

PROJEKT PROGRAMU 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
w ramach projektu „Partnerstwo na rzecz kształcenia zawodowego. Etap 3. Edukacja zawodowa odpowiadająca potrzebom
rynku pracy”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,
realizowanego w latach 2018–2019**

Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

SYMBOL CYFROWY ZAWODU512001

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Warszawa 2019

STRUKTURA PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

I. Plan nauczania zawodu

II. Wstęp do programu

- Opis zawodu
- Charakterystyka programu
- Założenia programowe

III. Cele kierunkowe zawodu

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 osiągania 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.						
Lp.	Kształcenie zawodowe Nazwa przedmiotu (Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora)	Tygodniowy wymiar godzin w klasie			Razem w 3-letnim okresie nauczania	Uwagi o realizacji*
		I	II	III		
Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym						
1.	Wyposażenie zakładów gastronomicznych					T Zalecana jest wycieczka na targ branżowe
2.	Technologia gastronomiczna					T Zalecana jest wycieczka do zakładu gastronomicznego
3.	Język obcy w gastronomii					T
.	Liczba godzin w kształceniu zawodowym teoretycznym					
Przedmioty w kształceniu zawodowym organizowane w formie zajęć praktycznych						
1.	Zajęcia praktyczne					P
Liczba godzin w kształceniu zawodowym organizowanym w formie zajęć praktycznych						
Razem kształcenie zawodowe						

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.02. – koniec klasy III

*Uwagi o realizacji:

T - przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym

P - przedmioty w kształceniu zawodowym organizowane w formie zajęć praktycznych



W ramach godzin stanowiących różnicę między sumą godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego określoną w ramowym planie nauczania dla danego typu szkoły, a minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie określoną w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego, istnieje możliwość organizowania dodatkowych umiejętności zawodowych w danym zawodzie lub kwalifikacji rynkowych powiązanych z zawodem, lub przygotowanie do nabycia uprawnień zawodowych lub innych związanych z nauczaniem zawodem – uzgodnionych z pracodawcą, a które podnoszą atrakcyjność tego zawodu na rynku pracy.

Kompetencje personalne i społeczne	<i>Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.</i> <i>W programie nauczania zawodu muszą być uwzględnione wszystkie efekty kształcenia z zakresu Kompetencji personalnych i społecznych</i>
------------------------------------	--

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. Od roku szkolnego 2019/2020 kształcenie odbywa się również w branżowej szkole I stopnia przez 3 lata dla absolwentów gimnazjów. 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.

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 oraz w roku szkolnym 2019/2020 absolwentów gimnazjów.

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 proponuje się kształcenie w zawodzie kucharz prowadzić w ramach następujących przedmiotów:

- „Wypożyczenie zakładów gastronomicznych”,
- „Technologia gastronomiczna”,
- „Język obcy w gastronomii”,
- „Zajęcia praktyczne”.

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 zadań zawodowych w 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:

Wypożyczenie zakładów gastronomicznych

Technologia gastronomiczna

Język obcy w gastronomii

Przedmioty organizowane w formie zajęć praktycznych

Zajęcia praktyczne

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

Wyposażenie zakładów gastronomicznych

Cele ogólne

1. Poznanie słownictwa związanego 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 instytucji i służb działających w zakresie bhp i ochrony środowiska.
4. Nabycie umiejętności organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.
5. Współpracowanie z załogą podczas organizowania stanowisk pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.
6. Poznanie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego.
7. Poznanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowców, obróbki cieplnej, urządzeń ekspedycyjnych, chłodniczych, do mycia naczyń stołowych i kuchennych, transportu wewnętrznego oraz magazynów w zakładach gastronomicznych.
8. Poznanie wyposażenia zmywalni naczyń stołowych.
9. Poznanie drobnego sprzętu gastronomicznego, naczyń do podawania potraw i napojów.
10. Poznanie zasad bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych.
11. Stosowanie różnych źródeł informacji w celu doskonalenia wiedzy z zakresu maszyn i urządzeń gastronomicznych.

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 prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 4) omówić konsekwencje nieprzestrzegania przez pracodawcę i pracownika zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 5) wymienić czynniki szkodliwe działające na organizm człowieka oraz określić sposoby im przeciwdziałania na stanowisku pracy,
- 6) wykonać czynności związane z udzieleniem pierwszej pomocy,

- 7) klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie gastronomicznym,
- 8) dobierać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców, do obróbki cieplnej oraz urządzeń ekspedycyjnych,
- 9) wyjaśnić budowę i zasadę działania maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- 10) korzystać instrukcji obsługi maszyn i urządzeń,
- 11) dobierać sprzęt do transportu wewnętrznego w zakładzie gastronomicznym,
- 12) stosować zasady bezpiecznej pracy maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- 13) wymienić drobny sprzęt gastronomiczny, naczyń do podawania potraw i napojów,
- 14) dobierać naczynia do serwowanych potraw i napojów,
- 15) prowadzić ekspedycje potraw i napojów,
- 16) rozróżnić wyposażenie poszczególnych pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym,
- 17) stosować różne źródła wiedzy w celu doskonalenia wiedzy z zakresu maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- 18) współpracować z załogą w celu organizacji stanowisk zgodnie z bezpieczeństwem i higieną pracy.

