



Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



## **PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU**

### **KUCHARZ**

**Program przedmiotowy o strukturze spiralnej**

**SYMBOL CYFROWY ZAWODU KUCHARZ**

**512001/11.2019/KPCKZBy**

#### **KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:**

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Zmodyfikowany przez nauczycieli Kujawsko- Pomorskiego Centrum Kształcenia Zawodowego w Bydgoszczy zgodnie z Rozporządzeniem 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.

## **SPIS TREŚCI**

<b>1. TYP SZKOŁY: BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA .....</b>	<b>3</b>
<b>2. TYP PROGRAMU: PRZEDMIOTOWY .....</b>	<b>3</b>
<b>3. RODZAJ PROGRAMU: SPIRALNY .....</b>	<b>3</b>
<b>4. PODSTAWY PRAWNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO .....</b>	<b>3</b>
<b>5. OPIS ZAWODU 3</b>	
<b>6. CHARAKTERYSTYKA PROGRAMU .....</b>	<b>4</b>
<b>7. ZAŁOŻENIA PROGRAMOWE .....</b>	<b>5</b>
<b>8. CELE KIERUNKOWE W ZAWODZIE .....</b>	<b>6</b>
<b>9. POWIĄZANIA ZAWODU KUCHARZ Z INNYMI ZAWODAMI .....</b>	<b>7</b>
<b>10. PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU KUCHARZ .....</b>	<b>7</b>
<b>11. SPOSÓB I FORMA ZALICZENIA .....</b>	<b>8</b>
<b>12. LITERATURA .....</b>	<b>9</b>
<b>13. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW .....</b>	<b>9</b>
<b>13.1. WYPOSAŻENIE I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA W GASTRONOMII .....</b>	<b>9</b>
<b>13.2. TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM .....</b>	<b>20</b>
<b>13.3. BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY .....</b>	<b>38</b>
<b>13.4. KOMPETENCJE PERSONALNE I SPOŁECZNE .....</b>	<b>43</b>
<b>13.5. JĘZYK OBCY ZAWODOWY .....</b>	<b>47</b>

**1. TYP SZKOŁY: BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA****2. TYP PROGRAMU: PRZEDMIOTOWY****3. RODZAJ PROGRAMU: SPIRALNY****4. PODSTAWA PRAWNA KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO**

- Ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (tekst jedn. Dz.U. z 2019r. poz. 1481 późn. zm.),
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (tekst jed. Dz.U. z 2019r. poz. 1148 z późn. zm.),
  - Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Przepisy wprowadzające ustawę – Prawo oświatowe (Dz.U. z 2017 r. poz. 60 z póź. zm.),
  - Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (tekst jedn. Dz.U. z 2018 r. poz. 2153 z późn. zm.),
  - Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego (Dz.U. z 2019 r. poz. 316),
  - 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 (Dz.U. z 2019r. poz. 991 t.j.);
  - Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 3 kwietnia 2019 r. w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół (Dz.U. z 2019r. poz. 639 t.j.);
  - Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 czerwca 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych (Dz.U. z 2015 r. poz. 843 z późn. zm.),
  - Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 28 sierpnia 2019r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu zawodowego oraz egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie (Dz.U. z 2019r. poz. 1707 t.j.);
  - Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 9 sierpnia 2017 r. w sprawie zasad organizacji i udzielania pomocy psychologiczno-pedagogicznej w publicznych przedszkolach, szkołach i placówkach (Dz.U. z 2017 r. poz. 1591 z późn. zm.),
  - Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz.U. z 2003 r. nr 6, poz. 69 z późn. zm.)."

**5.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 turnusów 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.

## **6.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 turnusów 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 turnusach 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.

## 7. 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:

- „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii”,
- „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem ”,
- „Język obcy zawodowy”,
- „BHP”
- „Kompetencje personalne i społeczne”.

Kształcenie powinno się odbywać zarówno w ramach kształcenia teoretycznego. W branżowej szkole I stopnia kształcenie trwa 3 lata. 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.

## **8. 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,

### 9. POWIĄZANIA ZAWODU KUCHARZ Z INNYMI ZAWODAMI

Podział zawodów na kwalifikacje czyni system kształcenia elastycznym, umożliwiającym uczącemu się uzupełnianie kwalifikacji stosownie do potrzeb rynku pracy, własnych potrzeb i ambicji. Wspólne kwalifikacje mają zawody kształcone na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej i technikum, np.: dla zawodu kucharz wyodrębniona została kwalifikacja TG.07. która stanowi podbudowę kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Technik żywienia i usług gastronomicznych ma kwalifikacje właściwe dla zawodu, które są nadbudową do kwalifikacji bazowej TG.06. Inną grupą wspólnych efektów dotyczących obszaru zawodowego są efekty stanowiące podbudowę kształcenia w zawodach określone kodem PKZ(TG.c).

Kwalifikacja		Symbol zawodu	Zawód	Elementy wspólne
HGT.02.	PRZYGOTOWANIE I WYDAWANIE DAŃ	512001	Kucharz	PKZ(TG.c)
		343404	Technik żywienia i usług gastronomicznych	

### 10. PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU KUCHARZ

L.p.	Nazwa przedmiotu	Stopień - Klasa			Suma godzin
		I	II	III	
1	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	40	40	-	80
2	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	80	80	120	280
3	Język obcy zawodowy	-	-	16	16
5	Bezpieczeństwo i higiena pracy	16	-	-	16
6	Kompetencje personalne i społeczne	-	16	-	16
7	Godzina wychowawcza	4	4	4	12
RAZEM		140	140	140	420

**Wykaz działów programowych dla zawodu kucharz**

Nazwa przedmiotu	Nazwa działu	Stopień - Klasa			Liczba godzin przewidzianych na dział
		I	II	III	
Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii	20			20
	Maszyny, urządzenia , narzędzia i drobny sprzęt gastronomiczny stosowany w zakładach gastronomicznych	20	40	0	60
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Podstawy gastronomii	80	0	0	80
	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	0	10	0	10
	Przygotowywanie dań	0	70	110	180
	Wydawanie dań			10	10
Język obcy zawodowy		0	0	16	16
Bezpieczeństwo i higiena pracy	Wiadomości wstępne	8			16
	BHP w pracy kucharza	8			
Godzina wychowawcza		4	4	4	12
Kompetencje personalne i społeczne			16		16
	<b>RAZEM</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>420</b>

**11. Sposób i forma zaliczenia** – uzyskanie pozytywnej oceny z teoretycznych przedmiotów zawodowych na podstawie ocen częściowych, otrzymanych podczas trwania turnusu dokształcania zawodowego. Potwierdzeniem ukończenia turnusu dokształcania zawodowego I, II, III stopnia jest stosowne zaświadczenie o ukończeniu dokształcania teoretycznego młodocianych pracowników, wydane przez Kujawsko-Pomorskie Centrum Kształcenia Zawodowego w Bydgoszczy (rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych).



## 12. LITERATURA:

**Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem:** Sporządzanie napojów i potraw; Towaroznawstwo i przechowywanie żywności A. Kmoitek, Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów; Technologia gastronomiczna cz.1,2, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz 1,2 M. Konarzewska B. Zielonka, M. Konarzewska- Sokołowska

**Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii:** Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych M. Konarzewska, 'Sporządzanie potraw i napojów M. Zienkiewicz Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów cz.3 ,Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii A Kasperek, M. Kondratowicz

**Podstawy działalności gospodarczej:** Gorzelany T., Aue W., Prowadzenie działalności gospodarczej (z KPS i OMZ). Podręcznik do kształcenia zawodowego, WSiP, 2017

**Bezpieczeństwo i higiena pracy:** BHP branży gastronomicznej Piotr Dominik; Bezpieczeństwo i higiena pracy Wanda Bukala, Krzysztof Szczęch

**Kompetencje personalne i społeczne:** Krajewska A., Kompetencje personalne i społeczne

**Język obcy zawodowy:** Język angielski w gastronomii Sarna Rafał, Sarna Katarzyna

## 13. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW

- 1 Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii 80 godzin
2. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem 280 godzin
3. Bezpieczeństwo i higiena pracy 16 godzin
4. Kompetencje personalne i społeczne 16 godzin
5. Język obcy zawodowy 16 godzin
6. Godzina wychowawcza 12 godzin

### 13.1 Wyposażenie zakładów gastronomicznych

#### Cele ogólne

1. Poznanie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego.
2. 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.
3. Poznanie wyposażenia zmywalni naczyń stołowych.
4. Poznanie drobnego sprzętu gastronomicznego, naczyń do podawania potraw i napojów.
5. Poznanie zasad bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych.
6. Stosowanie różnych źródeł informacji w celu doskonalenia wiedzy z zakresu maszyn i urządzeń gastronomicznych.

