

PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU

KUCHARZ

opracowany w oparciu o Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r.
w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego
oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego.

Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 512001

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Lublin 2021

STRUKTURA PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

I. Plan nauczania zawodu

II. Wstęp do programu

- Opis zawodu
- Charakterystyka programu
- Założenia programowe

III. Cele kierunkowe zawodu

W trakcie realizacji programu uczeń dodatkowo nabędzie wiedzę i umiejętności związane z prowadzeniem własnej działalności gospodarczej w branży oraz podnoszące jego szanse na zatrudnienie i ułatwiające adaptację na rynku pracy po zakończeniu edukacji.

IV. Programy nauczania dla poszczególnych przedmiotów

- nazwa przedmiotu
- cele ogólne
- cele operacyjne
- materiał nauczania podzielony na:
 - działy programowe
 - temat jednostki metodycznej
 - wymagania programowe (podstawowe, ponadpodstawowe)
- procedury osiągnięcia celów kształcenia, propozycje metod nauczania, środków dydaktycznych do przedmiotu, obudowa dydaktyczna, warunki realizacji programu
- proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych ucznia/słuchacza
- ewaluacja przedmiotu

V. Sposoby ewaluacji programu nauczania zawodu

VI. Zalecana literatura do zawodu

I. PLAN NAUCZANIA ZAWODU

Nazwa i symbol cyfrowy zawodu: KUCHARZ 512001					
Nazwa i symbol kwalifikacji: PRZYGOTOWANIE I WYDAWANIE DAŃ HGT.02.					
Nazwa przedmiotu Kształcenie zawodowe	Liczba godzin w poszczególnych latach			Razem	Uwagi o realizacji
	I	II	III		
TEORETYCZNE PRZEDMIOTY ZAWODOWE					
1. Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	-	-	-	1 (30)	Wskazana jest wycieczka do zakładu gastronomicznego
2. Podstawy działalności gospodarczej (*)	-	-	-	2 (60)	
3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych	-	-	-	2 (60)	Wskazana jest wycieczka na targi branżowe
4. Podstawy gastronomii	-	-	-	2 (60)	Wskazana jest wycieczka do zakładu gastronomicznego
5. Zasady żywienia człowieka	-	-	-	2 (60)	
6. Technologia gastronomiczna	-	-	-	12 (360)	
7. Język obcy w gastronomii	-	-	-	1 (30)	T
Łączna liczba godzin				660	
PRZEDMIOTY ORGANIZOWANE W FORMIE ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH					
7. Zajęcia praktyczne zgodnie z KP					P

(*) – przedmiot fakultatywny, obszar tematyczny wykracza poza podstawę programową w zawodzie kucharz z 2019 r.

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji **HGT.02.** – koniec klasy III. Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.

I. PROPOZYCJA PLANU NAUCZANIA ZAWODU

Nazwa i symbol cyfrowy zawodu: KUCHARZ 512001					
Nazwa i symbol kwalifikacji: PRZYGOTOWANIE I WYDAWANIE DAŃ HGT.02.					
Nazwa przedmiotu Kształcenie zawodowe	Liczba godzin w poszczególnych latach			Razem	Uwagi o realizacji
	I	II	III		
TEORETYCZNE PRZEDMIOTY ZAWODOWE					
1. Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	1	-	-	1 (30)	Wskazana jest wycieczka do zakładu gastronomicznego
2. Podstawy działalności gospodarczej (*)	2	-	-	2 (60)	
3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych	1	1	-	2 (60)	Wskazana jest wycieczka na targi branżowe
4. Podstawy gastronomii	1	1	-	2 (60)	Wskazana jest wycieczka do zakładu gastronomicznego
5. Zasady żywienia człowieka	-	1	1	2 (60)	
6. Technologia gastronomiczna	4	4	4	12 (360)	
7. Język obcy w gastronomii	-	-	1	1 (30)	T
Łączna liczba godzin				660	
PRZEDMIOTY ORGANIZOWANE W FORMIE ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH					
7. Zajęcia praktyczne zgodnie z KP					P

(*) – przedmiot fakultatywny, obszar tematyczny wykracza poza podstawę programową w zawodzie kucharz z 2019 r.

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji **HGT.02.** – koniec klasy III. Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.

II. WSTĘP DO PROGRAMU

Opis zawodu

Zawód kucharz o symbolu cyfrowym 512001 jest kształcony w ramach branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT). Dla zawodu określono III poziom PRK jako kwalifikacji pełnej.

W zawodzie wyodrębniono jedną kwalifikację HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań na poziomie 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Kształcenie w zawodzie kucharz odbywa się w Branżowej szkole I stopnia przez 3 lata po 8-klasowej szkole podstawowej oraz w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych. W dalszym procesie kształcenia uczeń może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych w Branżowej szkole II stopnia lub na kwalifikacyjnych kursach zawodowych, uzupełniając wykształcenie ogólne do poziomu średniego. Ma możliwość zdawania egzaminu maturalnego i rozpoczęcia nauki na studiach wyższych. Uczniowie szkoły branżowej II stopnia zdają egzamin z kwalifikacji HGT.12 – Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Podstawowymi zadaniami kucharza są: przechowywanie żywności, produkcja i ekspedycja potraw i napojów. Kucharz sporządza różne potrawy z surowców roślinnych i zwierzęcych, wyroby ciastkarskie i desery oraz napoje z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych, wykonując przy tym takie czynności, jak: magazynowanie i pobieranie surowców oraz półproduktów, zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, wykonywanie obróbki wstępnej surowców, wykonywanie, wykańczanie i ekspedycja różnych potraw. Wykonując swoje zadania zawodowe, dba o jakość sporządzanych potraw i napojów, przestrzegając procedur obowiązujących w gastronomii. Przestrzega także zasad racjonalnego żywienia. Kucharz może sporządzać potrawy dietetyczne, regionalne oraz potrawy z kuchni różnych narodów. Zajmuje się przygotowywaniem pełnych posiłków codziennych oraz okolicznościowych. Miejscem pracy kucharza najczęściej są zakłady gastronomiczne typu otwartego i zamkniętego, w tym restauracje hotelowe, gastronomia sieciowa, firmy cateringowe oraz przedsiębiorstwa zajmujące się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych.

Kucharz powinien posiadać wiedzę o surowcach, dodatkach do żywności i materiałach pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej, zasadach racjonalnego wykorzystania surowców, zasadach gospodarki odpadami, zasadach racjonalnego żywienia, technikach

i metodach stosowanych podczas sporządzania potraw. Powinien także umieć dobierać i posługiwać się narzędziami i urządzeniami stosowanymi w produkcji gastronomicznej.

W zawodzie kucharz szczególnie ważna jest skrupulatność, dokładność i zdolność do koncentracji. Od kucharza wymaga się specyficznych predyspozycji i kompetencji społecznych, szczególnie – wysokiej odporności na stres, odpowiedzialności, rzetelności, zdolności do współpracy w grupie oraz kreatywności.

Charakterystyka programu

W zawodzie wyodrębniono jedną kwalifikację HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań na poziomie 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Kształcenie w zawodzie kucharz odbywa się w branżowej szkole I stopnia przez 3 lata po 8-klasowej szkole podstawowej oraz w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych

W dalszym procesie kształcenia uczeń może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w branżowej szkole II stopnia lub na kwalifikacyjnych kursach zawodowych, uzupełniając wykształcenie ogólne do poziomu średniego. Opracowany program nauczania przedmiotowy o spiralnym układzie treści pozwala na wracanie do treści już zrealizowanych na wyższych poziomach, co pozwala na lepsze utrwalenie wiadomości i umiejętności. Treści nauczania wyodrębnione w przedmiotach są realizowane w postaci kształcenia teoretycznego oraz praktycznego. Kształcenie odbywać się powinno w szkole, jak i w zakładach gastronomicznych u pracodawcy w realnych warunkach pracy. Kształcenie może się odbywać również w centrach kształcenia zawodowego, placówkach kształcenia ustawicznego lub w warsztatach szkolnych. Adresatami programu są absolwenci szkół podstawowych oraz słuchacze KKZ.

Założenia programowe

Kształcenie w tym zawodzie jest konieczne ze względu na potrzeby rynku pracy. Brakuje pracowników w zakładach gastronomicznych. Według danych Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej w „Informacji sygnałnej na temat zawodów deficytowych, zrównoważonych i nadwyżkowych” w II półroczu 2017 r. wśród deficytowej grupy elementarnej znaleźli się pracownicy przygotowujący posiłki. Według barometru zawodów z 2018 roku tylko w dwóch powiatach w całej Polsce istniała nadwyżka poszukujących pracę w zawodzie kucharz.

W celu osiągnięcia celów kształcenia proponujemy kształcenie w zawodzie kucharz prowadzić w ramach następujących przedmiotów:

- Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii
- Podstawy działalności gospodarczej
- Wyposażenie zakładów gastronomicznych
- Podstawy gastronomii
- Zasady żywienia człowieka
- Technologia gastronomiczna
- Język obcy w gastronomii

Kształcenie powinno się odbywać zarówno w ramach kształcenia teoretycznego, jak i praktycznego. W branżowej szkole I stopnia kształcenie trwa 3 lata, na KKZ zgodnie z rozporządzeniem. W wyniku realizacji założeń programowych uczeń jest przygotowany do przystąpienia do egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji **HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.**

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kucharz, powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych z zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:

- 1) oceniania jakości produktów;
- 2) przechowywania żywności;
- 3) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy;
- 4) obsługi sprzętu gastronomicznego;
- 5) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów;
- 6) wydawania dań.

Posiadacz świadectwa potwierdzającego kwalifikację w zawodzie w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań powinien w szczególności potrafić:

- przechowywać żywność w warunkach zapewniających jej trwałość i identyfikować zmiany zachodzące w magazynowanej żywności,
- dokonać oceny towaroznawczej/organoleptycznej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w gastronomii,
- dobierać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt stosowany w gastronomii,
- dobierać surowce, tłuszcze oraz przyprawy roślinne do przygotowania potraw i napojów,
- planować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturami,
- użytkować sprzęt i urządzenia w produkcji potraw i napojów,
- przygotować i wykończyć potrawy, napoje i desery, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego,
- przygotować i wykończyć potrawy tradycyjnej kuchni polskiej i regionalnej, dietetyczne, wegetariańskie i innych narodów,
- rozpoznać i zapobiegać zmianom zachodzącym w surowcach i półproduktach podczas sporządzania potraw i napojów oraz oceniać organoleptycznie potrawy i napoje w poszczególnych etapach procesu technologicznego,
- przestrzegać procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przechowywania, sporządzania i serwowania potraw i napojów,
- klasyfikować i określać rolę składników pokarmowych zawartych w żywności,
- planować i modyfikować jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
- serwować potrawy i napoje, dobierając zastawę stołową, sprzęt i urządzenia,
- stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową oraz urządzenia do przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym,
- użytkować pomieszczenia zakładu gastronomicznego zgodnie z przeznaczeniem,
- stosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii w gastronomii,
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia,

- stosować zasady kultury i etyki, komunikacji interpersonalnej oraz techniki radzenia sobie ze stresem,
- wykazywać się kreatywnością, otwartością na zmiany oraz aktualizować wiedzę zawodową,
- przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii.

WYKAZ PRZEDMIOTÓW W TOKU KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE: KUCHARZ 512001

Kwalifikacja: PRZYGOTOWANIE I WYDAWANIE DAŃ HGT.02.

Teoretyczne przedmioty zawodowe:

1. Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii
2. Podstawy działalności gospodarczej (*)
3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych
4. Podstawy gastronomii
5. Zasady żywienia człowieka
6. Technologia gastronomiczna
7. Język obcy w gastronomii

Przedmioty organizowane w formie zajęć praktycznych:

1. Zajęcia praktyczne

(*) – przedmiot fakultatywny, obszar tematyczny wykracza poza podstawę programową w zawodzie kucharz z 2019 r.

III. CELE KIERUNKOWE ZAWODU

Do podstawowych celów kierunkowych zawodu należą przede wszystkim:

- 1) organizowanie, porządkowanie i utrzymywanie w stałej czystości stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
- 2) sporządzanie potraw i napojów zgodnie z prawem żywnościowym i systemami zarządzania jakością,
- 3) posługiwanie się narzędziami, sprzętem i urządzeniami w produkcji gastronomicznej, ekspedycji potraw i napojów,
- 4) przestrzeganie zasad etyki zawodowej,
- 5) kreatywność podczas wykonywania zadań.

IV. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW:

NAZWA PRZEDMIOTU:

1. Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii.

Cele ogólne

1. Poznanie słownictwa i symboliki znaków związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią.
2. Poznanie praw i obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.
3. Poznanie szczególnej ochrony pracy kobiet i młodocianych.
4. Poznanie instytucji i służb działających w zakresie bhp i ochrony środowiska.
5. Nabycie umiejętności organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.
6. Współpracowanie z załogą podczas organizowania stanowisk pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) wyjaśnić znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią,
- 2) wymienić instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,
- 3) wymienić prace wzbronione do wykonywania kobietom i pracownikom młodocianym na podstawie Rozporządzenia Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej.
- 4) wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 5) omówić konsekwencje nieprzestrzegania przez pracodawcę i pracownika zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 6) wymienić czynniki szkodliwe działające na organizm człowieka oraz określić sposoby im przeciwdziałania na stanowisku pracy,
- 7) określić z definicji zdarzenie, które jest wypadkiem przy pracy.

- 8) wykonać czynności związane z udzieleniem pierwszej pomocy,
- 9) współpracować z załogą w celu organizacji stanowisk zgodnie z bezpieczeństwem i higieną pracy.
- 10) ocenić znaczenie obowiązków pracodawcy i pracownika jako misji społecznej w żywieniu człowieka.
- 11) wykazać dbałość o konsumenta, zgodnie z zasadami bhp.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
1. Podstawy bezpieczeństwa, higieny i prawa pracy	1. Podstawowe pojęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy Państwowy i społeczny nadzór nad warunkami		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy, ergonomia, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska w gastronomii - wymieniać instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, przeciwpożarową i środowiska w Polsce 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać przepisy prawne dotyczące ochrony pracownika w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych - wskazywać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i środowiska w Polsce 	Klasa I
	2. Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bhp		<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać źródła prawa pracy - wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bhp - wymieniać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bhp 	<ul style="list-style-type: none"> - określać odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika - określać zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i danych osobistych 	Klasa I
	3. Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w		<ul style="list-style-type: none"> - opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zagrożenia w zakresie ochrony przeciwpożarowej 	Klasa I

	zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> -rozdzielać środki gaśnicze -wskazywać zastosowanie różnych środków gaśniczych -rozdzielać znaki informacyjne związane z przepisami ochrony przeciwpożarowej 	<ul style="list-style-type: none"> -zaplanować rozwiązania w zakresie zabezpieczenia przed zagrożeniami przeciwpożarowymi 	
	4. Zastosowanie ergonomii w organizacji stanowisk pracy		<ul style="list-style-type: none"> -określać wymagania dla pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym -współpracować ze współpracownikami w celu organizacji stanowisk pracy zgodnie z zasadami ergonomii 	<ul style="list-style-type: none"> -planować stanowiska pracy dla osób z niepełnosprawnością -planować organizację stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym zgodnie z ergonomią: stanowisko do obróbki wstępnej, stanowisko do obróbki cieplnej, stanowisko do ekspedycji, stanowisko zmywania naczyń kuchennych i stołowych 	Klasa I
	5. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy		<ul style="list-style-type: none"> -opisywać środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym -wymieniać czynniki środowiska pracy -wymieniać zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym -charakteryzować zagrożenia w środowisku pracy -wskazywać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej 	<ul style="list-style-type: none"> -analizować czynniki środowiska pracy w zakładzie gastronomicznym -rozdzielać czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w zakładzie gastronomicznym -wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym -przedstawiać różne formy zachowania asertywnego jako sposoby radzenia sobie 	Klasa I

				ze stresem w pracy zawodowej – stosować techniki negocjacyjne w porozumiewaniu się słownym i pisemnym w gastronomii – proponować konstruktywne rozwiązania problemów	
	6. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej		– rozpoznawać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w zakładach gastronomicznych – dobrać środki ochrony do wykonywania zadań zawodowych	– analizować zastosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowanych w zakładach gastronomicznych	Klasa I
	7. Choroby zawodowe		– określać typowe choroby zawodowe – wymieniać sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi choroby zawodowe	– rozpoznać przyczyny chorób zawodowych	Klasa I
	8. Wypadki przy pracy, zasady udzielania pierwszej pomocy		– rozpoznawać przyczyny wypadków przy pracy – opisywać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym	– określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych – stosować zasady udzielania pierwszej pomocy	Klasa I
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu „Bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, jak: pogadankę, opowiadanie, opis, prelekcję, objaśnienie lub wyjaśnienie,

- metody aktywizujące, jak: metodę przypadków, gry dydaktyczne i inne,
- metody praktyczne, w tym pokaz, ćwiczenia przedmiotowe i symulacja.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy środki:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipcharta do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prawne dotyczące prawa pracy etc.,
- wzrokowo–słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne związane z tematyką bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii i inne treści multimedialne,
- Rekwizyty do ćwiczeń i symulacji, tj. zestawy do pozorowania ran, ćwiczeniowe fantomy dorosłe i dziecięce, podstawowy sprzęt (defibrylator AED) oraz ćwiczebna apteczka pierwszej pomocy.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,
lub
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ/SŁUCHACZA

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe zarówno sprawdzające wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne. Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca między innymi na analizę obowiązujących przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy oraz metoda przypadków. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Proponuje się przeprowadzić ewaluację przedmiotu najpierw na początku kształcenia poprzez zdiagnozowanie potrzeb uczniów, w trakcie nauczania w postaci ankietowania uczniów, obserwacji, wywiadów z uczniami. Na zakończenie kształcenia proponuje się przeprowadzić ewaluację podsumowującą poprzez testy teoretyczne i praktyczne uczniów, ankietowanie uczniów, nauczycieli i pracodawców. Ewaluacja powinna sprawdzić przyswojenie materiału nauczania przez uczniów, a w szczególności znajomości podstawowych pojęć z zakresu bhp, praw i obowiązków pracodawcy i pracownika w zakładzie gastronomicznym oraz zasad bezpiecznej pracy oraz uciążliwości w miejscu pracy związanych z zawodem kucharza.

NAZWA PRZEDMIOTU:

2. **Podstawy działalności gospodarczej** (*) – przedmiot fakultatywny, obszar tematyczny wykracza poza podstawę programową w zawodzie kucharz z 2019 r.