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. Ochrona i nadzór państwa nad przestrzeganiem przepisów bezpieczeństwa, prawa i higieny pracy		– posługiwać się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, np.: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy, ergonomia, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska w gastronomii – wymieniać instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, przeciwpożarową i środowiska w Polsce – określać działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku pracy placówki gastronomicznej – wskazywać źródła prawa pracy – wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy – wymieniać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy – wymieniać konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	– wskazywać przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych – określać warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy – wskazywać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i środowiska w Polsce – określać odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika – określać zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i danych osobistych – analizuje zasady i procedury wykonania zadania – wskazuje obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania	Klasa I
	2. Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie		– opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie	– analizować zagrożenia w zakresie ochrony przeciwpożarowej – dobierać gaśnice na podstawie	Klasa I

	gastronomicznym		gastronomicznym - korzystać z instrukcji bezpieczeństwa, higieny pracy, przeciwpożarowe i stanowiskowe - rozróżniać środki gaśnicze - wskazywać zastosowanie różnych środków gaśniczych - rozróżniać znaki informacyjne związane z przepisami ochrony przeciwpożarowej	oznaczeń literowych do zaistniałego zagrożenia - zaplanować rozwiązania w zakresie zabezpieczenia przed zagrożeniami przeciwpożarowymi	
	3. Bezpieczeństwo i higiena w środowisku pracy		- 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	- planować stanowiska pracy dla swoich potrzeb uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, np. stanowisko do obróbki wstępnej, obróbki cieplnej, stanowisko do ekspedycji, zmywania naczyń kuchennych i stołowych	Klasa I
	4. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy		- opisywać środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym - wymieniać czynniki środowiska pracy - wymieniać zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym - charakteryzować zagrożenia w środowisku pracy - określać typowe choroby zawodowe - wymieniać sposoby	- analizować czynniki środowiska pracy w zakładzie gastronomicznym - rozróżniać czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w zakładzie gastronomicznym - wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym - rozpoznać przyczyny chorób zawodowych - analizować zastosowanie środków	Klasa I



			zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi chorobę zawodowe - rozpoznawać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w zakładach gastronomicznych - dobierać środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania zawodowego - wymieniać podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego - rozpoznawać przyczyny wypadków przy pracy - opisywać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym - prezentować pozycję bezpieczną poszkodowanego oraz udzielanie pierwszej pomocy np. przy omdleniach, zawałach, udarach, krwotoku, zmiążdżeniu, amputacji, oparzeniu - prezentować resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie - definiować pojęcie stresu w pracy zawodowej - wskazywać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej - ocenić wpływ stresu na efektywność działania	ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowanych w zakładach gastronomicznych - opisywać sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego - określać procedury zabezpieczania siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku - określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych - stosować zasady udzielania pierwszej pomocy - przewidywać konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych - przedstawiać różne formy zachowania asertywnego jako sposoby radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej - stosować techniki negocjacyjne w porozumiewaniu się słownym i pisemnym w gastronomii - proponować konstruktywnorozwiązania problemów - ocenić skuteczność rozwiązania problemu	
--	--	--	--	--	--

II. Organizacja produkcji w zakładzie gastronomicznym	1. Organizacja zakładu gastronomicznego		- wymieniać cele normalizacji krajowej - definiować pojęcie „norma” - rozróżniać oznaczenia normy krajowej, europejskiej i krajowej - definiować pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego - określać zasady, którymi należy kierować się przy projektowaniu zakładu gastronomicznego - określać wytyczne dotyczące połączeń komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym - rozróżniać pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny - klasyfikować wyposażenie techniczne zakładu gastronomicznego - dobrać wyposażenie do działu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego - wymieniać wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego - przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych	- wymieniać cechy norm - korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności - charakteryzować poszczególne działy w zakładzie gastronomicznym - zaplanować układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego uwzględniając zakaz krzyżowania się dróg komunikacyjnych - opisywać podział wyposażenia technicznego zakładu gastronomicznego	Klasa I
	2. Instalacje techniczne oraz aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładach gastronomicznym		- wymieniać instalacje występujące w zakładach przetwórstwa spożywczego - wskazywać instalacje niezbędne	- rozpoznać po kolorach oznakowanie instalacji gazowej i wodnej w zakładach przetwórstwa spożywczego - zastosować zasady eksploatacji	Klasa I



			do wyposażenia poszczególnych działów zakładu gastronomicznego - rozróżniać sposoby oznakowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym - rozpoznawać zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów gastronomicznych, np. zanieczyszczenia wody, powietrza, gleby - wyjaśniać zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych - klasyfikować sprzęt i aparaturę kontrolno- pomiarową - rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno- pomiarową w zakładzie gastronomicznym - dobierać sprzęt i aparaturę kontrolno- pomiarową do wykonywanych odczytów	poszczególnych instalacji, uwzględniając przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - wskazywać sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów gastronomicznych - stosować znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych w gastronomii - odczytywać wskazania aparatury kontrolno- pomiarowej w zakładzie gastronomicznym - porównywać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami	
III. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym	1. Urządzenia do obróbki wstępnej		- objaśniać podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców - wymieniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej - określać zastosowanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej - wymieniać zastosowanie urządzeń do obróbki wstępnej - dobrać poszczególne urządzenia do wykonywanych czynności w procesie produkcji - wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej	- 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 - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej - oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej - stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do obróbki	Klasa I

			surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	wstępnej	
	2. Urządzenia do obróbki cieplnej		- wymieniać rodzaje obróbki cieplnej - określać źródła ciepła stosowane w gastronomii - klasyfikować urządzenia do obróbki termicznej w zależności od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła - rozpoznać rodzaje i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej - wymieniać zalety poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej - określać zakresy temperatur panujących w różnych urządzeniach do obróbki cieplnej - wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki cieplnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	- opisywać budowę urządzeń do obróbki cieplnej - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki cieplnej - charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki cieplnej - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do obróbki cieplnej - oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń do obróbki cieplnej - stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do obróbki cieplnej	Klasa II
	3. Urządzenia chłodnicze		- różnicować proces chłodzenia i mrożenia produktów żywnościowych - klasyfikować urządzenia chłodnicze w zależności od przeznaczenia - rozpoznawać rodzaje urządzeń	- charakteryzować budowę i zasadę działania urządzeń chłodniczych - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki chłodniczych - charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów	Klasa II