## **Cele operacyjne**

### **Uczeń potrafi:**

- 1) klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie gastronomicznym,
- 2) dobierać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców, do obróbki cieplnej oraz urządzeń ekspedycyjnych,
- 3) wyjaśnić budowę i zasadę działania maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- 4) korzystać z instrukcji obsługi maszyn i urządzeń,
- 5) dobierać sprzęt do transportu wewnętrznego w zakładzie gastronomicznym,
- 6) stosować zasady bezpiecznej pracy maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- 7) wymienić drobny sprzęt gastronomiczny, naczyń do podawania potraw i napojów,
- 8) dobierać naczynia do serwowanych potraw i napojów,
- 9) prowadzić ekspedycje potraw i napojów,
- 10) rozróżnić wyposażenie poszczególnych pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym,
- 11) stosować różne źródła wiedzy w celu doskonalenia wiedzy z zakresu maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- 12) 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
<b>I. Organizacja produkcji w zakładzie gastronomicznym</b>	1.Organizacja zakładu gastronomicznego	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać cele normalizacji krajowej</li> <li>- definiować pojęcie „norma”</li> <li>- rozróżniać oznaczenia normy krajowej, europejskiej i krajowej</li> <li>- definiować pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego</li> <li>- określać zasady, którymi należy kierować się przy projektowaniu zakładu gastronomicznego</li> <li>- określać wytyczne dotyczące połączeń komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- rozróżniać pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny</li> <li>- klasyfikować wyposażenie techniczne zakładu gastronomicznego</li> <li>- dobrać wyposażenie do działu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego</li> <li>- wymieniać wyposażenie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać cechy norm</li> <li>- korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności</li> <li>- charakteryzować poszczególne działy w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- zaplanować układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego uwzględniając zakaz krzyżowania się dróg komunikacyjnych</li> <li>- opisywać podział wyposażenia technicznego zakładu gastronomicznego</li> </ul>	Klasa I

			<p>techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych</li> </ul>		
	2. Instalacje techniczne oraz aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładach gastronomicznym	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać instalacje występujące w zakładach przetwórstwa spożywczego</li> <li>- wskazywać instalacje niezbędne do wyposażenia poszczególnych działów zakładu gastronomicznego</li> <li>- rozróżniać sposoby oznakowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- rozpoznawać zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów gastronomicznych, np. zanieczyszczenia wody, powietrza, gleby</li> <li>- wyjaśniać zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych</li> <li>- klasyfikować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową</li> <li>- rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- dobierać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową do wykonywanych odczytów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznać po kolorach oznakowanie instalacji gazowej i wodnej w zakładach przetwórstwa spożywczego</li> <li>- zastosować zasady eksploatacji poszczególnych instalacji, uwzględniając przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- wskazywać sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów gastronomicznych</li> <li>- stosować znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych w gastronomii</li> <li>- odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- porównywać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami</li> </ul>	Klasa I

<b>II. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym</b>	1. Urządzenia do obróbki wstępnej	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- objaśniać podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców</li> <li>- wymieniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej</li> <li>- określać zastosowanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej</li> <li>- wymieniać zastosowanie urządzeń do obróbki wstępnej</li> <li>- dobrać poszczególne urządzenia do wykonywanych czynności w procesie produkcji</li> <li>- wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać budowę urządzeń do obróbki wstępnej</li> <li>- opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki wstępnej</li> <li>- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki wstępnej</li> <li>- analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej</li> <li>- oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej</li> <li>- stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do obróbki wstępnej</li> </ul>	Klasa I
	2. Urządzenia do obróbki cieplnej	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje obróbki cieplnej</li> <li>- określać źródła ciepła stosowane w gastronomii</li> <li>- klasyfikować urządzenia do obróbki termicznej w zależności od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła</li> <li>- rozpoznać rodzaje i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej</li> <li>- wymieniać zalety poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej</li> <li>- określać zakresy temperatur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać budowę urządzeń do obróbki cieplnej</li> <li>- opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki cieplnej</li> <li>- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki cieplnej</li> <li>- analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do obróbki cieplnej</li> <li>- oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń do obróbki cieplnej</li> <li>- stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do obróbki cieplnej</li> </ul>	Klasa I

			<p>panujących w różnych urządzeniach do obróbki cieplnej</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki cieplnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> </ul>		
	3. Urządzenia chłodnicze	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- różnicować proces chłodzenia i mrożenia produktów żywnościowych</li> <li>- klasyfikować urządzenia chłodnicze w zależności od przeznaczenia</li> <li>- rozpoznawać rodzaje urządzeń chłodniczych</li> <li>- wyjaśniać zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych</li> <li>- stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych</li> <li>- wskazywać zakres temperatur stosowany przy chłodzeniu i zamrażaniu żywności</li> <li>- wyjaśniać pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego</li> <li>- określać sposoby rozmrażania produktów żywnościowych</li> <li>- wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować budowę i zasadę działania urządzeń chłodniczych</li> <li>- opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki chłodniczych</li> <li>- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki chłodniczych</li> <li>- analizować instrukcje obsługi urządzeń chłodniczych</li> <li>- oceniać stan techniczny urządzeń chłodniczych</li> <li>- zaplanować instalacje i warunki niezbędne do podłączenia urządzenia chłodniczego i zamrażalniczego</li> <li>- stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń chłodniczych</li> </ul>	Klasa II

			chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska		
	4. Urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować urządzenia i sprzęt do sporządzania i ekspedycji napojów w zależności od przeznaczenia</li> <li>- wymieniać zastosowanie urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów</li> <li>- określać prawidłowe parametry przyrządów kontrolno- pomiarowych poszczególnych urządzeń</li> <li>- określać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji do sporządzania i ekspedycji napojów</li> <li>- stosować zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów</li> <li>- dobrać urządzenia do sporządzanych napojów</li> <li>- stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania napojów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów</li> <li>- opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących</li> <li>- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących</li> <li>- analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących</li> <li>- przewidzieć następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących</li> <li>- stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących</li> </ul>	Klasa II

	5. Urządzenia do mycia naczyń stołowych i kuchennych	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sklasyfikować urządzenia i sprzęt do mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> <li>- wymieniać zastosowanie urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> <li>- określać prawidłowe parametry przyrządów kontrolno-pomiarowych poszczególnych urządzeń stosowanych w zmywalni</li> <li>- określać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> <li>- stosować zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> <li>- dobrać urządzenia do wykonywanych czynności mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> <li>- stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować urządzenia do mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> <li>- opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> <li>- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> <li>- analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> <li>- przewidzieć następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń w zmywalni</li> <li>- stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> </ul>	Klasa II
--	--	---	---	---	----------



