

## Wymagania edukacyjne na poszczególne oceny

### Przedmiot: Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii

#### Klasa: II

Wymagania na poszczególne oceny				
Poziom podstawowy		Poziom ponadpodstawowy		
dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry	Celujący
<b>Uczeń będzie umiał:</b>				
<b>I. INSTALACJE TECHNICZNE W ZAKŁADACH GASTRONOMICZNYCH</b>				
-wymienić instalacje stosowane w gastronomii -rozróżnić i nazwać elementy poszczególnych instalacji -wymienić po kolei elementy poszczególnych instalacji -zdefiniować podstawowe pojęcia związane z instalacjami stosowanymi w zakładach gastronomicznych. -wskazać sposoby prawidłowej utylizacji odpadów poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych - określić przepisy BHP przy korzystaniu z instalacji	-sformułować zasady prawidłowej eksploatacji poszczególnych instalacji. -zróżnicować rodzaje instalacji elektrycznej. -zróżnicować zadania, jakie spełnia wentylacja i klimatyzacja pomieszczeń. -podać zastosowanie poszczególnych urządzeń, chroniących środowisko przed ściekami	-zastosować zasady prawidłowej eksploatacji poszczególnych instalacji. -przewidzieć skutki nieprawidłowego użytkowania instalacji -określić rodzaje i podstawowe elementy instalacji stosowanych w zakładach gastronomicznych. -określić zadania poszczególnych instalacji. -określić wymagania, jakie powinna spełniać woda wykorzystywana w zakładzie	-wyszczególnić sposoby ochrony instalacji wodnej, znajdującej się w urządzeniach gastronomicznych, przed osadzaniem się kamienia. -opisać sposoby uzyskiwania ciepłej wody użytkowej. -analizować proste schematy instalacyjne. -scharakteryzować działanie poszczególnych rodzajów instalacji. -scharakteryzować funkcje poszczególnych elementów wchodzących w skład instalacji kanalizacyjnej	-biegle posługiwać się fachową terminologią -pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia - posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć -wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym -rozwiązać problemy związane z wykonywaniem

		gastronomicznym. -określić skutki nieprawidłowej wentylacji w pomierzeniach zakładu gastronomicznego	zakładu gastronomicznego.	zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu -zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce
<b>II. TRANSPORT ZAKŁADOWY</b>				
-wymienić transporty stosowane w zakładach gastronomicznych	-wyjaśnić na czym polega transport w zakładach gastronomicznych	- scharakteryzować oraz zilustrować niektóre typy transportów	-zaplanować transport danym zakładzie gastronomicznym	-biegle posługiwać się fachową terminologią -pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia - posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć -wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym -rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu -zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce
<b>III. MASZYNY I URZĄDZENIA DO OBRÓBK I WSTĘPNEJ SUROWCÓW</b>				

