PROJEKT PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

KUCHARZ

opracowany w oparciu o projekt podstawy programowej kształcenia w zawodzie w ramach projektu „Partnerstwo na rzecz kształcenia zawodowego. Etap 3. Edukacja zawodowa odpowiadająca potrzebom rynku pracy”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, realizowanego w latach 2018 - 2019

Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 512001

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

STRUKTURA PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

I. Wstęp do programu

- Opis zawodu
- Charakterystyka programu
- Założenia programowe

II. Cele kierunkowe zawodu

III. Programy nauczania dla poszczególnych przedmiotów

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

IV. Sposoby ewaluacji programu nauczania zawodu

V. Zalecana literatura do zawodu

I. WSTĘP DO PROGRAMU

Opis zawodu

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

W zawodzie wyodrębniono jedną kwalifikację HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań na poziomie 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Kształcenie w zawodzie kucharz odbywa się w branżowej szkole I stopnia przez 3 lata po 8-klasowej szkole podstawowej oraz w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych. W dalszym procesie kształcenia uczeń może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w branżowej szkole II stopnia lub na kwalifikacyjnych kursach zawodowych, uzupełniając wykształcenie ogólne do poziomu średniego.

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

Kucharz powinien posiadać wiedzę o surowcach, dodatkach do żywności i materiałach pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej, zasadach racjonalnego wykorzystania surowców, zasadach gospodarki odpadami, zasadach racjonalnego żywienia, technikach i metodach stosowanych podczas sporządzania potraw. Powinien także umieć dobierać i posługiwać się narzędziami i urządzeniami stosowanymi w produkcji gastronomicznej.

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

Charakterystyka programu

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

W dalszym procesie kształcenia uczeń może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w branżowej szkole II stopnia lub na kwalifikacyjnych kursach zawodowych, uzupełniając wykształcenie ogólne do poziomu średniego.

Opracowany program nauczania przedmiotowy o spiralnym układzie treści pozwala na wracanie do treści już zrealizowanych na wyższych poziomach, co pozwala na lepsze utrwalenie wiadomości i umiejętności. Treści nauczania wyodrębnione w przedmiotach są realizowane w postaci kształcenia teoretycznego oraz praktycznego. Kształcenie odbywać się powinno w szkole, jak i w zakładach gastronomicznych u pracodawcy w realnych warunkach pracy. Kształcenie może się odbywać również w centrach kształcenia praktycznego lub w warsztatach szkolnych. Adresatami programu są absolwenci szkół podstawowych oraz słuchacze KKZ.

Kształcenie zawodowe teoretyczne: (20)					
1.	*Podstawy gastronomii*	1	1	1	**3**
2.	*Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii*		1		**1**
3.	*Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych*		1	1	**2**
4.	*Technologia gastronomiczna*	4	4	4	**12**
5.	*Zasady żywienia człowieka*			1	**1**
6.	*Język obcy zawodowy*			1	**1**
Razem kształcenie zawodowe teoretyczne:		***5***	***7***	***8***	***20***
Kształcenie zawodowe praktyczne:					
1.	*Zajęcia praktyczne u pracodawcy*	*2 dni*	*2 dni*	*2 dni*	
Razem kształcenie zawodowe praktyczne:		*12*	*16*	*16*	***44***
Razem kształcenie zawodowe teoretyczne i praktyczne:		***17***	***23***	***24***	***64***

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 sygnalnej na temat zawodów deficytowych, zrównoważonych i nadwyżkowych" w II półroczu 2017 r. wśród deficytowej grupy elementarnej znaleźli się pracownicy przygotowujący posiłki.

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

- „Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii",
- „Wyposażenie zakładów gastronomicznych",
- „Podstawy gastronomii",
- „Zasady żywienia człowieka",
- „Technologia gastronomiczna",
- „Język obcy w gastronomii",
- „Pracownia gastronomiczna",
- „Zajęcia praktyczne".