<b>III. Drobny sprzęt gastronomiczny</b>	1. Naczynia do obróbki cieplnej stosowane w gastronomii	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować naczynia do obróbki cieplnej</li> <li>- rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej stosowanych w gastronomii</li> <li>- wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej</li> <li>- stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej</li> <li>- dobrać poszczególne naczynia do obróbki cieplnej do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji potraw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planować zastosowanie naczyń do przygotowywania potraw z zastosowaniem obróbki cieplnej</li> <li>- opisywać materiały konstrukcyjne naczyń do obróbki cieplnej</li> <li>- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji naczyń do obróbki cieplnej</li> <li>- stosować różne źródła wiedzy dotyczące naczyń do obróbki cieplnej</li> </ul>	Klasa II
	2. Akcesoria kuchenne	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować akcesoria kuchenne</li> <li>- rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów kuchennych stosowanych w gastronomii</li> <li>- wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych</li> <li>- stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych</li> <li>- dobrać poszczególne akcesoria do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów</li> <li>- określać kolorystykę sprzętu pomocniczego stosowanego w gastronomii zgodnie z systemem HACCP</li> <li>-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planować zastosowanie akcesoriów kuchennych do przygotowywania potraw i napojów</li> <li>- opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji akcesoriów kuchennych</li> <li>- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji akcesoriów kuchennych</li> <li>- stosować różne źródła wiedzy dotyczące akcesoriów kuchennych</li> </ul>	Klasa II

	3. Naczynia do podawania potraw i napojów	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować naczynia do podawania potraw i napojów</li> <li>- rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów</li> <li>- wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów</li> <li>- stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów</li> <li>- dobrać naczynia do ekspedycji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planować zastosowanie naczyń do podawania potraw i napojów</li> <li>- opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji naczyń do ekspedycji</li> <li>- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji naczyń do ekspedycji</li> <li>- stosować różne źródła wiedzy dotyczące naczyń do podawania potraw i napojów</li> </ul>	Klasa II
<b>IV. Transport w zakładach gastronomicznych</b>	1. Urządzenia do transportu wewnętrznego	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- sklasyfikować urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia</li> <li>- wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych</li> <li>- stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych</li> <li>- stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas transportu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych</li> <li>- objaśniać zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w gastronomii</li> <li>- stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do transportu wewnętrznego</li> </ul>	Klasa II
<b>Razem</b>		80			

## **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 UCZNIĄ/SŁUCHACZĄ**

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.

## NAZWA PRZEDMIOTU

### 13.2 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

#### 1. 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.

#### 2.

#### 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:	
<b>I. Podstawy żywienia człowieka</b>	1. Podział żywności ze względu na pochodzenie, trwałość i wartość odżywczą	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definiować pojęcia żywność, pożywienie, składniki odżywcze, piramida żywieniowa</li> <li>- wymieniać zasady racjonalnego żywienia</li> <li>- klasyfikować żywność w zależności od zawartości składników odżywczych</li> <li>- wymieniać składniki odżywcze żywności</li> <li>- wyjaśniać pojęcie wartości odżywczej i energetycznej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznawać żywność w zależności od pochodzenia</li> <li>- wyjaśniać zasady stosowania piramidy żywieniowej</li> <li>- dokonać podziału składników odżywczych żywności</li> <li>- wymieniać konsekwencje niedoboru składników odżywczych w diecie człowieka</li> </ul>	Klasa I
	2. Charakterystyka składników pokarmowych	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokonać podziału składników pokarmowych</li> <li>- wymieniać funkcje składników pokarmowych</li> <li>- wymieniać występowanie składników pokarmowych w surowcach stosowanych w gastronomii</li> <li>- określać znaczenie wpływu składników pokarmowych na zdrowie człowieka</li> <li>- rozróżniać składniki pokarmowe wysokoenergetyczne i niskoenergetyczne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować składniki pokarmowe</li> <li>- analizować wpływ składników odżywczych na organizm człowieka</li> <li>- oceniać dobór składników pokarmowych podczas komponowaniu potraw i napojów</li> <li>- wskazywać skutki błędów żywieniowych z powodu nieodpowiednio dobranych surowców pod względem składników pokarmowych</li> <li>- charakteryzować równowagę kwasowo-</li> </ul>	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobierać surowce gastronomiczne uwzględniając potrzeby organizmu człowieka</li> <li>- rozróżniać surowce kwasotwórcze i alkalizujące</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zasadową w organizmie</li> <li>- określać skutki braku równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie</li> </ul>	
	3. Funkcje wody w organizmie człowieka	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać funkcje wody dla organizmu człowieka</li> <li>- wyjaśniać pojęcie bilans wodny</li> <li>- wskazywać skutki niedoboru wody w organizmie człowieka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować bilans wodny w organizmie</li> <li>- charakteryzować zapotrzebowanie organizmu na wodę</li> </ul>	Klasa I
<b>II. Podstawy gastronomii</b>	1. Warunki przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać czynniki wpływające na przechowywaną żywność</li> <li>- rozróżniać warunki przechowywania żywności</li> <li>- wskazywać potrzebę kontroli warunków przechowywania</li> <li>- dobrać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową oraz urządzenia stosowane podczas magazynowania żywności</li> <li>- wskazywać zastosowanie metod przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu</li> <li>- dobrać sposoby przechowywania do odpowiedniego asortymentu</li> <li>- objaśnić zasadę FIFO</li> <li>- rozpoznawać zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas przechowywania żywności</li> <li>- wskazywać sposoby prawidłowej gospodarki surowcami i półproduktami</li> <li>- wymieniać podstawowe pojęcia dotyczące odpadów</li> <li>- wymieniać metody postępowania z odpadami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować skutki nieprawidłowego przechowywania żywności</li> <li>- charakteryzować sposoby zabezpieczania żywności przed zepsuciem</li> <li>- wskazywać skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności</li> <li>- wyjaśniać procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia</li> <li>- objaśniać potrzebę prawidłowej gospodarki surowcami i półproduktami</li> <li>- charakteryzować odpady</li> <li>- interpretować regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii</li> </ul>	Klasa I
	2. Zmiany zachodzące w przechowywanej żywności	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności</li> <li>- wymieniać zmiany zachodzące podczas transportu i przechowywania żywności</li> <li>- klasyfikować metody utrwalania żywności</li> <li>- opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować zmiany zachodzące w przechowywanej żywności</li> <li>- charakteryzować skutki zdrowotne zanieczyszczenia żywności</li> <li>- analizować przyczyny zanieczyszczeń żywności</li> <li>- charakteryzować metody utrwalania żywności</li> </ul>	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać metody utrwalania żywności</li> <li>- wymieniać urządzenia do utrwalania żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśniać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności</li> <li>- oceniać wpływ warunków transportu i przechowywania na jakość żywności</li> </ul>	
	3. Ocena towaroznawcza i organoleptyczna żywności	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować cechy towaroznawcze żywności stosowanej w gastronomii</li> <li>- wymieniać typy i rodzaje norm w gastronomii</li> <li>- opisywać analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną</li> <li>- wyjaśniać zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badania</li> <li>- wymieniać metody oceny organoleptycznej surowców i potraw</li> <li>- wymieniać metody oceny towaroznawczej żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności</li> <li>- określać cechy żywności wpływające na jakość</li> <li>- dokonać analizy norm pod względem budowy</li> <li>- opisywać normalizację i jej znaczenie w gastronomii</li> <li>- porównywać wyniki analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej z dokumentacją technologiczną</li> <li>- charakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności</li> <li>- oceniać wpływ czynników zewnętrznych na jakość żywności</li> </ul>	Klasa I
	4. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia</li> <li>- rozpoznawać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług gastronomicznych</li> <li>- rozpoznawać zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznawać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw</li> <li>- charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia</li> </ul>	Klasa I

