

# Klasa 2TŻ i UG

Symbol cyfrowy zawodu: 343404

Przedmiot: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych

## Rozkład materiału nauczania dla klasy 2 TŻiUG

Symbol cyfrowy zawodu: 343404

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

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

**Liczba godzin: 1 godzina \* 38 tygodni= 38**

**Klasa 1 godzina tygodniowo      tygodni**

Kwalifikacje: HGT 02 Przygotowanie i wydawanie dań i HGT 12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Nauczyciel Celina Sater

## Wymagania na oceny szkolne

### KLASA 2

lp	Dział programu	Nr lekcji	Tematyka lekcji	ocena dopuszczająca	ocena dostateczna	ocena dobra	ocena bardzo dobra	ocena celująca
I	Urządzenia do sporządzania i dystrybucji napojów.	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	Urządzenia i sprzęt do dystrybucji napojów zimnych.					
		3	Urządzenia do sporządzania i dystrybucji napojów gorących.					
		4	<b>Powtórzenie wiadomości.</b>					
		5	Powtórzenie wiadomości z klasy 1					
		6	Pojęcie chłodzenie i zamrażanie żywności.					
		7	Substancje chłodzące.					

II	Urządzenia chłodnicze i zamrażalnice.	8	Sprężarkowy obieg chłodniczy.
		9	<b>Powtórzenie wiadomości.</b>
		10	Urządzenia chłodnicze magazynowe.
		11	Urządzenia chłodnicze technologiczne.
		12	Urządzenia chłodnicze ekspozycyjne.
		13	Przechowywanie w chłodziarkach i zamrażarkach zmiany. Magazynowanie.
		14	<b>Powtórzenie wiadomości.</b>
		15	<b>Sprawdzian wiadomości.</b>
III	Systemy i techniki produkcji	16	Systemy gotowania i schładzania potraw
		17	Technika sous- vide.
		18	System fast food.
IV	Transport	19	Transport w zakładach gastronomicznych.
		20	<b>Powtórzenie wiadomości.</b>
V	Utrzymanie czystości.	21	Utrzymanie czystości w zakładach gastronomicznych.
		22	Maszyny do mycia naczyń- ręcznego . Organizacja pracy podczas mycia ręcznego.
		23	Maszyny do mycia naczyń o działaniu okresowym i ciągłym
		24	Urządzenia i środki stosowane w utrzymaniu czystości.
		25	Dezynfekcja, dezynsekcja, deratyzacja.
VI	Drobny sprzęt.	26	Sprzęt pomocniczy i uzupełniający w gastronomii.
		27	<b>Powtórzenie wiadomości.</b>
VII	Powtórzenie wiadomości	28	<b>Sprawdzian wiadomości.</b>
		29	Postęp techniczny w zakładach gastronomicznych.
		30	Powtórzenie wiadomości z działu I
		31	Powtórzenie wiadomości z działu II
		32	Powtórzenie wiadomości z działu III
		33	Sprawdzian wiadomości.

znać  
zastosowane maszyny,  
definiować pojęcia

rozróżniać pojęcia  
zawodowe, rozróżniać  
maszyny i elementy  
robocze

charakteryzować pojęcia,  
zastosować instrukcję obsługi  
maszyny

stosować terminologię  
zawodową, dobierać  
maszyny do produkcji  
potraw, opisywać  
działanie maszyn

analizować celowość  
stosowania różnych pojęć  
i zasad w czasie  
produkcji potraw,  
analizować możliwość  
zastosowania maszyny

		34	Sprawdzian wiadomości.					
		35-38	Godziny do dyspozycji nauczyciela					