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

II. CELE KIERUNKOWE ZAWODU

Do podstawowych celów kierunkowych zawodu należą przede wszystkim:

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

III. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW

NAZWA PRZEDMIOTU

Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii

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,
7) 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
1. **Podstawy bezpieczeństwa, higieny i prawa pracy**	1. Podstawowe pojęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy Państwowy i społeczny nadzór nad warunkami		− wyjaśniać pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy, ergonomia, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska w gastronomii − wymieniać instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, przeciwpożarową i środowiska w Polsce	− wskazywać przepisy prawne dotyczące ochrony pracownika w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych − wskazywać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i środowiska w Polsce	Klasa I
	2. Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bhp		− wskazywać źródła prawa pracy − wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bhp − wymieniać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bhp	− określać odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika − określać zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i danych osobistych	Klasa I
	3. Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym		− opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym − rozróżniać środki gaśnicze − wskazywać zastosowanie różnych środków gaśniczych − rozróżniać znaki informacyjne związane z przepisami ochrony przeciwpożarowej	− analizować zagrożenia w zakresie ochrony przeciwpożarowej − zaplanować rozwiązania w zakresie zabezpieczenia przed zagrożeniami przeciwpożarowymi	Klasa I
	4. Zastosowanie ergonomii w organizacji stanowisk pracy		− określać wymagania dla pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym − współpracować ze współpracownikami w celu organizacji stanowisk pracy zgodnie z zasadami ergonomii	− planować stanowiska pracy dla osób z niepełnosprawnością − planować organizację stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym zgodnie z ergonomią: stanowisko do obróbki wstępnej, stanowisko do	Klasa I

				obróbki cieplnej, stanowisko do ekspedycji, stanowisko zmywania naczyń kuchennych i stołowych	
	5. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy		− opisywać środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym − wymieniać czynniki środowiska pracy − wymieniać zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym − charakteryzować zagrożenia w środowisku pracy − wskazywać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej	− analizować czynniki środowiska pracy w zakładzie gastronomicznym − rozróżniać czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziaływujące na organizm człowieka w zakładzie gastronomicznym − wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym − przedstawiać różne formy zachowania asertywnego jako sposoby radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej − stosować techniki negocjacyjne w porozumiewaniu się słownym i pisemnym w gastronomii − proponować konstruktywne rozwiązania problemów	Klasa I
	6. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej		− rozpoznawać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w zakładach gastronomicznych − dobrać środki ochrony do wykonywania zadań zawodowych	− analizować zastosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowanych w zakładach gastronomicznych	Klasa I
	7. Choroby zawodowe		− określać typowe choroby zawodowe − wymieniać sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi choroby zawodowe	− rozpoznać przyczyny chorób zawodowych	Klasa I
	8. Wypadki przy pracy,		− rozpoznawać przyczyny wypadków przy pracy	− określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach	Klasa I

	zasady udzielania pierwszej pomocy		− opisywać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym	lub wypadku w zakładach gastronomicznych − stosować zasady udzielania pierwszej pomocy	
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

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

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

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

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub 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, przepisy prawne dotyczące prawa pracy etc.,
- wzrokowo–słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne związane z tematyką bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii i inne treści multimedialne,
- Rekwizyty do ćwiczeń i symulacji, tj. zestawy do pozorowania ran, ćwiczeniowe fantomy dorosłe i dziecięce, podstawowy sprzęt (defibrylator AED) oraz ćwiczebna apteczka pierwszej pomocy.

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

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,

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

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA/SŁUCHACZA

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

EWALUACJA PRZEDMIOTU

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

NAZWA PRZEDMIOTU

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.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	**Ponadpodstawowe** Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Wiadomości wstępne	1. Podstawowe pojęcia związane z wyposażeniem technicznym w gastronomii		−wymieniać pojęcia związane z wyposażeniem gastronomii −określać rolę wyposażenia technicznego w gastronomii	−wyjaśniać pojęcia związane z wyposażeniem gastronomii	Klasa II
	2. Podział wyposażenia technicznego		−klasyfikować wyposażenie techniczne zakładu gastronomicznego −dobrać wyposażenie do działu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego	−opisywać podział wyposażenia technicznego zakładu gastronomicznego	Klasa II
	3. Bezpieczeństwo żywności		−wymieniać systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności −wyjaśniać skróty GHP, GMP, HACCP, CCP −definiować pojęcia Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli	−objaśniać znaczenie GHP, GMP, HACCP, CCP przy użytkowaniu maszyn i urządzeń gastronomicznych −charakteryzować systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności −rozpoznawać zagrożenia jakości −wskazywać CCP w czasie przygotowywania potraw	Klasa II
II. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	1. Charakterystyka poszczególnych działów zakładu gastronomicznego		−definiować pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego −określać zasady, którymi należy kierować się przy projektowaniu zakładu gastronomicznego −określać wytyczne dotyczące połączeń komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym −wymieniać działy występujące w zakładzie gastronomicznym	−charakteryzować poszczególne działy w zakładzie gastronomicznym −zaplanować układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego −zastosować zasady eksploatacji poszczególnych instalacji, uwzględniając przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Klasa II

