Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych ocen śródrocznych i końcoworocznych z przedmiotu:
Wyposażenie zakładów gastronomicznych dla klasy II
Zawód: Kucharz

Dział programowy: I. Wiadomości wstępne				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	dostateczny Uczeń/uczennica:	dobry Uczeń/uczennica:	bardzo dobry Uczeń/uczennica:	celujący Uczeń/uczennica:
- wymienia pojęcia związane z wyposażeniem gastronomii - określa rolę wyposażenia technicznego w gastronomii - wymienia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności - wyjaśnia skróty GHP, GMP, HACCP, CCP - definiuje pojęcia Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli - określa funkcje opakowań - wymienia rodzaje opakowań - wyjaśnia znakowanie opakowań - stosuje segregację odpadów opakowaniowych	- definiuje pojęcia związane z wyposażeniem gastronomii -wyjaśnia rolę wyposażenia technicznego w gastronomii - definiuje systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności - definiuje znaczenie skrótów GHP, GMP, HACCP, CCP - wyjaśnia pojęcia Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli - definiuje funkcje opakowań - nazywa rodzaje opakowań - wyjaśnia znakowanie opakowań - stosuje segregacje odpadów opakowaniowych	-wyjaśnia pojęcia związane z wyposażeniem gastronomii - analizuje rolę wyposażenia technicznego w gastronomii - objaśnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności - opisuje znaczenie GHP, GMP, HACCP, CCP przy użytkowaniu maszyn i urządzeń gastronomicznych - charakteryzuje systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności - rozpoznaje zagrożenia, jakości - wskazuje CCP w czasie przygotowywania potraw - charakteryzuje funkcje opakowań - opisuje rodzaje opakowań - wymienia materiały, z	-objaśnia pojęcia związane z wyposażeniem gastronomii - analizuje rolę wyposażenia technicznego w gastronomii - opisuje systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności - formułuje znaczenie GHP, GMP, HACCP, CCP przy użytkowaniu maszyn i urządzeń gastronomicznych - formułuje systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności - wskazuje zagrożenia, jakości - opisuje CCP w czasie przygotowywania potraw - formułuje funkcje opakowań - przedstawia rodzaje opakowań	- interpretuje pojęcia związane z wyposażeniem gastronomii - ocenia rolę i znaczenie wyposażenia technicznego w gastronomii - weryfikuje systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności - interpretuje znaczenie GHP, GMP, HACCP, CCP przy użytkowaniu maszyn i urządzeń gastronomicznych - analizuje systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności - weryfikuje zagrożenia, jakości - analizuje CCP w czasie przygotowywania potraw - opisuje i analizuje funkcje opakowań

		których wykonane są opakowania - stosuje segregację odpadów opakowaniowych	- opisuje materiały, z których wykonane są opakowania - stosuje segregację odpadów opakowaniowych	- prezentuje i omawia rodzaje opakowań - wyjaśnia pochodzenie materiały, z których wykonane są opakowania - stosuje segregację odpadów opakowaniowych
Dział programowy: II. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	dostateczny Uczeń/uczennica:	dobry Uczeń/uczennica:	bardzo dobry Uczeń/uczennica:	celujący Uczeń/uczennica:
- definiuje pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego - określa zasady, którymi należy kierować się przy projektowaniu zakładu gastronomicznego - określa wytyczne dotyczące połączeń komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym - wymienia działy występujące w zakładzie gastronomicznym - wskazuje, rozróżnia i określa zasady eksploatacji poszczególnych instalacji - wymienia skutki nieprawidłowego użytkowania instalacji niezbędne do wyposażenia poszczególnych działów zakładu gastronomicznego	- opisuje pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego - opisuje zasady, którymi należy kierować się przy projektowaniu zakładu gastronomicznego - definiuje wytyczne dotyczące połączeń komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym - identyfikuje działy występujące w zakładzie gastronomicznym - charakteryzuje zasady eksploatacji poszczególnych instalacji - rozróżnia sposoby oznakowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym - identyfikuje skutki	- posługuje się ze zrozumieniem pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego - charakteryzuje zasady, którymi należy kierować się przy projektowaniu zakładu gastronomicznego - charakteryzuje wytyczne dotyczące połączeń komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym - charakteryzuje poszczególne działy w zakładzie gastronomicznym - planuje układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego - charakteryzuje zasady eksploatacji poszczególnych instalacji - określa rodzaje instalacji stosowanych w zakładzie	- sprawnie posługuje się pojęciem układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego - stosuje i planuje zasady, którymi należy kierować się przy projektowaniu zakładu gastronomicznego - przedstawia i analizuje wytyczne dotyczące połączeń komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym - wyjaśnia znaczenie poszczególnych działów w zakładzie gastronomicznym - opracowuje układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego - wymienia instalacje techniczne, stosowane w zakładach gastronomicznych - planuje sposoby	- formułuje pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego - posługuje się i weryfikuje zasady, którymi należy kierować się przy projektowaniu zakładu gastronomicznego - opisuje i planuje wytyczne dotyczące połączeń komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym - analizuje, planuje i opracowuje rozmieszanie poszczególnych działów w zakładzie gastronomicznym - zaplanować układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego - wymienia i sprawdza rodzaje instalacje techniczne stosowane w zakładach