Cele ogólne

1. Poznanie słownictwa i przepisów prawa związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej.
2. Poznanie zasad zakładania i prowadzenie własnej działalności gospodarczej w branży.
3. Nabycie umiejętności planowania działań w przedsiębiorstwie, przyczyniających się do odnoszenia przez nie sukcesów w branży.
4. Nabycie wiedzy i umiejętności, podnoszących szanse na zatrudnienie w branży i ułatwiających adaptację na rynku pracy po zakończeniu edukacji.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) stosować pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
- 2) stosować przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
- 3) stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
- 4) rozróżniać przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;
- 5) analizować działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży gastronomicznej;
- 6) inicjować wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;
- 7) przygotować dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
- 8) prowadzić korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;
- 9) obsługiwać urządzenia biurowe oraz stosować programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;
- 10) planować i podejmować działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;

- 11) planować działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań;
- 12) stosować zasady normalizacji;
- 13) optymalizować koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej;
- 14) analizować rynek pracy;
- 15) wykorzystywać różne metody poszukiwania pracy;
- 16) przygotowywać dokumenty aplikacyjne i dokonywać autoprezentacji w procesie rekrutacji;
- 17) stosować się do przepisów prawa i norm etycznych jako pracownik oraz jako pracodawca.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
1. Podejmowanie działalności gospodarczej w gospodarce rynkowej	1.Podstawowe wiadomości o rynku		- wyjaśnić pojęcia: rynek, popyt, podaż, równowaga rynkowa	- opisać działanie mechanizmu rynkowego - graficznie wyznaczyć punkt równowagi rynkowej, - określić sytuację panującą na rynku na podstawie relacji popytu i podaży.	Klasa I
	2.Formy prowadzenia działalności gospodarczej		- wyjaśnić pojęcie „działalność gospodarcza”, „organ osoby prawnej” - rozróżnić osoby fizyczne od osób prawnych - wyjaśnić różnice pomiędzy spółkami osobowymi a spółkami Kapitałowymi - wymienić rejestry, w których ewidencjonowane są w Polsce	- na podstawie formy organizacyjno-prawnej działalności gospodarczej wskazać rejestr, w którym powinna być ona zarejestrowana.	Klasa I

			<p>podmioty prowadzące działalność gospodarczą</p> <ul style="list-style-type: none"> - na podstawie numeru NIP lub REGON sprawdzić we właściwym rejestrze informacje o wpisanym do niego przedsiębiorcy 		
	3. Decyzja o prowadzeniu działalności gospodarczej		<ul style="list-style-type: none"> -przedstawić motywy podejmowania działalności gospodarczej - wskazać etyczne i nieetyczne zachowania przedsiębiorców -wyjaśnić czym jest samozatrudnienie - wskazać cechy ułatwiające prowadzenie działalności gospodarczej - wskazać cechy utrudniające prowadzenie działalności gospodarczej - wymienić i scharakteryzować zalety i wady prowadzenia działalności gospodarczej 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić jaki wpływ może mieć prowadzenie działalności gospodarczej na życie osobiste przedsiębiorcy - wyszukać w Internecie informacje o polskich przedsiębiorcach, którzy odnieśli sukces w świecie i na podstawie przedstawionych informacji zidentyfikować czynniki, które spowodowały ten sukces 	Klasa I
	4. i 5. Klasyfikacja działalności gospodarczej i ograniczenia prawne w zakresie swobody jej podejmowania		<ul style="list-style-type: none"> -korzystać z wyszukiwarki symboli PKD na stronie internetowej www.stat.gov.pl - wymienić formy ograniczeń prawnych w zakresie podejmowania i prowadzenia działalności gastronomicznej -wyjaśnić, na czym polega działalność typu B2B i typu B2C 	<ul style="list-style-type: none"> -ustalić symbol PKD dla opisanego rodzaju działalności gospodarczej -wskazać zalety i wady prowadzenia działalności na podstawie umowy franczyzy - wyjaśnić różnice między działalnością wymagającą koncesji, działalnością wymagającą 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcia: „franczyza”, „przedsiębiorstwo sieciowe”, „franczyzer”, „franczyzant” -wymienić kryteria, jakie należy uwzględnić przy podejmowaniu decyzji o lokalizacji miejsca wykonywania działalności gospodarczej -wyjaśnić pojęcie „firma rodzinna” 	<p>zezwolenia a działalnością regulowaną</p> <ul style="list-style-type: none"> - porównać prowadzenie przedsiębiorstwa jednoosobowego z prowadzeniem spółki – wskazać wady i zalety obu form prowadzenia działalności - wskazać wady i zalety prowadzenia firmy rodzinnej 	
	6. i 7. Wybór opodatkowania dochodów działalności gospodarczej		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcia: „karta podatkowa”, „ewidencja przychodów”, „podatkowa księga przychodów i rozchodów” -przedstawić wady i zalety poszczególnych form opodatkowania dochodów z działalności gospodarczej podatkiem dochodowym od osób fizycznych 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie „księgi rachunkowe” - wyjaśnić zasady opodatkowania osób prawnych - wskazać możliwe do zastosowania formy opodatkowania dochodów dla wskazanych form organizacyjno-prawnych prowadzenia działalności gospodarczej 	Klasa I
	8. i 9. Formy organizacyjno-prawne prowadzenia firmy		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie „firma” -wymienić i scharakteryzować kryteria, które należy uwzględnić przy dokonywaniu wyboru formy organizacyjno-prawnej prowadzenia działalności gospodarczej - ustalić nazwę (firmę) dla 	<ul style="list-style-type: none"> - wybrać formę organizacyjno-prawną prowadzenia działalności gospodarczej w oparciu o przedstawione kryteria - określić formę organizacyjno-prawną przedsiębiorstwa na podstawie jego nazwy (firmy przedsiębiorstwa) - podjąć działania w celu ochrony 	Klasa I

			<p>wybranej formy organizacyjno-prawnej prowadzenia działalności gospodarczej</p> <ul style="list-style-type: none"> -wyszukać adresy organizacji zajmujących się udzielaniem pomocy osobom podejmującym działalność gospodarczą 	<p>nazwy przedsiębiorstwa</p>	
	10. i 11. i 12. Biznesplan		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie „biznesplan” - wymienia elementy biznesplanu - wymienić i scharakteryzować elementy analizy SWOT - wymienia adresatów biznesplanu 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować zawartość poszczególnych elementów biznesplanu -sporządzić analizę SWOT na podstawie przedstawionego opisu - wymienić cele sporządzania biznesplanu - sporządzić biznesplan 	Klasa I
	13. i 14. Finansowanie wydatków związanych z podjęciem i prowadzeniem działalności gospodarczej		<ul style="list-style-type: none"> -wymienić źródła finansowania wydatków, z jakich mogą korzystać osoby podejmujące działalność gospodarczą -wyszukać informacje na temat warunków uzyskania dotacji dla osób bezrobotnych podejmujących działalność gospodarczą - wyszukać informacje o funduszach europejskich dostępnych dla osób podejmujących działalność gospodarczą - wyszukać oferty banków, funduszy pożyczkowych i funduszy poręczeniowych dla osób podejmujących 	<ul style="list-style-type: none"> -opisać źródła finansowania, z jakich mogą korzystać osoby podejmujące działalność gospodarczą - przygotowuje dokumenty niezbędne do uzyskania dotacji dla osób bezrobotnych podejmujących działalność gospodarczą - przedstawić wymagania, jakie należy spełnić ubiegając się o środki z funduszy europejskich na podjęcie działalności gospodarczej - porównać oferty banków, funduszy pożyczkowych i funduszy poręczeniowych dla osób 	Klasa I

		<p>działalność gospodarczą</p> <ul style="list-style-type: none"> -określić warunki, jakie należy spełnić ubiegając się o kredyt bankowy lub o pożyczkę, czy poręczenie - wyjaśnić pojęcie „zdolność kredytowa” - znaleźć informacje o funduszach venture capital i aniołach biznesu - wyjaśnić, dlaczego leasing i franczyza mogą zmniejszyć zapotrzebowanie na środki finansowe potrzebne do uruchomienia działalności gospodarczej - wyjaśnić pojęcia: „kredyt kupiecki” , factoring -przewidzieć konsekwencje niedotrzymywania terminów płatności w przypadku korzystania z kredytu kupieckiego 	<p>podejmujących działalność gospodarczą</p> <ul style="list-style-type: none"> -przygotować proste dokumenty potrzebne do uzyskania dofinansowania działalności gospodarczej z funduszy europejskich - wyszukać informacje o funduszach europejskich dostępnych dla osób podejmujących działalność gospodarczą - dokonać analizy wymagania, jakie należy spełnić podejmując współpracy z funduszem venture capital lub z aniołem biznesu - wyjaśnić podstawowe różnice pomiędzy akcjami a obligacjami - opisać formy pozyskiwania środków finansowych potrzebnych do prowadzenia działalności z rynku kapitałowego 	
15 i 16..Prawo a prowadzenie działalności gospodarczej		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie „prawo” - korzystać z różnych źródeł prawa - wymienić gałęzie prawa - wskazać najważniejsze zapisy Konstytucji RP dotyczące działalności gospodarczej - wyjaśnić rolę prawa cywilnego w gospodarce - wskazać różne umowy zawierane przez przedsiębiorcę 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować gałęzie prawa i wskazuje gałęzie prawa najważniejsze dla przedsiębiorcy - wyszukać wskazany akt normatywny/ przepis prawa - wyjaśnić poszczególne zapisy Konstytucji dotyczące działalności gospodarczej - wymienić i scharakteryzować obowiązki przedsiębiorcy 	Klasa I

			<p>i wyjaśnia ich znaczenie dla prowadzonej przez niego działalności gospodarczej</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić rolę prawa pracy, prawa administracyjnego, prawa karnego, prawa gospodarczego, prawa podatkowego oraz prawa w zakresie ochrony własności intelektualnej i ochrony danych osobowych w działalności gospodarczej 	<p>związane z ochroną danych osobowych</p> <ul style="list-style-type: none"> - potrafić zachować się w urzędzie i w sądzie - wyjaśnić znaczenie zasad: „nieznajomość prawa szkodzi”, i „nieznajomość prawa nikogo nie usprawiedliwia” - wyjaśnić na czym polega domniemanie powszechnej znajomości prawa 	
2.Rejestracja działalności gospodarczej	17 i 18.Czynności związane z rejestrowaniem działalności gospodarczej		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia pojęcia: „podpis elektroniczny” i „profil zaufany” - wymienić czynności związane z legalizacją działalności gospodarczej w formie jednoosobowego przedsiębiorstwa osoby fizycznej - znaleźć adresy urzędów, w których może załatwić formalności związane z podejmowaniem działalności gospodarczej w formie jednoosobowego przedsiębiorstwa osoby fizycznej - znaleźć informacje o najbliższym położonym wydziale Krajowego Rejestru Sądowego - wypełnić formularz CEIDG-1 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać jakie formy organizacyjno-prawne prowadzenia działalności gospodarczej podlegają wpisowi do CEIDG, a jakie wpisowi do KRS -wymienić czynności związane z podejmowaniem działalności gospodarczej w formie spółki i znaleźć adresy urzędów, w których może je załatwić - scharakteryzować formę i treść umów (statutów) poszczególnych spółek - sporządzić umowę spółki prawa cywilnego i spółki jawnej - wypełnić wnioski do KRS potrzebne do zarejestrowania poszczególnych spółek prawa handlowego. - porównać oferty banków w zakresie prowadzenia rachunków 	Klasa I

		<ul style="list-style-type: none"> z załącznikami - wyszukać informacje o rodzajach i nazwach formularzy KRS, jakie należy wypełnić przy rejestrowaniu poszczególnych spółek prawa handlowego - wyszukać informacje o bankach prowadzących rachunki bankowe związane z prowadzeniem działalności gospodarczej - na podstawie wskazanych kryteriów dokonuje wyboru banku oferującego najlepsze warunki prowadzenia rachunku bankowego związanego z prowadzoną działalnością gospodarczą 	<ul style="list-style-type: none"> bankowych związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej - opisać formalności potrzebne do uzyskania podpisu elektronicznego - załatwić formalności potrzebne do uzyskania profilu zaufanego 	
	19. Zgłoszenie ubezpieczeń do ZUS	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać formularze niezbędne do zgłoszenia do ubezpieczeń społecznych i ubezpieczenia zdrowotnego: osoby prowadzącej działalność gospodarczą, pracowników, zleceniobiorców i członków ich rodzin 	<ul style="list-style-type: none"> -uzupełnić formularze niezbędne do zgłoszenia do ubezpieczeń społecznych i ubezpieczenia zdrowotnego osoby prowadzącej działalność gospodarczą, pracowników, zleceniobiorców i członków ich rodzin 	Klasa I
	20. i 21. Rejestrowanie i prowadzenie działalności a Urząd Skarbowy	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować podatek od towarów i usług - wskazać różnice między podatkiem naliczonym a podatkiem należnym - sprawdzić, czy określony 	<ul style="list-style-type: none"> -wyjaśnić sposób wyboru – przez wspólników spółek osobowych – formy opodatkowania podatkiem dochodowym od osób fizycznych - wyjaśnić konsekwencje bycia podatnikiem zwolnionym od 	Klasa I

			<p>podatnik ma obowiązek rejestracji sprzedaży za pomocą kasy fiskalnej</p> <ul style="list-style-type: none"> - wskazać, czy określony podatnik może korzystać ze zwolnienia od podatku od towarów i usług 	<p>podatku od towarów i usług</p> <ul style="list-style-type: none"> - uzupełnić formularz VAT-R - wskazać konsekwencje bycia czynnym podatnikiem podatku od towarów i usług 	
22. i 23. Miejsce wykonywania działalności gospodarczej		<ul style="list-style-type: none"> - wskazać sposoby uzyskiwania prawa do wykorzystywania do prowadzonej działalności gospodarczej lokalu będącego własnością innych osób - znaleźć firmy oferujące krótkookresowy wynajem powierzchni biurowej, usługi biurowe oraz analizować i porównywać ich oferty - wskazywać rodzaje działalności gospodarczej, jakie mogą być prowadzone w mieszkaniu lub domu osoby ją prowadzącej - korzystać z przepisów prawnych określających wymagania, jakie musi spełniać lokal, w którym zatrudnieni są pracownicy - znaleźć adres i stronę internetową Powiatowego Państwowego Inspektora Sanitarnego (sanepidu), starostwa powiatowego, urzędu 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać sposoby wykorzystywania do prowadzonej działalności gospodarczej lokali będących własnością innych osób - znaleźć przepisy prawne dotyczące wymagań jakie powinien spełniać lokal, w którym prowadzona jest działalność gospodarcza (dla branży w której się kształci) - sprawdzić, na stronach internetowych Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w przypadku jakich rodzajów działalności gospodarczej, lokal, w którym jest ona prowadzona, musi spełniać szczególne wymagania sanitarne - znaleźć informacje o tym, jakie formalności i w jakich urzędach powinien załatwić, gdyby lokal, w którym ma być prowadzona działalność gospodarcza, wymagał budowy, przebudowy albo zmiany sposobu użytkowania - analizować lokalizację i sposób urządzenia różnych lokali, w 	Klasa I	

			<p>gminy (miasta), powiatowego inspektora nadzoru budowlanego</p> <ul style="list-style-type: none"> - identyfikować oczekiwania klientów dotyczące lokalu, w którym prowadzona jest działalność gospodarcza (dla branży w jakiej uczeń zdobywa zawód) 	<p>których prowadzona jest działalność gospodarcza pod kątem spełnienia przez nie oczekiwań klientów</p>	
<p>3.Działalność gospodarcza a Kodeks Pracy oraz polityka ochrony danych osobowych i prawa autorskiego</p>	<p>24. i 25. Zatrudnienie pracowników w przedsiębiorstwie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić znaczenie terminu „Kodeks pracy” - wymienić i omówić podstawowe zasady prawa pracy - korzystać z kodeksu pracy i innych ustaw i rozporządzeń związanych z zatrudnieniem - rozróżniać formy zatrudnienia - wymienić rodzaje umów o pracę - przedstawić wady i zalety outsourcingu z punktu widzenia pracodawcy - wymienić umowy cywilnoprawne - przedstawić korzyści pracodawcy związane z zatrudnianiem pracowników na podstawie innych form zatrudnienia niż umowa o pracę - wyjaśnić różnicę pomiędzy umową o dzieło a umową 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić znaczenie kodeksy pracy jako podstawowego aktu prawnego regulującego prawa i obowiązki pracowników i pracodawców - porównać różne formy zatrudnienia - wybrać najkorzystniejszą dla pracodawcy lub pracownika formę zatrudnienia pracowników w przedstawionej sytuacji - wyjaśnić działanie zasady nadrzędności prawa pracy - ocenić, czy w opisanych warunkach zawarcie innej umowy niż umowa o pracę jest zgodne z obowiązującymi przepisami - dobrać rodzaj terminowej umowy o pracę do konkretnej przedstawionej sytuacji - wyjaśnić pojęcie ryzyka zawodowego i przedstawić obowiązki pracodawcy z nim związane 	<p>Klasa I</p>	

			<p>zlecenie</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienić części akt osobowych 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić pismo pracodawcy o wypowiedzeniu pracownikowi umowy o pracę - sporządzić pismo pracodawcy o rozwiązaniu umowy o pracę bez wypowiedzenia z winy pracownika - sporządzić pismo pracownika o wypowiedzeniu umowy o pracę - wyjaśnić, na czym polega ochrona wynagrodzenia - skompletować akta osobowe pracownika z przedstawionych mu pojedynczych dokumentów 	
	<p>26. i 27. Obowiązki pracodawcy wobec pracownika oraz pracownika wobec pracodawcy</p>		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić obowiązki pracodawcy związane z pełnieniem roli płatnika składek na ubezpieczenia społeczne i ubezpieczenie zdrowotne - wymienić obowiązki pracodawcy związane z pełnieniem roli płatnika podatku dochodowego od osób fizycznych od wypłacanych pracownikom wynagrodzeń - scharakteryzuje obowiązki pracodawcy zatrudniającego kobiety i pracowników wychowujących dzieci - scharakteryzować obowiązki pracodawcy zatrudniającego młodocianych - wymienić podstawowe prawa 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie ryzyka zawodowego i przedstawić obowiązki pracodawcy z nim związane - analizować zapisy Kodeksu pracy dotyczące rodzajów urlopów przysługujących pracownikowi - omówić specyfikę zatrudnienia osób niepełnosprawnych 	<p>Klasa I</p>

			i obowiązki pracownika		
	28. Rozwiązanie umowy o pracę – obowiązki pracodawcy		- sporządzić pismo pracodawcy o wypowiedzeniu pracownikowi umowy o pracę	- sporządzić pismo pracodawcy o rozwiązaniu umowy o pracę bez wypowiedzenia z winy pracownika - sporządzić świadectwo pracy	Klasa I
	29. Ochrona danych osobowych i prawa autorskiego		- wyjaśnić pojęcia: „GIODO”, „dane osobowe” „prawo autorskie” - wymienić akty prawne dotyczące ochrony danych i prawa autorskiego - wymienić obowiązki, jakie nakłada na firmę ochrona danych osobowych i praw autorskich	- wyjaśnić dlaczego ochrona praw autorskich jest ważna w demokratycznym państwie prawa	Klasa I
4.Działania przedsiębiorcy w branży	30 i 31. Marketing w firmie		- wymienić elementy marketingu - wyjaśnić pojęcia: „marketing” „produkt”, „dystrybucja”, „cena”, „promocja”, „badania marketingowe” - wymienić metody badań marketingowych - sklasyfikować produkty według sposobu ujawniania się korzyści związanych z ich użytkowaniem - sklasyfikować produkty według sposobu ich wykorzystania przez ostatecznego nabywcę - sklasyfikuje produkty według	- wymienić metody badań marketingowych - wskazać rodzaj badań marketingowych na podstawie przedstawionego opisu - opracować formularz ankiety służący badaniom marketingowym - wskazać na konkretnych przykładach, jak poszczególne cechy produktu wpływają na jego ocenę przez nabywców - wymienić dodatkowe korzyści, jakie może zaoferować przedsiębiorca sprzedający wskazany produkt - wymienić i scharakteryzować czynniki przy ustalaniu ceny	Klasa I

		<p>częstotliwości dokonywania zakupów i oczekiwań konsumentów dotyczących warunków zakupów</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienić i scharakteryzować cechy produktu - wymienić i scharakteryzować rabaty cenowe - wymienić i scharakteryzować rodzaje dystrybucji - wymienić i scharakteryzować środki i nośniki reklamy - wymienić i scharakteryzować techniki promocji (aktywizacji) sprzedaży - wyjaśnić pojęcie „public relations” i podaje przykłady działań mających na celu ich kształtowanie 	<ul style="list-style-type: none"> - na podstawie opisu sytuacji zaproponować zastosowanie różnych rabatów cenowych - wymienić i opisać przyczyny zmniejszania i zwiększania ceny produktu - na podstawie opisu sytuacji zaproponować rodzaj dystrybucji - sformułować warunki, jakie powinna spełniać skuteczna reklama - wyjaśnić wpływ planowania podejmowanych działań marketingowych na ich powodzenie - na podstawie opisu sytuacji zaproponować zastosowanie różnych technik aktywizacji sprzedaży 	
32 i 33. Współpraca z przedsiębiorstwami z branży		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić czym jest „branża” - wskazać przedsiębiorstwa należące do branży (związanej z zawodem w którym uczeń się kształci) - wskazać organy władz publicznych, organizacje, stowarzyszenia i fundacje prowadzące działalność na rzecz jego branży - zidentyfikować powiązania pomiędzy przedsiębiorstwami należącymi do jego branży a innymi podmiotami działającymi na rzecz branży 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać przedsiębiorstwa z innych branż oferujące produkty, którymi zainteresowane są firmy z jego branży - wyjaśnić pojęcie Corporate Social Responsibility (CSR). - wskazać możliwe do zrealizowania przedsięwzięcia z innymi przedsiębiorstwami z jego branży - analizować działania firm konkurencyjnych do wskazanej firmy - wskazać na przedstawionych 	Klasa I

		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie konkurencji - wyjaśnić pojęcie nieuczciwej konkurencji - zidentyfikować działania prowadzone w ramach konkurencji cenowej i pozacenowej - wyjaśnić pojęcie kooperacji - wymienić organizacje zrzeszające przedsiębiorstwa z jego branży i cele prowadzonej przez nie działalności - wskazać obszary, w jakich mogą być podejmowane wspólne działania przez różne przedsiębiorstwa z jego branży - wymienić organizacje zrzeszające przedsiębiorców z jego branży 	<p>przykładach czyny nieuczciwej konkurencji</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyszukać informacje o sankcjach za czyny nieuczciwej konkurencji - zidentyfikować na przedstawionych przykładach rodzaje powiązań kooperacyjnych pomiędzy różnymi firmami - stosować kryteria wyboru dostawcy i dokonuje wyboru dostawcy w opisanej sytuacji - wyjaśnić pojęcie konsorcjum - wyszukać informacje dotyczące działań podejmowanych przez organizacje zrzeszające przedsiębiorstwa z jego branży - wyjaśnić, na czym polega współpraca na zasadzie podwykonawstwa 	
34. Innowacyjność i konkurencyjność w branży		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić terminy: „innowacyjność”, „konkurencja” - wymienić rodzaje innowacji w branży gastronomicznej - wymienić zewnętrzne i wewnętrzne czynniki wpływające na konkurencyjność przedsiębiorstwa 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić pozytywny i negatywny wpływ konkurencji na przedsiębiorstwo 	Klasa I
35. Obsługa klientów – płatności		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić i scharakteryzować formy płatności 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zapisy regulaminów sklepów internetowych z punktu 	Klasa I

		<ul style="list-style-type: none"> - opisać sposób zachowania sprzedawcy przyjmującego płatność kartą płatniczą - wymienić i scharakteryzować dokumenty potwierdzające sprzedaż - wymienić i scharakteryzować dokumenty korygujące faktury - wymienić obowiązki przedsiębiorcy wynikające z prowadzonej przez niego sprzedaży konsumenckiej, sprzedaży poza lokalem przedsiębiorstwa i sprzedaży na odległość 	<p>widzenia spełniania przez nie wymogów określonych w obowiązujących przepisach prawnych</p> <ul style="list-style-type: none"> - opracować standard obsługi klienta na podstawie przedstawionych założeń - zaproponować zastosowanie określonych form płatności w przedstawionych sytuacjach 	
	36. Normalizacja	<ul style="list-style-type: none"> - zdefiniować pojęcia: „normalizacja”, „norma” - rozróżnić oznaczenia norm ISO, norm europejskich i Polskich Norm 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić korzyści płynące z normalizacji - wyjaśnić dlaczego firmy i inne jednostki organizacyjne stosują w swojej działalności normy 	Klasa I
	37.i 38. Korespondencja oraz urządzenia i programy komputerowe w firmie	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcia „pismo”, „korespondencja”, „papier firmowy”, „blankiet korespondencyjny” - wyszukać informacje o wymaganiach dotyczące papieru firmowego - wskazać w piśmie jego elementy składowe - napisać e-mail w sprawach związanych z prowadzoną działalnością gospodarczą, przestrzegając zasad pisania e- 	<ul style="list-style-type: none"> - zaprojektować dokument firmowy, zwracając przy tym uwagę na wszystkie niezbędne informacje, jakie powinien on zawierać - sporządzić pismo przy wykorzystaniu edytora tekstu na papierze firmowym i blankiecie korespondencyjnym (pismo przewodnie, odwołanie od decyzji administracyjnej, ofertę, wniosek o stwierdzenie nadpłaty, pismo 	Klasa I