<p>- rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w zakładach gastronomicznych</p> <p>-wymienić procesy mechaniczne obejmujące podstawowe operacje</p> <p>-zakwalifikować urządzenia do poszczególnych etapów obróbki wstępnej</p> <p>-rozpoznać rodzaje i zastosowanie poszczególnych maszyn i urządzeń</p> <p>-dobrać poszczególne maszyny i urządzenia do wykonywanych operacji technologicznych lub określonej produkcji.</p> <p>-dobrać rodzaje elementów roboczych maszyn i urządzeń w zależności od rodzaju operacji technologicznej</p> <p>-zdefiniować podstawowe pojęcia związane z obróbką wstępną surowców</p>	<p>-dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego</p> <p>-rozróżnia procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mycie</li> <li>- sortowanie</li> <li>- oczyszczanie</li> <li>- rozdrabnianie</li> <li>- krojenie</li> <li>- mielenie</li> <li>- porcjowanie</li> <li>- formowanie</li> </ul> <p>- zastosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowców ze szczególnym uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.</p> <p>-przewidzieć skutki nieprawidłowego użytkowania urządzeń.</p> <p>-sformułować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji maszyn i urządzeń do obróbki</p>	<p>-scharakteryzować budowę i zasadę działania poszczególnych maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej.</p> <p>-objaśnić budowę i zasady działania sortowników, płuczek, obieraczek</p> <p>-wskazać kryteria i dokonywać podziału sprzętu i maszyn do obróbki mechanicznej (rozdrabniania i mieszania)</p> <p>-wskazać korzyści za stosowania maszyn i urządzeń uniwersalnych i uzupełniających</p> <p>- zaplanować instalacje konieczne do podłączenia danego typu urządzenia.</p> <p>-porównać urządzenia pod względem wydajności.</p> <p>-dobrać wydajność poszczególnych maszyn i urządzeń do wielkości produkcji.</p>	<p>-opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń gastronomicznych;</p> <p>-obsługuje urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw</p> <p>-przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas użytkowania urządzeń gastronomicznych</p> <p>-zna budowę i zasadę działania uniwersalnej maszyny gastronomicznej + wszystkie przystawki</p> <p>-porównywać czas rozdrabniania różnych surowców nożem, krajalnicą, malakserem, maszynką do mielenia.</p> <p>ocenić stopień rozdrobnienia.</p> <p>- graficznie przedstawić schematy blokowe obróbki wstępnej poszczególnych surowców, uwzględniając odpowiednie nazewnictwo etapów obróbki technologicznej i dobór poszczególnych urządzeń.</p> <p>-uogólnić zasady bhp, stosując je do</p>	<p>-biegle posługiwać się fachową terminologią</p> <p>-pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia</p> <p>- posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć</p> <p>-wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym</p> <p>-rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu</p> <p>-zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</p>
--	---	---	---	--

	wstępnej surowców		poszczególnych grup maszyn przeznaczonych do obróbki wstępnej	
<b>IV. APARATURA GRZEJNA</b>				
<p>-zdefiniować podstawowe pojęcia związane z obróbką termiczną produktów.</p> <p>-określić źródła ciepła stosowane w gastronomii.</p> <p>-określić systemy grzewcze stosowane w urządzeniach do obróbki termicznej.</p> <p>-sklasyfikować urządzenia do obróbki termicznej w zależności od przeznaczenia i sposobu zasilania różnymi źródłami energii</p> <p>-wymienić urządzenia grzejne stosowane w kuchniach, wykańczalniach oraz w dziale ekspedycji</p> <p>-wymienić źródła ciepła</p> <p>-wymienić sprzęt i urządzenia do obróbki cieplnej</p> <p>- rozpoznać rodzaje i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej</p>	<p>-dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego</p> <p>-rozdzielić procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw;</p> <p>-rozdzielić urządzenia grzejne stosowane w dziale ekspedycji w kuchniach gastronomicznych</p> <p>-streścić wszystkie źródła ciepła</p> <p>-zilustrować schematycznie sprzęt i urządzenia do obróbki cieplnej</p> <p>-wyliczyć zalety poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej.</p> <p>-określić zakresy temperatur panujących w różnych typach urządzeń termicznych.</p>	<p>-omówić budowę maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych</p> <p>-podzielić urządzenia grzejne oraz je zakwalifikować do odpowiedniego źródła ciepła</p> <p>-sklasyfikować sprzęt i urządzenia do obróbki cieplnej wg. różnych kryteriów</p> <p>-scharakteryzować sposoby wymiany ciepła. (wyjaśnić, na czym polega przewodzenie, unoszenie i promieniowanie ciepła oraz w jakich ośrodkach zachodzi dany sposób wymiany ciepła.)</p> <p>-scharakteryzować budowę i zasadę działania poszczególnych typów urządzeń do obróbki termicznej.</p> <p>-wskazać różnice w budowie i zasadzie działania</p>	<p>-opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń gastronomicznych</p> <p>-obsługuje urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw</p> <p>-przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas użytkowania urządzeń gastronomicznych</p> <p>-scharakteryzować budowę i działanie trzonów kuchennych, kotłów warzelnych, bumarów, kociołków uchylnych, autoklawów i szybkozwarów</p> <p>-objaśnić budowę i zasady działania aparatury do pieczenia, smażenia, duszenia oraz podgrzewania potraw</p> <p>-zaplanować wykorzystanie sprzętu i urządzeń służących do obróbki termicznej danego zestawu potraw</p> <p>-zaplanować układy</p>	<p>-biegle posługiwać się fachową terminologią</p> <p>-pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia</p> <p>- posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć</p> <p>-wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym</p> <p>-rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu</p> <p>-zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</p>