	nieprawidłowego użytkowania instalacji niezbędnych do wyposażenia poszczególnych działów zakładu gastronomicznego	gastronomicznym - rozpoznaje sposoby oznakowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym uwzględniając przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	oznakowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym, uwzględniając przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	gastronomicznych weryfikuje zasady – eksploatacji poszczególnych instalacji, uwzględniając przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - stosuje znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych w gastronomii

Dział programowy: III. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	dostateczny Uczeń/uczennica:	dobry Uczeń/uczennica:	bardzo dobry Uczeń/uczennica:	celujący Uczeń/uczennica:
- objaśnia podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców - rozpoznaje poszczególne urządzenia wg wykonywanych czynności w procesie produkcyjnym - wymienia zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny	- definiuje pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców - dobiera poszczególne urządzenia wg wykonywanych czynności w procesie produkcyjnym - charakteryzuje zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony	- charakteryzuje pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców - rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej i określić ich zastosowanie - rozróżnia budowę i zastosowanie blenderów i mikserów, krajalnic, młynków do mielenia produktów suchych, maszyn	- analizuje podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej - proponuje maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej i określić ich zastosowanie - analizuje budowę i zastosowanie blenderów i mikserów, krajalnic, młynków do mielenia produktów suchych, maszyn	- ocenia rolę i znaczenie podstawowych pojęć z zakresu obróbki wstępnej - decyduje o doborze maszyn i urządzenia do obróbki wstępnej i określić ich zastosowanie - analizuje budowę i zastosowanie blenderów i mikserów, krajalnic, młynków do mielenia produktów suchych,

pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - wymienia rodzaje obróbki cieplnej - określa źródła ciepła stosowane w gastronomii - rozpoznaje urządzenia do obróbki cieplnej. - rozpoznaje elementy budowy urządzeń do obróbki cieplnej - wymienia zalety poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej - odczytuje zakresy temperatur panujących w różnych urządzeniach do obróbki cieplnej - wymienia urządzenia do obróbki cieplnej w zależności od stosowanego procesu technologicznego, przepisów bezpieczeństwa, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - definiuje proces chłodzenia i mrożenia produktów żywnościowych - wymienia rodzaje	przeciwpożarowej i ochrony środowiska - opisuje rodzaje obróbki cieplnej - określa źródła ciepła - identyfikuje rodzaje i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej. - charakteryzuje budowę urządzeń do obróbki cieplnej - podaje przykłady zalet poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej - charakteryzuje zakresy temperatur panujących w różnych urządzeniach do obróbki cieplnej - identyfikuje urządzenia do obróbki cieplnej w zależności od stosowanego procesu technologicznego, przepisów bezpieczeństwa, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - charakteryzuje proces chłodzenia i mrożenia produktów żywnościowych.	wieloczynnościowych, urządzeń do obróbki wstępnej jaj, - rozpoznaje budowę i zastosowanie urządzeń do wyrabiania ciasta i ubijania masy - analizuje wymagania dotyczące nowoczesnych urządzeń do produkcji kulinarnej - charakteryzuje rodzaje obróbki cieplnej - wybiera źródła energii stosowane w gastronomii - powiązuje urządzenia z obróbką termiczną w zależności od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła: urządzenia do gotowania urządzenia do smażenia urządzenia do pieczenia i opiekania urządzenia podgrzewcze - analizuje naczynia do obróbki cieplnej - rozpoznaje rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej - charakteryzuje zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do	wieloczynnościowych, urządzeń do obróbki wstępnej jaj, - przedstawia budowę i zastosowanie urządzeń do wyrabiania ciasta i ubijania masy -formułuje wymagania dotyczące nowoczesnych urządzeń do produkcji kulinarnej - wybiera sposób obróbki cieplnej - planuje źródła energii stosowane w gastronomii - proponuje urządzenia do obróbki termicznej w zależności od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła: urządzenia do gotowania urządzenia do smażenia urządzenia do pieczenia i opiekania urządzenia podgrzewcze - planuje rodzaje naczyń do obróbki cieplnej - planuje rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej - analizuje zasady eksploatacji i konserwacji	maszyn wieloczynnościowych, urządzeń do obróbki wstępnej jaj, - Ocenia budowę i zastosowanie urządzeń do wyrabiania ciasta i ubijania masy - Planuje wymagania dotyczące nowoczesnych urządzeń do produkcji kulinarnej - wybiera i ocenia sposób obróbki cieplnej - analizuje zaproponowane źródła energii stosowane w gastronomii - Planuje urządzenia do obróbki termicznej w zależności od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła: urządzenia do gotowania urządzenia do smażenia urządzenia do pieczenia i opiekania urządzenia podgrzewcze - proponuje naczynia do obróbki cieplnej - ocenia zaplanowane rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej

urządzeń chłodniczych -wymienia zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych - odczytuje zakres temperatur stosowany przy chłodzeniu i zamrażaniu żywności -definiuje pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego - wymienia sposoby rozmrażania produktów żywnościowych. - dopasowuje warunki techniczne do danego urządzenia - wymienia zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - wymienia wymagane dokumenty wynikające z	- identyfikuje rodzaje urządzeń chłodniczych - charakteryzuje zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych - dobiera zakres temperatur stosowany przy chłodzeniu i zamrażaniu żywności - wyjaśnia pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego - dobiera sposoby rozmrażania produktów żywnościowych. - charakteryzuje warunki techniczne, niezbędne do podłączenia danego urządzenia - wyjaśnia zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - podaje przykłady	obróbki cieplnej surowców, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - przypisuje urządzenia chłodnicze w zależności od ich przeznaczenia: magazynowe technologiczne ekspozycyjne - porównuje zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych - charakteryzuje budowę i zasadę działania poszczególnych urządzeń chłodniczych. - rozpoznaje przepisy bezpiecznej i higienicznej pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska. - analizuje procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie	urządzeń do obróbki cieplnej surowców, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - dobiera urządzenia chłodnicze w zależności od ich przeznaczenia: magazynowe technologiczne ekspozycyjne - analizuje zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych - opisuje budowę i zasadę działania poszczególnych urządzeń chłodniczych. - przestrzega przepisów bezpiecznej i higienicznej pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska. - przedstawia procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-	- ocenia zaproponowane zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki cieplnej surowców, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - sprawdza urządzenia chłodnicze w zależności od ich przeznaczenia: magazynowe technologiczne ekspozycyjne - oszacowuje zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych - analizuje budowę i zasadę działania poszczególnych urządzeń chłodniczych. - ocenia przepisy bezpiecznej i higienicznej pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska. - analizuje procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko

normy ISO, w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania) - rozpoznaje urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów - wyznacza następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów - opisuje prawidłowe parametry przyrządów kontrolno- pomiarowych poszczególnych urządzeń - rozpoznaje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów - rozpoznaje urządzenia i sprzęt do mycia naczyń kuchennych i stołowych - wymienia urządzenia w	wymaganych dokumentów wynikających z normy ISO, w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania) - charakteryzuje urządzenia i sprzęt do sporządzania i ekspedycji napojów - podaje przykłady nieprawidłowego użytkowania urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów - dobiera prawidłowe parametry przyrządów kontrolno- pomiarowych poszczególnych urządzeń - wyjaśnia zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów - podaje przykłady zastosowania urządzeń i sprzętu do mycia naczyń	odpadami) - analizuje urządzenia i sprzęt do sporządzania i ekspedycji napojów w zależności od przeznaczenia - rozróżnia rodzaje i zastosowanie urządzeń do przyrządzania i ekspedycji napojów - rozróżnia zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów - rozpoznaje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska stosowanych w gastronomii - rozróżnia urządzania do mycia naczyń stołowych i kuchennych - opisuje poszczególne elementy budowy i zasadę eksploatacji urządzeń do mycia naczyń - określa zasady prawidłowego zasady	ściekowa, zarządzanie odpadami) - planuje urządzenia i sprzęt do sporządzania i ekspedycji napojów w zależności od przeznaczenia - proponuje rodzaje i zastosowanie urządzeń do przyrządzania napojów - proponuje zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów - proponuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska stosowanych w gastronomii - proponuje urządzenia do mycia naczyń stołowych i kuchennych - opisuje i charakteryzuje materiały konstrukcyjne stosowane przy produkcji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych - analizuje budowę i zasadę eksploatacji urządzeń do	(emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami) - ocenia dobór urządzenia i sprzęt do sporządzania i ekspedycji napojów w zależności od przeznaczenia - analizuje dobór i rodzaje i zastosowanie urządzeń do przyrządzania napojów - proponuje zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów - określa przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska stosowanych w gastronomii - przewiduje następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących - zaproponuje urządzenia do mycia naczyń kuchennych i stołowych

zmywalni naczyń - wymienia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy podczas mycia naczyń stołowych i kuchennych	stołowych i kuchennych o działaniu okresowym i ciągłym do mycia naczyń - dobiera urządzania w zmywalni naczyń - charakteryzuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy podczas mycia naczyń stołowych i kuchennych	prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych - analizuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy podczas mycia naczyń stołowych i kuchennych - analizuje instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych - określa następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń w zmywalni -	mycia naczyń stołowych i kuchennych - proponuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas mycia naczyń stołowych i kuchennych - porównuje instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych - analizuje następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń w zmywalni	- ocenia budowę i zasadę eksploatacji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych - stosuje różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących - określa przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas mycia naczyń stołowych i kuchennych - ocenia znaczenie instrukcji obsługi maszyn i urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych - przewiduje następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń w zmywalni

Dział programowy: IV. Drobny sprzęt gastronomiczny				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	dostateczny Uczeń/uczennica:	dobry Uczeń/uczennica:	bardzo dobry Uczeń/uczennica:	celujący Uczeń/uczennica:
- klasyfikuje naczynia do obróbki cieplnej - rozpoznaje rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej stosowanych w gastronomii - wymienia zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej - rozpoznaje akcesoria kuchenne stosowane w gastronomii - wymienia zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych - wymienia kolorystykę	- identyfikuje naczynia do obróbki cieplnej - dobiera rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej stosowanych w gastronomii - charakteryzuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej - dobiera akcesoria kuchenne stosowane w gastronomii - wyjaśnia zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych - określa kolorystykę sprzętu	-planuje zastosowanie naczyń do przygotowywania potraw z zastosowaniem obróbki cieplnej - rozróżnia naczynia do obróbki cieplnej stosowanych w gastronomii - wyjaśnia zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej - opisuje materiały konstrukcyjne naczyń do obróbki cieplnej - charakteryzuje znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji naczyń do obróbki	- dobiera poszczególne naczynia do obróbki cieplnej do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji potraw - analizuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej - porównuje materiały konstrukcyjne naczyń do obróbki cieplnej - analizuje znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji naczyń do obróbki cieplnej - planuje rodzaje i	- decyduje o zastosowanie naczyń do przygotowywania potraw z zastosowaniem obróbki cieplnej - ocenia zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej - proponuje materiały konstrukcyjne naczyń do obróbki cieplnej - określa znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji naczyń do obróbki cieplnej - stosuje różne źródła wiedzy dotyczące naczyń do obróbki cieplnej

