanie kotłów warzelnych</li> <li>- dokona podziału urządzeń do smażenia i pieczenia</li> <li>- wymieni źródła promieni podczerwonych</li> </ul>	<p>kuchennych ze względu na źródło zasilania i konstrukcje</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- omówi trzony kuchenne</li> <li>- dokona podziału kotłów warzelnych</li> <li>- wymieni kolejne czynności obsługi <ul style="list-style-type: none"> <li>a. kotła warzelnego</li> <li>b. frytkownicy</li> <li>c. rusztów</li> <li>d. grillów</li> </ul> </li> <li>- wymieni budowę piekarnika</li> <li>- omówi przepisy BHP pieców konwekcyjnych</li> <li>- wymieni urządzenia podgrzewcze do potraw i naczyń oraz omówi rozmieszczenie urządzeń grzejnych</li> </ul>	<p>ciepła</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>b. konwekcji czyli unoszenia ciepła</li> <li>c. promieniowania</li> <li>d. przenikania ciepła</li> <li>- dokona podziału aparatury grzejnej w zależności od przeznaczenia technologicznego</li> <li>- wskaże zasady użytkowania trzonów kuchennych</li> <li>- scharakteryzuje budowę autoklawów i naszkicuje schemat</li> <li>- określi przepisy BHP autoklawów</li> <li>- omówi schemat budowy i zasadę działania: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. patelni (elektrycznej, gazowej)</li> <li>b. frytkownicy</li> <li>c. piekarnika</li> <li>d. pieca konwekcyjno-parowego</li> </ul> </li> <li>- na podstawie ilustracji umie rozróżnić urządzenia do podgrzewania</li> </ul>	<p>trzonów kuchennych i udowodnić który jest najlepszy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- omówi aparaturę kontrolno-pomiarową kotła warzelnego</li> <li>- wymieni czynności podczas obsługi frytkownicy</li> <li>- scharakteryzuje urządzenia do smażenia beztłuszczowego</li> <li>- omówi budowę i zasadę działania pieców konwekcyjno-parowych i urządzeń do podgrzewania</li> <li>- wskaże celowość stosowania urządzeń do podgrzewania</li> <li>- potrafi omówić aparaturę z wykorzystaniem promieni podczerwonych i mikrofal</li> <li>- omówi kolejne czynności obsługi kuchenki mikrofalowej</li> </ul>
--	---	---	--	---

<p>VIII. APARATURA CHŁODNICZA</p>	<p>Uczeń: - wie, co to jest chłodnictwo i zamrażalnictwo - omówi celowość stosowania urządzeń chłodniczych - wymieni urządzenia chłodnicze - wie, co to jest łańcuch chłodniczy - potrafi wymienić metody zamrażania oraz dopasować zamrażarkę do metody - umie wymienić meble chłodnicze i omówić celowość ich stosowania</p>	<p>Uczeń: - wskaże zastosowania poszczególnych mebli chłodniczych - potrafi wymienić zasady chłodzenia i zamrażania - wymieni ogniwa łańcucha chłodniczego - potrafi dokonać podziału urządzeń chłodniczych - wymieni zasady eksploatacji aparatury chłodniczej - potrafi omówić warunki sanitarne w pomieszczeniach chłodniczych</p>	<p>Uczeń: - umie wymienić i omówić zasady chłodzenia przez: a. topnienie b. sublimację c. parowanie - omówi sposób obsługi i eksploatacji mebli chłodniczych ze szczególnym uwzględnieniem konieczności okresowego rozmrażania - wymieni czynniki chłodnicze - omówi przepisy BHP przy obsłudze aparatury chłodniczej - scharakteryzuje budowę urządzeń do produkcji lodu i lodów</p>	<p>Uczeń: - umie naszkicować sprężarkę i wyjaśnić jej zasadę działania - omówi zasady przechowywania żywności w chłodziarkach i zamrażarkach - wymieni i omówi urządzenia chłodnicze w części: a. magazynowej b. produkcyjnej c. ekspozycyjnej d. pozostałe urządzenia chłodnicze - omówi zasady eksploatacji aparatury chłodniczej</p>
<p>IX. MASZYNY DO MYCIA NACZYŃ</p>	<p>Uczeń: - wie co to jest mycie a co dezynfekcja - umie dokonać podziału i wymienić maszyny do mycia naczyń - umie wymienić grupy środków myjących i dezynfekujących - wymieni kolejne czynności podczas zmywania naczyń</p>	<p>Uczeń: - umie omówić urządzenia do mycia naczyń w zakładach gastronomicznych - wykaże się znajomością zasad obsługi i konserwacji maszyn do mycia naczyń - zna zasady BHP obowiązujące w zmywalni - zna przepisy HACCP obowiązujące podczas zmywania naczyń</p>	<p>Uczeń: - umie naszkicować drogę brudnych naczyń w zakładzie w jadalni, przez wszystkie stanowiska w zmywalni aż do ekspedycji - umie scharakteryzować środki alkaliczne, kwaśne, detergenty i środki do uzdatniania wody - omówi obsługę, mycie i konserwację maszyn do mycia naczyń</p>	<p>Uczeń: - umie naszkicować i omówić budowę oraz zasadę działania maszyny o działaniu ciągłym i okresowym - opracuje projekt zmywalni naczyń stołowych - wyjaśni znaczenie kontroli czystości naczyń, sprzętu i urządzeń gastronomicznych - omówi zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych</p>
<p>X. POMOCNICZY SPRZĘT GASTRONOMICZNY</p>	<p>Uczeń: - wymieni pomocniczy sprzęt gastronomiczny - zna zasady BHP podczas pracy z nożem</p>	<p>Uczeń: - omówi pomocniczy sprzęt w gastronomii - scharakteryzuje materiały do produkcji noży</p>	<p>Uczeń: - wymieni i scharakteryzuje pomocniczy sprzęt stosowany w gastronomii - zna zasady BHP obowiązujące podczas pracy z</p>	<p>Uczeń: - omówi wymagania stawiane meblom gastronomicznym - wymieni meble gastronomiczne i scharakteryzuje je</p>

			urządzeniami gastronomicznymi	
XI. TRANSPORT WEWNĘTRZNY W ZAKŁADZIE	Uczeń: - wymieni urządzenia do transportu wewnętrznego - wie co to jest transport i jego rodzaje oraz znaczenie w zakładzie gastronomicznym	Uczeń: - omówi rolę transportu wewnętrznego - umie podzielić środki transportu ze względu na przeznaczenie	Uczeń: - potrafi scharakteryzować środki transportu i wykazać różnice	Uczeń: - potrafi dobrać odpowiedni rodzaj transportu