WYMAGANIA EDUKACYJNE

Kwalifikacja HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań.

z przedmiotu Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii

dla uczniów Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych

w Zespole Szkół im. Wincentego Witosa w Jasieńcu

Cele ogólne :

W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

1. Posługiwać się słownictwem związanym z bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii.
2. Analizować prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.
3. Znać instytucje i służby działające w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i ochrony środowiska.
4. Podejmować działania związane z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej w trakcie wykonywania działań zawodowych.
5. Rozróżniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej i cieplnej surowców.
6. Klasyfikować urządzenia ekspedycyjne.
7. Znać wyposażenie zmywalni naczyń.
8. Nazywać urządzenia chłodnicze.
9. Rozróżniać urządzenia transportu wewnętrznego pionowego i poziomego w zakładzie gastronomicznym.
10. Klasyfikować drobny sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów.
11. Znać zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych.
12. Definiować wyposażenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych zakładów gastronomicznych.

Cele operacyjne:

W wyniku procesu kształcenia uczeń potrafi:

1) wyjaśnić znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy,
2) wymienić instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,
3) wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
4) wyjaśnić konsekwencje nieprzestrzegania przez pracodawcę i pracownika zasad bhp,
5) stosować zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych,
6) stosować techniki negocjacyjne w komunikacji słownej i pisemnej w gastronomii,
7) wymienić czynniki szkodliwe, działające na organizm człowieka oraz określić sposoby przeciwdziałania na stanowisku pracy,
8) określić czynności związane z udzieleniem pierwszej pomocy przedmedycznej.
9) zidentyfikować poszczególne podzespoły urządzeń gastronomicznych,
10) wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem,
11) rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów,
12) opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń gastronomicznych,
13) dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego,
14) rozróżnić wyposażenie poszczególnych pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym.

Skala stosowana w sprawdzaniu i ocenianiu:

poniżej 30% - niedostateczny
30-49% - dopuszczający
50-69% - dostateczny
70-89% - dobry
90-99% - bardzo dobry
100% - celujący

Kryteria oceniania :

Ocenę „celujący” otrzymuje uczeń, który spełnia kryteria na ocenę „bardzo dobry” i ponadto:
- doskonale opanował wiedzę i umiejętności w zakresie zasad bezpieczeństwa i wyposażenia gastronomicznego,
- wykazuje wzorową organizację pracy,
- wzorowo i przykładnie wykonuje zadania,
- wzorowo i sprawnie pracuje podczas zajęć,
- biegle posługuje się wiadomościami w rozwiązywaniu zadań,
- proponuje rozwiązania nietypowe,
- bierze udział w konkursach gastronomicznych,
- bierze udział w imprezach organizowanych przez szkołę.

Ocenę „bardzo dobry” otrzymuje uczeń, który spełnia kryteria na ocenę „dobry” i ponadto:
- sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami,
- samodzielnie rozwiązuje problemy teoretyczne ujęte w programie nauczania,
- potrafi zastosować wiedzę teoretyczną i praktyczną w nowych sytuacjach,
- wykrywa zależności między zdobytą wiedzą a możliwościami zastosowania jej w działaniu praktycznym,
- bezbłędnie wykonuje zadania,
- prawidłowo organizuje pracę.

Ocenę „dobry” otrzymuje uczeń, który spełnia kryteria na ocenę „dostateczny” i ponadto:
- uczeń nie opanował w pełni wiadomości określonych programem, ale potrafi je poprawnie zastosować przy rozwiązywaniu zadań typowych,
- ocenia możliwości wykorzystania wiedzy teoretycznej do wykonania zadań,
- pracuje prawie samodzielnie, wymaga małego nadzoru,
- poprawnie rozwiązuje zadania,
- ma niewielkie problemy z organizacją pracy.

Ocenę „dostateczny” otrzymuje uczeń, który spełnia kryteria na ocenę „dopuszczający” i ponadto:
- dostatecznie opanował wiadomości podstawowe z zakresu treści teoretycznych i praktycznych,
- potrafi zastosować wiadomości do rozwiązywania zadań o średnim stopniu trudności,
- brak u ucznia wyraźnych uchybień w wykonywaniu zadań,
- brakuje mu umiejętności samodzielnej pracy, istnieje konieczność częstej kontroli,
- ma niewielkie braki w organizacji pracy,
- wykonuje zadania z błędami, które poprawia według wskazówek.

Ocenę „dopuszczający” otrzymuje uczeń, który :
- ma braki w opanowaniu podstawowych wiadomości, ale nie przekreślają one możliwości wykonania zadań o niewielkim stopniu trudności,
- słabo wykorzystuje zdobytą wiedzę podczas rozwiązywania zadań,

- popełnia duże błędy w wykonywanych zadaniach, nawet przy pomocy,
- ma wyraźne braki w organizacji pracy,
- rozwiązuje zadania z dużymi błędami.

Ocenę „niedostateczny” otrzymuje uczeń, który :
- nie opanował podstawowych wiadomości, umożliwiających wykonanie zadań o niewielkim stopniu trudności,
- błędnie rozwiązuje zadania,
- niewłaściwie organizuje pracę,
- nie potrafi wykorzystać udzielonych wskazówek.

Opracowała : Beata Sobańska.