			chłodniczych - wyjaśniać zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych - stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych - wskazywać zakres temperatur stosowany przy chłodzeniu i zamrażaniu żywności - wyjaśniać pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego - określać sposoby rozmrażania produktów żywnościowych - wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki chłodniczych - analizować instrukcje obsługi urządzeń chłodniczych - oceniać stan techniczny urządzeń chłodniczych - zaplanować instalacje i warunki niezbędne do podłączenia urządzenia chłodniczego i zamrażalniczego - stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń chłodniczych	
	4. Urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących		- klasyfikować urządzenia i sprzęt do sporządzania i ekspedycji napojów w zależności od przeznaczenia - wymieniać zastosowanie urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów - określać prawidłowe parametry przyrządów kontrolno-pomiarowych poszczególnych urządzeń - określać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji do sporządzania i ekspedycji napojów	- charakteryzować urządzenia 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 - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących - przewidzieć następstwa	Klasa III

			– stosować zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów – dobrać urządzenia do sporządzanych napojów – stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania napojów	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		– sklasyfikować urządzenia i sprzęt do mycia naczyń stołowych i kuchennych – wymieniać zastosowanie urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych – określać prawidłowe parametry przyrządów kontrolno-pomiarowych poszczególnych urządzeń stosowanych w zmywalni – 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 – dobrać urządzenia do wykonywanych czynności mycia naczyń stołowych i kuchennych – stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas	– scharakteryzować urządzenia 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 – analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń 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 III

			mycia naczyń stołowych i kuchennych		
IV. Drobny sprzęt gastronomiczny	1. Naczynia do obróbki cieplnej stosowane w gastronomii		- klasyfikować naczynia do obróbki cieplnej - rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej stosowanych w gastronomii - wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej - stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej - dobrać poszczególne naczynia do obróbki cieplnej do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji potraw	- planować 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 III
	2. Akcesoria kuchenne		- klasyfikować akcesoria kuchenne - rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów kuchennych stosowanych w gastronomii - wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych - stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych - dobrać poszczególne akcesoria do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów - określać kolorystykę sprzętu pomocniczego stosowanego w gastronomii zgodnie z	- planować 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 III

	3. Naczynia do podawania potraw i napojów		systemem HACCP – klasyfikować naczynia do podawania potraw i napojów – rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów – wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów – stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów – dobrać naczynia do ekspedycji	– planować 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 III
V. Transport w zakładach gastronomicznych	1. Urządzenia do transportu wewnętrznego		– wymieniać rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym – sklasyfikować urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia – wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych – stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych – stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas transportu	– dobrać urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych – objaśniać zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w gastronomii – stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do transportu wewnętrznego	Klasa III
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

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

- metody podające, tj. pogadanka, opowiadanie, opis, prelekcja, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody problemowe, w tym metody aktywizujące (metoda przypadków, metoda sytuacyjna, inscenizacja), gry dydaktyczne (symulacyjne, decyzyjne),
- metody eksponujące, np. film, pokaz,
- 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 flipchartu 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.

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 UCZNIA/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 na analizę przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska i przepisów przeciwpożarowych, instrukcji użytkowania maszyn i urządzeń gastronomicznych, 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. 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. Ponadto 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

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		– 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	– 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		– dokonać podziału składników pokarmowych	– charakteryzować składniki pokarmowe – analizować wpływ składników	Klasa I

			- 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 - rozróżniać surowce kwasotwórcze i alkalizujące	- 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	
	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	- 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

			- wskazywać sposoby prawidłowej gospodarki surowcami i półproduktami - wymieniać podstawowe pojęcia dotyczące odpadów - wymieniać metody postępowania z odpadami		
	2. Zmiany zachodzące w przechowywanej żywności		- 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	- 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. Ocena towaroznawcza i organoleptyczna żywności		- 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 - wymieniać metody oceny organoleptycznej surowców i potraw - wymieniać metody oceny towaroznawczej żywności	- 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 - oceniać wpływ czynników zewnętrznych na jakość żywności	Klasa I
	4. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i		- rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - rozpoznawać krytyczne punkty	- rozpoznawać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw	Klasa I

	żywienia		kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług gastronomicznych - rozpoznawać zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii	- charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	
III. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	1.Receptury gastronomiczne		- rozróżniać elementy budowy receptury gastronomicznej - określać znaczenie receptury gastronomicznej - uzasadniać konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcji - stosować receptury gastronomiczne	- sporządzać samodzielnie receptury gastronomiczne - analizować informacje zawarte w recepturze gastronomicznej - stosować różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności w sporządzaniu receptur gastronomicznych	Klasa I
	2.Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym		- 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 - rozróżniać 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 - przewidywać zagrożenia procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów	- charakteryzować metody i techniki sporządzania potraw i napojów - charakteryzować zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki - wskazywać nowoczesne techniki kulinarne, np. <i>sous vide</i> , kuchnia molekularna - charakteryzować nowoczesne techniki kulinarne	Klasa I

IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1.Charakterystyka surowców, dodatków i materiałów pomocniczych		– 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 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	– 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		– 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 – 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 tłuszcze do sporządzanych potraw	– oceniać jakość stosowanych dodatków do żywności, przypraw i ziół – określać zastosowanie ziół i przypraw w procesie przygotowania potraw – 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 – obliczać na podstawie receptur zapotrzebowanie na przyprawy, zioła, tłuszcze i dodatki do żywności	Klasa I