		<ul style="list-style-type: none"> maili służbowych - napisać sms w sprawach związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej, przestrzegając zasad pisania e-maili służbowych - wyjaśnić pojęcie „czynności biurowe” - wymienić i scharakteryzować urządzenia biurowe - wymienić i scharakteryzować środki biurowe do przechowywania dokumentów - wymienić i scharakteryzować programy komputerowe potrzebne do prowadzenia działalności gospodarczej (dla branży w jakiej uczeń zdobywa zawód) - wymienić sposoby zdobycia legalnego oprogramowania - wyjaśnić pojęcia: „wolne oprogramowanie” 	<ul style="list-style-type: none"> uzasadniające korektę deklaracji podatkowej) - obsługiwać urządzenia biurowe - korzystać ze środków biurowych do przechowywania dokumentów - obsługiwać programy komputerowe potrzebne do prowadzenia działalności (dla branży w jakiej uczeń zdobywa zawód) - wyszukiwać informacje o programach komputerowych potrzebnych do prowadzenia działalności gospodarczej, które są udostępniane na podstawie wolnych licencji (dla branży w jakiej uczeń zdobywa zawód) - analizować warunki licencji na programy komputerowe 	
39. i 40. Inwestycje przedsiębiorstwa		<ul style="list-style-type: none"> - podać definicje pojęć: „inwestycje”, „nakłady inwestycyjne”, „nadwyżka finansowa” - klasyfikować inwestycje wg przedmiotu inwestowania i wg charakteru inwestycji - określić cechy aktywów obrotowych - wymienić grupy aktywów obrotowych według ich postaci - scharakteryzować 	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać obliczenia okresu zwrotu inwestycji - ocenić planowaną inwestycję na podstawie okresu zwrotu - klasyfikować składniki aktywów obrotowych według postaci, w jakiej występują - wyjaśnić wpływ długości cyklu obrotowego na zysk przedsiębiorstwa - sporządzić wezwanie do zapłaty 	Klasa I

			<p>poszczególne składniki aktywów obrotowych</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie „cykl obrotowy” - wymienić formy zabezpieczenia należności - rozróżnić pojęcia: „koszt” i „wydatek” oraz „przychód” i „wpływ” 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić termin „factoring” - zaproponować możliwe do podjęcia działania wpływające na zmniejszenie kosztów i zwiększenie przychodów z prowadzonej działalności gospodarczej na podstawie danej sytuacji 	
5.Ewidencjonowanie działalności gospodarczej	41. i 42. Dokumenty potwierdzające sprzedaż		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić i scharakteryzować formy płatności - opisać sposób zachowania sprzedawcy przyjmującego płatność gotówkową - opisać sposób zachowania sprzedawcy przyjmującego płatność kartą płatniczą - wymienić i scharakteryzować dokumenty potwierdzające sprzedaż - sporządzić rachunek i fakturę - wymienić i scharakteryzować dokumenty korygujące faktury - wymienić obowiązki przedsiębiorcy wynikające z prowadzonej przez niego sprzedaży konsumenckiej, sprzedaży poza lokalem przedsiębiorstwa i sprzedaży na odległość 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać, jakie dokumenty potwierdzające sprzedaż powinny być zastosowane w danej sytuacji - sporządzić fakturę korygującą i notę korygującą - wskazać dokument korygujący, jaki powinien być wystawiony na podstawie przedstawionego opisu sytuacji - sporządzić dokument polecenia przelewu i wpłaty gotówkowej - ocenić prawidłowość postępowania przedsiębiorców pod względem wypełniania przez nich obowiązków wynikające z prowadzonej przez niego sprzedaży konsumenckiej, sprzedaży poza lokalem przedsiębiorstwa i sprzedaży na odległość (na podstawie przedstawionych opisów sytuacji) 	Klasa I
	43. i 44. Majątek firmy		<ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału składników majątku na składniki majątku 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać podstawy prawne korzystania ze środków 	Klasa I

		<p>trwałego i składniki majątku obrotowego</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować składniki majątku na składniki majątku rzeczowego i składniki majątku finansowego - określić cechy aktywów trwałych - wymienić grupy aktywów trwałych wyodrębnione według ich postaci - zdefiniować pojęcia: „amortyzacja”, „umorzenie”, wartość bieżąca środka trwałego”, „zużycie fizyczne”, „zużycie ekonomiczne” -dokonać wyliczenia amortyzacji, umorzenia i wartości bieżącej środka trwałego 	<p>gospodarczych należących do innego przedsiębiorcy</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować poszczególne składniki majątku trwałego - klasyfikować składniki aktywów trwałych - podać stawki amortyzacji 	
45. Zysk i strata przedsiębiorstwa		<ul style="list-style-type: none"> - obliczyć zysk i stratę - wyjaśnić pojęcia: rentowność i płynność - opisać wpływ kosztów i przychodów na zysk przedsiębiorcy 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczyć i interpretować próg rentowności oraz wskaźniki płynności i rentowności 	Klasa I
46. i 47. Prawo podatkowe w kontekście prowadzenia firmy		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcia: „podatek”, „podatnik”, „płatnik”, „inkasent”, „obowiązek podatkowy”, „zobowiązanie podatkowe”, „organ podatkowy” - identyfikować podmioty 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać cechy podatku - wymienić obowiązki przedsiębiorców wynikające z podatku dochodowego od osób prawnych i z tytułu podatku dochodowego od osób fizycznych - dokonać zapisów w podatkowej 	Klasa I

		<p>zobowiązane do płacenia podatku dochodowego od osób prawnych i podmioty zobowiązane do płacenia podatku dochodowego od osób fizycznych</p> <ul style="list-style-type: none"> - obliczyć podatek dochodowy od osób prawnych na podstawie przedstawionych informacji - ustalić wysokość podatku płaconego w formie karty podatkowej na podstawie przedstawionego opisu - obliczyć podatek dochodowy od osób fizycznych na podstawie zapisów w podatkowej księdze przychodów i rozchodów - obliczyć podatek dochodowy od osób fizycznych na podstawie zapisów w ewidencji przychodów 	<p>księdze przychodów i rozchodów</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokonać zapisów w ewidencji przychodów - rozróżnić formularze podatkowe wykorzystywane do dokonywania rozliczeń z tytułu podatku dochodowego od osób fizycznych i wybiera właściwe formularze na podstawie przedstawionego opisu sytuacji 	
48.Obowiązek podatkowy przedsiębiorcy - VAT		<ul style="list-style-type: none"> -obliczyć podatek należny i naliczony - obliczyć kwoty podatku do zapłacenia na podstawie informacji o podatku należnym i podatku naliczonym 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać obowiązki przedsiębiorców wynikające z podatku od towarów i usług - wypełnić deklarację podatkową VAT-7 na podstawie informacji o wielkości sprzedaży, podatku należnego, wielkości zakupu i podatku naliczonego 	Klasa I
49. Obowiązki przedsiębiorcy wobec ZUS-u		<ul style="list-style-type: none"> - wykorzystywać różne źródła informacji dotyczących obowiązków wobec ZUS osób 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczyć składki na ubezpieczenie społeczne, ubezpieczenie zdrowotne 	Klasa I

			<p>prowadzących działalność gospodarczą</p> <ul style="list-style-type: none"> - wskazać obowiązki pracodawcy wobec ZUS-u związane z własnym ubezpieczeniem społecznym oraz z ubezpieczeniem pracowników - wskazać rodzaje formularzy ubezpieczeniowych 	<p>i na Fundusz Pracy osób prowadzących działalność gospodarczą.</p> <ul style="list-style-type: none"> - obliczyć składki na ubezpieczenie społeczne, ubezpieczenie zdrowotne i na Fundusz Pracy pracowników - wybrać potrzebne formularze ubezpieczeniowe (na podstawie przedstawionego opisu sytuacji) - uzupełnić formularze ubezpieczeniowe 	
6. Praca	50. Rynek pracy		<ul style="list-style-type: none"> - podać definicję pojęcia: „praca”, „aktywność zawodowa”, „współczynnik aktywności zawodowej”, „bezrobocie”, „stopa bezrobocia” - wyjaśnić czym jest rynek pracy i wymienić jego podmioty 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić motywy aktywności zawodowej człowieka - wyjaśnić czym jest popyt na pracę i podaż pracy, uwzględniając czynniki wpływające na wielkość popytu i podaży 	Klasa I
	51. Aktywne poszukiwanie pracy		<ul style="list-style-type: none"> - wskazać na czym polega aktywne poszukiwanie pracy - wymienić najczęstsze oczekiwania pracodawców - wskazać kompetencje miękkie, na które najczęściej zwracają uwagę pracodawcy - wymienić sposoby zdobycia doświadczenia zawodowego - wymienić sposoby poszukiwania zatrudnienia 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać źródła informacji o lokalnym, regionalnym, krajowym i europejskim rynku pracy - rozpoznawać własne predyspozycje i możliwości zawodowe - podać przyczynę dla której istnieje konieczność jednoczesnego korzystania z kilku metod szukania pracy 	Klasa I
	52.i 53. CV i list motywacyjny		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić reguły pisania CV i listu motywacyjnego - wskazać najczęstsze błędy w 	<ul style="list-style-type: none"> - wyszukać oferty pracy, biorąc pod uwagę własne możliwości i predyspozycje 	Klasa I

			dokumentach aplikacyjnych	- tworzyć dokumenty aplikacyjne w odpowiedzi na konkretną ofertę pracy	
	54. i 55. Rozmowa kwalifikacyjna		<ul style="list-style-type: none"> - zdefiniować termin „rozmowa kwalifikacyjna” - wymienić zasady według których należy przygotowywać się do rozmowy kwalifikacyjnej - wymienić zasady prawidłowego zaprezentowania się na rozmowie kwalifikacyjnej 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać znaczenie rozmowy kwalifikacyjnej w procesie rekrutacji - podać pytania, które mogą pojawić się na rozmowie kwalifikacyjnej - stosować pożądaną komunikację werbalną i mowę ciała w celu autoprezentacji w rozmowie kwalifikacyjnej, w symulowanych warunkach 	Klasa I
	56. Etyka w pracy		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić na czym polega etyka w pracy - wymienić wartości, którymi kieruje się etyczny pracodawca - wskazać przejawy mobbingu 	<ul style="list-style-type: none"> - podać przykłady zachowań etycznych i nieetycznych pracownika i pracodawcy - wymienić sposoby przeciwdziałania mobbingowi - wyjaśnić rolę Państwowej Inspekcji Pracy oraz związków zawodowych w ochronie praw pracowniczych 	Klasa I
Godziny do dyspozycji nauczyciela – uzupełnienie, poszerzenie wiadomości i umiejętności związanych z przedmiotem	57.-60				Klasa I
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Realizację zajęć z przedmiotu Podstawy działalności gospodarczej należy rozpocząć od przybliżenia/powtórzenia zagadnień dotyczących podstawowych pojęć i zjawisk ekonomicznych, aby ułatwić zrozumienie praw i zjawisk ekonomicznych oraz zasad funkcjonowania przedsiębiorstw gastronomicznych w warunkach gospodarki rynkowej.

Celem realizacji zajęć jest: wyposażenie ucznia w wiadomości i umiejętności dotyczące legalizowania działalności gospodarczej, a także organizowania oraz prowadzenia przedsiębiorstwa gastronomicznego oraz wyposażenie ucznia w wiedzę i umiejętności, podnoszące jego szanse na zatrudnienie i ułatwiające adaptację na rynku pracy po zakończeniu edukacji. Osiągnięciu szczegółowych celów na przedmiocie Podstawy działalności gospodarczej, pomocny będzie aktywny udział uczniów w lekcji, który można uzyskać poprzez dobór odpowiednich metod nauczania. Dlatego w procesie nauczania-uczenia się praca z podręcznikiem i pogadanka mogą być wstępem do rozwiązywania problemu lub do dyskusji, natomiast w głównej mierze należy stosować metody aktywizujące i praktyczne, np. dyskusję, burzę mózgów, metodę sytuacyjną, metodę symulacyjną, metodę projektów, studium przypadku, ćwiczenia praktyczne.

Ważną rolę odgrywają metody oparte na bezpośrednich kontaktach, takie jak spotkania i wycieczki dydaktyczne. Wskazane jest zatem zorganizowanie wycieczki do przedsiębiorstwa gastronomicznego w celu poznania organizacji produkcji w rzeczywistych warunkach pracy oraz zapraszanie na zajęcia właścicieli lub przedstawicieli placówek gastronomicznych. Dzięki wykorzystaniu tych metod uczeń ma możliwość skonfrontować zdobytą wiedzę z praktyką gospodarczą.

Podczas realizacji treści programowych należy różnicować zadania dla poszczególnych grup uczniów, w zależności od ich aktualnych możliwości intelektualnych.

Przykładowymi tematami ćwiczeń wykonywanych na lekcjach z przedmiotu podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej mogą być:

–ustalanie punktu równowagi rynkowej, wypełnianie deklaracji PIT,

- obliczanie okresów wypowiedzenia, obliczanie długości urlopów pracowniczych, analiza fragmentów Ustawy o ochronie danych osobowych, obliczanie wielkości podatku, rozwiązywanie kasusów prawnych dotyczących prawa pracy oraz prawa autorskiego,
- wypełnianie formularzy niezbędnych do rejestrowania firmy, wyszukiwanie aktów prawnych za pomocą przeglądarki internetowej,
- analizowanie zadań i sposobów działania przedsiębiorstw i podmiotów branży,
- wykorzystanie programu Microsoft Word do tworzenia korespondencji,
- obsługi urządzeń typu: drukarka, bdownica, skaner, telefon, faks, omówienie podstawowych programów komputerowych wspomagających pracę firmy,
- ćwiczenia służące dobieraniu odpowiednich instrumentów marketingowych wykorzystywanych do prowadzenia przedsiębiorstwa w branży, opracowanie kwestionariusza ankiety,
- rozwiązywanie zadań tekstowych dotyczących obliczania wyniku finansowego,
- przygotowanie przez uczniów projektu, którego realizacja wymaga wykorzystania umiejętności współpracy w grupie, zadawanie prac domowych, których realizacja wymaga poszukiwania informacji ekonomicznej z różnych źródeł.

Na przedmiocie Podstawy działalności gospodarczej szczególne znaczenie w realizacji celów kształcenia ma praca w grupach, która przyzwyczajają do odpowiedzialności, umiejętności podporządkowania się, gotowości udzielania pomocy innym oraz partnerstwa. Część zajęć powinna odbywać się w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do Internetu.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,
- lub
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ/SŁUCHACZĄ

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami:

- prace pisemne (sprawdziany, kartkówki, testy),
- odpowiedzi ustne,
- ocena wykonywanych ćwiczeń,
- ocena prac domowych (ćwiczenia, notatki z obserwacji dokonanych przez ucznia, notatki z wycieczek edukacyjnych, notatki dotyczące bieżących wydarzeń gospodarczych),
- ocena zadań praktycznych wykonywanych przez ucznia,
- ocena zaangażowania ucznia w realizację projektu edukacyjnego,
- ocena pracy na lekcji (wypowiedzi ustne, udział w dyskusji, obserwacja zaangażowania uczniów w czasie wykonywania zadań w grupie).

Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna, realizowana przez cały czas realizacji zajęć programu, na podstawie określonych kryteriów oceniania.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Na zakończenie kształcenia w obszarze danego przedmiotu proponuje się przeprowadzić ewaluację podsumowującą, poprzez testy teoretyczne i praktyczne uczniów, ankietowanie uczniów, nauczyciela. Ewaluacja powinna sprawdzić przyswojenie materiału nauczania przez uczniów, a w szczególności sprawdzenie wiadomości i umiejętności z zakresu adaptacji ucznia do rynku pracy, w tym przygotowania do podejmowania działalności gospodarczej w branży gastronomicznej.

NAZWA PRZEDMIOTU

3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych

Cele ogólne

1. Poznanie terminologii dotyczącej bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.
2. Określanie zagrożeń dla zdrowia lub życia człowieka, mienia oraz środowiska związanego z wykonywaniem zadań zawodowych.
3. Poznanie roli układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego.
4. Poznanie roli instalacji znajdujących się w zakładzie gastronomicznym.
5. Określanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas użytkowania instalacji w zakładzie gastronomicznym.
6. Poznanie rodzajów zabezpieczenia stosowane przy instalacjach znajdujących się w zakładach gastronomicznych
7. Poznanie zasad obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomi między innymi do obróbki wstępnej, termicznej oraz wykańczania, dystrybucji i przechowywania.
8. Poznanie wyposażenia technologicznego na zmywalni naczyń stołowych.
9. Poznanie drobnego sprzętu gastronomicznego do przygotowania dań oraz zastawy do serwowania określonych dań.
10. Nabycie umiejętności organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami zapewniającymi bezpieczeństwo i higienę pracy, ochronę środowiska.
11. Poznanie zasad pracy w zespole podczas organizowania stanowiska pracy, przygotowywania i wydawania dań stosując zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
12. Nabycie umiejętności stosowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) podczas przygotowywania oraz wydawania dań.
13. Stosowanie różnych źródeł informacji w celu doskonalenia wiedzy z zakresu maszyn i urządzeń gastronomicznych.
14. Doskonalenie umiejętności i analizowanie wiedzy z zakresu maszyn i urządzeń gastronomicznych w celu odnalezienia się na rynku pracy.

Poznanie zasad bezpiecznego użytkowania maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) posługiwać się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii.
- 2) korzystać z zasad zrównoważonego rozwoju.
- 3) wskazać pomieszczenia i drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym.
- 4) wyjaśnić zapobieganie krzyżowania się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowywania potraw.
- 5) scharakteryzować funkcję i rodzaje instalacji znajdujących się w zakładzie gastronomicznym.
- 6) interpretować zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w trakcie użytkowania instalacji w zakładzie gastronomicznym.
- 7) wyznaczać rodzaje zabezpieczenia stosowane przy instalacjach znajdujących się w zakładach gastronomicznych.
- 8) rozróżnić wyposażenie poszczególnych pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym.
- 9) rozróżnić maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii.
- 10) dobierać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania.
- 11) korzystać z instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowywania dań.
- 12) stosować zasady bezpiecznej pracy maszyn i urządzeń gastronomicznych.
- 13) rozróżnić sprzęt i aparaturę kontrolno- pomiarową stosowaną w zakładach gastronomicznych.
- 14) stosować sprzęt i aparaturę kontrolno- pomiarową stosowaną w zakładach gastronomicznych.
- 15) omówić maszyny i urządzenia w dziale ekspedycyjnym, szczególnie na zmywalni naczyń stołowych.
- 16) dobierać drobny sprzęt do sporządzania określonych potraw.
- 17) dobierać sprzęt do transportu wewnętrznego w zakładzie gastronomicznym.
- 18) przestrzegać zasad współpracy w zespole.
- 19) określać warunki organizacji pracy zapewniających bezpieczeństwo i higienę pracy, ochronę środowiska, ochronę przeciwpożarową oraz uwzględniających zasady ergonomii.