		poszczególnych grup urządzeń przeznaczonych do gotowania, pieczenia i smażenia produktów żywnościowych.	blokowe urządzeń grzejnych -uogólnić zasady bhp odpowiednio do poszczególnych grup urządzeń przeznaczonych do gotowania, pieczenia i smażenia produktów żywnościowych. -dobrać wydajność poszczególnych urządzeń do wielkości produkcji
--	--	---	--

## V. CHŁODZENIE I MAGAZYNOWANIE ŻYWNOSCI

-rozdzielić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w zakładach gastronomicznych -wymienić zasady chłodzenia i zamrażania oraz rozmrażania żywności -wymienić meble chłodnicze stosowane w gastronomii -wskazać zakres temperatur stosowany przy głębokim zamrażaniu żywności. - rozpoznać rodzaje i zastosowanie urządzeń chłodniczych i magazynowych -wymienić urządzenia do przechowywania żywności	-dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego -zdefiniować pojęcia: chłodzenie, mrożenie, rozmrażanie, obróbka chłodnicza - zdefiniować podstawowe pojęcia związane z procesem chłodzenia i magazynowania surowców i produktów żywnościowych - określić sposoby prawidłowego - zastosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych -sklasyfikować urządzenia	-omówić budowę maszyn i urządzeń chłodniczych i magazynowych -scharakteryzować wszystkie zasady chłodzenia i zamrażania -różnicować sposoby chłodzenia i zamrażania produktów żywnościowych. - sklasyfikować urządzenia chłodnicze i magazynowe w zależności od przeznaczenia. -rozpoznać rodzaje i zastosowanie urządzeń chłodniczych i magazynowych. -sformułować zasady prawidłowej eksploatacji, konserwacji i	-opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń chłodniczych i magazynowych -przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas użytkowania urządzeń chłodniczych i magazynowych -opisać budowę i metody zamrażania w kontekście różnych typów zamrażarek -scharakteryzować budowę i zasadę działania urządzeń chłodniczych i magazynowych -zaplanować rozmieszczenie grup żywności w urządzeniach do mrożenia i	-biegle posługiwać się fachową terminologią -pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia - posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć -wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym -rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych
--	---	---	--	--

-podać temperatury i wilgotność względną przechowywanych produktów żywnościowych	do przechowywania żywności; -wskazać zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego;	przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych -uzasadnić konieczność oceny stanu technicznego urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;	zamrażania żywności -omówić budowę i zasadę działania urządzeń do przechowywania żywności	wykraczające poza program nauczania tego działu -zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce
--	--	--	--	--

## VI. MASZYNY DO MYCIA NACZYŃ

-wymienić maszyny do mycia naczyń -wymienić etapy mycia w maszynach do mycia naczyń - zdefiniować podstawowe pojęcia związane z procesem utrzymania czystości w zakładach gastronomicznych. -sklasyfikować maszyny do mycia naczyń w zależności od ich przeznaczenia. -rozpoznać rodzaje i zastosowanie maszyn i urządzeń do mycia naczyń stosowanych w gastronomii.	-określić cele i sposoby wyparzania. -dobrać poszczególne maszyny i urządzenia do wykonywanych czynności w zakładzie gastronomicznym. -dobrać środki do utrzymania czystości odpowiadające wymaganiom środowiska naturalnego	-wyjaśnić znaczenie odpowiednich parametrów technicznych urządzeń podczas etapów mycia. -dobrać wydajność poszczególnych maszyn w zależności od liczby miejsc konsumenckich i rotacji konsumentów.	-wykazać różnice konstrukcyjne maszyn o działaniu okresowym i o działaniu ciągłym. -scharakteryzować budowę i zasadę działania maszyn do mycia naczyń -przeanalizować możliwość występowania krytycznych punktów kontroli w zmywalni naczyń. - zaplanować prawidłową organizację pracy w zmywalni naczyń: podczas mycia ręcznego i mechanicznego	-biegle posługiwać się fachową terminologią -pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia - posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć -wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym -rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu
--	--	---	---	--