	3.Charakterystyka owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		– klasyfikować owoce, warzywa i grzyby – opisywać skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – rozpoznawać owoce i warzywa – nazywać owoce i warzywa – 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 – rozróżniać techniki krojenia owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – stosować terminologię międzynarodową dotyczącą technik krojenia owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	– charakteryzować cechy organoleptyczne owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – charakteryzować grupy surowców roślinnych – 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	Klasa II
	4.Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych		– 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 – określać warunki magazynowania mleka, napojów mlecznych	– 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

			fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów		
	5.Charakterystyka jaj		– 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	– 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		– wymieniać rodzaje zbóż – określać budowę ziarna zbożowego – wyjaśniać pojęcia: rodzaj mąki, typ mąki, mąka gatunkowa, mąka razowa, glutenowa i bezglutenowa – rozróżniać zboża i mąki – rozróżniać 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 – określać warunki przechowywania produktów zbożowych	– charakteryzować cechy organoleptyczne produktów zbożowych – rozróżnia 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
	7.Charakterystyka surowców cukierniczych		– 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	– charakteryzować cechy organoleptyczne surowców cukierniczych – wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom surowców cukierniczych w czasie przechowywania	Klasa II

			– określać warunki magazynowania surowców słodzących i środków spulchniających – wymieniać środki spulchniające – dobrać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych		
	8.Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny		– wymieniać zwierzęta rzeźne i dzikie – objaśniać budowę mięsa i zmiany poubojowe – rozpoznawać znaki weterynaryjne – objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa – wymieniać metody utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny – określać zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny do sporządzania potraw i napojów – wymieniać podroby i produkty uboczne – rozróżniać rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce) – rozróżniać rodzaje dzicyzny – wymieniać przetwory z mięsa – rozróżniać kielbasy i wędliny – określać zastosowanie podrobów i produktów ubocznych do sporządzania potraw – określać warunki magazynowania mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny	– charakteryzować cechy organoleptyczne mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny – charakteryzować podroby i produkty uboczne – analizować różnice w cechach organoleptycznych mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny – charakteryzować metody utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny – wskazywać różnice pomiędzy wyrobami mięsnymi i podrobowymi – wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny w czasie przechowywania	Klasa II
	9.Charakterystyka drobiu i dzikiego ptactwa		– wymieniać rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego – oceniać i klasyfikować tuszki drobiu i dzikiego ptactwa – objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i dzikiego ptactwa – rozróżniać drób i ptactwo dzikie – wymieniać metody utrwalania drobiu i	– 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	Klasa II

			dzikiego ptactwa – określać zastosowanie drobiu i dzikiego ptactwa do sporządzania potraw – określać warunki magazynowania drobiu i dzikiego ptactwa	przechowywania	
	10.Charakterystyka ryb i owoców morza		– 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 – rozróżniać ryby i owoce morza – wymieniać metody utrwalania ryb i owoców morza – określać zastosowanie ryb i owoców morza do sporządzania potraw	– 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		– wymieniać rodzaje napojów bezalkoholowych – klasyfikować napoje bezalkoholowe – określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka – określać znaczenie napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka	– 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		– wymieniać rodzaje napojów alkoholowych – klasyfikować napoje alkoholowe – określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka – określać warunki magazynowania napojów alkoholowych	– charakteryzować wyroby spirytusowe – określać wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka – analizować konsekwencje zdrowotne spożywania napojów alkoholowych	Klasa II
V. Technologie sporządzania potraw i napojów	1.Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		– wymieniać potrawy i napoje sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – planować etapy wykonania potraw z	– charakteryzować zasady sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – opisywać zastosowanie owoców,	Klasa II

		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 – omawiać etapy produkcji zup takich jak, np. barszcz, minestrone, grzybowa, chłodnik warzywny i owocowy oraz zup kremów – omawiać etapy produkcji potraw z owoców i warzyw, np. sorbety, purée warzywne i owocowe, surówki, sałatki, pasty warzywne – omawiać zastosowanie warzyw i owoców do dekoracji potraw – charakteryzować sposoby rozdrabniania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. słomki, słupki, krążki, kostki, wiórki i inne – 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	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 procesach kulinarnych podczas produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – przewidywać zagrożeniawpływające 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	– wymieniać potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych, np. koktajle, chłodniki, galaretki, kremy, pasty z twarogów i inne	– charakteryzować zasady sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych, zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka	Klasa III



			– planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych – 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	- i przetworów mlecznych – opisywać zastosowanie mleka i jego przetworów w produkcji gastronomicznej – 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		– wymieniać potrawy sporządzane z jaj, np. potrawy gotowane i smażone – planować etapy wykonania potraw z jaj – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z jaj – omawiać etapy produkcji potraw z jaj – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj – dobrać metody i techniki stosowane przy produkcji potraw z jaj – dobrać sprzęt i zastawę stołową do	– 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, poszete, po wiedeńsku i potrawy smażone – jajecznica, jaja sadzone, omlety, kotlety, jaja faszerowane – wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z jaj – charakteryzować zmiany zachodzące w jajach podczas obróbki cieplnej	Klasa III

			- serwowania potraw z jaj - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z jaj	- 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		- wymieniać potrawy sporządzane z mąki, kasz i innych produktów zbożowych, np. kopytka, knedle, kluski śląskie, pierogi leniwe, naleśniki, kasze na sypko, pólśypko, rzadkie, risotto, desery, spaghetti, kanapki i grzanki - planować etapy wykonania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych - rozdzielać mąki i kasze - dobierać mąki i kasze do planowanych potraw - dobierać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych, np. zarabianie ciast na stolnicy i w naczyniu - wymieniać etapy obróbki wstępnej i cieplnej kasz i ryżu - dobierać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych - dobierać 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	- 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 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 cieplnej 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	Klasa III

				- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych	
	5.Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów		- wymieniać rodzaje ciast i deserów, np. ciasto drożdżowe, kruche, 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, rolady, babki, strucle, torty, babeczki, wyroby drobne, tarty i inne - wymieniać desery, np. kisiele, mleczka, 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 - dobrać surowce i półprodukty do dekoracji deserów i wyrobów ciastkarskich - 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	- 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 obgotowywanie w wodzie, zagęszczanie syropów - 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	Klasa III

			– przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów		
	6. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		– 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 – rozróżniać 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 szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – 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	– charakteryzować zasady sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z mięsa zwierząt – rozróżniać 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 – 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	Klasa III

	7. Technologie sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa		– wymieniać potrawy sporządzane z drobiu i dzikiego ptactwa, np. rolady, potrawki, kotlet de volaille – planować etapy wykonania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa – 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 – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i dzikiego ptactwa – 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	– charakteryzować zasady sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa – opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z drobiu i dzikiego ptactwa – 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	Klasa III
	8. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza		– 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,	– 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	Klasa III

			patroszenie, filetowanie, zdejmowanie skóry, podział tuszek - dobrać ryby i owoce morza do sporządzanej potrawy - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - 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	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 - 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		- rozróżniać zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce - wymieniać potrawy i napoje kuchni regionalnych, np. śląski żurek, rogałe świętomarcińskie, kwaśnica, flaki po warszawsku i inne - rozróżniać potrawy kuchni regionalnych - 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	- charakteryzować zasady sporządzania potraw tradycyjnych i regionalnych - opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania potraw tradycyjnych i regionalnych - 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	Klasa III
	10.Technologie		- rozróżnia alternatywne sposoby	- charakteryzować zasady sporządzania	Klasa III

	sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich		żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm - dobrać surowce do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich - planować sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać surowce do potraw dietetycznych i wegetariańskich - wymienić surowce zamienne w recepturach potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich - 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	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 potraw dietetycznych i wegetariańskich - 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		- rozróżniać zwyczaje żywieniowe innych narodów - wymieniać potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, indyjskiej i chińskiej, - rozróżniać potrawy kuchni innych narodów - planować sporządzanie potraw innych narodów - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw innych narodów	- 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	Klasa III

			- 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	- narodów - wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw kuchni różnych narodów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw kuchni różnych narodów - charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw kuchni różnych narodów	
	12.Technologie sporządzania napojów		- 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	- 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		- klasyfikować zupy, np. ze względu na konsystencję, temperaturę podawania, sposób zagęszczania, smak - klasyfikować sosy, np. ze względu na zastosowanie, barwę, temperaturę podawania, konsystencję, dominujący produkt, smak - określać zasady sporządzania zup i	- charakteryzować zupy na wywarach, czyste, zagęszczane, zupy specjalne i innych narodów - charakteryzować sosy ciemne, zimne, specjalne - charakteryzować zasady sporządzania zup i sosów - opisywać metody i operacje stosowane	Klasa III

			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 – przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur zup i sosów	podczas sporządzania zup i sosów – opisywać produkcję zup, np. rosółów, zup kremów, bisque i inne zupy tradycyjne – opisywać produkcję sosów podstawowych, np. beszamelowy, demi – glace, béarnaise holenderski, beurreblanc, salasa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge, winegret – 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	
	14.Technologie sporządzania przekąsek		– klasyfikować przekąski, np. zimne, gorące, z warzyw, mięs, ryb i inne – rozróżniać asortyment przekąsek – określać zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek – dobrać technikę i metodę do sporządzania przekąsek – 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	– 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

			pracy	– 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 UCZNIA/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.

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

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		- przetłumaczyć nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych - rozpoznać w wypowiedziach innych słownictwo związane z nazwami surowców, potraw, sprzętu i urządzeń	- 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		- nazywać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym - określać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym	- opisywać w języku obcym stanowiska pracy i zadania kucharza - przewodzić rozmowę w języku obcym dotyczącą stanowiska pracy	Klasa III
	3. Czynności zawodowe kucharza		- nazywać w języku obcym czynności kucharza - przetłumaczyć z języka obcego opisy dotyczące czynności zawodowych kucharza	- opisywać w języku obcym pracę kucharza - opisywać w języku obcym poszczególne etapy produkcji potraw - przewodzić rozmowę w języku obcym dotyczącą czynności zawodowych kucharza	Klasa III
	4. Receptury gastronomiczne i karty menu		- przetłumaczyć receptury gastronomiczne i karty menu - nazywać w języku obcym zwroty występujące w recepturach i kartach menu - przedstawiać w języku obcym informacje zawarte w recepturach gastronomicznych i kartach menu	- przygotować w języku obcym receptury gastronomiczne i karty menu - analizować receptury gastronomiczne w języku obcym	Klasa III
II. Komunikacja w	1. Rozmowa z		– komunikować się z pracodawcą i	– stosować słownictwo zawodowe w	Klasa III



języku obcym w zakładzie gastronomicznym	pracodawcą i współpracownikami		współpracownikami w zakładzie gastronomicznym w celu wykonywania zadań zawodowych – stosować zwroty w formie grzecznościowej – dobrać styl wypowiedzi do sytuacji	trakcie wykonywania zadań zawodowych kucharza – posługiwać się językiem obcym podczas rozmów dotyczących pracy kucharza z pracodawcą oraz współpracownikami	
	2. Analiza ofert pracy i informacji reklamowych		– oceniać oferty pracy w języku obcym – korzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy	– analizować oferty pracy w języku obcym – stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji	Klasa III
	3. List motywacyjny i CV		– sporządzać list motywacyjny i CV – przetłumaczyć list motywacyjny i CV na język obcy	– 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			– 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 oceniać rozmówcy, wyrażać i odbierać krytykę – stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie – wskazać rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie – planować rozwój zawodowy	– dokonać samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy	
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 UCZNIA/SŁUCHACZA