<b>III. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze</b>	1. Charakterystyka surowców, dodatków i materiałów pomocniczych	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśniać pojęcia: surowiec, dodatki do żywności, materiały pomocnicze</li> <li>- stosować terminologię międzynarodową stosowaną w gastronomii, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych</li> <li>- rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze</li> <li>- wymieniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w gastronomii</li> <li>- wskazywać parametry jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>- klasyfikować opakowania</li> <li>- dobrać opakowania do transportu surowców, półproduktów, potraw i napojów</li> <li>- dobrać opakowania do ekspedycji potraw i napojów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać cechy jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>- scharakteryzować opakowania</li> <li>- analizować znaczenie odpowiedniego doboru opakowania</li> <li>- stosować opakowania w produkcji gastronomicznej</li> </ul>	Klasa I
	2. Charakterystyka dodatków do żywności, przypraw oraz tłuszczów	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać znaczenie stosowanych dodatków do żywności, przypraw, ziół tłuszczów podczas sporządzania potraw i napojów</li> <li>- rozpoznawać smak i wygląd ziół świeżych i suszonych</li> <li>- rozróżniać przyprawy</li> <li>- dobrać dodatki do żywności, przyprawy i zioła do sporządzania potraw i napojów</li> <li>- określać zastosowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych podczas przygotowywania potraw, np. musztard, pikli, octu i kiszzonek</li> <li>- określać zasady doboru tłuszczów do rodzaju sporządzanej potrawy</li> <li>- dobierać tłuszcze do sporządzanych potraw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- oceniać jakość stosowanych dodatków do żywności, przypraw i ziół</li> <li>- określać zastosowanie ziół i przypraw w procesie przygotowania potraw</li> <li>- porównywać tłuszcze pod względem składu chemicznego</li> <li>- rozpoznawać zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej</li> <li>- zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej</li> <li>- określać warunki magazynowania dodatków do żywności, przypraw i tłuszczów</li> <li>- obliczać na podstawie receptur zapotrzebowanie na przyprawy, zioła, tłuszcze i dodatki do żywności</li> </ul>	Klasa I
	3. Charakterystyka owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować owoce, warzywa i grzyby</li> <li>- opisywać skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- rozpoznawać owoce i warzywa</li> <li>- nazywać owoce i warzywa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować cechy organoleptyczne owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- charakteryzować grupy surowców roślinnych</li> <li>- porównywać wartość odżywczą różnych gatunków owoców i warzyw</li> <li>- analizować różnice w wartości odżywczej</li> </ul>	Klasa I



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać znaczenie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w żywieniu człowieka</li> <li>- określać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów do sporządzania potraw i napojów</li> <li>- dobrać owoce i warzywa do planowanej potrawy</li> <li>- określać warunki magazynowania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- rozróżniać techniki krojenia owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- stosować terminologię międzynarodową dotyczącą technik krojenia owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>różnych rodzajów owoców i warzyw</li> <li>- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w czasie przechowywania</li> <li>- obliczać na podstawie receptur zapotrzebowanie na owoce, warzywa, ziemniaki i grzyby</li> </ul>	
4. Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać przetwory z mleka</li> <li>- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów</li> <li>- określać znaczenie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów w żywieniu człowieka</li> <li>- określać zastosowanie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów do sporządzania potraw i napojów</li> <li>- dobrać mleko lub przetwory mleczne do planowanej produkcji potraw</li> <li>- określać warunki magazynowania mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować cechy organoleptyczne mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- analizować skład chemiczny przetworów z mleka</li> <li>- porównywać skład chemiczny i wartość odżywczą serów</li> <li>- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom mleka i przetworów mlecznych w czasie przechowywania</li> <li>- obliczać na podstawie receptur zapotrzebowanie na mleko i przetwory mleczne</li> </ul>	Klasa I
5. Charakterystyka jaj	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśniać klasyfikację i znakowanie jaj</li> <li>- objaśniać budowę jaj</li> <li>- określać sposoby oceny świeżości jaj</li> <li>- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą jaj</li> <li>- określać zastosowanie jaj do sporządzania potraw i napojów</li> <li>- dobrać warunki magazynowania jaj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować cechy organoleptyczne jaj</li> <li>- wyjaśniać znaczenie jaj w technologii sporządzania potraw</li> <li>- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom jaj w czasie przechowywania</li> <li>- obliczać na podstawie receptur zapotrzebowanie na owoce, warzywa, ziemniaki i grzyby</li> </ul>	Klasa I
6. Charakterystyka produktów zbożowych	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje zbóż</li> <li>- określać budowę ziarna zbożowego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować cechy organoleptyczne produktów zbożowych</li> </ul>	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśniać pojęcia: rodzaj mąki, typ mąki, mąka gatunkowa, mąka razowa, glutenowa i bezglutenowa</li> <li>- rozróżniać zboża i mąki</li> <li>- rozróżniać rodzaje makaronów, kasz i pieczywa</li> <li>- dobrać typ mąki w zależności od przygotowywanej potrawy</li> <li>- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą produktów zbożowych</li> <li>- określać zastosowanie zbóż i produktów zbożowych</li> <li>- określać warunki przechowywania produktów zbożowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnia mąki w zależności od surowca, np. pszenną, owsianą, ryżową</li> <li>- wyjaśniać znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw</li> <li>- objaśniać zastosowanie produktów zbożowych</li> <li>- charakteryzować makarony</li> <li>- charakteryzować pieczywo</li> <li>- charakteryzować kasze</li> <li>- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom przetworów zbożowych w czasie przechowywania</li> </ul>	
	7. Charakterystyka surowców cukierniczych	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować surowce słodzące</li> <li>- rozróżniać surowce cukiernicze</li> <li>- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą surowców słodzących</li> <li>- określać znaczenie surowców słodzących w żywieniu człowieka</li> <li>- określać zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów</li> <li>- określać warunki magazynowania surowców słodzących i środków spulchniających</li> <li>- wymieniać środki spulchniające</li> <li>- dobrać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować cechy organoleptyczne surowców cukierniczych</li> <li>- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom surowców cukierniczych w czasie przechowywania</li> </ul>	Klasa I
	8. Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać zwierzęta rzeźne i dzikie</li> <li>- objaśniać budowę mięsa i zmiany poubojowe</li> <li>- rozpoznawać znaki weterynaryjne</li> <li>- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa</li> <li>- wymieniać metody utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- określać zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny do sporządzania potraw i napojów</li> <li>- wymieniać podroby i produkty uboczne</li> <li>- rozróżniać rodzaje mięs i elementy tusz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować cechy organoleptyczne mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- charakteryzować podroby i produkty uboczne</li> <li>- analizować różnice w cechach organoleptycznych mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- charakteryzować metody utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- wskazywać różnice pomiędzy wyrobami mięsnymi i podrobowymi</li> <li>- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom mięsa zwierząt</li> </ul>	Klasa I

		<p>oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać rodzaje dziczyzny</li> <li>- wymieniać przetwory z mięsa</li> <li>- rozróżniać kiełbasy i wędliny</li> <li>- określać zastosowanie podrobów i produktów ubocznych do sporządzania potraw</li> <li>- określać warunki magazynowania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> </ul>	<p>rzeźnych i dziczyzny w czasie przechowywania</p>	
9. Charakterystyka drobiu i dzikiego ptactwa	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- oceniać i klasyfikować tuszki drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- rozróżniać drób i ptactwo dzikie</li> <li>- wymieniać metody utrwalania drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- określać zastosowanie drobiu i dzikiego ptactwa do sporządzania potraw</li> <li>- określać warunki magazynowania drobiu i dzikiego ptactwa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować cechy organoleptyczne drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- charakteryzować metody utrwalania drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom drobiu i ptactwa dzikiego w czasie przechowywania</li> </ul>	Klasa I
10. Charakterystyka ryb i owoców morza	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje ryb i owoców morza</li> <li>- nazywać ryby słodkowodne i morskie oraz owoce morza</li> <li>- objaśniać ocenę świeżości ryb i owoców morza</li> <li>- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza</li> <li>- rozróżniać ryby i owoce morza</li> <li>- wymieniać metody utrwalania ryb i owoców morza</li> <li>- określać zastosowanie ryb i owoców morza do sporządzania potraw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować cechy organoleptyczne ryb i owoców morza</li> <li>- rozpoznawać cechy świadczące o świeżości ryb i owoców morza</li> <li>- charakteryzować metody utrwalania ryb i owoców morza</li> <li>- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom ryb i owoców morza w czasie przechowywania</li> <li>- analizować konsekwencje użycia do produkcji ryb i owoców morza niespełniających norm jakościowych</li> </ul>	Klasa I
11. Charakterystyka napojów zimnych i gorących	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje napojów bezalkoholowych</li> <li>- klasyfikować napoje bezalkoholowe</li> <li>- określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka</li> <li>- określać znaczenie napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować cechy organoleptyczne napojów zimnych i gorących</li> <li>- charakteryzować napoje bezalkoholowe zimne i gorące</li> <li>- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom napojów zimnych i gorących w czasie przechowywania</li> </ul>	Klasa I

