

# Klasa 1TŻ i UG

Symbol cyfrowy zawodu: 343404

Przedmiot: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych

## Rozkład materiału nauczania dla klasy 1 TZiUG

## Wymagania edukacyjne na oceny

Klasa 1` 2 godziny tygodniowo

Liczba godzin: 2 godziny \*38 tygodni= 76 godzin

Klasa 2 1 godzina tygodniowo

program: Projekt programu ORE z 16 maja 2019 r. program przedmiotowy o strukturze spiralnej

Nauczyciel Celina Sater

### KLASA 1

lp	Dział programowy	Nr lekcji kolejny	Tematyka lekcji	ocena dopuszczająca	ocena dostateczna	ocena dobra	ocena bardzo dobra	ocena celująca
I	Podstawy bezpieczeństwa, higieny i prawa pracy.	1	Lekcja organizacyjna. Zapoznanie z programem i wymaganiami edukacyjnymi.		wymagania jak na ocenę dopuszczającą oraz:	wymagania jak na ocenę dostateczną oraz:	wymagania jak na ocenę dobrą oraz:	wymagania jak na ocenę bardzo dobrą oraz:
		2	Pojęcia związane z bhp	znać pojęcia bhp	rozdzielać pojęcia	charakteryzować pojęcia	stosować pojęcia bhp	analizować celowość stosowania bhp w pracy



		3	Akty prawne, instytucje i służby ochrony pracy.	wymienić instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy	rozróżniać instytucje	charakteryzować służby	umieć odszukać różne akty prawne	porównywać działanie różnych instytucji
II	Organizacja, bezpieczeństwo i higiena produkcji	4	Podstawowe pojęcia związane z wyposażeniem i bhp w gastronomii.	znać pojęcia podstawowe, zasady organizacji pracy, ogólne informacje o opakowaniach i systemie HACCP	rozróżniać pojęcia zawodowe	charakteryzować pojęcia	stosować terminologię zawodową	analizować celowość stosowania różnych pojęć i zasad w czasie produkcji potraw
		5	Wymagania, jakie powinny spełniać maszyny i urządzenia stosowane w produkcji potraw.					
		6	Podział wyposażenia technicznego.					
		7	Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego.					
		8	Charakterystyka działów zakładu gastronomicznego.					
		9	Podstawowe pojęcia i zasady organizacji pracy w gastronomii.					
		10	Proces produkcyjny i jego organizacja w zakładzie gastronomicznym.					
		11, 12	Zasady projektowania, organizacja stanowisk pracy i wymagania ergonomii w zakładach gastronomicznych.					
		13,14,15	System HACCP w gastronomii.					
		16,17, 18	Wdrażanie systemu HACCP w gastronomii.					
		19, 20	Opakowania w gastronomii.					
		21, 22	Odpady opakowaniowe. Recycling opakowań. GHP dla opakowań.					
		23	<b>Powtórzenie wiadomości.</b>					



III	Techniczne podstawy wyposażenia gastronomii.	24	<b>Sprawdzian wiadomości.</b>	Wymienić materiały konstrukcyjne, części maszyn, przyrządy kontrolno-pomiarowe, rodzaje instalacji	rozpoznawać materiały konstrukcyjne, części maszyn, przyrządy kontrolno-pomiarowe, rodzaje instalacji	charakteryzować materiały konstrukcyjne, części maszyn, przyrządy kontrolno-pomiarowe, rodzaje instalacji	opisywać i wyjaśniać zastosowanie i zasady użytkowania materiałów konstrukcyjnych, części maszyn, przyrządy kontrolno-pomiarowe, rodzaje instalacji	porównywać wiadomości dotyczące różnych materiałów, części, przyrządów, instalacji
		25	Rodzaje materiałów konstrukcyjnych.					
		26	Materiały metalowe.					
		27	Materiały niemetalowe.					
		28	Podstawowe części maszyn.					
		29	Charakterystyka podstawowych części maszyn.					
		30, 31	Przyrządy kontrolno- pomiarowe.					
		32,33	Przyrządy kontrolno- pomiarowe.					
		34	Maszynoznawstwo w gastronomii.					
		35	Instalacje w zakładach gastronomicznych-elektryczna.					
		36	BHP użytkowania instalacji.					
		37,38	Instalacja gazowa					
		39,4	Instalacja wodociągowa.					
		41,42	Instalacja grzewcza					
		43,44	Instalacja kanalizacyjna.					
		45,46	Instalacja wentylacyjna, klimatyzacyjna					
		47	Katalogi, poradniki.					
		48,49	<b>Powtórzenie wiadomości.</b>					
		50	<b>Sprawdzian wiadomości.</b>					
IV	Maszyny do obróbki	51	Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw	znać zastosowanie	rozróżniać maszyny i	zastosować instrukcję obsługi	dobierać maszyny do produkcji	analizować możliwość zastosowania
		52	Obróbka wstępna owoców.					
		53	Maszyny do obróbki wstępnej mięsa.					
		54	Maszyny do wyrabiania ciasta i ubijania masy.					
		55	Blendery i miksery.					
		56	Krajalnice.					
		57	Maszyny do mielenia produktów suchych.					



IV	wstępnej	58	Maszyny wieloczynnościowe.	zastosowanie maszyn	elementy robocze	usługi maszyny, zasady bhp	potraw, opisywać działanie maszyny	nia maszyny w różnych miejscach
		59	Bliksery i roboty kuchenne.					
		60	Urządzenia do obróbki wstępnej jaj.					
		61	Zasady prawidłowej eksploatacji urządzeń do obróbki wstępnej maszyn.					
		62	Przegląd katalogów maszyn do obróbki wstępnej.					
		63	<b>Powtórzenie wiadomości.</b>					
		64	<b>Sprawdzian wiadomości.</b>					
VI	Powtórzenie wiadomości	68,69	Powtórzenie wiadomości z działu I	powtórzyć wiadomości				
		70,71	Powtórzenie wiadomości z działu II					
		72,73	Powtórzenie wiadomości z działu III					
		74,75,76	Powtórzenie wiadomości z działu IV i V					