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		- 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	- 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>)		- dobierać maszyny, urządzenia, drobny sprzęt i narzędzia do przeprowadzania obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji podczas sporządzania potrawy napojów - 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	- organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - wyznaczać główne miejsce robocze na stanowisku pracy - stosować zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych	Klasa I

II. Przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	1. Sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym		półprodukty na stanowisku pracy – 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	– 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		– 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 – rozróżniać wady jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	– wskazywać parametry jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych – wyciągać wnioski z oceny surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	Klasa I - III
	3. Przechowywanie żywności w warunkach zapewniających jej trwałość		– 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 gastronomicznym – stosować zasadę FIFO w czasie magazynowania	– 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	Klasa I - III



			- rozmieszczać żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo - dokonać pomiaru temperatury i wilgotności - wykonywać prace porządkowe - klasyfikować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności - wskazywać zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności	- 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 - wypełniać dokumentację magazynową - oceniać zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności - charakteryzować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności	
III. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	1. Receptury gastronomiczne		- 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	- 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

			receptur gastronomicznych		
	2. Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym		– wymieniać etapy procesu produkcyjnego – prowadzić etapy procesu produkcyjnego zgodnie z opisem technologicznym – 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	– stosować metody i techniki sporządzania potraw i napojów – śledzić zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki – 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	Klasa I-III
IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1. Surowce, dodatki do żywności, przyprawy, tłuszcze i materiały dodatkowe		– 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 – dobrać dodatki do żywności i przyprawy	– 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 tłuszczach podczas obróbki	Klasa I-III



			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	cieplnej – przewidywać zagrożenia procesu technologicznego podczas przygotowywania potraw i napojów – wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów	
--	--	--	---	--	--

V. Technologie sporządzania potraw i napojów	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	– 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 zależności od ich przeznaczenia, np. krojenie (krążki, słupki, płatki, piórka, kostki, paski), siekanie, miażdżenie, szatkowanie, ścieranie – sporządzać potrawy i napoje z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np.	– 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, macedoine, julienne, rouelle, Vichy, concasse, chiffonade, paysanne</i>) – rozdrabniać ziemniaki w różne kształty, np. <i>pommes paille, pommes allumettes, pommes mignonnettes, pommes frites, 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 – garniować potrawy z wykorzystaniem carvingu, w tym rzodkiewki, cukinii, pora – weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania – stosować normy zachowań	Klasa I - III
---	---	--	--	---------------



			surówki (z marchewki, selera, kapusty np. celestów, 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 środowiska podczas sporządzania potraw - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną	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	
--	--	--	---	---	--

	2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych	- 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 - 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	- 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 - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z mleka i jego przetworów - sporządzać potrawy i napoje z	Klasa I - III
--	---	---	---	---------------

			– 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	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		– 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 – 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	– 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), wiązanie surowców (kotlecki 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	Klasa I - III

			– 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	– 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		– 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 – 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.:	– 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 wysokoglutenowa, mąka na makarony – mąka pszenna wysokoglutenowa – 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	Klasa I - III

			krokiety, 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 – wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu – stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności – wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną	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 – 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		– rozróżniać ciasta i wyroby ciastkarskie – rozróżniać asortyment deserów zimnych i gorących, popularnych i wykwinnych 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)	– 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.	Klasa I - III

			- wykonywać czynności związane z dekorowaniem sporządzonych wyrobów ciastkarskich, np. oblewanie czekoladą, posypywanie cukrem, glazurowanie - 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	- lody, sorbety - podawać desery mrożone, np.: lody melba, lody w ptysiu - 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	
	6. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		- 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	- 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	Klasa I - III



			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 - 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	- 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	
--	--	--	--	--	--

			– wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną		
	7. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego		– 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 gotowane (buliony), duszone, smażone (smażona pierś i wątróbka), pieczone (całe tuszki, skrzydełka, udko), gotowane w próżni (pierś i udko kaczki, gołębia), grillowane (pierś z kurczaka i indyka) – 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	– 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 confit, kurczak pieczony, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości – 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 ptactwa dzikiego wpływające na jakość gotowych wyrobów – wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	Klasa I-III

			– wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną	– 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		– 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 – wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z ryb i owoców morza – przechowywać półprodukty i gotowe	– 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



			- 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	- 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		- rozdzielać zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce - rozdzielać potrawy kuchni regionalnych - dobierać technikę i metodę sporządzenia potraw regionalnych - dobierać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych - dobierać 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 - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną	- 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 - 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	Klasa I - III

				– analizować receptury starodawnej kuchni polskiej – weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania	
	10. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich		– 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 – 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	– 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 – 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	Klasa I - III
	11. Technologie		– rozróżniać zwyczaje żywieniowe innych	– organizować stanowisko pracy w	Klasa I -

	sporządzania kuchni różnych narodów		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 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	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 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 –	III
	12. Technologie sporządzania napojów		– rozróżniać napoje zimne bezalkoholowe, np. wody, lemoniady, toniki, napoje typu cola – rozróżniać napoje gorące na bazie herbaty, kawy i kakao – rozróżniać alkohole niskoalkoholowe, średnioalkoholowe, wysokoalkoholowe – określać wpływ używek na organizm człowieka – stosować techniki i metody sporządzania napojów	– 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	Klasa I - III

			– 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	- ekspedycję napojów, w tym garniowanie, stosując dodatek czekolady, śmietanki, owoców – 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		– rozróżniać zupy i sosy – stosować zasady sporządzania zup i sosów – 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>, béarnaise,	– organizować stanowisko pracy w celu wykonania zup i sosów – sporządzać sosy, np. sosy zimne (na bazie oliwy/oleju), 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.	Klasa III



			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 – 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	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	
	14. Technologie sporządzania przekąsek		– 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,	– 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	Klasa III

			np.: dekoracyjne, klubowe, tortowe, tartinki – stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania przekąsek – określać wpływ cech surowców na jakość przekąsek – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek – wykonywać czynności związane z ekspedycją przekąsek – 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	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 – 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 UCZNIA/SŁUCHACZA

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.