	12. Charakterystyka napojów alkoholowych	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje napojów alkoholowych</li> <li>- klasyfikować napoje alkoholowe</li> <li>- określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka</li> <li>- określać warunki magazynowania napojów alkoholowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować wyroby spirytusowe</li> <li>- określać wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka</li> <li>- analizować konsekwencje zdrowotne spożywania napojów alkoholowych</li> </ul>	Klasa I
<b>IV. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym</b>	1. Receptury gastronomiczne	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać elementy budowy receptury gastronomicznej</li> <li>- określać znaczenie receptury gastronomicznej</li> <li>- uzasadniać konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcji</li> <li>- stosować receptury gastronomiczne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać elementy budowy receptury gastronomicznej</li> <li>- określać znaczenie receptury gastronomicznej</li> <li>- uzasadniać konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcji</li> <li>- stosować receptury gastronomiczne</li> </ul>	Klasa II
	2. Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać etapy procesu produkcyjnego</li> <li>- scharakteryzować etapy procesu produkcyjnego</li> <li>- wymieniać czynności wykonywane podczas obróbki wstępnej surowców</li> <li>- porównywać metody i techniki sporządzania potraw i napojów</li> <li>- wskazywać metody obróbki termicznej sporządzanych potraw i napojów</li> <li>- dobrać metody i techniki zalecane przy sporządzaniu potraw dietetycznych</li> <li>- rozróżniać techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, np. blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie, gotowanie w niskich temperaturach, wędzenie</li> <li>- stosować terminologię międzynarodową dotyczącą procesu technologicznego</li> <li>- przewidywać zagrożenia procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować metody i techniki sporządzania potraw i napojów</li> <li>- charakteryzować zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki</li> <li>- wskazywać nowoczesne techniki kulinarne, np. <i>sous vide</i>, kuchnia molekularna</li> <li>charakteryzować nowoczesne techniki kulinarne</li> </ul>	Klasa II
<b>V. Technologie sporządzania potraw i napojów</b>	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców,	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać potrawy i napoje sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- planować etapy wykonania potraw z</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować zasady sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> </ul>	Klasa II

	warzyw, ziemniaków i grzybów		<p>owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. obróbkę brudną i czystą, obróbkę ciepłą i garniowanie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- omawiać etapy produkcji zup takich jak, np. barszcz, minestrone, grzybowa, chłodnik warzywny i owocowy oraz zup kremów</li> <li>- omawiać etapy produkcji potraw z owoców i warzyw, np. sorbety, purée warzywne i owocowe, surówki, sałatki, pasty warzywne</li> <li>- omawiać zastosowanie warzyw i owoców do dekoracji potraw</li> <li>- charakteryzować sposoby rozdrabniania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. słomki, słupki, krążki, kostki, wiórki i inne</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w produkcji gastronomicznej</li> <li>- opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. gotowanie, duszenie, smażenie, zapiekanie, pieczenie czy blanszowanie</li> <li>- sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. surówek, sałatek, dipów, soków i innych</li> <li>- wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- wyjaśniać straty składników pokarmowych w różnych procesach kulinarnych podczas produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> </ul>	
	2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych, np. koktajle, chłodniki, galaretki, kremy, pasty z twarogów i inne</li> <li>- planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- określać zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować zasady sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych, zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- opisywać zastosowanie mleka i jego przetworów w produkcji gastronomicznej</li> <li>- opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z mleka i jego przetworów</li> <li>- sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z mleka i jego przetworów, np. kisielu, koktajlu, kremów,</li> </ul>	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać sposób podawania serów</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>past z twarogów i innych</li> <li>- wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z mleka i jego przetworów</li> <li>- charakteryzować zmiany zachodzące w mleku podczas gotowania</li> <li>- wyjaśniać straty składników pokarmowych w mleku i jego przetworach podczas sporządzania potraw</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mleka i jego przetworów</li> </ul>	
3. Technologie sporządzania potraw z jaj	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać potrawy sporządzane z jaj, np. potrawy gotowane i smażone</li> <li>- planować etapy wykonania potraw z jaj</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z jaj</li> <li>- omawiać etapy produkcji potraw z jaj</li> <li>- wymienić właściwości strukturotwórcze jaj</li> <li>- wyjaśnić właściwości strukturotwórcze jaj i podać zastosowanie w potrawach</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj</li> <li>- dobrać metody i techniki stosowane przy produkcji potraw z jaja</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z jaj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z jaj</li> <li>- sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z jaj, np. potrawy gotowane – jaja na miękko, na twardo, poszetowe, po wiedeńsku i potrawy smażone – jajecznica, jaja sadzone, omlety, kotlety, jaja faszerowane</li> <li>- wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z jaj</li> <li>- charakteryzować zmiany zachodzące w jajach podczas obróbki cieplnej</li> <li>- wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas produkcji potraw z jaj</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z jaj</li> <li>- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z jaj</li> </ul>	Klasa II	
4. Technologie sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać potrawy sporządzane z mąki, kasz i innych produktów zbożowych, np. kopytka, knedle, kluski śląskie, pierogi leniwe, naleśniki, kasze na sypko, półsypko, rzadkie, risotto, desery, spaghetti, kanapki i grzanki</li> <li>- planować etapy wykonania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> <li>- rozróżniać mąki i kasze</li> <li>- dobrać mąki i kasze do planowanych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> <li>- 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</li> <li>- wyznaczać CCP w schematach</li> </ul>	Klasa II	

			<p>potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych, np. zarabianie ciast na stolnicy i w naczyniu</li> <li>- wymieniać etapy obróbki wstępnej i cieplnej kasz i ryżu</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> </ul>	<p>technologicznych produkcji potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> <li>- wyjaśniać zmiany w białku i skrobi w trakcie zastosowania mąki do zagęszczania potraw</li> <li>- charakteryzować zmiany podczas obróbki wstępnej i cieplnej kasz i ryżu</li> <li>- wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> <li>- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> </ul>	
5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje ciast i deserów, np. ciasto drożdżowe, kruche, francuskie, parzone, piernikowe, biszkoptowe, biszkoptowo-łuszczone i desery zestalone i niezestalone</li> <li>- wymienić półprodukty ciastkarskie, np. syropy, pomady, glazury, kremy, masy</li> <li>- wymieniać wyroby ciastkarskie, np. ciasta, placki, pączki, keksy, rolady, babki, strucle, torty, babeczki, wyroby drobne, tarty i inne</li> <li>- wymieniać desery, np. kisiele, mlecza, budynie, puddingi, suflety, lody, sorbety i inne</li> <li>- planować etapy wykonania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> <li>- wymieniać zasady dekoracji wyrobów ciastkarskich i deserów</li> <li>- dobrać sposób dekoracji do wybranego wyrobu ciastkarskiego i deseru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować zasady sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> <li>- 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</li> <li>- sporządzać schematy technologiczne produkcji wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> <li>- wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> <li>- charakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> <li>- wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas produkcji wyrobów ciastkarskich,</li> </ul>	Klasa III	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać surowce i półprodukty do dekoracji deserów i wyrobów ciastkarskich</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>deserów i półproduktów ciastkarskich</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> <li>- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> </ul>	
	6. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny, np. gotowane, smażone, duszone, pieczone, potrawy z masy mielonej</li> <li>- planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- wymieniać obróbkę wstępną mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny, np. rozmrażanie, mycie, wykrawanie, porcjowanie, pobijanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe, np. wykańczanie półproduktów, szpikowanie, peklowanie, marynowanie</li> <li>- rozróżniać elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- dobrać elementy kulinarne do sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- omawiać obróbkę wstępną mięsa, np. porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe jak szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować zasady sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z mięsa zwierząt</li> <li>- rozróżniać stopnie wysmażenia mięsa</li> <li>- sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcu podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- wskazywać sposób wykorzystania jadalnych surowców ubocznych zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> </ul>	Klasa III