			−wskazywać instalacje niezbędne do wyposażenia poszczególnych działów zakładu gastronomicznego −rozróżniać sposoby oznakowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym	−stosować znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych w gastronomii	
III. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym	1. Charakterystyka urządzeń do obróbki wstępnej		−objaśniać podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców −wymieniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej −określać zastosowanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej −wymieniać zastosowanie urządzeń do obróbki wstępnej −dobrać poszczególne urządzenia do wykonywanych czynności w procesie produkcji −wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	−opisywać budowę urządzeń do obróbki wstępnej −opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki wstępnej −charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki wstępnej −analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej −oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej −stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do obróbki wstępnej	Klasa II
	2. Charakterystyka urządzeń do obróbki cieplnej		−wymieniać rodzaje obróbki cieplnej −określać źródła ciepła stosowane w gastronomii −klasyfikować urządzenia do obróbki termicznej w zależności od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła −rozpoznać rodzaje	−opisywać budowę urządzeń do obróbki cieplnej −opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki cieplnej −charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki cieplnej	Klasa II

			i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej −wymieniać zalety poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej −określać zakresy temperatur panujących w różnych urządzeniach do obróbki cieplnej −wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki cieplnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	−analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do obróbki cieplnej −oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń do obróbki cieplnej −stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do obróbki cieplnej	
	3. Pojęcie, podział i charakterystyka urządzeń chłodniczych		−różnicować proces chłodzenia i mrożenia produktów żywnościowych −klasyfikować urządzenia chłodnicze w zależności od przeznaczenia −rozpoznawać rodzaje urządzeń chłodniczych −wyjaśniać zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych −stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych −wskazywać zakres temperatur stosowany przy chłodzeniu i zamrażaniu żywności −wyjaśniać pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego	−charakteryzować budowę i zasadę działania poszczególnych urządzeń chłodniczych −opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki chłodniczych −charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki chłodniczych −analizować instrukcje obsługi urządzeń chłodniczych −oceniać stan techniczny urządzeń chłodniczych −stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń chłodniczych	Klasa II

			– określać sposoby rozmrażania produktów żywnościowych – zaplanować instalacje i warunki niezbędne do podłączenia urządzenia chłodniczego i zamrażalniczego – wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska		
	4. Charakterystyka urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących		– klasyfikować urządzenia i sprzęt do sporządzania i ekspedycji napojów w zależności od przeznaczenia – wymieniać zastosowanie urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów – określać prawidłowe parametry przyrządów kontrolno-pomiarowych poszczególnych urządzeń – określać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów – stosować zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów – dobrać urządzenia do sporządzanych napojów – stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i	– charakteryzować urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów – opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących – charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących – analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących – przewidzieć następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących	Klasa III

			ochrony środowiska podczas sporządzania napojów	−stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących	
	5. Charakterystyka urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych		−sklasyfikować urządzenia i sprzęt do mycia naczyń stołowych i kuchennych −wymieniać zastosowanie urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych −określać prawidłowe parametry przyrządów kontrolno-pomiarowych poszczególnych urządzeń stosowanych w zmywalni −określać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych −stosować zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych −dobrać urządzenia do wykonywanych czynności mycia naczyń stołowych i kuchennych −stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas mycia naczyń stołowych i kuchennych	−scharakteryzować urządzenia do mycia naczyń stołowych i kuchennych −opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych −charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych −analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych −przewidzieć następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń w zmywalni −stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych	Klasa III
IV. Drobny sprzęt gastronomiczny	1. Naczynia do obróbki cieplnej stosowane w gastronomii		−klasyfikować naczynia do obróbki cieplnej −rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej stosowanych w gastronomii	−planować zastosowanie naczyń do przygotowywania potraw z zastosowaniem obróbki cieplnej −opisywać materiały konstrukcyjne naczyń do obróbki cieplnej	Klasa III