Dodatkowa umiejętność zawodowa

NAZWA PRZEDMIOTU

Rzeźbienie w warzywach i owocach (carving)

Cele ogólne

1. Dobieranie owoców i warzyw do prac związanych z carvingiem.
2. Projektowanie dekoracji w owocach i warzywach.
3. Poznanie narzędzi stosowanych do carvingu.
4. Organizowanie stanowiska do pracy przy wykonywaniu carvingu zgodnie z zasadami bhp.
5. Wykonywanie dekoracji, rzeźb z owoców i warzyw.
6. Rozwijanie kreatywności podczas wykonywania prac związanych z carvingiem.
7. Współpracowanie z innymi pracownikami podczas prac związanych z carvingiem.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) dobierać surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,
- 2) ocenić wartość dekoracyjną owoców i warzyw,
- 3) planować dekoracje rzeźbiarskie z owoców i warzyw,
- 4) wymienić narzędzia stosowane do carvingu,
- 5) zastosować narzędzia do wykonywania prac związanych z carvingiem,
- 6) wykonać rzeźby i dekoracje z owoców i warzyw,
- 7) przechowywać rzeźby i dekoracje z owoców i warzyw,
- 8) współpracować w zespole w trakcie tworzenia rzeźb i dekoracji z owoców i warzyw.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Organizacja pracy w carvingu	1. Projektowanie dekoracji rzeźbiarskich w owocach i warzywach		- określać dekoracyjną i użytkową wartość owoców i warzyw - charakteryzować cechy plastyczne warzyw i owoców - wskazywać przydatność gatunków warzyw i owoców do różnych kompozycji (niskich, wysokich, strzelistych itp.) - opisywać przydatność materiałów technicznych przy wykonywaniu dekoracji	- oceniać wartość dekoracyjną (kolorystkę, efekt wizualny, proporcje, symetrię i asymetrię) - wykonywać dokumentację projektową w postaci rysunku, schematu i fotografii z opisem dekoracji z owoców i warzyw	Klasa III
II. Wykonywanie rzeźb w warzywach i owocach	1. Narzędzia stosowane do carvingu		- wymieniać narzędzia do carvingu - wyjaśniać zastosowanie narzędzi do carvingu - dobierać odpowiednie narzędzia do wykonania określonego wzoru – kwiatu, liści, figur przestrzennych, ornamentów	- objaśniać zastosowanie narzędzi stosowanych do carvingu - stosować narzędzia do carvingu	Klasa III
	2. Wykonywanie rzeźb z owoców i warzyw		- przygotować powierzchnię roboczą do wykonania rzeźby (odcina/usuwa uszkodzenia mechaniczne, pęknięcia i naturalne nierówności celem nadania im odpowiedniego kształtu) - dobierać narzędzia do wykonania określonego wzoru, np. kwiatu, liści, figur przestrzennych, ornamentów - wykonywać rzeźby z owoców i warzyw	- organizować stanowisko do prac związanych z wykonywaniem rzeźb z owoców i warzyw - dobierać barwnik do rodzaju wyrzeźbionego wzoru z zachowaniem harmonii kolorów, odwzorowaniem naturalnego wzoru, np. logo, znak towarowy, element charakterystyczny dla okazji - malować poszczególne części, nie uszkadzając całości rzeźby, zgodnie z zasadami estetyki i życzeniem klienta - modyfikować własne działania w oparciu	Klasa III

			- oceniać jakość wykonanych żłobin, wzorów, oraz dekoracji zgodnie z założeniami projektu - zapobiegać ciemnieniu warzyw i owoców w trakcie rzeźbienia oraz w czasie przechowywania dekoracji - współpracować w zespole podczas wykonywania prac związanych z tworzeniem dekoracji i rzeźb z owoców i warzyw - współorganizować pracę w zespole - przestrzegać zasad współpracy w zespole	o wspólnie wypracowane stanowisko	
	3. Kalkulowanie kosztów tworzenia rzeźb z owoców i warzyw		- obliczać koszty surowców i innych materiałów niezbędnych do tworzenia dekoracji z owoców i warzyw - obliczać koszty roboczogodziny - obliczać koszty sumaryczne z uwzględnieniem transportu i marży - opracować harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu weryfikować realność wykonania zadania zawodowego - szacować czas, zasoby i budżet zadania	- zaplanować koszty tworzenia dekoracji - oceniać koszty tworzenia dekoracji według wskazanego projektu	
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W trakcie kształcenia uczniów na zajęciach z „Rzeźbienia w warzywach i owocach (carving)” 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 obcojęzycznych, 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 się odbywać w realnych warunkach pracy u pracodawców, warsztatach szkolnych lub w pracowniach gastronomicznych.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA/SŁUCHACZA

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy praktyczne sprawdzające umiejętności praktyczne w tworzeniu dekoracji z owoców i warzyw. Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę tekstów związanych z tworzeniem dekoracji z owoców i warzyw, 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:

- osiągania 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	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? 4. Czy wszyscy nauczyciele współpracują przy ustalaniu kolejności realizacji treści programowych?	1. Program nauczania umożliwia przygotowanie do egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie. 2. Procentowa liczba uczniów, którzy zdali egzamin zawodowy.	1. Ankiety dla nauczycieli i pracodawców, wywiady z nauczycielami i pracodawcami. 2. Analiza wyników egzaminów zewnętrznych.	1. Przed planowanym wdrożeniem programu. 2. Po otrzymaniu wyników egzaminów zawodowych.