sprzętu pomocniczego stosowanego w gastronomii zgodnie z zasadami HACCP - rozpoznaje rodzaje i zastosowanie naczynia do podawania potraw i napojów - wymienia zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów	pomocniczego stosowanego w gastronomii zgodnie z zasadami HACCP - dobiera naczynia do podawania potraw i napojów - podaje przykłady naczyń kuchennych do podawania potraw i napojów - wyjaśnia zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów	cieplnej - charakteryzuje rodzaje i zastosowanie akcesoriów kuchennych - proponuje poszczególne akcesoria do wykonywanych operacji technologicznych - wybiera kolorystykę sprzętu pomocniczego stosowanego w gastronomii zgodnie z zasadami HACCP - opisuje materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji akcesoriów kuchennych - planuje zastosowanie naczyń do podawania potraw i napojów - przedstawia rodzaje naczyń do podawania potraw i napojów - analizuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń stołowych - charakteryzuje naczynia i urządzenia podtrzymujące temperaturę potraw i napojów - opisuje materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji naczyń do ekspedycji	zastosowanie akcesoriów kuchennych stosowanych w gastronomii - dobiera poszczególne akcesoria do wykonywanych operacji technologicznych - proponuje kolorystykę sprzętu pomocniczego stosowanego w gastronomii zgodnie z zasadami HACCP - charakteryzuje znaczenie materiałów konstrukcyjne stosowane do produkcji akcesoriów kuchennych - proponuje zastosowanie naczyń do podawania potraw i napojów - przedstawia naczynia do podawania potraw i napojów - proponuje zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń stołowych - ocenia zasady prawidłowej konserwacji i eksploatacji naczyń do podawania potraw i napojów - planuje naczynia i urządzenia podtrzymujące temperaturę potraw - porównuje materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji naczyń do	- określa rodzaje stosowanych w gastronomii - ocenia dobór poszczególnych akcesoriów do wykonywanych operacji technologicznych - ocenia kolorystykę sprzętu pomocniczego stosowanego w gastronomii zgodnie z zasadami HACCP - proponuje materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji akcesoriów kuchennych - stosuje różne źródła wiedzy dotyczące akcesoriów kuchennych - planuje naczynia do podawania potraw i napojów - ocenia dobór i rodzaje naczyń do podawania potraw i napojów - analizuje zasady prawidłowej konserwacji i eksploatacji naczyń do podawania potraw i napojów - uzasadnia zasady prawidłowej konserwacji i eksploatacji naczyń do podawania potraw i napojów - decyduje o doborze naczyń i urządzeń podtrzymujących temperaturę potraw i

		- charakteryzuje znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji naczyń do ekspedycji potraw i napojów	ekspedycji - analizuje znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych do produkcji naczyń do ekspedycji potraw i napojów	napojów - proponuje materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji naczyń do ekspedycji - ocenia znaczenie stosowania materiałów konstrukcyjnych stosowanych do produkcji naczyń do ekspedycji - stosuje różne źródła wiedzy dotyczące naczyń do podawania potraw i napojów
Dział programowy: V. Transport w zakładzie gastronomicznym				
dopuszczający Uczeń/uczennica:	dostateczny Uczeń/uczennica:	dobry Uczeń/uczennica:	bardzo dobry Uczeń/uczennica:	celujący Uczeń/uczennica:
- wymienia rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym - definiuje urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia - wymienia zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych - definiuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas	- charakteryzuje rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym - opisuje urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia - wyjaśnia zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych - charakteryzuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas	- dobiera urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym - analizuje urządzania transportowe w zależności od przeznaczenia - objaśnia zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w gastronomii - porównuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas	- proponuje rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym - planuje urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia w zakładzie gastronomicznym - analizuje zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w gastronomii - analizuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas	- ocenia rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym - planuje urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia w zakładzie gastronomicznym - decyduje o konieczności stosowania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas transportu - stosuje różne źródła wiedzy

transportu	transportu	transportu	transportu	dotyczące urządzeń do transportu wewnętrznego