				-zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce
<b>VII. SPORZĄDZANIE I EKSPEDYCJA NAPOJÓW</b>				
<p>-zdefiniować podstawowe pojęcia z zakresu urządzeń do przyrządzania i ekspedycji napojów.</p> <p>-sklasyfikować urządzenia i sprzęt do przyrządzania i dystrybucji napojów w zależności od przeznaczenia</p> <p>-sformułować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń i sprzętu do ekspedycji napojów</p> <p>-rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji napojów;</p> <p>-wymienić maszyny i urządzenia do wykonywania usług gastronomicznych</p> <p>-dokonać podziału urządzeń chłodniczych, ekspresów do kawy, dozatorów do napojów</p>	<p>-scharakteryzować rodzaje i zastosowanie urządzeń i sprzętu do przyrządzania napojów.</p> <p>-zastosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń i sprzętu do ekspedycji napojów.</p> <p>-przewidzieć skutki nieprawidłowego użytkowania urządzeń.</p> <p>-dobrać poszczególne urządzenia do wykonywanych operacji technologicznych lub określonej produkcji i ekspedycji napojów.</p> <p>-dobierać urządzenia i sprzęt do wykonywania usług gastronomicznych</p> <p>-wymienić elementy budowy urządzeń do produkcji napojów,</p>	<p>-scharakteryzować budowę i zasadę działania poszczególnych urządzeń do przyrządzania i ekspedycji napojów</p> <p>-wskazać funkcje, jakie są możliwe do zaprogramowania w automatycznych ciśnieniowych ekspresach do kawy</p> <p>-omówić budowę urządzeń i sprzętu do sporządzania napojów</p> <p>-omówić zasadę działania urządzeń do sporządzania napojów</p>	<p>-obsługiwać urządzenia i sprzęt do sporządzania napojów</p> <p>-opisać sposób użytkowania urządzeń i sprzętu do sporządzania napojów</p> <p>-dobrać wydajność poszczególnych urządzeń do wielkości produkcji.</p> <p>-analizować katalogi z najnowszymi urządzeniami do ekspedycji potraw i napojów</p> <p>-scharakteryzować budowę i zasadę urządzeń do sporządzania napojów</p>	<p>-biegle posługiwać się fachową terminologią</p> <p>-pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia</p> <p>- posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć</p> <p>-wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym</p> <p>-rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu</p> <p>-zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</p>
<b>VIII. MASZyny I URZĄDZENIA DO WYKONYWANIA USŁUG GASTRONOMICZNYCH</b>				
-wymienić rodzaje kas	-dobiera urządzenia i sprzęt	-omówić zasadę działania	-obsługiwać elektroniczne	-biegle posługiwać się