- 20) stosować się do zasad zapewniających bezpieczeństwo i higienę pracy, ochronę środowiska, ochronę przeciwpożarową oraz uwzględniających zasady ergonomii.
- 21) stosować się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa, zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych.
- 22) stosować porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.
- 23) korzystać z procedur systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli- HACCP, GHP i GMP w celu zapobiegania zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas magazynowania, przygotowywania oraz w trakcie serwowania dań.
- 24) rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie magazynowania, przygotowywania dań oraz wydawania dań.
- 25) stosować różne źródła wiedzy w celu doskonalenia wiedzy z zakresu maszyn i urządzeń gastronomicznych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy	1. Aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową - rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym - dobierać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową do wykonywanych odczytów - określać prawidłowe parametry przyrządów kontrolno-pomiarowych poszczególnych urządzeń - 	<ul style="list-style-type: none"> - odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym - porównywać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami 	Klasa I

	2..Bezpieczeństwo i higiena w środowisku pracy		<ul style="list-style-type: none"> -określać wymagania dotyczące ergonomii pracy dla pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym -wskazywać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy - współpracować ze współpracownikami w celu organizacji stanowisk pracy zgodnie z zasadami ergonomii - określać działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 	<ul style="list-style-type: none"> -planować stanowiska pracy dla swoich potrzeb uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy - rozróżniać czynniki szkodliwe i niebezpieczne w środowisku pracy - opisać wymagania dotyczące ergonomii pracy 	Klasa I
	3. Systemy zarządzania jakością		<ul style="list-style-type: none"> -rozróżniać systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia -rozpoznawać zagrożenia jakości bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia -przestrzegać zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli- HACCP, GHP 	<ul style="list-style-type: none"> -rozpoznawać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczenia usług w gastronomii -przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii 	Klasa I

	4.Charakterystyka systemu HACCP		<ul style="list-style-type: none"> -rozdzielać systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia -przestrzegać zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli- HACCP, GHP 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczenia usług w gastronomii - przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii 	Klasa I
II. Organizacja produkcji w zakładzie gastronomicznym	1.Organizacja zakładu gastronomicznego		<ul style="list-style-type: none"> - przedstawić wyposażenie techniczne zakładu gastronomicznego - rozróżnić maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii - dobrać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania - rozpoznawać urządzenia do stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności -dobrać wyposażenie do układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego 	<ul style="list-style-type: none"> - rozmieszczać żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi trwałość i bezpieczeństwo - stosować zasady FIFO (first on, first out) - przestrzegać optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym -scharakteryzować klasyfikację wyposażenia technicznego zakładu gastronomicznego 	Klasa I
	2. Charakterystyka pomieszczeń zakładu gastronomicznego		<ul style="list-style-type: none"> -rozdzielać pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny -wymieniać wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować poszczególne działy w zakładzie gastronomicznym - rozmieszczać żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi trwałość i bezpieczeństwo - stosować zasady FIFO (first on, first out) 	

			<ul style="list-style-type: none"> - wskazać zasady, którymi należy kierować się przy projektowaniu zakładu gastronomicznego - określać wytyczne dotyczące połączeń komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym - scharakteryzować klasyfikację wyposażenia technicznego zakładu gastronomicznego 	
	3. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego.		<ul style="list-style-type: none"> - definiować pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego - wskazać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego uwzględniając zakaz krzyżowania się dróg komunikacyjnych - zapobiegać krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowywania potraw 	Klasa I
	4. Instalacje techniczne w zakładach gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować instalacje występujące w zakładach przetwórstwa spożywczego - wskazywać instalacje niezbędne do wyposażenia poszczególnych działów zakładu gastronomicznego - stosować się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa - dobrać sposoby oznakowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym - rozpoznawać zagrożenia dla zakładów gastronomicznych - przedstawiać zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie - rozpoznać po kolorach oznakowanie instalacji gazowej i wodnej w zakładach przetwórstwa spożywczego - stosować zasady eksploatacji poszczególnych instalacji, uwzględniając przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - objaśniać sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów gastronomicznych - stosować się do informacji przedstawionych na znakach 	Klasa I

				zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych -określać działania zapobiegające wyrządzaniu szkód w środowisku.	
III. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym	1. Urządzenia do obróbki wstępnej		<ul style="list-style-type: none"> - objaśniać podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców - rozróżniać maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii do obróbki wstępnej - dobrać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej - charakteryzować zastosowanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej - wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać budowę urządzeń do obróbki wstępnej - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki wstępnej - charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki wstępnej - posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych do obróbki wstępnej - oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej - stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do obróbki wstępnej 	Klasa I
	2. Urządzenia do obróbki cieplnej		<ul style="list-style-type: none"> - wskazać rodzaje obróbki cieplnej - określać źródła ciepła stosowane w gastronomii - rozróżniać maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii do obróbki termicznej 	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać budowę urządzeń do obróbki termicznej - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki termicznej - charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki termicznej 	Klasa II

		<ul style="list-style-type: none"> -dobrać maszyny i urządzenia do obróbki termicznej -charakteryzować zastosowanie maszyn i urządzeń do obróbki termicznej -wskazać zalety poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej -porównać zakresy temperatur panujących w różnych urządzeniach do obróbki termicznej -objaśnić zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach termicznych -wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki cieplnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> -posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych do obróbki termicznej -posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych do obróbki termicznej -oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń do obróbki termicznej -stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do obróbki termicznej 	
	3. Urządzenia chłodnicze	<ul style="list-style-type: none"> -zdefiniować pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego -różnicować proces chłodzenia i mrożenia produktów żywnościowych -porównać zakres temperatur charakterystyczny dla chłodzenia i zamrażania żywności 	<ul style="list-style-type: none"> -opisać budowę i zasadę działania urządzeń chłodniczych -opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki chłodniczych -charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki chłodniczych 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> -przedstawić sposoby rozmrażania produktów żywnościowych -wskazać urządzenia chłodnicze w zależności od przeznaczenia -objaśnić zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych -wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> -posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych do chłodzenia i zamrażania żywności -integrować instalacje i warunki niezbędne do podłączenia urządzenia chłodniczego i zamrażalniczego -oceniać stan techniczny urządzeń chłodniczych -stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń chłodniczych 	
	4. Urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących		<ul style="list-style-type: none"> -klasyfikować urządzenia i sprzęt do sporządzania i ekspedycji napojów w zależności od przeznaczenia -wskazać zastosowanie urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów -określać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji do sporządzania i ekspedycji napojów -stosować zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów 	<ul style="list-style-type: none"> -opisać budowę maszyn i urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów -opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących -charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących -posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych do sporządzania i 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> -dostosować określone urządzenia do sporządzanych napojów -stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania napojów 	<ul style="list-style-type: none"> ekspedycji napojów zimnych i gorących -analizować następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących -stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących 	
	5. Urządzenia do mycia naczyń stołowych i kuchennych		<ul style="list-style-type: none"> -klasyfikować urządzenia i sprzęt do mycia naczyń stołowych i kuchennych -wskazać zastosowanie urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych -określać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych -stosować zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych -dostosować określone urządzenia do wykonywanych czynności mycia naczyń stołowych i kuchennych -stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas mycia 	<ul style="list-style-type: none"> -opisać budowę maszyn do mycia naczyń stołowych i kuchennych -opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych -charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych -posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych do mycia naczyń stołowych i kuchennych -przewidzieć następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń w zmywalni -stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych 	Klasa II

			naczyń stołowych i kuchennych		
IV. Drobny sprzęt gastronomiczny	1. Naczynia do obróbki cieplnej stosowane w gastronomii		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować naczynia do obróbki cieplnej - wskazać rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej stosowanych w gastronomii - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej - stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej - dostosować poszczególne naczynia do obróbki cieplnej do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - wyznaczać zastosowanie naczyń do przygotowywania potraw z zastosowaniem obróbki cieplnej - opisywać materiały konstrukcyjne naczyń do obróbki cieplnej - charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji naczyń do obróbki cieplnej - stosować różne źródła wiedzy dotyczące naczyń do obróbki cieplnej 	Klasa II
	2. Akcesoria kuchenne		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować akcesoria kuchenne - wskazać rodzaje i zastosowanie akcesoriów kuchennych stosowanych w gastronomii - wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych - stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych 	<ul style="list-style-type: none"> - wyznaczać zastosowanie akcesoriów kuchennych do przygotowywania potraw i napojów - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji akcesoriów kuchennych - charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji akcesoriów kuchennych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące akcesoriów kuchennych 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> -dobrać poszczególne akcesoria do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów -określać kolorystykę sprzętu pomocniczego stosowanego w gastronomii zgodnie z systemem HACCP 		
	3. Naczynia do podawania potraw i napojów		<ul style="list-style-type: none"> -klasyfikować naczynia do podawania potraw i napojów -rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów -określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do podawania potraw i napojów -stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów -dobrać naczynia do ekspedycji 	<ul style="list-style-type: none"> -wyznaczać zastosowanie naczyń do podawania potraw i napojów -opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji naczyń do ekspedycji -charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji naczyń do ekspedycji -stosować różne źródła wiedzy dotyczące naczyń do podawania potraw i napojów 	Klasa II
V. Transport w zakładach gastronomicznych	1. Urządzenia do transportu wewnętrznego		<ul style="list-style-type: none"> -wskazać rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym -sklasyfikować urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia -określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych -stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych 	<ul style="list-style-type: none"> -dopasować urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych -objaśniać zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w gastronomii -stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do transportu wewnętrznego 	Klasa II

			-stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas transportu		
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu „Wyposażenie zakładów gastronomicznych”, wykorzystać należy szerokie i zróżnicowane spektrum metod, w szczególności:

- metody podające, tj. **objaśnienie, opis, prelekcja lub wyjaśnienie**; w czasie kształcenia zdalnego- spotkanie online w czasie rzeczywistym. Nauczyciel tłumaczy uczniom różnorodne zagadnienia. Podczas objaśniania może wykorzystać prezentację lub wirtualną tablicę, **wykład** w czasie kształcenia zdalnego wykład informacyjny, czyli spotkanie online w czasie rzeczywistym –nauczyciel. Nagranie przez nauczyciela audio lub wideo oraz udostępnienie go uczniom.
- metody problemowe, w kształceniu zdalnym **fora lub czaty grupowe oraz forum lub czat klasowy**. Fora lub czaty grupowe i spotkanie online w czasie rzeczywistym. Uczniowie zostają podzieleni na grupy, którym nauczyciel zakłada osobne fora (lub czaty). Przedstawia w nich sytuację problemową, z prośbą o proponowanie rozwiązań przez określony czas –uczniowie mogą swoje rozwiązania prezentować tylko swojej grupie. Po zebraniu propozycji następuje faza weryfikacji i omawiania przedstawionych pomysłów najpierw w grupach, a następnie na forum klasowym.
- metody aktywizujące (metoda przypadków, metoda sytuacyjna, inscenizacja), gry dydaktyczne (symulacyjne, decyzyjne), Podczas kształcenia zdalnego **film**-1.Przygotowanie do odbioru –spotkanie w czasie rzeczywistym lub przekazanie uczniom materiałów do samodzielnego przygotowania się.2.Projekcja filmu –przekazanie linku do materiału lub przesłanie pliku.3.Analiza budowy maszyn i urządzeń ze szczególnym zwróceniem uwagi materiały konstrukcyjne i zasady budowy ,**ekspozycja** (np. galeria online)1.Przygotowanie do odbioru –spotkanie w czasie rzeczywistym lub przekazanie materiałów do samodzielnego przygotowania się.2.Zwiedzanie galerii / oglądanie maszyn i urządzeń przekazanie linku do materiału lub przesłanie zdjęcia.3.Analiza budowy i zasad działania.

- metody eksponujące, np. film, pokaz w tym w kształceniu zdalnym przygotowanie do odbioru –spotkanie w czasie rzeczywistym lub przekazanie uczniom materiałów do samodzielnego przygotowania się.2.Projekcja filmu –przekazanie linku do materiału lub przesłanie pliku.
- metody praktyczne, w tym pokaz, ćwiczenia przedmiotowe i symulacja w pracowni gastronomicznej lub zakładzie pracy.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy środki:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipcharta do obrazowania schematów, rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prawne dotyczące prawa pracy, rekwizyty do ćwiczeń i symulacji, tj. zestawy do pozorowania ran, ćwiczeniowe fantomy dorosłe i dziecięce, podstawowy sprzęt (defibrylator AED) oraz ćwiczebna apteczka pierwszej pomocy, modele maszyn i urządzeń, maszyny i urządzenia gastronomiczne etc.,
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy i inne treści multimedialne.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,
lub
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni gastronomicznej, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ/SŁUCHACZĄ

Kontrola osiągnięć ucznia z zakresu wiadomości teoretycznych odbywać się może poprzez: odpowiedzi ustne, prace pisemne, testy jednopoziomowe zarówno sprawdzające wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne. Testy mogą odbywać się również podczas kształcenia zdalnego. Sprawdzanie osiągnięć musi być systematyczne. Na ocenę powinna składać się zdobyta wiedza teoretyczna oraz stopień opanowania umiejętności praktycznych ucznia podczas wykonywania zadań. Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska i przepisów przeciwpożarowych, instrukcji użytkowania maszyn i urządzeń gastronomicznych, metoda symulacyjna oraz metoda przypadków.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Proponuje się przeprowadzić ewaluację ankietowanie zarówno na początku kształcenia (*zdiagnozowanie potrzeb uczniów*), w trakcie nauczania oraz na zakończenie (*ewaluacja podsumowująca*). Należy również stosować obserwacje oraz przeprowadzanie wywiadów z uczniami rozmów indywidualnych. Ewaluacja podsumowująca może odbywać się poprzez testy teoretyczne i praktyczne. Ewaluacja powinna sprawdzić poziom opanowania wiedzy i umiejętności uczniów z wyposażenia zakładów gastronomicznych, a w szczególności doboru maszyn i urządzeń do planowanych zadań zawodowych, umiejętności bezpiecznego ich użytkowania, korzystania z instrukcji obsługi maszyn i urządzeń. Należy również sprawdzić umiejętności uczniów w doborze drobnego sprzętu, akcesoriów gastronomicznych oraz naczyń do ekspedycji.

NAZWA PRZEDMIOTU

4. Podstawy gastronomii

Cele ogólne

1. Poznanie klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.
2. Klasyfikowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w produkcji potraw i napojów.
3. Poznanie zasad oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności.
4. Rozróżnianie metod utrwalania żywności.
5. Poznanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.
6. Stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w gastronomii.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) rozróżnić żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej oraz przydatności kulinarnej,
- 2) rozróżnić surowce według grup przydatności kulinarnej i handlowej,

- 3) wyjaśnić zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności,
- 4) wyjaśnić wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka i kompozycję potraw i napojów,
- 5) wymienić i scharakteryzować metody utrwalania żywności,
- 6) wyjaśnić wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych,
- 7) rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia,
- 8) aktualizować wiedzę z zakresu programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w gastronomii.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Klasyfikacja żywności	1. Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej		<ul style="list-style-type: none"> - wybrać żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości - wskazywać żywność w zależności od pochodzenia - wskazywać żywność w zależności od wartości odżywczej - wskazywać żywność w zależności od przydatności kulinarnej 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować żywność w zależności od trwałości -charakteryzować żywność w zależności od pochodzenia -charakteryzować żywność w zależności od wartości odżywczej -charakteryzować żywność w zależności od przydatności kulinarnej 	Klasa I

II. Pojęcia w gastronomii	1. Surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w produkcji potraw i napojów		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcia: surowiec, półprodukt, żywność, potrawa, posiłek - wymieniać surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej -charakteryzować surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej -określać zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w produkcji potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> -porównywać surowce z wybranych grup -charakteryzować różnice w jakości poszczególnych surowców -wskazywać na zasadność stosowania poszczególnych przypraw i dodatków -analizować etykiety na opakowaniach z uwzględnieniem składu surowcowego i stosowanych dodatków 	Klasa I
III. Metody oceny żywności	1. Ocena towaroznawcza i organoleptyczna żywności		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować cechy towaroznawcze żywności stosowanej w gastronomii - wymieniać typy i rodzaje norm w gastronomii - opisywać analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną - wyjaśniać zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badania - wyliczać metody oceny organoleptycznej surowców i potraw - wymieniać metody oceny towaroznawczej żywności 	<ul style="list-style-type: none"> -określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności -określać cechy żywności wpływające na jakość -dokonać analizy norm pod względem budowy -opisywać normalizację i jej znaczenie w gastronomii -porównywać wyniki analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej z dokumentacją technologiczną -charakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności 	Klasa I

IV. Metody utrwalania żywności	1. Charakterystyka metod utrwalania żywności		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować metody utrwalania żywności - opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności - wymieniać urządzenia do utrwalania żywności 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować metody utrwalania żywności -wyjaśniać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 	Klasa I
V. Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	1. Rola składników pokarmowych w gastronomii		<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać składniki pokarmowe - wyjaśniać wpływ składników odżywczych na organizm człowieka - uporządkować żywność w zależności od zawartości składników pokarmowych - klasyfikować żywność według zawartych w niej składników pokarmowych 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować składniki pokarmowe -opisywać znaczenie doboru składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów -określić konsekwencje niedoboru składników odżywczych w diecie człowieka 	Klasa I
VI. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	1. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia		<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - definiować systemy zarządzania jakością, np. HACCP, GMP, GHP, TQM i inne 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia -wyznaczać CCP w schematach technologicznych -interpretować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów -interpretować krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii 	Klasa I

VII. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w gastronomii	1. Stosowanie programów komputerowych		<ul style="list-style-type: none"> - określać funkcję programów komputerowych stosowanych w gastronomii - wymieniać programy komputerowe stosowane w gastronomii, np.: FIS-POS Bistro, programy kasowe, programy magazynowe - wymieniać sprzęt informatyczny wykorzystywany w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować wady i zalety programów komputerowych stosowanych w gastronomii - charakteryzować sprzęt informatyczny wykorzystywany w gastronomii - stosować programy komputerowe podczas realizacji zadań zawodowych - stosować sprzęt informatyczny podczas realizacji zadań zawodowych 	Klasa I
VIII. Zasady zrównoważonego rozwoju	1. Przestrzeganie zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii		<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać zasady zrównoważonego rozwoju - zdefiniować Slow Food, Zero Waste czyli zero odpadów 	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii - analizować konsekwencje nieprzestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju 	Klasa I
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu „Podstaw gastronomii” wykorzystać należy szerokie i zróżnicowane spektrum metod, w szczególności:

- metody podające, tj. pogadanka, opowiadanie, opis, prelekcja, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody eksponujące, np. film, pokaz połączony z pokazem programów komputerowych,
- metody praktyczne, w tym pokaz.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy środki:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipcharta do obrazowania schematów, rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu etc.,
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy i inne treści multimedialne.

Indywidualizacja pracy uczniów powinna uwzględniać:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

Warunki realizacji: zajęcia powinny być prowadzone w pracowni wyposażonej w stanowisko komputerowe z dostępem do internetu oraz urządzenia multimedialne, ułatwiające prowadzenie zajęć i zapamiętywanie przekazywanych treści.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ/SŁUCHACZĄ

Ocenianiu podlegać będzie umiejętność klasyfikacji żywności, rozróżniania surowców i półproduktów, dokonywania oceny towaroznawczej i organoleptycznej, rozróżniania metod utrwalania żywności, rozróżniania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, rozróżniania i stosowania programów komputerowych oraz przestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii.

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzanie testu wielokrotnego i jednokrotnego wyboru.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Proponuje się przeprowadzić ewaluację przedmiotu najpierw na początku kształcenia poprzez zdiagnozowanie potrzeb uczniów, w trakcie nauczania w

postaci ankietowania uczniów, obserwacji, wywiadów z uczniami. Na zakończenie kształcenia proponuje się przeprowadzić ewaluację podsumowującą poprzez testy teoretyczne i praktyczne, ankietowanie, rozmowy indywidualne z uczniami. Przeprowadzając ewaluacje, należy szczególnie zwrócić uwagę na opanowanie i zrozumienie przez uczniów pojęć związanych z gastronomią, w szczególności związanych z

klasyfikowaniem żywności i surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych, oceną organoleptyczną i towaroznawczą żywności, metodami utrwalania stosowanymi w gastronomii oraz systemami zarządzania jakością produkowanych potraw.