			podstawie receptur potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		
	7. Technologie sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać potrawy sporządzane z drobiu i dzikiego ptactwa, np. rolady, potrawki, kotlet de volaille</li> <li>- planować etapy wykonania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- wymieniać etapy obróbki wstępnej drobiu i ptactwa dzikiego, np. rozmrażanie, mycie, rozbiór, formowanie, szpikowanie i inne</li> <li>- dobrać metodę obróbki wstępnej w zależności od planowanej produkcji</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z drobiu i dzikiego ptactwa, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować zasady sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcu podczas sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- wskazywać sposób wykorzystania jadalnych surowców ubocznych z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> </ul>	Klasa III
	8. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- dobrać zasady obróbki wstępnej ryb i owoców morza, np. zabijanie, rozmrażanie, odsalanie, oczyszczanie, patroszenie, filetowanie, zdejmowanie skóry, podział tuszek</li> <li>- dobrać ryby i owoce morza do sporządzanej potrawy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować zasady sporządzania potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z ryb i owoców morza, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie</li> <li>- uzasadniać dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy</li> <li>- sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- charakteryzować korzystne i niekorzystne</li> </ul>	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zmiany zachodzące w surowcu podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- wskazywać sposób wykorzystania jadalnych surowców ubocznych z ryb i owoców morza</li> <li>- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza</li> </ul>	
9. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce</li> <li>- wymieniać potrawy i napoje kuchni regionalnych, np. śląski żurek, rogalie świętomarcińskie, kwaśnica, flaki po warszawsku i inne</li> <li>- rozróżniać potrawy kuchni regionalnych</li> <li>- planować sporządzanie potraw kuchni regionalnych</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw regionalnych</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni regionalnych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować zasady sporządzania potraw tradycyjnych i regionalnych</li> <li>- opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania potraw tradycyjnych i regionalnych</li> <li>- opisywać potrawy i napoje kuchni staropolskiej i kuchni regionalnych</li> <li>- sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw staropolskich i regionalnych</li> <li>- wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw staropolskich i regionalnych</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw staropolskich i regionalnych</li> <li>- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw staropolskich i regionalnych</li> </ul>	Klasa III	
10. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm</li> <li>- dobrać surowce do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- planować sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- dobrać surowce do potraw dietetycznych i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować zasady sporządzania potraw dietetycznych, np. zup, potraw z mięsa, drobiu i ryb, potraw z kaszy i mąki, sosów, potraw z warzyw, przypraw</li> <li>- opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- charakteryzować potrawy i napoje dietetyczne i wegetariańskie</li> </ul>	Klasa III	

			<p>wegetariańskich</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić surowce zamiennie w recepturach potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- zaplanować zbilansowany posiłek i menu zgodnie z różnymi dietami</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> </ul>	
11. Technologie sporządzania kuchni różnych narodów	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać zwyczaje żywieniowe innych narodów</li> <li>- wymieniać potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, indyjskiej i chińskiej,</li> <li>- rozróżniać potrawy kuchni innych narodów</li> <li>- planować sporządzanie potraw innych narodów</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw innych narodów</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni różnych narodów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować zasady sporządzania potraw kuchni różnych narodów</li> <li>- opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania potraw kuchni różnych narodów</li> <li>- opisywać potrawy i napoje kuchni różnych narodów, np. francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, indyjskiej i chińskiej,</li> <li>- sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw kuchni różnych narodów</li> <li>- wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw kuchni różnych narodów</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw kuchni różnych narodów</li> <li>- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw kuchni różnych narodów</li> </ul>	Klasa III	
12. Technologie sporządzania napojów	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśniać pojęcie – używka</li> <li>- klasyfikować napoje, np. zimne, gorące, alkoholowe, bezalkoholowe</li> <li>- określać wpływ używek na organizm człowieka</li> <li>- rozróżniać techniki i metody sporządzania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować napoje zimne i gorące, np. wodę, soki, napoje gazowane, kawę, herbatę, kakao i napoje alkoholowe (wódki, wina, piwo, napoje mieszane)</li> <li>- charakteryzować zasady sporządzania napojów zimnych i gorących</li> </ul>	Klasa III	

			<p>napojów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów</li> <li>- rozróżniać rodzaje kaw</li> <li>- dobrać napoje do odpowiednich potraw</li> <li>- dobrać sprzęt do serwowania napojów</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur napojów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania napojów zimnych i gorących</li> <li>- sporządzać schematy technologiczne produkcji napojów zimnych i gorących</li> <li>- wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji napojów zimnych i gorących</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów</li> <li>- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania napojów</li> </ul>	
13. Technologie sporządzania zup i sosów	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować zupy, np. ze względu na konsystencję, temperaturę podawania, sposób zagęszczania, smak</li> <li>- klasyfikować sosy, np. ze względu na zastosowanie, barwę, temperaturę podawania, konsystencję, dominujący produkt, smak</li> <li>- określać zasady sporządzania zup i sosów</li> <li>- planować sporządzenie zup i sosów</li> <li>- dobrać techniki wykonania zup i sosów</li> <li>- dobrać surowce do sporządzenia wywarów</li> <li>- dobrać dodatki do zup</li> <li>- określać znaczenie zup w żywieniu człowieka</li> <li>- określać zastosowanie sosów do potrawy</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sosów</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur zup i sosów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować zupy na wywarach, czyste, zagęszczane, zupy specjalne i innych narodów</li> <li>- charakteryzować sosy ciemne, zimne, specjalne</li> <li>- charakteryzować zasady sporządzania zup i sosów</li> <li>- opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania zup i sosów</li> <li>- opisywać produkcję zup, np. rosółów, zup kremów, bisque i inne zupy tradycyjne</li> <li>- opisywać produkcję sosów podstawowych, np. beszamelowy, demi – glace, béarnaise holenderski, beurre blanc, salasa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge, winegret</li> <li>- sporządzać schematy technologiczne produkcji zup i sosów</li> <li>- wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji zup i sosów</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość zup i sosów</li> <li>- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania zup i sosów</li> </ul>	Klasa III	
14. Technologie sporządzania przekąsek	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować przekąski, np. zimne, gorące, z warzyw, mięs, ryb i inne</li> <li>- rozróżniać asortyment przekąsek</li> <li>- określać zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek</li> <li>- dobrać technikę i metodę do sporządzania przekąsek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować przekąski, np. z warzyw, sera, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i dzicyzny, podrobów, ryb, owoców morza i inne, jak kanapki, musy, masła smakowe</li> <li>- analizować zasady sporządzania przekąsek</li> <li>- opisywać metody i operacje stosowane</li> </ul>	Klasa III	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- planować sporządzanie przekąsek</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania przekąsek</li> <li>- określać sposoby dekoracji przekąsek</li> <li>- określać wpływ cech surowców na jakość przekąsek</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur przekąsek</li> <li>- przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>podczas sporządzania przekąsek</li> <li>- opisywać produkcję przystawek sporządzanych na zimno i gorąco oraz różnorodnych pod względem zastosowanego surowca podstawowego,</li> <li>- sporządzać schematy technologiczne produkcji przekąsek</li> <li>- wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji przekąsek</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość przekąsek</li> <li>- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania przekąsek</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek</li> </ul>	
--	--	---	---	--

#### **PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU**

W nauczaniu „Technologii gastronomicznej z towaroznastwem” 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 .