<p>kelnerskich, oprogramowani komputerowych i form płatniczych stosowanych przy przyjmowaniu zamówienia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-rozróżnić drobny sprzęt stosowany w zakładach gastronomicznych</li> <li>- zidentyfikować rodzaje białizny stołowej oraz poszczególne elementy zastawy stołowej</li> <li>- wybrać kolory białizny stołowej w zależności od rodzaju posiłku</li> </ul>	<p>do wykonywania usług gastronomicznych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-dobiera urządzenia, białiznę i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do podawania potraw i napojów;</li> <li>-dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usługi gastronomicznej;</li> <li>- sklasyfikować według różnych kryteriów urządzenia, białiznę, zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy</li> <li>- określić zastosowanie białizny stołowej, zastawy stołowej i sprzętu serwisowego</li> </ul>	<p>kas kelnerskich</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-omówić budowę urządzeń i sprzętu do sporządzania potraw i napojów</li> <li>-omówić budowę drobnego sprzętu stosowanego podczas usług gastronomicznych</li> <li>-zna zasady konserwacji zastawy stołowej oraz sprzętu serwisowego</li> <li>- omówić zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i białizny</li> <li>- scharakteryzować zasady pielęgnacji i przechowywania sprzętu do obsługi</li> <li>- scharakteryzować urządzenia, białiznę i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do podawania potraw i napojów</li> </ul>	<p>urządzenia rejestrujące zamówienie i kasy kelnerskie,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-obsługuje terminal płatności</li> <li>-obsługuje urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw i napojów</li> <li>-scharakteryzować materiały z jakich wykonana jest zastawa stołowa</li> <li>-opisać sposób użytkowania poszczególnych materiałów stosowanych do produkcji drobnego sprzętu gastronomicznego</li> <li>- scharakteryzować urządzenia, zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do podawania potraw i napojów</li> <li>- scharakteryzować białiznę i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do podawania potraw i napojów</li> <li>- analizować kolorystykę i wzornictwo białizny stołowej w odniesieniu do charakteru zakładu gastronomicznego</li> <li>- zaplanować , białiznę stołową oraz sprzęt serwisowy do wykonania zadań związanych z obsługa</li> </ul>	<p>fachową terminologią</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia</li> <li>- posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć</li> <li>-wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym</li> <li>-rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu</li> <li>-zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</li> </ul>
--	---	--	--	--



			gości	
<b>IX. UKŁAD FUNKCJONALNY ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO</b>				
<p>-określić wpływ układu funkcjonalnego pomieszczeń zakładu gastronomicznego na organizację pracy;</p> <p>-wymienić rodzaje projektów</p> <p>-wymienić rodzaje przestrzeni funkcjonalnych</p> <p>-podać przykłady miejsc powstawania zagrożeń dla końcowej jakości produktu.</p> <p>-zdefiniować pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego</p> <p>-wymienić rodzaje działów występujących w zakładach gastronomicznych</p>	<p>-ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego</p> <p>-umie zdefiniować poszczególne projekty</p> <p>-planować układ, urządzenie i wyposażenie pomieszczeń oraz zagospodarowanie otoczenia w wybranym zakładzie gastronomicznym</p> <p>-scharakteryzować poszczególne działy w zakładzie gastronomicznym</p>	<p>-zdefiniować pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego</p> <p>-umie oceniać przydatność projektów w danych warunkach lub do określonych celów</p> <p>-analizować normy powierzchni na jedno miejsce do konsumpcji</p> <p>-określić zasady, którymi należy kierować się przy projektowaniu technologicznym zakładu gastronomicznego</p> <p>-określić sposoby eliminacji potencjalnych zagrożeń dla końcowej jakości produktu.</p> <p>-określić wytyczne dotyczące przebiegu „dróg czystych i brudnych” w zakładzie gastronomicznym.</p> <p>-wskazać maszyny i urządzenia oraz instalacje niezbędne do wyposażenia poszczególnych działów</p>	<p>-scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego</p> <p>-zaprojektować pomieszczenia z uwzględnieniem potrzeb osób niepełnosprawnych</p> <p>-zaproponować planowanie budynków wymyślonego przez siebie zakładu gastronomicznego</p> <p>-projektować wyposażenie pomieszczeń gastronomicznych.</p> <p>-przedstawić na rysunku prawidłowy układ funkcjonalny przykładowego zakładu gastronomicznego (z uwzględnieniem poznanych zasad projektowania).</p> <p>-zaprojektować aranżację sali konsumenckiej przykładowego zakładu gastronomicznego.</p>	<p>-biegle posługiwać się fachową terminologią</p> <p>-pracować samodzielnie rozwijając własne zainteresowania i uzdolnienia</p> <p>- posługiwać się wiadomościami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć</p> <p>-wypowiadać się konkretnie i precyzyjnie wykorzystując całkowicie opanowaną wiedzę z zakresu tego działu na poziomie podstawowym i ponadpodstawowym</p> <p>-rozwiązać problemy związane z wykonywaniem zadań zawodowych wykraczające poza program nauczania tego działu</p> <p>-zastosować wiedzę teoretyczną w praktyce</p>

	zakładu gastronomicznego.		
--	---------------------------	--	--