NAZWA PRZEDMIOTU

5. Zasady żywienia człowieka

Cele ogólne

1. Poznanie zasad racjonalnego żywienia.
2. Poznanie klasyfikacji środków żywności.
3. Nabywanie umiejętności układania jadłospisu.
4. Poznanie zasad żywienia dietetycznego.
5. Rozwijanie świadomości żywienia w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych.
6. Stosowanie różnych źródeł wiedzy dotyczącej zasad żywienia.
7. Stosowanie programów komputerowych w celu obliczania wartości odżywczej i energetycznej potraw.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) definiować pojęcie – racjonalne żywienie,
- 2) wymienić zasady racjonalnego żywienia,
- 3) wyjaśnić znaczenie piramidy żywieniowej,
- 4) zastosować zasady racjonalnego żywienia podczas planowania jadłospisów,
- 5) zdefiniować pojęcie norm żywienia,
- 6) wskazać skutki błędów żywieniowych,
- 7) klasyfikować żywność,
- 8) obliczyć wartość odżywczą i energetyczną produktów, potraw i posiłków,
- 9) sporządzić jadłospisy w zależności od rodzaju diety,
- 10) aktualizować wiedzę z zakresu żywienia dietetycznego, korzystając z różnych źródeł wiedzy.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Znaczenie nauki o żywieniu	1. Podział żywności ze względu na pochodzenie, trwałość i wartość odżywczą		<ul style="list-style-type: none"> - definiować pojęcia żywność, pożywienie, składniki odżywcze, piramida żywieniowa - wymieniać zasady racjonalnego żywienia - klasyfikować żywność w zależności od zawartości składników odżywczych - wymieniać składniki odżywcze żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać żywność w zależności od pochodzenia - wyjaśniać zasady stosowania piramidy żywieniowej - dokonać podziału składników odżywczych żywności - wymieniać konsekwencje niedoboru składników odżywczych w diecie człowieka 	Klasa II

			– wyjaśniać pojęcie wartości odżywczej i energetycznej		
II. Podstawowe składniki pokarmowe i ich rola	1. Charakterystyka i właściwości białek		– dokonać podziału białek – wymieniać funkcje białek w organizmie – określać znaczenie wartości odżywczej białek	– charakteryzować wybrane białka – wskazywać skutki błędów żywieniowych podczas spożywania białek	Klasa II
	2. Charakterystyka i właściwości tłuszczów		– dokonać podziału tłuszczów – wymieniać właściwości tłuszczów – określać znaczenie wartości odżywczej tłuszczów – wymieniać rolę NNKT dla organizmu – określać źródła NNKT – wymieniać źródła cholesterolu	– charakteryzować kwasy tłuszczowe – wskazywać skutki błędów żywieniowych podczas spożywania tłuszczów – charakteryzować rolę tłuszczów w żywieniu człowieka – opisać rolę cholesterolu w żywieniu człowieka	Klasa II
	3. Charakterystyka i właściwości węglowodanów		– dokonać podziału węglowodanów – wymieniać źródła węglowodanów – wyjaśniać rolę cukrów przyswajalnych	– charakteryzować cukry przyswajalne i nieprzyswajalne – wymieniać skutki nadmiaru i niedoboru cukrów.	Klasa II
	4. Charakterystyka witamin		– wymieniać podział witamin – określać zapotrzebowanie organizmu na witaminy – określać rolę witamin w organizmie człowieka	– wymieniać skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin – scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w wodzie – charakteryzować witaminy rozpuszczalne w tłuszczach	Klasa II
	5. Charakterystyka makro- i mikroelementów		– wymieniać podział składników mineralnych – opisywać rolę składników mineralnych	– charakteryzować źródła składników mineralnych – charakteryzować makroelementy	Klasa II

			– wymieniać źródła składników mineralnych	i mikroelementy	
	6. Równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie		– wyjaśniać pojęcie równowaga kwasowo-zasadowa – wymieniać produkty kwasotwórcze i alkalizujące	– charakteryzować równowagę kwasowo-zasadową w organizmie – określać skutki braku równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie	Klasa II
III. Przemiany składników pokarmowych	1. Trawienie i wchłanianie przemiany składników odżywczych		– wymieniać enzymy trawienne – wymieniać odcinki przewodu pokarmowego – opisywać wchłanianie przemiany białka oraz procesy wydalania – opisywać wchłanianie tłuszczu oraz procesy wydalania – opisywać wchłanianie węglowodanów oraz procesy wydalania	– wskazywać zależności pomiędzy działaniem enzymów i hormonów a trawieniem – charakteryzować enzymy trawienne – charakteryzować trawienie i wchłanianie przemiany białka – charakteryzować trawienie i wchłanianie węglowodanów – charakteryzować trawienie i wchłanianie przemiany tłuszczu	Klasa II
VI. Gospodarka wodna organizmu człowieka	1. Funkcje wody w organizmie		– określać funkcje wody dla organizmu człowieka – wyjaśniać pojęcie bilans wodny – wskazywać skutki niedoboru wody w organizmie człowieka	– scharakteryzować bilans wodny w organizmie – charakteryzować zapotrzebowanie organizmu na wodę	Klasa III
VII. Wartość energetyczna i odżywcza pożywienia	1. Wartość energetyczna produktów spożywczych		– wyjaśniać pojęcie wartości energetycznej – obliczać wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków	– obliczać wartość energetyczną produktów spożywczych lub potraw, korzystając z programów komputerowych	Klasa III

	2. Wartość odżywcza produktów spożywczych		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych - obliczać wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw - klasyfikować produkty spożywcze na grupy - scharakteryzować wartość odżywczą poszczególnych grup produktów spożywczych 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać wartość odżywczą produktów spożywczych lub potraw, korzystając z programów komputerowych - stosować zamienność produktów spożywczych w grupie i między grupami 	Klasa III
	3. Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać zmiany barwy zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych - wymieniać wpływ obróbki technologicznej na substancje antyżywniowe - określać wpływ procesów przetwarzania żywności na zawartość w niej poszczególnych składników odżywczych - wymieniać zasady prawidłowego prowadzenia procesów technologicznych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować wpływ warunków przechowywania żywności na wartość odżywczą 	Klasa III
VIII. Żywność funkcjonalna, wzbogacana, suplementy diety oraz środki specjalnego przeznaczenia	1. Żywność funkcjonalna, żywność wzbogacana, suplementy diety, środki specjalnego przeznaczenia		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować żywność funkcjonalną - określać rolę żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka - klasyfikować żywność wzbogacaną 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować żywność funkcjonalną - charakteryzować żywność wzbogacaną - charakteryzować suplementy diety 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - określać rolę żywności wzbogacanej w żywieniu człowieka - wymienić suplementy diety - wymieniać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego 	
IX. Normy żywienia, zalecane racje pokarmowe oraz zasady układania jadłospisów	1. Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcia: normy żywienia, racje pokarmowe - klasyfikować normy żywienia - wskazać czynniki wpływające na normy żywienia - stosować normy żywienia, np. do planowania jadłospisów - stosować zasady racjonalnego żywienia, planując posiłki - określać zasady układania jadłospisów - wymieniać rodzaje jadłospisów 	<ul style="list-style-type: none"> - korzystać z programów komputerowych - charakteryzować rolę posiłków - wskazywać rozłożenie energii na posiłki w ciągu dnia 	Klasa III
	2. Zasady układania jadłospisów dla różnych grup ludności		<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady racjonalnego żywienia, planując posiłki - planować jadłospisy zgodnie z zasadami ich układania - zestawiać potrawy i napoje w posiłki 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować w praktyce programy komputerowe do planowania żywienia - modyfikować jadłospisy - oceniać jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - korzystać z tabeli wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów - konstruować jadłospis zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 		
XI. Podstawy żywienia dietetycznego	1. Charakterystyka diet		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcie dieta - wymieniać rodzaje diet - rozróżniać diety - wymieniać choroby cywilizacyjne i zadania profilaktyki - wymieniać trendy i zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych - definiować wegetarianizm, makrobiotyzm, żywienie alternatywne - rozróżniać alternatywne sposoby żywienia - dobrać surowce do sporządzania określonej potrawy dietetycznej i wegetariańskiej - wymieniać zalety i wady żywienia alternatywnego 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować diety - ułożyć jadłospis dla diety podstawowej - objaśniać wpływ sposobu żywienia na zdrowie - scharakteryzować diety wegetariańskie, makrobiotyczne i alternatywne - analizować wpływ suplementacji diet na funkcjonowanie organizmu człowieka - konstruować jadłospisy w diecie wegetariańskiej i makrobiotycznej 	Klasa III
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU:

Warunki realizacji: zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w Sali lekcyjnej wyposażonej w sprzęt multimedialny, ułatwiający prowadzenie zajęć i zapamiętywanie przekazywanych treści.

W nauczaniu „Zasad żywienia człowieka” wykorzystać należy szerokie i zróżnicowane spektrum metod, w szczególności:

- metody podające, tj. pogadanka, opis, prelekcja, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody eksponujące, np. film, pokaz połączony z pokazem programów komputerowych,
- metody praktyczne, ćwiczenia.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy środki:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipcharta do obrazowania schematów, rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, tablice, normy żywieniowe, tabele wartości odżywczych i energetycznych żywności etc.,
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych i inne treści multimedialne.

Proponuje się następujące formy indywidualizacji pracy uczniów:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ/SŁUCHACZĄ

Ocenianiu podlegać będzie znajomość zasad racjonalnego żywienia, składników pokarmowych i ich roli w żywieniu, wartości odżywczej i energetycznej, żywności funkcjonalnej, wzbogacanej, suplementów diety oraz środków specjalnego przeznaczenia, alternatywnych sposobów żywienia oraz zasad żywienia dietetycznego. Sprawdzanie wiedzy i umiejętności należy przeprowadzać systematycznie poprzez testy teoretyczne wielokrotnego i jednokrotnego wyboru, opracowywanie projektów jadłospisów i inne formy.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Proponuje się przeprowadzić ewaluację przedmiotu najpierw na początku kształcenia poprzez zdiagnozowanie potrzeb uczniów, w trakcie nauczania w postaci ankietowania uczniów, obserwacji, wywiadów z uczniami. Na zakończenie kształcenia proponuje się przeprowadzić ewaluację podsumowującą poprzez testy teoretyczne i praktyczne, ankietowanie, rozmowy indywidualne z uczniami.

NAZWA PRZEDMIOTU

6. Technologia gastronomiczna

Cele ogólne

1. Poznanie klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.
2. Klasyfikowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w produkcji potraw i napojów.
3. Poznanie zasad oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności.
4. Rozróżnianie metod utrwalania żywności.
5. Poznanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.
6. Poznanie alternatywnych sposobów żywienia.
7. Poznanie metod i technik stosowanych przy przygotowaniu i obróbce surowców.
8. Poznanie wpływu prawidłowego postępowania z surowcem na jakość wyrobu gotowego.
9. Poznanie surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
10. Poznanie cech charakterystycznych surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
11. Poznanie technologii sporządzania potraw i napojów.
12. Poznanie kuchni regionalnych i innych narodów.
13. Rozwijanie kreatywności przy planowaniu potraw i napojów.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) rozróżnić żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej oraz przydatności kulinarnej,
- 2) rozróżnić surowce według grup przydatności kulinarnej i handlowej,
- 3) wyjaśnić zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności,
- 4) wyjaśnić wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka i kompozycję potraw i napojów,
- 5) wymienić i scharakteryzować metody utrwalania żywności,

- 6) wyjaśnić wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych,
- 7) rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia,
- 8) planować alternatywne sposoby żywienia,
- 9) charakteryzować podstawowe pojęcia związane z technologią gastronomiczną,
- 10) wymienić surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,
- 11) ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów,
- 12) określić zagrożenia obniżające jakość żywności,
- 13) zastosować receptury gastronomiczne,
- 14) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe,
- 15) planować produkcję potraw i napojów,
- 16) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
- 17) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,
- 18) charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw i napojów,
- 19) dobierać sprzęt do ekspedycji potraw i napojów,
- 20) wykazać się nowatorskim podejściem do wykonywanych zadań zawodowych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	
I. Podstawy żywienia człowieka	1. Podział żywności ze względu na pochodzenie, trwałość i wartość odżywczą		<ul style="list-style-type: none"> - definiować pojęcia żywność, pożywienie, składniki odżywcze, piramida żywieniowa - wymieniać zasady racjonalnego żywienia - klasyfikować żywność w zależności od zawartości składników odżywczych - wymieniać składniki odżywcze żywności - wyjaśniać pojęcie wartości odżywczej i energetycznej 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać żywność w zależności od pochodzenia - wyjaśniać zasady stosowania piramidy żywieniowej - dokonać podziału składników odżywczych żywności - wymieniać konsekwencje niedoboru składników odżywczych w diecie człowieka 	Klasa I
	2. Charakterystyka składników pokarmowych		<ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału składników pokarmowych - opisywać składniki pokarmowe - wymieniać funkcje składników pokarmowych - wymieniać występowanie składników pokarmowych w surowcach stosowanych w gastronomii - określać znaczenie wpływu składników pokarmowych na zdrowie człowieka - rozróżniać składniki pokarmowe wysokoenergetyczne i niskoenergetyczne - dobierać surowce gastronomiczne uwzględniając potrzeby organizmu człowieka 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować składniki pokarmowe - analizować wpływ składników odżywczych na organizm człowieka - oceniać dobór składników pokarmowych podczas komponowaniu potraw i napojów - wskazywać skutki błędów żywieniowych z powodu nieodpowiednio dobranych surowców pod względem składników pokarmowych - charakteryzować równowagę kwasowo-zasadową w organizmie - określać skutki braku równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie 	Klasa I

			- rozróżniać surowce kwasotwórcze i alkalizujące		
	3. Funkcje wody w organizmie człowieka		- określać funkcje wody dla organizmu człowieka - wyjaśniać pojęcie bilans wodny - wskazywać skutki niedoboru wody w organizmie człowieka	- scharakteryzować bilans wodny w organizmie - charakteryzować zapotrzebowanie organizmu na wodę	Klasa I
II. Podstawy gastronomii	1. Warunki przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych		- wymieniać czynniki wpływające na przechowywaną żywność - rozróżniać warunki przechowywania żywności - wskazywać potrzebę kontroli warunków przechowywania - dobrać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową oraz urządzenia stosowane podczas magazynowania żywności - wskazywać zastosowanie metod przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu - dobrać sposoby przechowywania do odpowiedniego asortymentu - objaśniać zasadę FIFO - rozpoznawać zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas przechowywania żywności - wskazywać sposoby prawidłowej gospodarki surowcami i półproduktami - wymieniać podstawowe pojęcia dotyczące odpadów - wymieniać metody postępowania z odpadami	- charakteryzować skutki nieprawidłowego przechowywania żywności - charakteryzować sposoby zabezpieczania żywności przed zepsuciem - wskazywać skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności - wyjaśniać procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - objaśniać potrzebę prawidłowej gospodarki surowcami i półproduktami - charakteryzować odpady - interpretować regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii	Klasa I

	2. Zmiany zachodzące w przechowywanej żywności		<ul style="list-style-type: none"> -klasyfikować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności -wymieniać zmiany zachodzące podczas transportu i przechowywania żywności -klasyfikować metody utrwalania żywności -opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności -rozróżniać metody utrwalania żywności -wymieniać urządzenia do utrwalania żywności 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować zmiany zachodzące w przechowywanej żywności -charakteryzować skutki zdrowotne zanieczyszczenia żywności -analizować przyczyny zanieczyszczeń żywności -charakteryzować metody utrwalania żywności -wyjaśniać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności -oceniać wpływ warunków transportu i przechowywania na jakość żywności 	Klasa I
	3. Charakterystyka metod utrwalania żywności		<ul style="list-style-type: none"> -klasyfikować metody utrwalania żywności -opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności -identyfikować stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych -wymieniać urządzenia do utrwalania żywności 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować metody utrwalania żywności -wyjaśniać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 	Klasa I
	3. Ocena towaroznawcza i organoleptyczna żywności		<ul style="list-style-type: none"> -klasyfikować cechy towaroznawcze żywności stosowanej w gastronomii -wymieniać typy i rodzaje norm w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> -określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności -określać cechy żywności wpływające na jakość 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - opisywać analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną - wyjaśniać zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badania - wymieniać metody oceny organoleptycznej surowców i potraw - wymieniać metody oceny towaroznawczej żywności - oceniać produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia 	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać analizy norm pod względem budowy - opisywać normalizację i jej znaczenie w gastronomii - porównywać wyniki analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej z dokumentacją technologiczną - charakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności - oceniać wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość 	
	4. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - rozpoznawać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług gastronomicznych - rozpoznawać zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw - charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 	Klasa I
III. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	1. Receptury gastronomiczne		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać elementy budowy receptury gastronomicznej - określać znaczenie receptury gastronomicznej - uzasadniać konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcji - stosować receptury gastronomiczne 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać samodzielnie receptury gastronomiczne - analizować informacje zawarte w recepturze gastronomicznej - stosować różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności w sporządzaniu receptur gastronomicznych 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> -obliczać na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw -odważać i odmierzać składniki na podstawie receptur -odważać i odmierzać gramaturę porcji potraw -szacować koszty przygotowania potraw (foodcost) 		
	2. Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać etapy procesu produkcyjnego -scharakteryzować etapy procesu produkcyjnego -wymieniać czynności wykonywane podczas obróbki wstępnej surowców -porównywać metody i techniki sporządzania potraw i napojów -wskazywać metody obróbki termicznej sporządzanych potraw i napojów -dobrać metody i techniki zalecane przy sporządzaniu potraw dietetycznych -rozdzielać techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, np. blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie, gotowanie w niskich temperaturach, wędzenie -stosować terminologię międzynarodową dotyczącą procesu technologicznego 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować metody i techniki sporządzania potraw i napojów -charakteryzować zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki -wskazywać nowoczesne techniki kulinarne, np. <i>sous vide</i>, vacuum, pacojet i kuchnia molekularna -charakteryzować nowoczesne techniki kulinarne 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> -przewidywać zagrożenia procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów 		
IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1. Charakterystyka surowców, dodatków i materiałów pomocniczych		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcia: surowiec, dodatki do żywności, materiały pomocnicze - stosować terminologię międzynarodową stosowaną w gastronomii, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych rozróżniać nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue - rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze - wymieniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w gastronomii - wskazywać parametry jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych - klasyfikować opakowania - dobrać opakowania do transportu surowców, półproduktów, potraw i napojów - dobrać opakowania do ekspedycji potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać cechy jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych - scharakteryzować opakowania - analizować znaczenie odpowiedniego doboru opakowania - stosować opakowania w produkcji gastronomicznej 	Klasa I

	2. Charakterystyka dodatków do żywności, przypraw oraz tłuszczów		<ul style="list-style-type: none"> -wskazywać znaczenie stosowanych dodatków do żywności, przypraw, ziół tłuszczów podczas sporządzania potraw i napojów -rozpoznawać smak i wygląd ziół świeżych i suszonych -rozróżniać przyprawy -dobrać dodatki do żywności, przyprawy i zioła do sporządzania potraw i napojów -rozpoznawać przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie -określać zastosowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych podczas przygotowywania potraw, np. musztard, pikli, octu i kiszonek -określać zasady doboru tłuszczów do rodzaju sporządzanej potrawy -dobierać rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura 	<ul style="list-style-type: none"> -oceniać jakość stosowanych dodatków do żywności, przypraw i ziół w tym ziół suszonych świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, -określać zastosowanie ziół i przypraw w procesie przygotowania potraw - przetwarzać świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty -komponować klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, garam masala, pięć smaków -porównywać tłuszcze pod względem składu chemicznego -rozpoznawać zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej -zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej -określać warunki magazynowania dodatków do żywności, przypraw i tłuszczów 	Klasa I
	3. Charakterystyka owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		<ul style="list-style-type: none"> -klasyfikować owoce, warzywa i grzyby -opisywać skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -rozpoznawać owoce i warzywa -nazywać owoce i warzywa 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować cechy organoleptyczne owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -charakteryzować grupy surowców roślinnych 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> -określać znaczenie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w żywieniu człowieka -określać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów do sporządzania potraw i napojów -dobrać owoce i warzywa do planowanej potrawy -określać warunki magazynowania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów 	<ul style="list-style-type: none"> -porównywać wartość odżywczą różnych gatunków owoców i warzyw -analizować różnice w wartości odżywczej różnych rodzajów owoców i warzyw -wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w czasie przechowywania -obliczać na podstawie receptur zapotrzebowanie na owoce, warzywa, ziemniaki i grzyby 	
	4. Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych		<ul style="list-style-type: none"> -rozróżniać przetwory z mleka -objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów -określać znaczenie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów w żywieniu człowieka -określać zastosowanie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów do sporządzania potraw i napojów -dobrać mleko lub przetwory mleczne do planowanej produkcji potraw -rozpoznać sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe) 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować cechy organoleptyczne mleka i przetworów mlecznych -analizować skład chemiczny przetworów z mleka -porównywać skład chemiczny i wartość odżywczą serów -wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom mleka i przetworów mlecznych w czasie przechowywania -obliczać na podstawie receptur zapotrzebowanie na mleko i przetwory mleczne 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> -rozdzielać wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki) -określać warunki magazynowania mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów 		
	5. Charakterystyka jaj		<ul style="list-style-type: none"> -wyjaśniać klasyfikację i znakowanie jaj -objaśniać budowę jaj -określać sposoby oceny świeżości jaj -objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą jaj -określać zastosowanie jaj do sporządzania potraw i napojów -dobrać warunki magazynowania jaj 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować cechy organoleptyczne jaj -wyjaśniać znaczenie jaj w technologii sporządzania potraw -wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom jaj w czasie przechowywania -obliczać na podstawie receptur zapotrzebowanie na owoce, warzywa, ziemniaki i grzyby 	Klasa II
	6. Charakterystyka produktów zbożowych		<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać rodzaje zbóż -określać budowę ziarna zbożowego -wyjaśniać pojęcia: rodzaj mąki, typ mąki, mąka gatunkowa, mąka razowa, glutenowa i bezglutenowa -rozdzielać zboża i mąki -rozdzielać rodzaje makaronów, kasz i pieczywa -dobrać typ mąki w zależności od przygotowywanej potrawy -objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą produktów zbożowych -określać zastosowanie zbóż i produktów zbożowych 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować cechy organoleptyczne produktów zbożowych -rozdzielać mąki w zależności od surowca, np. pszenną, owsianą, ryżową -wyjaśniać znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw -objaśniać zastosowanie produktów zbożowych -charakteryzować makarony -charakteryzować pieczywo -charakteryzować kasze -wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom przetworów zbożowych w czasie przechowywania 	Klasa II