#### **PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ/SŁUCHACZĄ**

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.

### **13.3 Bezpieczeństwo i higiena pracy**

#### **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.

#### **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,

**MATERIAŁ NAUCZANIA**

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
<b>I. Wiadomości wstępne</b>	1. Ochrona i nadzór państwa nad przestrzeganiem przepisów bezpieczeństwa, prawa i higieny pracy	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- wymieniać instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, przeciwpożarową i środowiska w Polsce</li> <li>- określać działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku pracy placówki gastronomicznej</li> <li>- wskazywać źródła prawa pracy</li> <li>- wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>- wymieniać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>- wymieniać konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych</li> <li>- określać warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy</li> <li>- wskazywać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i środowiska w Polsce</li> <li>- określać odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika</li> <li>- określać zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i danych osobistych</li> <li>- analizuje zasady i procedury wykonania zadania</li> <li>- wskazuje obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania</li> </ul>	Klasa I

	2. Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- korzystać z instrukcji bezpieczeństwa, higieny pracy, przeciwpożarowe i stanowiskowe</li> <li>- rozróżniać środki gaśnicze</li> <li>- wskazywać zastosowanie różnych środków gaśniczych</li> <li>- rozróżniać znaki informacyjne związane z przepisami ochrony przeciwpożarowej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować zagrożenia w zakresie ochrony przeciwpożarowej</li> <li>- dobierać gaśnice na podstawie oznaczeń literowych do zaistniałego zagrożenia</li> <li>- zaplanować rozwiązania w zakresie zabezpieczenia przed zagrożeniami przeciwpożarowymi</li> </ul>	Klasa I
<b>II.BHP w pracy kucharza</b>	3..Bezpieczeństwo i higiena w środowisku pracy	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać wymagania dotyczące ergonomii pracy dla pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- wskazywać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy</li> <li>- współpracować ze współpracownikami w celu organizacji stanowisk pracy zgodnie z zasadami ergonomii</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>	Klasa I



	<p>4. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy</p>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- wymieniać czynniki środowiska pracy</li> <li>- wymieniać zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- charakteryzować zagrożenia w środowisku pracy</li> <li>- określać typowe choroby zawodowe</li> <li>- wymieniać sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi choroby zawodowe</li> <li>- rozpoznawać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w zakładach</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować czynniki środowiska pracy w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- rozróżniać czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- rozpoznać przyczyny chorób zawodowych</li> <li>- analizować zastosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowanych w zakładach gastronomicznych</li> </ul>	
	<p>5. Wypadki przy pracy. Zasady udzielania pierwszej pomocy</p>	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznać przyczyny wypadków przy pracy</li> <li>- opisywać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- opisać podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego</li> <li>- ocenić sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego</li> <li>- zabezpieczyć siebie, osobę poszkodowaną i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych</li> </ul>	

			<p>miejsce wypadku</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– układać poszkodowanego w pozycji bezpiecznej</li> <li>– powiadamiać odpowiednie służby</li> <li>– prezentować udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie</li> <li>– prezentować udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar</li> </ul> <p>wykonać resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji</p>	
--	--	--	---	--

### PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania, środków dydaktycznych do przedmiotu, obudowa dydaktyczna, warunki realizacji form indywidualizacji pracy uczniów.

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

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

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

- wzrokowe: w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne i higieny pracy, przepisy prawne, dotyczące prawa pracy etc.,

- wzrokowo-słuchowe, obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne związane z tematyką bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii i inne treści multimedialne,
- rekwizyty do ćwiczeń i symulacji tj. zestawy do pozorowania ran, ćwiczeniowe fantomy dorosłe i dziecięce, podstawowy sprzęt (defibrylator AED) oraz ćwiczebna apteczka pierwszej pomocy.

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

#### **Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

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

### **PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ**

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe zarówno sprawdzające wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne. Należy stosować metody pozwalające na analizę obowiązujących przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, np. metoda przypadków powinna znaleźć zastosowanie przy kontroli nabytych przez ucznia umiejętności. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

### **NAZWA PRZEDMIOTU**

#### **13.4 Kompetencje personalne i społeczne 16 godz.**

##### **Cele ogólne przedmiotu**

1. Przygotowanie funkcjonowania na rynku pracy;
2. Kształtowanie zasad kultury i etyki;
3. Rozpoznawanie mechanizmów zachowań człowieka;
4. Projektowanie ścieżki zawodowej;
5. Doskonalenie umiejętności zawodowych;
6. Kształtowanie umiejętności komunikowania się i zarządzania komunikacją w grupie.

##### **Cele operacyjne**

##### **Uczeń potrafi:**

- 1) wymienić zasady i normy zachowań w pracy,

- 2) kształtować wizerunek firmy, jako pracownik,
- 3) rozróżnić znaczenie kultury osobistej, kultury języka i kultury zawodu,
- 4) nazwać zasady pracy zespołowej,
- 5) prowadzić dyskusje i negocjacje,
- 6) stosować zasady savoir – vivre w relacjach międzyludzkich,
- 7) rozróżnić etyczne i nieetyczne zachowania,
- 8) stosować zasady etyczne w realizacji zadań zawodowych,
- 9) wskazać zasady odpowiedzialności prawnej,
- 10) wskazać konsekwencje braku odpowiedzialności,
- 11) uzasadnić wpływ cech osobowych człowieka na wykonywaną pracę,
- 12) rozumieć znaczenie stresu i traumy w pracy,
- 13) uzasadnić, jaki wpływ wywiera praca na zdrowie człowieka
- 14) rozróżnić i stosować techniki radzenia sobie ze stresem,
- 15) doskonalić wiedzę i umiejętności zawodowe.

## MATERIAŁ NAUCZANIA

Efekt kształcenia (z podstawy programowej)	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
1 Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej	1. Zasady komunikacji werbalnej i niewerbalnej	2	- charakteryzować ogólne zasady komunikacji interpersonalnej - interpretować mowę ciała w komunikacji - stosować formy grzecznościowe w mowie i w piśmie	- doskonalić umiejętności komunikacyjne - stosować nowe wyzwania w komunikacji - analizować problemy wynikające w komunikacji	Klasa II
	2. Techniki aktywnego słuchania i bariery komunikacyjnej w dialogu	1	- stosować techniki aktywnego słuchania - stosować aktywne metody słuchania - identyfikować bariery komunikacyjne	- komunikować innym własne intencje i przekonania, by osiągać określone cele interpersonalne - stosować dostępne źródła informacji w celu pogłębiania umiejętności zawodowych	Klasa II
2 Stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów	1 Określenie problemu, techniki rozwiązywania problemów	2	- opisać techniki twórczego rozwiązywania problemu - przedstawiać alternatywne rozwiązania problemu, aby osiągnąć założone cele	- przejawiać techniki twórczego rozwiązywania problemu - realizować działania zgodnie z własnymi pomysłami	