	5. Czy przydzielono wystarczającą liczbę godzin na realizację materiału nauczania w poszczególnych przedmiotach?			
Relacje między poszczególnymi elementami i częściami programu	1. Czy program nauczania uwzględnia podział na teoretyczne przedmioty zawodowe i przedmioty organizowane w formie zajęć praktycznych? 2. Czy program nauczania uwzględnia korelację międzyprzedmiotową?	1. Program nauczania ułatwia uczenie się innych przedmiotów. 2. Uczniowie uzyskują wysokie oceny z przedmiotów zawodowych. 3. Wysoka zdawalność egzaminów zawodowych.	1. Ankiety wśród nauczycieli i pracodawców. 2. Obserwacja zajęć. 3. Arkusz diagnostyczny skierowany do uczniów. 4. Średnia ocen z przedmiotów zawodowych.	Przed planowanym wdrożeniem programu i w trakcie kształcenia.
Trafność doboru materiału nauczania, metod, środków dydaktycznych, form organizacyjnych ze względu na przyjęte cele	1. Jaki jest stan wiedzy uczniów z treści bazowych dla przedmiotu przed rozpoczęciem wdrażania programu? 2. Czy cele nauczania zostały poprawnie sformułowane? 3. Czy cele nauczania odpowiadają opisanym treściom programowym? 4. Czy dobór metod nauczania pozwoli na osiągnięcie celu? 5. Czy zaproponowane metody umożliwiają realizację treści? 6. Czy dobór środków dydaktycznych pozwoli na osiągnięcie celu?	1. Materiał nauczania, zastosowane metody i dobór środków dydaktycznych wspomaga przygotowanie ucznia do zdania egzaminu zawodowego. 2. Wysokie oceny z przedmiotów zawodowych. 3. Wysoka zdawalność egzaminów zawodowych.	1. Ankiety wśród nauczycieli i pracodawców, rozmowy z nauczycielami i pracodawcami.	Przed planowanym wdrożeniem programu i w trakcie kształcenia.
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	1. Czy uczeń wskazuje metody obróbki cieplnej? 2. Czy uczeń dobiera metody obróbki cieplnej do sporządzanych potraw?	Uczeń potrafi: 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	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?	Uczeń potrafi: 1. Wymienić wszystkie czynności związane z produkcją ciasta drożdżowego na babkę. 2. Dobrać surowce do produkcji ciasta drożdżowego. 3. Zaplanować	Testy, schematy, projekty dotyczące planowania sporządzania ciasta drożdżowego na babkę.	Klasa III



		przygotowanie surowców do przygotowania ciasta drożdżowego. 4. Zaplanować niezbędny sprzęt do produkcji ciasta drożdżowego.		
Przygotowuje potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych	1. Czy uczeń planuje produkcję polędwicy po burgundzku? 2. Czy uczeń wykonał <i>mise en place</i> potrawy? 3. Czy uczeń sporządza polędwicę po burgundzku?	Uczeń potrafi: 1. Posłużyć się recepturą kulinarną. 2. Dobrać surowce niezbędne do przygotowania polędwicy po burgundzku. 3. Zorganizować stanowisko pracy do wykonania zadania. 4. Przygotować polędwicę po burgundzku.	Obserwacja ucznia podczas sprawdzianu praktycznego	Klasa III
Przygotowuje potrawy 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 <i>savoir-vivre</i> 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 końcoworocznych z przedmiotów zawodowych 3. Ilu uczniów nie otrzymał promocji do kolejnej klasy? 4. Ilu absolwentów podjęło pracę zawodową w zakładach gastronomicznych?	80% uczniów zapisanych w pierwszej klasie ukończyło szkołę. 50% absolwentów podjęło pracę w zakładzie gastronomicznym.	Analiza wyników nauczania – klasyfikacja uczniów, wywiad telefoniczny.	Po zakończeniu roku szkolnego oraz po ukończeniu szkoły przez uczniów
Wyniki egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie	1. Ilu uczniów zapisano w pierwszej klasie? 2. Ilu uczniów przystąpiło do egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie? 3. Ilu uczniów uzyskało minimalną liczbę punktów z egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie?	75% uczniów przystępujących do egzaminu uzyskało certyfikat kwalifikacji zawodowej/dyplom zawodowy.	Analiza wyników egzaminów zawodowych z OKE oraz programów naprawczych.	Po uzyskaniu wyników egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie

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. Derbis A., Linka L., *Żywnienie i usługi gastronomiczne*, część IV, *Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, Wydawnictwo ab Format AB, Warszawa 2016.
4. Dominik P., *BHP w branży gastronomicznej*, WSiP, Warszawa 2016.
5. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M., *Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta*, Format AB, Warszawa 2006.
6. Jastrzębski W., *Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych*, WSiP, Warszawa 2013.
7. Kasperek A., Kondratowicz M., *Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2018.
8. Kmiołek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów*, część 1–2, WSiP, Warszawa 2013.
9. Konarzewska M., Lada E., Zielonka B., *Wyposażenie zakładów gastronomicznych*, WSiP, Warszawa 2013.
10. Zienkiewicz M., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów*, część 3, WSiP, Warszawa 2013.
11. Żabicki W., *Kucharz małej gastronomii. Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy*, WSiP, Warszawa 2008.