			-określać warunki przechowywania produktów zbożowych		
	7. Charakterystyka surowców cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> -klasyfikować surowce słodzące -rozróżniać surowce cukiernicze -objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą surowców słodzących -określać znaczenie surowców słodzących w żywieniu człowieka -określać zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów -określać warunki magazynowania surowców słodzących i środków spulchniających -wymieniać środki spulchniające -dobrać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować cechy organoleptyczne surowców cukierniczych -wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom surowców cukierniczych w czasie przechowywania 	Klasa II
	8. Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać zwierzęta rzeźne i dzikie -rozróżniać rodzaje dziczyzny (np. jeleń, sarna, dzik,) -objaśniać budowę mięsa i zmiany poubojowe -rozpoznawać znaki weterynaryjne -objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa -wymieniać metody utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować cechy organoleptyczne mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny -charakteryzować podroby i produkty uboczne -analizować różnice w cechach organoleptycznych mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny -charakteryzować metody utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny -wskazywać różnice pomiędzy wyrobami mięsnymi i podrobowymi 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> -określać zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny do sporządzania potraw i napojów -wymieniać podroby i produkty uboczne -rozdzielać rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce) -rozdzielać rodzaje dziczyzny -wymieniać przetwory z mięsa -rozdzielać rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane) -określać zastosowanie podrobów i produktów ubocznych do sporządzania potraw -określać warunki magazynowania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 	<ul style="list-style-type: none"> -wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny w czasie przechowywania 	
	9. Charakterystyka drobiu i dzikiego ptactwa		<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego -rozdzielać rodzaje ptactwa dzikiego (np. przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb) -oceniać i klasyfikować tuszki drobiu i dzikiego ptactwa -objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i dzikiego ptactwa -rozdzielać drób i ptactwo dzikie -wymieniać metody utrwalania drobiu i dzikiego ptactwa 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować cechy organoleptyczne drobiu i ptactwa dzikiego -charakteryzować metody utrwalania drobiu i dzikiego ptactwa -wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom drobiu i ptactwa dzikiego w czasie przechowywania 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> -określać zastosowanie drobiu i dzikiego ptactwa do sporządzania potraw -określać warunki magazynowania drobiu i dzikiego ptactwa 		
	10. Charakterystyka ryb i owoców morza		<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać rodzaje ryb i owoców morza -nazywać ryby słodkowodne i morskie oraz owoce morza -objaśniać ocenę świeżości ryb i owoców morza -objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza -rozdzielać ryby i owoce morza -wymieniać metody utrwalania ryb i owoców morza -określać zastosowanie ryb i owoców morza do sporządzania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować cechy organoleptyczne ryb i owoców morza -rozpoznawać cechy świadczące o świeżości ryb i owoców morza -charakteryzować metody utrwalania ryb i owoców morza -wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom ryb i owoców morza w czasie przechowywania -analizować konsekwencje użycia do produkcji ryb i owoców morza niespełniających norm jakościowych 	Klasa II
	11. Charakterystyka napojów zimnych i gorących		<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać rodzaje napojów bezalkoholowych -klasyfikować napoje bezalkoholowe -określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka -określać znaczenie napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować cechy organoleptyczne napojów zimnych i gorących -charakteryzować napoje bezalkoholowe zimne i gorące -wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom napojów zimnych i gorących w czasie przechowywania 	Klasa II
	12. Charakterystyka napojów alkoholowych		<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać rodzaje napojów alkoholowych -klasyfikować napoje alkoholowe 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować wyroby spirytusowe 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> -określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka -określać warunki magazynowania napojów alkoholowych 	<ul style="list-style-type: none"> -określać wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka -analizować konsekwencje zdrowotne spożywania napojów alkoholowych 	
V. Technologie sporządzania potraw i napojów	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać potrawy i napoje sporządzone z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -planować etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. obróbkę brudną i czystą, obróbkę cieplną i garniowanie -dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca -dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -kroić i rozdrabniać warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade -przygotowywać zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy -przygotowywać sorbety -przygotowywać purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone -przygotowywać gratin, np. ziemniaczane, selerowe 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować zasady sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -opisywać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w produkcji gastronomicznej -opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. gotowanie, duszenie, smażenie, zapiekanie, pieczenie czy blanszowanie -sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. surówek, sałatek, dipów, soków i innych -wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - wyjaśniać straty składników pokarmowych w różnych 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> -przygotowywać surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) -przygotowywać sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) -przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli) -garnirniować potraw -omawiać etapy produkcji zup takich jak, np. barszcz, minestrone, grzybowa, chłodnik warzywny i owocowy oraz zup kremów -dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów -przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów 	<p>procesach kulinarnych podczas produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</p> <ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów 	
	2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych		<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać potrawy i napoje sporządzone z mleka i przetworów mlecznych, np. koktajle, chłodniki, galaretki, kremy, pasty z twarogów i inne -planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować zasady sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych, zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych -opisywać zastosowanie mleka i jego przetworów w produkcji gastronomicznej 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> -dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych -dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych -określać zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju -dobrać sposób podawania serów -dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych -przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mleka i przetworów mlecznych 	<ul style="list-style-type: none"> -opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z mleka i jego przetworów -sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z mleka i jego przetworów, np. kisielu, koktajlu, kremów, past z twarogów i innych -wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z mleka i jego przetworów -charakteryzować zmiany zachodzące w mleku podczas gotowania -wyjaśniać straty składników pokarmowych w mleku i jego przetworach podczas sporządzania potraw -przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z mleka i przetworów mlecznych -charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mleka i jego przetworów 	
	3. Technologie sporządzania potraw z jaj		<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać potrawy sporządzane z jaj, np. potrawy gotowane i smażone -planować etapy wykonania potraw z jaj -dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z jaj 	<ul style="list-style-type: none"> -opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z jaj -sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z jaj, np. potrawy gotowane – jaja na miękko, na twardo, poszetowe, po wiedeńsku i potrawy smażone 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> -przygotować dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, confit -przygotowywać dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. Zabaglione) -stosować różne metody i techniki procesu technologicznego: gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie -dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj -dobrać metody i techniki stosowane przy produkcji potraw z jaja -dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj -przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z jaj 	<ul style="list-style-type: none"> - jajecznica, jaja sadzone, omlety, kotlety, jaja faszerowane -wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z jaj -charakteryzować zmiany zachodzące w jajach podczas obróbki cieplnej -wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas produkcji potraw z jaj -przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z jaj -charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z jaj 	
	4. Technologie sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych		<ul style="list-style-type: none"> -planować etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu -rozpoznawać rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa) -dobierać rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> -opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych -sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych, np. ciasta kluskowe, pierogowe i zacierkowe, potraw, np. risotto, spaghetti, kluski, pierogi, naleśniki -wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> -przygotowywać dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego -wymieniać etapy obróbki wstępnej i ciepłej kasz i ryżu -dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych -dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych -przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych 	<ul style="list-style-type: none"> potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych -charakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych -wyjaśniać zmiany w białku i skrobi w trakcie zastosowania mąki do zagęszczania potraw -charakteryzować zmiany podczas obróbki wstępnej i ciepłej kasz i ryżu -wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych -przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych -charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych 	
	5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów		<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać rodzaje ciast i deserów, np. ciasto drożdżowe, kruszaki, francuskie, parzone, piernikowe, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe i desery zestalone i niezestalone -wymienić półprodukty ciastkarskie, np. syropy, pomady, glazury, kremy, masy -wymieniać wyroby ciastkarskie, np. ciasta, placki, pączki, keksy, 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować zasady sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich -opisywać metody, techniki i operacje stosowane w sporządzaniu wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich, np. mieszanie, siekanie, wałkowanie, ucieranie, zagniatanie, ubijanie i 	Klasa III

			<p>rolady, babki, strucle, torty, babeczki, wyroby drobne, tarty i inne</p> <ul style="list-style-type: none"> -wymieniać desery, np. kisiele, mlecza, budynie, puddingi, suflety, lody, sorbety i inne -planować etapy wykonania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich -dobrać technikę i metodę sporządzenia wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich -wymieniać zasady dekoracji wyrobów ciastkarskich i deserów -dobrać sposób dekoracji do wybranego wyrobu ciastkarskiego i deseru -dekorować wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe -stosować różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie -dekorować desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne -przygotować elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue(beza), lody, sorbety 	<p>obgotowywanie w wodzie, zagęszczanie syropów</p> <ul style="list-style-type: none"> -sporządzać schematy technologiczne produkcji wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich -wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich -charakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich -wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas produkcji wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich -przewidywać zagrożenia wpływające na jakość wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich -charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich 	
--	--	--	---	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> -dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich -dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów -przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów 		
	6. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. gotowane, smażone, duszone, pieczone, potrawy z masy mielonej -planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny -wymieniać obróbkę wstępną mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. rozmrażanie, mycie, wykrawanie, porcjowanie, pobijanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe, np. wykańczanie półproduktów, szpikowanie, peklowanie, marynowanie -rozdzielać elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny -dobrać elementy kulinarne do sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny -omawiać obróbkę wstępną mięsa, np. porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe jak 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować zasady sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny -opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z mięsa zwierząt -rozdzielać stopnie wysmażenia mięsa -sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny -wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny -charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcu podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny -wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 	Klasa III

			<p>szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie</p> <ul style="list-style-type: none"> -przygotowywać dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit) -dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny -dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny -przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 	<ul style="list-style-type: none"> -przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny -wskazywać sposób wykorzystania jadalnych surowców ubocznych zwierząt rzeźnych i dziczyzny -charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 	
	7. Technologie sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa		<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać potrawy sporządzane z drobiu i dzikiego ptactwa, np. rolady, potrawki, kotlet de volaille -planować etapy wykonania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować zasady sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa -opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z drobiu i dzikiego ptactwa 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać etapy obróbki wstępnej drobiu i ptactwa dzikiego, np. rozmrażanie, mycie, rozbiór, formowanie, szpikowanie i inne -dobrać metodę obróbki wstępnej w zależności od planowanej produkcji -dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z drobiu i dzikiego ptactwa, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie -uzasadniać dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu:a)gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiub)smażenie –pierś i wątróbkac)confit – udkod)pieczenie –w całości, skrzydełka, udkoe)sous vide – pierś i udko kaczki, gołębiaf)grillowanie –pierś z kurczaka i indyka -przygotowywać dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego -dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i dzikiego ptactwa 	<ul style="list-style-type: none"> -sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa -wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa -charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcu podczas sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa -wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa -przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i dzikiego ptactwa -wskazywać sposób wykorzystania jadalnych surowców ubocznych z drobiu i dzikiego ptactwa -charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa 	
--	--	--	--	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> -dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa -przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z drobiu i dzikiego ptactwa 		
	8. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza		<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać potrawy sporządzane z ryb i owoców morza, np. potrawy gotowane – zupa rybna; duszone – w różnych sosach; smażone – ryby panierowane; pieczone – ryba w folii; sporządzane na surowo – sushi -planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza -dobrać zasady obróbki wstępnej ryb i owoców morza, np. zabijanie, rozmrażanie, odsalanie, oczyszczanie, patroszenie, filetowanie, zdejmowanie skóry, podział tuszek -dobrać ryby i owoce morza do sporządzanej potrawy -uzasadniać dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: a)gotowanie – zupa rybna i ryby na parze b)smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk c)duszenie – mule d)pieczenie ryb – w soli, w pergaminie e)grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować zasady sporządzania potraw z ryb i owoców morza -opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z ryb i owoców morza, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie -uzasadniać dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy -sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z ryb i owoców morza -wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z ryb i owoców morza -charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcu podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza -wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza -przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza 	Klasa III

		<ul style="list-style-type: none"> f) sous vide – łosoś, dorsz g) stir fry – krewetki, kalmary - przygotowywać dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać sposób wykorzystania jadalnych surowców ubocznych z ryb i owoców morza - charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza 	
	9. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce - wymieniać potrawy i napoje kuchni regionalnych, np. śląski żurek, rogal świętomarciński, kwaśnica, flaki po warszawsku i inne - rozróżniać potrawy kuchni regionalnych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować zasady sporządzania potraw tradycyjnych i regionalnych - opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania potraw tradycyjnych i regionalnych 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> -planować sporządzanie potraw kuchni regionalnych -dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw regionalnych -dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych -dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych -przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni regionalnych 	<ul style="list-style-type: none"> -opisywać potrawy i napoje kuchni staropolskiej i kuchni regionalnych -sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw staropolskich i regionalnych -wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw staropolskich i regionalnych -przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw staropolskich i regionalnych -charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw staropolskich i regionalnych 	
	10. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich		<ul style="list-style-type: none"> -rozdzielić alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm -dobierać produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety -stosować zamienność produktów -wykonywać dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekanek z bakłażana), 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować zasady sporządzania potraw dietetycznych, np. zup, potraw z mięsa, drobiu i ryb, potraw z kaszy i mąki, sosów, potraw z warzyw, przypraw -opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich -charakteryzować potrawy i napoje dietetyczne i wegetariańskie -sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw dietetycznych i wegetariańskich -wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji 	Klasa III

			<p>stosując różne metody i techniki wykonywania potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaplanować zbilansowany posiłek i menu zgodnie z różnymi dietami - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw dietetycznych i wegetariańskich 	<p>potraw dietetycznych i wegetariańskich</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych i wegetariańskich - charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich 	
	11. Technologie sporządzania kuchni różnych narodów		<ul style="list-style-type: none"> - opisać tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej - opisać dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) - rozróżniać zwyczaje żywieniowe innych narodów - planować sporządzanie potraw innych narodów - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw innych narodów 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować zasady sporządzania potraw kuchni różnych narodów - opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania potraw kuchni różnych narodów - opisywać potrawy i napoje kuchni różnych narodów, np. francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, indyjskiej i chińskiej, - sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw kuchni różnych narodów - wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw kuchni różnych narodów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw kuchni różnych narodów 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> -dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów -dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów -przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni różnych narodów 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw kuchni różnych narodów 	
	12. Technologie sporządzania napojów		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcie – używka -klasyfikować napoje, np. zimne, gorące, alkoholowe, bezalkoholowe -określać wpływ używek na organizm człowieka -rozróżniać techniki i metody sporządzania napojów -dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów -rozróżniać rodzaje kaw -dobrać napoje do odpowiednich potraw -dobrać sprzęt do serwowania napojów -przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur napojów 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować napoje zimne i gorące, np. wodę, soki, napoje gazowane, kawę, herbatę, kakao i napoje alkoholowe (wódki, wina, piwo, napoje mieszane) -charakteryzować zasady sporządzania napojów zimnych i gorących -opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania napojów zimnych i gorących -sporządzać schematy technologiczne produkcji napojów zimnych i gorących -wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji napojów zimnych i gorących -przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów -charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania napojów 	Klasa III
	13. Technologie sporządzania zup i sosów		<ul style="list-style-type: none"> -klasyfikować zupy, np. ze względu na konsystencję, 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować zupy na wywarach, czyste, zagęszczane, zupy specjalne i innych narodów 	Klasa III

			<p>temperaturę podawania, sposób zagęszczania, smak</p> <ul style="list-style-type: none"> -klasyfikować sosy, np. ze względu na zastosowanie, barwę, temperaturę podawania, konsystencję, dominujący produkt, smak -określać zasady sporządzania zup i sosów -planować sporządzanie zup i sosów -dobrać techniki wykonania zup i sosów -dobrać surowce do sporządzenia wywarów -dobrać dodatki do zup -określać znaczenie zup w żywieniu człowieka -określać zastosowanie sosów do potrawy -dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów -dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sosów -przygotowywać zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur -przygotowywać kości i elementy tusz, warzywa i zioła do 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować sosy ciemne, zimne, specjalne -charakteryzować zasady sporządzania zup i sosów -opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania zup i sosów - przygotowywać sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) - przygotowywać winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney) -opisywać produkcję zup, np. rosółów, zup kremów, bisque i inne zupy tradycyjne - -sporządzać schematy technologiczne produkcji zup i sosów -wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji zup i sosów -przewidywać zagrożenia wpływające na jakość zup i sosów -charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania zup i sosów 	
--	--	--	---	---	--

			<p>przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego</p> <ul style="list-style-type: none"> -przygotowywać sosy podstawowe w tym beszamel, demi-glace, béarnaise, holenderski, beurre blanc -przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur zup i sosów 		
	14. Technologie sporządzania przekąsek		<ul style="list-style-type: none"> -klasyfikować przekąski, np. zimne, gorące, z warzyw, mięs, ryb i inne -rozdzielać asortyment przekąsek -określać zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek -dobrać technikę i metodę do sporządzania przekąsek -przygotowywać przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu, z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), -stosować różne metody i techniki procesu technologicznego, (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (crudités), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (pâté)) 	<ul style="list-style-type: none"> -charakteryzować przekąski, np. z warzyw, sera, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i dziczyzny, podrobów, ryb, owoców morza i inne, jak kanapki, musy, masła smakowe -analizować zasady sporządzania przekąsek -opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania przekąsek -opisywać produkcję przystawek sporządzanych na zimno i gorąco oraz różnorodnych pod względem zastosowanego surowca podstawowego, -sporządzać schematy technologiczne produkcji przekąsek -wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji przekąsek -przewidywać zagrożenia wpływające na jakość przekąsek 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - planować sporządzanie przekąsek - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania przekąsek - określać sposoby dekoracji przekąsek - określać wpływ cech surowców na jakość przekąsek - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur przekąsek - przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania przekąsek - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek 	
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu „Technologii produkcji gastronomicznej” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, jak: wykład, pogadankę, opowiadanie, opis, prelekcję, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, jak: metodę przypadków, gry dydaktyczne i inne,
- metody praktyczne, w tym pokaz, ćwiczenia przedmiotowe i symulacja.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy środki:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy etc.,
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne związane z tematyką surowców i produkcji gastronomicznej i inne treści multimedialne.

Zajęcia powinny się odbywać w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu (1 stanowisko dla maksymalnie 3 uczniów).

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ/SŁUCHACZA

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy wielokrotnego i jednokrotnego wyboru, sprawdzające wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne dotyczące rozróżniania surowców i półproduktów, dokonywania oceny towaroznawczej i organoleptycznej, rozróżniania metod utrwalania żywności, rozróżniania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę receptur gastronomicznych, procesów technologicznych oraz metoda przypadków. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

NAZWA PRZEDMIOTU

7. Język obcy w gastronomii

Cele ogólne

1. Poznanie słownictwa zawodowego z zakresu nazw potraw, napojów, sprzętu i maszyn.
2. Poznanie słownictwa z zakresu wykonywanych czynności przez kucharza.
3. Rozpoznawanie dokumentów związanych z pracą kelnera w języku obcym.
4. Kształtowanie kompetencji personalnych w komunikacji w języku obcym w miejscu pracy.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) stosować słownictwo w języku obcym z zakresu nazw surowców, potraw, napojów, sprzętu i maszyn,
- 2) stosować słownictwo w języku obcym z zakresu wykonywanych czynności kucharza,
- 3) analizować w języku obcym teksty zawodowe, np. ofert pracy, receptury, karty menu,
- 4) sporządzić w języku obcym list motywacyjny i CV,
- 5) komunikować się w języku obcym w miejscu pracy w celu wykonywania zadań zawodowych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawowe słownictwo dla gastronomii	1. Nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych		<ul style="list-style-type: none"> -przetłumaczyć nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych -rozpoznać w wypowiedziach innych słownictwo związane z nazwami surowców, potraw, sprzętu i urządzeń 	<ul style="list-style-type: none"> -opisywać nazwy potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych -posługiwać się słownictwem w języku obcym dotyczącym nazw surowców, potraw, sprzętu i urządzeń 	Klasa III
	2. Stanowisko pracy		<ul style="list-style-type: none"> -nazywać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym -określać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> -opisywać w języku obcym stanowiska pracy i zadania kucharza -prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą stanowiska pracy 	Klasa III
	3. Czynności zawodowe kucharza		<ul style="list-style-type: none"> -nazywać w języku obcym czynności kucharza -przetłumaczyć z języka obcego opisy dotyczące czynności zawodowych kucharza 	<ul style="list-style-type: none"> -opisywać w języku obcym pracę kucharza -opisywać w języku obcym poszczególne etapy produkcji potraw -prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą czynności zawodowych kucharza 	Klasa III
	4. Receptury gastronomiczne i karty menu		<ul style="list-style-type: none"> -przetłumaczyć receptury gastronomiczne i karty menu -nazywać w języku obcym zwroty występujące w recepturach i kartach menu -przedstawiać w języku obcym informacje zawarte w 	<ul style="list-style-type: none"> -przygotować w języku obcym receptury gastronomiczne i karty menu -analizować receptury gastronomiczne w języku obcym 	Klasa III

			recepturach gastronomicznych i kartach menu		
II. Komunikacja w języku obcym w zakładzie gastronomicznym	1. Rozmowa z pracodawcą i współpracownikami		<ul style="list-style-type: none"> -komunikować się z pracodawcą i współpracownikami w zakładzie gastronomicznym w celu wykonywania zadań zawodowych -stosować zwroty w formie grzecznościowej -dobrać styl wypowiedzi do sytuacji 	<ul style="list-style-type: none"> -stosować słownictwo zawodowe w trakcie wykonywania zadań zawodowych kucharza -posługiwać się językiem obcym podczas rozmów dotyczących pracy kucharza z pracodawcą oraz współpracownikami 	Klasa III
	2. Analiza ofert pracy i informacji reklamowych		<ul style="list-style-type: none"> -oceniać oferty pracy w języku obcym -korzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy 	<ul style="list-style-type: none"> -analizować oferty pracy w języku obcym -stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji 	Klasa III
	3. List motywacyjny i CV		<ul style="list-style-type: none"> -sporządzać list motywacyjny i CV -przetłumaczyć list motywacyjny i CV na język obcy 	<ul style="list-style-type: none"> -analizować w języku obcym oferty pracy -opisywać swoje doświadczenie zawodowe w języku obcym -prowadzić rozmowy kwalifikacyjne w języku obcym 	Klasa III
Kompetencje personalne i społeczne			<ul style="list-style-type: none"> -stosować aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości -interpretować mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej wyjaśnić znaczenie zmian -komunikować się efektywnie, szanować i nie 	<ul style="list-style-type: none"> -dokonać samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 	

			oceniać rozmówcy, wyrażać i odbierać krytykę – stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie – wskazać rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie – planować rozwój zawodowy	
Razem				

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu „Języka obcego w gastronomii” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, jak: pogadankę, opowiadanie, opis, prelekcję, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, jak: metodę przypadków, gry dydaktyczne i inne.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli wymienić należy środki:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu wydruki receptur gastronomicznych obcojęzycznych, fotografie wyrobów gastronomicznych, katalogi w języku obcym maszyn i urządzeń gastronomicznych, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, słowniki etc.,
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych obcojęzycznych związane z produkcją gastronomiczną, filmy dydaktyczne w języku obcym związane z surowcami oraz produkcją gastronomiczną oraz oferty pracy.