3 Określa cechy wysokiej jakości usług	1. Pojęcie, jakości i odpowiedzialności świadczonych usług	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić pojęcie wysokiej jakości usług</li> <li>- objaśnić, czym jest odpowiedzialność w życiu zawodowym</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazać zależność jakości świadczonych usług do poziomu empatii podczas wykonywania usług</li> </ul>	Klasa II
4 Przestrzega zasad kultury	1 Zasady kultury i savoir-vivre w miejscu pracy	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisać zasady savoir-vivre niezbędne w miejscu pracy</li> <li>- analizować stosowane przez siebie zasady savoir-vivre</li> <li>- wyznaczyć sobie kierunki zmian związane z zasadami kultury</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- doskonalić umiejętności związane z savoir-vivre</li> <li>- modyfikować zasady savoir-vivre zależnie od sytuacji</li> </ul>	Klasa II
5 Ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania	1. Zasady etyki zawodowej i w realizacji zadań zawodowych	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić zasady etyczne</li> <li>- przestrzegać zasady etyczne i ogólnospołeczne w realizacji zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać zasady etyczne i prawnych, związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozwiązać dylematy etyczne pojawiające się w realizacji zadań zawodowych</li> <li>- dopasować zasady, normy i procedury w nowej sytuacji</li> <li>- stosować normy i procedury postępowania podczas wykonywania usług</li> </ul>	Klasa II
	2. Odpowiedzialność prawna za podejmowane działania i wynikające z tego konsekwencje	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania w trakcie wykonywania usług</li> <li>- określić konsekwencje braku odpowiedzialności za podejmowane działania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zapobiegać sytuacją związanych z odpowiedzialnością prawną i konsekwencjami</li> </ul>	Klasa II
6 Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	1. Rozwijanie wiedzy i umiejętności	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić co to są kompetencje personalne i społeczne</li> <li>- opisać zestaw wymaganych kompetencji w zawodzie</li> <li>- przeanalizować własne kompetencje zawodowe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zaplanować dalszy rozwój własnych kompetencji zawodowych</li> </ul>	Klasa II
7 Wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany	1 Kreatywność i otwartość na zmiany w pracy zawodowej	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określa co to jest kreatywność</li> <li>- wyjaśnia znaczenie zmiany w życiu człowieka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykazać się kreatywnością w sytuacji problemowej</li> <li>- reagować elastycznie na nieprzewidywalne sytuacje</li> </ul>	
8 Stosuje techniki radzenia sobie ze stresem	1. Pojęcie stresu i zasady jego eliminacji na stanowisku pracy	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić przyczyny i skutki stresu w sytuacjach zawodowych</li> <li>- zidentyfikować u siebie symptomy stresu</li> <li>- rozróżnić rodzaje sytuacji trudnych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podejmować efektywnie działania w trudnych sytuacjach zawodowych</li> <li>- stosować pozytywne techniki radzenia sobie ze stresem</li> </ul>	Klasa II

			powodujących wystąpienie stresu		
9 Współpracuje w zespole	1. Zasady pracy w zespole	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić pojęcia: zespołu, pracy zespołowej, lidera</li> <li>- określić zasady efektywnej pracy w grupie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować strategie współpracy w zespole</li> <li>- angażować się w realizację przypisanych zadań</li> <li>- propagować postawy lojalności wśród innych pracowników</li> </ul>	Klasa II
10 Negocjuje warunki porozumień	2. Negocjacje, mediacje, arbitraż	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnić negocjacje od mediacji i arbitrażu</li> <li>- opisać typowe zachowania przy prowadzeniu negocjacji</li> <li>- negocjować prostą umowę lub porozumienie</li> <li>- organizować mediacje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dążyć do osiągnięcia kompromisów w sprawach spornych</li> <li>- przedstawić własny punkt postrzegania sposobu rozwiązywania problemu z wykorzystaniem wiedzy z zakresu negocjacji</li> </ul>	Klasa II
<b>Realizacja godzin w klasie II</b>		<b>16</b>			

## PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Program nauczania przedmiotu **Kompetencje personalne i społeczne** obejmuje działy, które zawierają podstawowe treści z zakresu: komunikacji interpersonalnej, kwalifikacji i kompetencji pracowniczych w zawodzie, zasad etyki, prawa, obowiązków oraz reguł postępowania, zachowań ułatwiających pracę w grupie, sytuacji trudnych i sposobów radzenia sobie ze stresem, zespołu i pracy zespołowej.

W procesie dydaktycznym wskazane jest stosowanie zróżnicowanych metod nauczania np.: aktywizujących, podających, problemowych, eksponujących.

W celu zapewnienia prawidłowego przebiegu zajęć, salę lekcyjną należy wyposażyć w literaturę właściwą dla przedmiotu, plansze dydaktyczne, filmy instruktażowe oraz dostęp do Internetu. Dodatkowo, nauczyciel może przygotować materiał nauczania z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych i doświadczeń, które zwiększą atrakcyjność zajęć i ich skuteczność.

**Warunki realizacji programu przedmiotu:** zajęcia edukacyjne mogą być prowadzone w pracowni technologicznej wyposażonej w niezbędny sprzęt i środki dydaktyczne.

## **PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ**

W procesie nauczania zalecane jest systematyczne sprawdzanie i ocenianie uczniów zgodne z kryteriami oceniania przedstawionymi na początku turnusu.

**Proponowane sposoby oceniania:** odpowiedzi ustne, sprawdziany pisemne, prace domowe, obserwacje czynności ucznia podczas ćwiczeń grupowych.

Ocenianie powinno być dokonywane zgodnie z obowiązującą skalą ocen i uwarunkowane: poprawnością merytoryczną wypowiedzi, posługiwaniem się właściwą terminologią zawodową oraz operowaniem nabytą wiedzą.

**Rodzaje narzędzi:** karty pracy, testy, kartkówki, arkusze oceny, itp.

## **PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU**

Do ewaluacji programu nauczania może zostać wykorzystana ewaluacja konkluzyjna, która polega na badaniu efektywności i jakości działań po ich zakończeniu, poprzez zastosowanie badań kwestionariuszowych, wywiadów czy obserwacji wśród uczniów i rodziców oraz nauczycieli.

## **NAZWA PRZEDMIOTU**

### **13.5 Język obcy zawodowy**

#### **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 przepis kulinarny,
- 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
<b>I. Podstawowe słownictwo dla gastronomii</b>	1. Nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przetłumaczyć nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych</li> <li>- rozpoznać w wypowiedziach innych słownictwo związane z nazwami surowców, potraw, sprzętu i urządzeń</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać nazwy potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych</li> <li>- posługiwać się słownictwem w języku obcym dotyczącym nazw surowców, potraw, sprzętu i urządzeń</li> </ul>	Klasa III
	2. Stanowisko pracy	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nazywać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- określać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać w języku obcym stanowiska pracy i zadania kucharza</li> <li>- prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą stanowiska pracy</li> </ul>	Klasa III
	3. Czynności zawodowe kucharza	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nazywać w języku obcym czynności kucharza</li> <li>- przetłumaczyć z języka obcego opisy dotyczące czynności zawodowych kucharza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać w języku obcym pracę kucharza</li> <li>- opisywać w języku obcym poszczególne etapy produkcji potraw</li> <li>- prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą czynności zawodowych kucharza</li> </ul>	Klasa III
	4. Receptury gastronomiczne i karty menu	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przetłumaczyć receptury gastronomiczne i karty menu</li> <li>- nazywać w języku obcym zwroty występujące w recepturach i kartach menu</li> <li>- przedstawiać w języku obcym informacje zawarte w recepturach gastronomicznych i kartach menu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotować w języku obcym receptury gastronomiczne i karty menu</li> <li>- analizować receptury gastronomiczne w języku obcym</li> </ul>	Klasa III
<b>II. Komunikacja w języku obcym w zakładzie gastronomicznym</b>	1. Rozmowa z pracodawcą i współpracownikami	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikować się z pracodawcą i współpracownikami w zakładzie gastronomicznym w celu wykonywania zadań</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować słownictwo zawodowe w trakcie wykonywania zadań zawodowych kucharza</li> <li>- posługiwać się językiem obcym</li> </ul>	Klasa III



			zawodowych – stosować zwroty w formie grzecznościowej – dobrać styl wypowiedzi do sytuacji	podczas rozmów dotyczących pracy kucharza z pracodawcą oraz współpracownikami	
	2. Analiza ofert pracy i informacji reklamowych	2	– oceniać oferty pracy oraz informacje reklamowe w języku obcym – korzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu tekstów	– analizować oferty pracy w języku obcym	Klasa III
<b>Razem</b>	<b>16</b>				

#### **PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU**

W nauczaniu „języka angielskiego zawodowego” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

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

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

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

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

#### **PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ/SŁUCHACZĄ**

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

## **EWALUACJA PRZEDMIOTU**

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