Zajęcia powinny się odbywać w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu – 1 stanowisko dla maksymalnie dla 3 uczniów.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ/SŁUCHACZĄ

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy sprawdzające wiedzę ze słownictwa dotyczącego zadań zawodowych kucharza oraz rozumienia tekstów obcojęzycznych dotyczących ofert pracy dla kucharza. Sprawdzeniu podlegać powinny również umiejętności praktyczne – komunikacyjne. Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę

obcojęzycznych tekstów związanych z produkcją gastronomiczną, metoda symulacyjna oraz metoda przypadków. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Proponuje się przeprowadzić ewaluację przedmiotu najpierw na początku kształcenia poprzez zdiagnozowanie potrzeb uczniów, w trakcie nauczania w postaci ankietowania uczniów, obserwacji, wywiadów z uczniami. Na zakończenie kształcenia proponuje się przeprowadzić ewaluację podsumowującą poprzez testy teoretyczne i praktyczne, ankietowanie, rozmowy indywidualne z uczniami.

NAZWA PRZEDMIOTU

Zajęcia praktyczne

Cele ogólne

1. Określenie struktury organizacyjnej zakładu gastronomicznego i jego funkcjonowania.
2. Ocenianie jakości surowców, półproduktów oraz zasad ich przechowywania.
3. Planowanie produkcji potraw.
4. Rozróżnianie asortymentu potraw i napojów kuchni polskiej, kuchni innych narodów oraz potraw dietetycznych.
5. Zastosowanie metod i technik stosowanych przy przygotowaniu i obróbce surowców.
6. Poznanie wpływu prawidłowego postępowania z surowcem na jakość wyrobu gotowego.
7. Dobieranie surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
8. Rozpoznawanie cech charakterystycznych surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
9. Dobieranie sprzętu, maszyn i urządzeń do sporządzania potraw i napojów.
10. Stosowanie technologii sporządzania potraw i napojów.
11. Rozwijanie kreatywności przy planowaniu potraw i napojów.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) dobierać surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,
- 2) ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów,
- 3) określić zagrożenia obniżające jakość żywności,
- 4) stosować receptury gastronomiczne,
- 5) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe,
- 6) planować produkcję potraw i napojów,

- 7) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,
- 8) charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw i napojów,
- 9) stosować technologie produkcji potraw i napojów,
- 10) prowadzić produkcję potraw i napojów,
- 11) dobierać sprzęt, maszyny i urządzenia do produkcji potraw i napojów,
- 12) stosować sprzęt, maszyny i urządzenia do produkcji potraw i napojów,
- 13) dobierać sprzęt do ekspedycji potraw i napojów,
- 14) stosować sprzęt do ekspedycji potraw i napojów,
- 15) prowadzić produkcję zgodnie z zasadami bhp oraz z zachowaniem bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,
- 16) stosować nowatorskie rozwiązania podczas sporządzania potraw i napojów,
- 17) współpracować w zespole w celu wykonania zadań zawodowych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Organizacja zakładu gastronomicznego	1. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego		<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego, np. dział socjalny, administracyjny, magazynowy, zmywalnię, dział ekspedycyjny, pomieszczenia handlowe -wskazywać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym -rozpoznawać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli, jaką pełnią -rozróżniać sprzęt i urządzenia w poszczególnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego -wybrać drogi ewakuacyjne w zależności od pomieszczenia zakładu gastronomicznego -stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> -oceniać prawidłową organizację stanowisk w zakładzie gastronomicznym -charakteryzować pomieszczenia w układzie funkcjonalnym oraz wyposażenie stanowisk -wyznaczać na schematach zakładów gastronomicznych drogi komunikacyjne -grupować pomieszczenia zakładu gastronomicznego według spełnianych funkcji -oceniać znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz możliwości produkcyjnych zakładu 	Klasa I
	2. Organizacja stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów (<i>mise en place</i>)		<ul style="list-style-type: none"> -dobrać maszyny, urządzenia, drobny sprzęt i narzędzia do przeprowadzania obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji podczas sporządzania potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> -organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> -pobierać surowce, dodatki, przyprawy, elementy dekoracyjne na stanowisku roboczym -ustawiać drobny sprzęt kuchenny na stanowisku roboczym do sporządzania potrawy napoju -przygotowywać miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku pracy 	<ul style="list-style-type: none"> -wyznaczać główne miejsce robocze na stanowisku pracy -stosować zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych 	
II. Przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	1. Sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> -rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym -dobrać sprzęt i aparaturę kontrolno - pomiarową -stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową -przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem prac 	<ul style="list-style-type: none"> -odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym analizować odczyty parametrów na urządzeniach gastronomicznych -porównywać wyniki odczytu z obowiązującą dokumentacją technologiczną -wskazywać zagrożenia w przypadku niewłaściwych odczytów na aparaturze kontrolno-pomiarowej 	Klasa I - III
	2. Ocena jakościowa surowców, półproduktów i wyrobów gotowych		<ul style="list-style-type: none"> -dobrać metody oceny jakościowej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych -oceniać surowce, półprodukty i wyroby gotowe przed, w trakcie i po produkcji -oceniać przydatność i jakość surowców spożywczych do sporządzania potraw -oceniać wpływ warunków przechowywania i transportu na jakość żywności 	<ul style="list-style-type: none"> -wskazywać parametry jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych -wyciągać wnioski z oceny surowców, półproduktów i wyrobów gotowych 	Klasa I - III

			<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać wady jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych 		
	3. Przechowywanie żywności w warunkach zapewniających jej trwałość		<ul style="list-style-type: none"> - stosować metody przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu - rozróżniać wyposażenie magazynów oraz magazynowe środki transportowe - dokonać odbioru ilościowego surowców i półproduktów - przestrzegać optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznych - stosować zasadę FIFO w czasie magazynowania - rozmieszczać żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo - dokonać pomiaru temperatury i wilgotności - wykonywać prace porządkowe 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności - stosować warunki magazynowania żywności zapewniające jej trwałość - stosować środki transportowe podczas prac związanych z magazynowaniem - stosować urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze - rozpoznawać zagrożenia jakości i żywności i żywienia podczas magazynowania żywności - zapobiegać zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania - stosować założenia systemu HACCP, GHP, GMP opracowane dla magazynów 	Klasa I - III

			<ul style="list-style-type: none"> -klasyfikować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności -wskazywać zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności 	<ul style="list-style-type: none"> -wypełniać dokumentację magazynową -oceniać zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności -charakteryzować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności 	
III. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	1. Receptury gastronomiczne		<ul style="list-style-type: none"> -rozróżniać elementy budowy receptury gastronomicznej -określać na podstawie receptury gastronomicznej zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności -obliczać zużycie surowców, dodatków do żywności do sporządzania potraw i napojów -odważać/odmierzać składniki na podstawie receptur -odważać/odmierzać gramaturę porcji potraw -określać na podstawie receptury gastronomicznej wielkość porcji potraw i napojów -wykonywać czynności związane z odważaniem i odmierzaniem składników potraw i napojów -przeliczyć normatywy surowcowe receptur gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> -analizować receptury gastronomiczne -rozpoznać potrawy i napoje po recepturach gastronomicznych -sporządzać autorskie receptury gastronomiczne -sporządzać kalkulację potraw na podstawie receptury gastronomicznej (foodcost) -stosować racjonalną gospodarkę surowcami podczas sporządzania potraw 	Klasa I - III
	2. Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać etapy procesu produkcyjnego -prowadzić etapy procesu produkcyjnego zgodnie z opisem technologicznym 	<ul style="list-style-type: none"> -stosować metody i techniki sporządzania potraw i napojów -śledzić zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki 	Klasa I- III

			<ul style="list-style-type: none"> - stosować obróbkę wstępną surowców, np. brudną i czystą - porównywać jakość surowców przed i po obróbce wstępnej - dobrać metody i techniki do sporządzenia planowanej potrawy, np. blanszowanie, gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, konfitowanie, grillowanie, parowanie czy gotowanie w niskich temperaturach - wskazywać metody obróbki termicznej sporządzanych potraw i napojów - dobrać metody i techniki zalecane przy sporządzaniu potraw dietetycznych - wyjaśniać znaczenie zmian - wykonywać czynności w grupie - rozpoznać znaczenie własnych zachowań w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia procesu technologicznego podczas sporządzania potraw - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów - stosować nowoczesne techniki kulinarne, np. <i>sous-vide</i>, kuchnia molekularna - proponować nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii - stosować nowatorskie rozwiązania 	
IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1. Surowce, dodatki do żywności, przyprawy, tłuszcze i materiały dodatkowe		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze - dobrać tłuszcze do sporządzania potraw do potraw, np. olej, rzepakowy, masło świeże i klarowane, smalec, oliwa, frytura - dobrać tłuszcze do smażenia określonych potraw - sporządzać smalec wieprzowy, masło klarowane, masła smakowe 	<ul style="list-style-type: none"> - określać zasady doboru tłuszczów do rodzaju sporządzanej potrawy, uwzględniając ich pochodzenie, konsystencję oraz funkcje technologiczne - śledzić zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej - zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w 	Klasa I- III

		<ul style="list-style-type: none"> -dobrać dodatki do żywności i przyprawy do sporządzania potraw i napojów -stosować przyprawy i dodatki podczas sporządzania potraw i napojów, np. sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie oraz kwiaty jadalne, mikroziola -przetwarzać świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty -sporządzać klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, garam masala, pięć smaków -rozpoznawać zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej -wykonywać czynności w grupie -stosować komunikację interpersonalną 	<ul style="list-style-type: none"> tłuszczach podczas obróbki cieplnej -przewidywać zagrożenia procesu technologicznego podczas przygotowywania potraw i napojów -wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów 	
--	--	---	---	--

<p>V. Technologie sporządzania potraw i napojów</p>	<p>1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</p>	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy i napoje sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca - stosować obróbkę wstępną brudną i czystą surowca, np. do owoców jagodowych, owoców ziarnkowych, owoców pestkowych, owoców cytrusowych, owoców egzotycznych, warzyw liściastych, warzyw owocowych, warzyw korzeniowych, warzyw kapustnych, warzyw cebulowych, warzyw strączkowych zielonych, ziemniaków, grzybów świeżych, grzybów suszonych - sporządzać potrawy z grzybów, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, np. gotowanie (zupa grzybowa), duszenie (grzyby w śmietanie), zapiekanie i pieczenie (pieczarki nadziewane, grzyby po nelsonsku) - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - prowadzić ocenę organoleptyczną potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - wykonywać różne sposoby rozdrabniania warzyw w 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - rozdrabniać owoce, warzywa, stosując różne techniki krojenia i nazewnictwo francuskie (np.: <i>mirepoix</i>, <i>macedoine</i>, <i>julienne</i>, <i>rouelle</i>, <i>Vichy</i>, <i>concasse</i>, <i>chiffonade</i>, <i>paysanne</i>) - rozdrabniać ziemniaki w różne kształty, np. <i>pommes paille</i>, <i>pommes allumettes</i>, <i>pommes mignonnettes</i>, <i>pommes frites</i>, <i>pommes pont neuf</i> - wykonywać obróbkę wstępną i ciepłą szparagów, warzyw strączkowych suchych - sporządzać potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków gotowanych, np.: kluski śląskie, kopytka, knedle i dobrać dodatki oraz podać - sporządzać potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków surowych, np. kluski ziemniaczane, pyzy ziemniaczane/cepeliny, - dobrać przyprawy do potraw z warzyw, grzybów, ziemniaków, owoców w celu wydobycia głębi smaku lub lepszego trawienia 	<p>Klasa I - III</p>
--	--	---	---	----------------------

		<p>zależności od ich przeznaczenia, np. krojenie (krążki, słupki, płatki, piórka, kostki, paski), siekanie, miażdżenie, szatkowanie, ścieranie</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporządzać potrawy i napoje z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. surówki (z marchewki, selera, kapusty np. celesław, ogórków np. mizerię), sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) zupy (jarzynową, barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy), sos grzybowy, sorbety, puree warzywne i owocowe, pasty warzywne (humus, z fasoli) - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przechowywać półprodukty i wyroby gotowe z owoców, warzyw, grzybów i ziemniaków zgodnie z warunkami i czasem, np. surówki, napoje owocowe - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony 	<ul style="list-style-type: none"> - garniować potrawy z wykorzystaniem carvingu, w tym rzodkiewki, cukinii, pora - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów wpływające na jakość gotowego wyrobu - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z owoców, warzyw, grzybów i ziemniaków - sporządzać potrawy i napoje z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów według własnych receptur - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania 	
--	--	---	--	--

			<p>środowiska podczas sporządzania potraw</p> <ul style="list-style-type: none">- wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu- stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności- wykonywać czynności w grupie- stosować komunikację interpersonalną		
--	--	--	---	--	--

	<p>2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych</p>	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych - stosować techniki i metody sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - sporządzać potrawy z mleka słodkiego, np. kisiele mleczne, napoje z dodatkiem czekolady lub kakao, zupy mleczne, sosy mleczne - sporządzać potrawy i napoje z wykorzystaniem mlecznych napojów fermentowanych, np. sos tzatziki, galaretka z zsiadłego mleka, galaretka na bazie jogurtu, koktajle mleczne, zupy chłodniki - sporządzać potraw z zastosowaniem serów podpuszczkowych, np. zupa serowa, suflet z sera, ser panierowany, koszyczki parmezanowe i sera twarogowego, np. pierogi leniwe, placuszki twarogowe, pasty twarogowe, deser tiramisu - sporządzać potrawy i napoje z użyciem śmietanki i śmietany, np. krem bita śmietana, deser panna cotta, krem sułtański, krem brulee 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych, np. zupy mleczne, napoje mleczne fermentowane, krem, bita śmietana - przeprowadzać ocenę organoleptyczną potraw i napojów z mleka słodkiego - przeprowadzać ocenę organoleptyczną mlecznych napojów fermentowanych - przeprowadzać ocenę organoleptyczną serów i potraw z nich wykonanych: twarogowych, np.: ricotta, ser mascarpone, serów dojrzewających, np.: grojer, parmezan, cheddar, ementaler, pecorino - rozróżniać fazy napowietrzania śmietanki - wykonywać ocenę organoleptyczną śmietany i śmietanki oraz potraw i napojów z nich wykonanych - śledzić zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i jego przetworów - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z mleka i jego przetworów wpływające na jakość gotowych wyrobów 	<p>Klasa I - III</p>
--	--	---	--	----------------------

		<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać ocenę organoleptyczną z użyciem śmietany i śmietanki - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z mleka i przetworów mlecznych - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<ul style="list-style-type: none"> - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z mleka i jego przetworów - sporządzać potrawy i napoje z mleka i przetworów mlecznych według własnych receptur - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
3. Technologie sporządzania potraw z jaj		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy sporządzane z jaj - wykonywać poprawnie sterylizację jaj, np.: przez naświetlanie UV - sprawdzać świeżość jaj - wykonywać wybijanie jaj i oddzielanie białka od żółtka - rozróżniać fazy napowietrzenia jaj - stosować techniki i metody sporządzenia potraw z jaj - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z jaj - przeprowadzać ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw z jaj - śledzić zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - sporządzać potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj, takich jak spulchnianie (ciasto biszkoptowe), zagęszczanie (słodkie sosy), emulgowanie (majonez), 	Klasa I - III

		<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać potrawy z jaj gotowanych, np. jaja poszete, jaja na miękko, jaja mollet, jaja po wiedeńsku - sporządzać potrawy z jaj smażonych, np. omlet naturalny, omlet biszkoptowy, jajka sadzone, frittata, omlet hiszpański - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z jaj - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<ul style="list-style-type: none"> wiązanie surowców (kotleciki z jaj) - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z jaj wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z jaj - sporządzać potrawy z jaj według własnych receptur - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
	4. Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy sporządzane z mąki i kasz - stosować techniki i metody sporządzenia potraw z mąki i kasz - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz - prowadzić obróbkę wstępną mąki, np. przesiewanie, dogrzewanie oraz kaszy w zależności od rodzaju, np. płukanie, zacieranie jajem 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mąki i kasz - dobrać rodzaj i typ mąki do zagęszczania potraw oraz sporządzanej potrawy, np. do oprószania warzyw – mąka pszenna wysokoglutenu, mąka na makarony – mąka pszenna wysokoglutenu 	Klasa I - III

			<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać potrawy z zastosowaniem mąki i kasz, np.: potrawy z kasz rozklejanych (zupy krupniki, zupa grysikowa, zupa ryżowa, musy z kaszy manny, risotto), potrawy z kasz gotowanych na sypko, potrawy z kasz gotowanych na półsypko (kotleciki) - sporządzać potrawy z ciasta zarabianego na stolnicy, np.: wyroby z ciasta pierogowego, kluski krajane, polskie łazanki, makarony, zacierki - sporządzać ciasto zarabiane w naczyniu, np.: ciasto na kluski kładzione, ciasto na kluski półfrancuskie, ciasto na kluski francuskie, ciasto na kluski lane - sporządzać ciasto naleśnikowe - sporządzać potrawy z naleśników, np.: kromki, naleśniki biszkoptowe, naleśniki typu francuskiego - sporządzać inne potrawy, np. ravioli, pierogi, risotto, kaszotto - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z mąki i kasz - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać ocenę organoleptyczną potraw z mąki i kasz - sporządzać ciasto na makarony typu włoskiego - sporządzić makarony włoskie, np. pappardelle, lazanie, penne przy użyciu maszynki do makaronów włoskich - przeprowadzić obróbkę cieplną potraw z ciasta zarabianego na stolnicy i ciasta zarabianego w naczyniu - gotować makarony gotowe - formować naleśniki w różne formy w zależności od farszu i potrzeb - sporządzać desery z kasz, np.: mus z kaszy manny, ciasteczka z płatków owsianych, zapiekanka z ryżu na słodko, puddingi ryżowe - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z mąki, kasz i ryżu wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z mąki, kasz i ryżu - sporządzać potrawy z mąki, kasz i ryżu według własnych receptur 	
--	--	--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<ul style="list-style-type: none"> - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać ciasta i wyroby ciastkarskie - rozróżniać asortyment deserów zimnych i gorących, popularnych i wykwintnych oraz kuchni innych narodów - stosować techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów - sporządzać desery zestalane na zimno i na gorąco (zagęszczane skrobią, jajami, żółtkami, środkami żelującymi) - sporządzać desery niezestalane z mąki, kasz, i owoców - sporządzać inne desery np. <i>chantilly</i>, <i>crème pâtissière</i>, <i>crème anglaise</i>, merengue (beza) - wykonywać czynności związane z dekorowaniem sporządzonych 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów - sporządzać różne rodzaje ciast, np. ciasta drożdżowe, biszkoptowe, kruche, piernikowe, bezowe, parzone i inne - sporządzać wyroby ciastkarskie, np. babki, ciasta, drobne wyroby - sporządzać lukry, masy, kremy i pomady, np. masa serowa i makowa, krem bita śmietana, krem bezowy, glazura białkowo-cukrowa - sporządzać charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości, np. krem catalana, krem brulee, naleśniki suzette, crumble z owocami, gruszka pięknej Heleny - sporządzać desery mrożone, np. lody, sorbety - podawać desery mrożone, np.: lody melba, lody w ptysiu 	Klasa I - III

			<p>wyrobów ciastkarskich, np. oblewanie czekoladą, posypywanie cukrem, glazurowanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności związane z ekspedycją ciast i deserów - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - stosować zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami - przestrzegać zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi - przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych - przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać desery flambirowane - stosować temperowanie czekolady - stosować do dekoracji owoce, czekoladę, polewę czekoladową, marcepan. Żele smakowe, zioła i kwiaty jadalne - wykonywać ocenę organoleptyczną sporządzonych wyrobów ciastkarskich i deserów - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji wyrobów ciastkarskich i deserów wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania wyrobów ciastkarskich i deserów - sporządzać wyroby ciastkarskie i desery według własnych receptur - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
--	--	--	--	---	--

	<p>6. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</p>	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - rozróżniać potrawy z podrobów - rozróżniać przetwory mięsne - stosować obróbkę wstępną mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. rozmrożenie, trybowanie, podział na elementy, szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie - sporządzać potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. sztuka mięsa, bryzol, medaliony, stek, zrazy zawijane, zrazy bite, sztufada, pieczeń duszona, rolady - dobrać rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) - sporządzać potrawy z mięsa mielonego, np. kotlety mielone, pulpety, zrazy, klopsiki - sporządzać potrawy z podrobów, np. z wątroby, nerek, płuc, ozorów, żołądków, nóg - stosować przetwory mięsne do sporządzania potraw, np. kanapek - stosować techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. gotowanie, smażenie krótkie duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), metodę confitowania 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - sporządzać potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny według własnych receptur - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	<p>Klasa I - III</p>
--	---	---	--	----------------------

		<ul style="list-style-type: none"> - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 		
	7. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego - stosować obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego, np. rozmrożenie, doczyszczanie, mycie, podział na elementy kulinarne, formowanie - sporządzać marynaty i nadzienia stosowane do potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - stosować techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego, np. potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - sporządzać potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego - prowadzić rozbiór tuszki drobiowej - stosować formowanie tuszki drobiowej - sporządzać potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego, np. potrawki, rolady, kotlet de volaille, kurczak po polsku, udo kaczki 	Klasa I - III

			<p>gotowane (buliony), duszone, smażone (smażona pierś i watróbka), pieczone (całe tuszki, skrzydełka, udko), gotowane w próżni (pierś i udko kaczki, gołębia), grillowane (pierś z kurczaka i indyka)</p> <ul style="list-style-type: none"> - uzasadniać dobór technik obróbki termicznej do przygotowywanej potrawy - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności HACCP, GMP, GHP - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<p>confit, kurczak pieczony, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporządzać potrawy z masy drobiowej mielonej, np. kotlety pożarskie - stosować podroby z drobiu do przygotowywania potraw, np. żołądki drobiowe, serca drobiowe, wątroba drobiowa - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa - sporządzać potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego według własnych receptur - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas 	
--	--	--	---	--	--

				wykonywania zadań zawodowych	
	8. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy sporządzane z ryb i owoców morza - rozróżniać przetwory rybne - oceniać świeżość ryb i owoców morza - stosować obróbkę wstępną ryb, np. zabijanie ryb żywych, rozmrażanie, odsalanie, oczyszczanie, podział tuszek - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza, np. gotowanie – zupa rybna i ryby na parze, smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk, duszenie – mule, pieczenie ryb – w soli, w pergaminie, grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary), sous vide – łosoś, dorsz, stir fry – krewetki, kalmary - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - sporządzać potrawy z ryb i owoców morza - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z ryb i owoców morza - sporządzać potrawy z ryb i owoców morza, stosując różne metody i techniki sporządzania, np.: potrawy gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane - sporządzać potrawy z masy rybnej mielonej, np. pulpety, rolady, klopsiki - sporządzać dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone - oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy z ryb i owoców morza - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw z ryb i owoców morza wpływające na jakość gotowych wyrobów 	Klasa I - III

			<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z ryb i owoców morza - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<ul style="list-style-type: none"> - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw z ryb i owoców morza - sporządzać potrawy z ryb i owoców morza według własnych receptur - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
	9. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce - rozróżniać potrawy kuchni regionalnych - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw regionalnych - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw regionalnych - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw tradycyjnych i regionalnych kuchni polskiej - charakteryzować potrawy i napoje kuchni tradycyjnej i regionalnej kuchni polskiej - sporządzać potrawy kuchni tradycyjnej i regionalnych, np. żur na kielbasie, łazanki z kapustą, bliny staropolskie, bigos staropolski, biała kielbasa w sosie chrzanowym, flaki po polsku, karp po polsku, kwaśnica, kiszka kaszubska - ocenić organoleptycznie potrawy i napoje kuchni tradycyjnej, staropolskiej i regionalnej 	Klasa I - III

		<ul style="list-style-type: none"> - stosować systemy zabezpieczenia jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - 	<ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw kuchni tradycyjnej i regionalnej wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw kuchni tradycyjnej i regionalnej - analizować receptury starodawnej kuchni polskiej - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania 	
10. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm - określać zasady doboru surowców do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich - stosować zamienności produktów - stosować techniki i metody sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw dietetycznych i wegetariańskich - sporządzić potrawy dietetyczne i wegetariańskie, np. pulpety mielone z indyka, gotowane warzywa, łagodne sosy, kisiel jabłkowy, pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana - dobrać technikę cieplną do sporządzania potraw dietetycznych, np. gotowanie, duszenie, pieczenie - oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy dietetyczne i wegetariańskie 	Klasa I - III

			<ul style="list-style-type: none"> -dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich -wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw dietetycznych i wegetariańskich -przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania -wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu -stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności -wykonywać czynności w grupie -stosować komunikację interpersonalną 	<ul style="list-style-type: none"> -przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw dietetycznych i wegetariańskich wpływające na jakość gotowych wyrobów -wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw dietetycznych i wegetariańskich -analizować receptury potraw dietetycznych i wegetariańskich -weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania -stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
	11. Technologie sporządzania kuchni różnych narodów		<ul style="list-style-type: none"> -rozróżniać zwyczaje żywieniowe innych narodów -wymieniać potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej i chińskiej -rozróżniać potrawy kuchni innych narodów -stosować techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów -stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do 	<ul style="list-style-type: none"> -organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw innych narodów -sporządzać potrawy kuchni różnych narodów, np. zupa cebulowa, sałatka Cezar, krem brulee, kulebiak, zupa halaszle, makaron carbonara, tzatziki, kaczka po pekińsku -oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy kuchni różnych narodów -przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw kuchni 	Klasa I - III

		<ul style="list-style-type: none"> sporządzenia potraw innych narodów -dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów -wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw kuchni innych narodów -przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania -wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu -stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności -wykonywać czynności w grupie -stosować komunikację interpersonalną 	<ul style="list-style-type: none"> innych narodów wpływające na jakość gotowych wyrobów -wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw kuchni innych narodów -analizować receptury kuchni różnych narodów -weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania -stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych - 	
	12. Technologie sporządzania napojów	<ul style="list-style-type: none"> -rozdzielać napoje zimne bezalkoholowe, np. wody, lemoniady, toniki, napoje typu cola -rozdzielać napoje gorące na bazie herbaty, kawy i kakao -rozdzielać alkohole niskoalkoholowe, średnioalkoholowe, wysokoalkoholowe -określać wpływ używek na organizm człowieka -stosować techniki i metody sporządzania napojów 	<ul style="list-style-type: none"> -organizować stanowisko pracy w celu wykonania napojów -sporządzać herbatę, np. ekspresową, po angielsku, po rosyjsku, po chińsku, po japońsku, po wiedeńsku, po marokańsku -sporządzać kawę, np. caffe latte, espresso, cappuccino, americano, mrożoną -wykonywać czynności związane z ekspedycją napojów, w tym garniowanie, stosując dodatek czekolady, śmietanki, owoców 	Klasa I - III

		<ul style="list-style-type: none"> - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów, np. ekspres wysokociśnieniowy, samowar, blender, dzbanki, czajniczki, shaker, szklanica barmańska, trybuszon - rozróżniać rodzaje kaw - stosować zasady sporządzania napojów bezalkoholowych i alkoholowych mieszanych, np. dobór surowców, dobór odpowiednich narzędzi, przestrzeganie kolejności dodawania poszczególnych składników, zastosowanie odpowiednich technik miksowania - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać napoje mieszane bezalkoholowe i alkoholowe - oceniać organoleptycznie sporządzone napoje - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji napojów wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania napojów - sporządzać napoje według własnych receptur - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
	13. Technologie sporządzania zup i sosów	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać zupy i sosy - stosować zasady sporządzania zup i sosów 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania zup i sosów - sporządzać sosy, np. sosy zimne (na bazie oliwy/oleju), 	Klasa III

		<ul style="list-style-type: none"> -dobrać techniki wykonania sosów i zup -przygotować kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowywanego wywaru z cielęciny, drobiu, ryb i owoców morza i warzyw -dobrać sosy do potrawy, np. kaparowy do śledzi, jaj i wędlin, sos chrzanowy do jaj, wędlin i zimnych mięs -przygotować sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i>, <i>béarnaise</i>, holenderski, <i>beurre blanc</i> -sporządzać winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney) -sporządzać zupy, np. zupy czyste, zupy zagęszczane głównym składnikiem, zupy podprawiane, zupy specjalne, zupy zapiekane (typu włoskiego i francuskiego), zupy jednogarnkowe, w tym rosół, kremy (pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (z krewetek, raków), tradycyjne (ogórkowa, krupnik, cebulowa, żur) -stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów 	<ul style="list-style-type: none"> na bazie majonezu (sos tatarski), sos ravigotte, sos remoulade, sos chrzanowy, sos kaparowy, na bazie galaretki owocowej) oraz sosy gorące (do zapiekania, zagęszczane skrobią, zagęszczane surowym masłem, zagęszczane przez redukcję) -przygotować sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) -oceniać organoleptycznie sporządzone zupy i sosy -przewidywać zagrożenia w czasie produkcji zup i sosów wpływające na jakość gotowych wyrobów -wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania zup i sosów -sporządzać zupy i sosy według własnych receptur -weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania -stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sosów -wykonywać czynności związane z ekspedycją zup i sosów -przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania -wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu -stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności -wykonywać czynności w grupie -stosować komunikację interpersonalną 		
	14. Technologie sporządzania przekąsek	<ul style="list-style-type: none"> -rozróżniać asortyment przekąsek -dobrać surowce do sporządzenia przekąsek -określać zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek -stosować techniki i metody do sporządzania przekąsek -wykonywać przekąski w formie kanapek, np.: dekoracyjne, klubowe, tortowe, tartinki -stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania zakąsek -określać wpływ cech surowców na jakość przekąsek -dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek -wykonywać czynności związane z ekspedycją przekąsek 	<ul style="list-style-type: none"> -organizować stanowisko pracy w celu wykonania przekąsek -sporządzać przekąski z różnych surowców, np. z warzyw, serów, jaj, mięs, podrobów, ryb, owoców morza (tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa, ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet) -oceniać organoleptycznie sporządzone przekąski -przewidywać zagrożenia w czasie produkcji przekąsek wpływające na jakość gotowych wyrobów 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> -przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania -wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu -stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności -wykonywać czynności w grupie -stosować komunikację interpersonalną 	<ul style="list-style-type: none"> -wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania przekąsek -sporządzać przekąski według własnych receptur -weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania -stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W trakcie kształcenia uczniów na „Zajęciach praktycznych” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, jak: objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, jak: metodę przypadków, symulacji, praktycznych zadań i inne.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli wymienić należy środki:

- wzrokowe w postaci wydruków receptur gastronomicznych, fotografii wyrobów gastronomicznych, katalogów maszyn i urządzeń gastronomicznych, a także zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów,
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych związane z produkcją gastronomiczną, filmy dydaktyczne związane z surowcami oraz produkcją gastronomiczną.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej, warsztatach szkolnych lub w realnych warunkach pracy u pracodawców.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ/SŁUCHACZĄ

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy praktyczne sprawdzające umiejętności praktyczne. Inną metodą może być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę tekstów związanych z produkcją gastronomiczną, metoda symulacyjna oraz metoda przypadków. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Proponuje się przeprowadzić ewaluację przedmiotu najpierw na początku kształcenia poprzez zdiagnozowanie potrzeb uczniów, w trakcie nauczania w postaci ankietowania uczniów, obserwacji, wywiadów z uczniami. Na zakończenie kształcenia proponuje się przeprowadzić ewaluację podsumowującą poprzez testy praktyczne, ankietowanie, rozmowy indywidualne z uczniami.

V. SPOSOBY EWALUACJI PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

PROJEKT EWALUACJI PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU KUCHARZ

Cele ewaluacji:

- 1) Określenie jakości i skuteczności realizacji programu nauczania zawodu w zakresie:
 - osiągnięcia szczegółowych efektów kształcenia,
 - doboru oraz zastosowania form, metod i strategii dydaktycznych,
 - współpracy z pracodawcami,
 - wykorzystania bazy technodydaktycznej.

Faza refleksyjna				
Obszar badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki świadczące o efektywności	Metody, techniki badania/narzędzia	Termin badania
Układ materiału nauczania danego przedmiotu	<ol style="list-style-type: none">1. Czy w programie nauczania określono przedmioty do kwalifikacji?2. Czy program nauczania uwzględnia spiralną strukturę treści?3. Czy efekty kształcenia kluczowe dla zawodu zostały podzielone na materiał nauczania w taki sposób, aby były kształtowane przez kilka przedmiotów w całym cyklu kształcenia w zakresie danej kwalifikacji?	<ol style="list-style-type: none">1. Program nauczania umożliwia przygotowanie do egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie.2. Procentowa liczba uczniów, którzy zdali egzamin zawodowy.	<ol style="list-style-type: none">1. Ankiety dla nauczycieli i pracodawców, wywiady z nauczycielami i pracodawcami.2. Analiza wyników egzaminów zewnętrznych.	<ol style="list-style-type: none">1. Przed planowanym wdrożeniem programu.2. Po otrzymaniu wyników egzaminów zawodowych.

	<p>4. Czy wszyscy nauczyciele współpracują przy ustalaniu kolejności realizacji treści programowych?</p> <p>5. Czy przydzielono wystarczającą liczbę godzin na realizację materiału nauczania w poszczególnych przedmiotach?</p>			
<p>Relacje między poszczególnymi elementami i częściami programu</p>	<p>1. Czy program nauczania uwzględnia podział na teoretyczne przedmioty zawodowe i przedmioty organizowane w formie zajęć praktycznych?</p> <p>2. Czy program nauczania uwzględnia korelację międzyprzedmiotową?</p>	<p>1. Program nauczania ułatwia uczenie się innych przedmiotów.</p> <p>2. Uczniowie uzyskują wysokie oceny z przedmiotów zawodowych.</p> <p>3. Wysoka zdawalność egzaminów zawodowych.</p>	<p>1. Ankiety wśród nauczycieli i pracodawców.</p> <p>2. Obserwacja zajęć.</p> <p>3. Arkusz diagnostyczny skierowany do uczniów.</p> <p>4. Średnia ocen z przedmiotów zawodowych.</p>	<p>Przed planowanym wdrożeniem programu i w trakcie kształcenia.</p>
<p>Trafność doboru materiału nauczania, metod, środków dydaktycznych, form organizacyjnych ze względu na przyjęte cele</p>	<p>1. Jaki jest stan wiedzy uczniów z treści bazowych dla przedmiotu przed rozpoczęciem wdrażania programu?</p> <p>2. Czy cele nauczania zostały poprawnie sformułowane?</p> <p>3. Czy cele nauczania odpowiadają opisanym treściom programowym?</p> <p>4. Czy dobór metod nauczania pozwoli na osiągnięcie celu?</p> <p>5. Czy zaproponowane metody umożliwiają realizację treści?</p>	<p>1. Materiał nauczania, zastosowane metody i dobór środków dydaktycznych wspomaga przygotowanie ucznia do zdania egzaminu zawodowego.</p> <p>2. Wysokie oceny z przedmiotów zawodowych.</p> <p>3. Wysoka zdawalność egzaminów zawodowych.</p>	<p>1. Ankiety wśród nauczycieli i pracodawców, rozmowy z nauczycielami i pracodawcami.</p>	<p>Przed planowanym wdrożeniem programu i w trakcie kształcenia.</p>

	6. Czy dobór środków dydaktycznych pozwoli na osiągnięcie celu?			
Stopień trudności programu z pozycji ucznia	1. Czy program nie jest przeładowany, trudny? 2. Czy jego realizacja nie powoduje negatywnych skutków ubocznych?	1. Program nauczania jest atrakcyjny dla ucznia i rozwija jego zainteresowania. 2. Duża aktywność i frekwencja uczniów na zajęciach z przedmiotów zawodowych.	1. Ankieta wśród nauczycieli i pracodawców. 2. Analiza ocen. 3. Obserwacja zajęć. 4. Wywiad z uczniami.	Przed planowanym wdrożeniem programu i w trakcie kształcenia.
Faza kształtująca				
Przedmiot badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki	Zastosowane metody, techniki i narzędzia	Termin badania
Przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w gastronomii	1. Czy uczeń potrafi rozpoznać źródła zagrożeń występujących w zakładzie gastronomicznym? 2. Czy uczeń potrafi przewidzieć konsekwencje wystąpienia zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka w zakładzie gastronomicznym? 3. Czy uczeń potrafi reagować w sytuacjach zagrożenia?	Uczeń potrafi: 1. Rozpoznawać zagrożenia dla zdrowia, życia człowieka. 2. Stosować środki ochrony osobistej i zbiorowej w celu zabezpieczenia się przed wystąpieniem zagrożeń w miejscu pracy. 3. Określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadkach w miejscu pracy.	Testy jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, ankiety, obserwacja ucznia podczas wykonywania zadań zawodowych.	Koniec klasy I

Stosuje metody i techniki sporządzania potraw	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czy uczeń wskazuje metody obróbki cieplnej? 2. Czy uczeń dobiera metody obróbki cieplnej do sporządzanych potraw? 	<p>Uczeń potrafi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wymieniać metody obróbki cieplnej potraw. 2. Dobrać metody obróbki cieplej do sporządzenia kotleta schabowego. 3. Dobrać obróbkę cieplną do sporządzania dań dietetycznych. 	Testy, ćwiczenia w grupach, obserwacja ucznia podczas zajęć praktycznych.	II semestr klasa I
Przygotowuje wyroby ciastkarskie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czy uczeń planuje czynności związane z przygotowaniem ciasta na babkę drożdżową? 2. Czy uczeń potrafi przygotować surowce oraz potrzebny sprzęt do sporządzenia ciasta na babkę drożdżową? 3. Czy uczeń potrafi zaplanować dekorację babki drożdżowej? 	<p>Uczeń potrafi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wymienić wszystkie czynności związane z produkcją ciasta drożdżowego na babkę. 2. Dobrać surowce do produkcji ciasta drożdżowego. 3. Zaplanować przygotowanie surowców do przygotowania ciasta drożdżowego. 4. Zaplanować niezbędny sprzęt do produkcji ciasta drożdżowego. 	Testy, schematy, projekty dotyczące planowania sporządzania ciasta drożdżowego na babkę.	Klasa III
Przygotowuje potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czy uczeń planuje produkcję polędwicy po burgundzku? 2. Czy uczeń wykonał <i>mise en place</i> potrawy? 	<p>Uczeń potrafi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Posłużyć się recepturą kulinarną. 2. Dobrać surowce niezbędne do 	Obserwacja ucznia podczas sprawdzianu praktycznego	Klasa III

	3. Czy uczeń sporządza polędwicę po burgundzku?	przygotowania polędwicy po burgundzku. 3. Zorganizować stanowisko pracy do wykonania zadania. 4. Przygotować polędwicę po burgundzku.		
Przygotowuje potrawę kuchni włoskiej	1. Czy uczeń planuje etapy produkcji makaronu carbonara? 2. Czy uczeń przygotował na stanowisku potrzebne surowce do produkcji makaronu carbonara? 3. Czy uczeń sporządza makaron carbonara?	Uczeń potrafi: 1. Planować etapy produkcji makaronu carbonara. 2. Przygotować makaron carbonara.	Ćwiczenia praktyczne, obserwacja ucznia podczas sporządzania potrawy.	W trakcie kształcenia klasa I–III
Stosowanie zasad etyki, komunikacji interpersonalnej w relacjach ze współpracownikami i przełożonymi	1. Czy uczeń potrafi stosować zasady etyki i komunikacji interpersonalnej ze współpracownikami? 2. Czy potrafi współpracować w grupie? 3. Czy uczeń wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych?	Uczeń potrafi: 1. Stosować kodeks savoir-vivre przyjęty w środowisku pracy. 2. Współpracować ze współpracownikami. 3. Wykonywać potrawy według własnych receptur.	Ankiety, obserwacje ucznia podczas wykonywania zadań, obserwacja ucznia w czasie pracy w grupach, wywiady w miejscu odbywania praktyk.	W trakcie kształcenia klasa I–III
Faza podsumowująca				
Przedmiot badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki	Zastosowane metody, techniki i narzędzia	Termin badania
Sprawność szkoły	1. Liczba poprawek 2. Liczba ocen niedostatecznych	80% uczniów zapisanych w pierwszej klasie ukończyło szkołę.	Analiza wyników nauczania – klasyfikacja uczniów, wywiad telefoniczny.	Po zakończeniu roku szkolnego oraz po ukończeniu szkoły przez uczniów

	<p>końcoworocznych z przedmiotów zawodowych</p> <p>3. Ilu uczniów nie otrzymało promocji do kolejnej klasy?</p> <p>4. Ilu absolwentów podjęło pracę zawodową w zakładach gastronomicznych?</p>	<p>50% absolwentów podjęło pracę w zakładzie gastronomicznym.</p>		
<p>Wyniki egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie</p>	<p>1. Ilu uczniów zapisano w pierwszej klasie?</p> <p>2. Ilu uczniów przystąpiło do egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie?</p> <p>3. Ilu uczniów uzyskało minimalną liczbę punktów z egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie?</p>	<p>75% uczniów przystępujących do egzaminu uzyskało certyfikat kwalifikacji zawodowej/dyplom zawodowy.</p>	<p>Analiza wyników egzaminów zawodowych z OKE oraz programów naprawczych.</p>	<p>Po uzyskaniu wyników egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie</p>

VI. ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU

1. Czerwińska D., *Zasady żywienia*, część 1, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2018.
2. Czerwińska D., *Zasady żywienia*, część 2, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2016.
3. M. Zienkiewicz., *Sporządzanie potraw i napojów*. część 1, kwalifikacja HTG.02, WSiP, Warszawa 2018.
4. Kmiołek A., *Sporządzanie potraw i napojów*. część 2, kwalifikacja HTG.02, WSiP, Warszawa 2018.
5. Derbis A., Linka L., *Żywność i usługi gastronomiczne*, część IV, *Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, Wydawnictwo ab Format AB, Warszawa 2016.
6. Kmiołek A. *Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część I. Podstawy gastronomii. Podręcznik do nauki zawodów z branży gastronomicznej*, kwalifikacja HTG.02, WSiP, Warszawa 2016.
7. Sarna R., Sarna K., *Język angielski zawodowy w gastronomii*, kwalifikacja HTG.02, WSiP, Warszawa 2018.
8. Górską-Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T. *Gastronomia . Tom III. Działalność gospodarcza w gastronomii*. kwalifikacja HTG.02, WSiP, Warszawa 2018.
9. Kasperek A., Kondratowicz M., *Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, kwalifikacja HTG.02, WSiP, Warszawa 2013
10. Konarzewska M., Lada E., Zielonka B., *Wyposażenie zakładów gastronomicznych*, WSiP, Warszawa 2013.
11. Dominik P., *BHP w branży gastronomicznej*, WSiP, Warszawa 2016.
12. Jastrzębski W., *Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych*, WSiP, Warszawa 2013.
13. Żabicki W., *Kucharz małej gastronomii. Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy*, WSiP, Warszawa 2008.