			−wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej −stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej −dobrać poszczególne naczynia do obróbki cieplnej do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji potraw	−charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji naczyń do obróbki cieplnej −stosować różne źródła wiedzy dotyczące naczyń do obróbki cieplnej	
	2. Akcesoria kuchenne		−klasyfikować akcesoria kuchenne −rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów kuchennych stosowanych w gastronomii −wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych −stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych −dobrać poszczególne akcesoria do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów −określać kolorystykę sprzętu pomocniczego stosowanego w gastronomii zgodnie z systemem HACCP	−planować zastosowanie akcesoriów kuchennych do przygotowywania potraw i napojów −opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji akcesoriów kuchennych −charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji akcesoriów kuchennych −stosować różne źródła wiedzy dotyczące akcesoriów kuchennych	Klasa III
	3. Naczynia do podawania potraw i napojów		−klasyfikować naczynia do podawania potraw i napojów −rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów	−planować zastosowanie naczyń do podawania potraw i napojów −opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji naczyń do ekspedycji −charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów	Klasa III

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

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu „Wyposażenie 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, modele maszyn i urządzeń, maszyny i urządzenia gastronomiczne etc.,
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy i inne treści multimedialne.

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

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,

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

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA/SŁUCHACZA

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe zarówno sprawdzające wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne**.** Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę instrukcji użytkowania maszyn i urządzeń gastronomicznych, metoda symulacyjna oraz metoda przypadków. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Proponuje się przeprowadzić ewaluację przedmiotu najpierw na początku kształcenia poprzez zdiagnozowanie potrzeb uczniów, w trakcie nauczania w postaci ankietowania uczniów, obserwacji, wywiadów z uczniami. Na zakończenie kształcenia proponuje się przeprowadzić ewaluację podsumowującą poprzez testy teoretyczne i praktyczne, ankietowanie, rozmowy indywidualne z uczniami. Ewaluacja powinna sprawdzić poziom opanowania wiedzy i umiejętności uczniów z wyposażenia zakładów gastronomicznych, a w szczególności doboru maszyn i urządzeń do planowanych zadań zawodowych, umiejętności bezpiecznego ich użytkowania, korzystania z instrukcji obsługiwania maszyn i urządzeń. Należy również sprawdzić umiejętności uczniów w doborze drobnego sprzętu, akcesoriów gastronomicznych oraz naczyń do ekspedycji.

NAZWA PRZEDMIOTU

Podstawy gastronomii

Cele ogólne

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

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

1) rozróżnić żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej oraz przydatności kulinarnej,
2) rozróżnić surowce według grup przydatności kulinarnej i handlowej,
3) wyjaśnić zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności,
4) wyjaśnić wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka i kompozycję potraw i napojów,
5) wymienić i scharakteryzować metody utrwalania żywności,
6) wyjaśnić wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych,
7) rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia,
8) aktualizować wiedzę z zakresu programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w gastronomii.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	**Ponadpodstawowe** Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Klasyfikacja żywności	1. Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej		− wybrać żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości − wskazywać żywność w zależności od pochodzenia − wskazywać żywność w zależności od wartości odżywczej − wskazywać żywność w zależności od przydatności kulinarnej	− charakteryzować żywność w zależności od trwałości − charakteryzować żywność w zależności od pochodzenia − charakteryzować żywność w zależności od wartości odżywczej − charakteryzować żywność w zależności od przydatności kulinarnej	Klasa I
II. Pojęcia w gastronomii	1. Surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w produkcji potraw i napojów		− wyjaśniać pojęcia: surowiec, półprodukt, żywność, potrawa, posiłek − wymieniać surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej − charakteryzować surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej − określać zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w produkcji potraw i napojów	− porównywać surowce z wybranych grup − charakteryzować różnice w jakości poszczególnych surowców − wskazywać na zasadność stosowania poszczególnych przypraw i dodatków − analizować etykiety na opakowaniach z uwzględnieniem składu surowcowego i stosowanych dodatków	Klasa I
III. Metody oceny żywności	1. Ocena towaroznawcza i organoleptyczna żywności		− klasyfikować cechy towaroznawcze żywności stosowanej w gastronomii − wymieniać typy i rodzaje norm w gastronomii − opisywać analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną	− określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności − określać cechy żywności wpływające na jakość − dokonać analizy norm pod względem budowy	Klasa I

			− wyjaśniać zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badania − wyliczać metody oceny organoleptycznej surowców i potraw − wymieniać metody oceny towaroznawczej żywności	− opisywać normalizację i jej znaczenie w gastronomii − porównywać wyniki analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej z dokumentacją technologiczną − charakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności	
IV. Metody utrwalania żywności	1. Charakterystyka metod utrwalania żywności		− klasyfikować metody utrwalania żywności − opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności − wymieniać urządzenia do utrwalania żywności	− charakteryzować metody utrwalania żywności − wyjaśniać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności	Klasa I
V. Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	1. Rola składników pokarmowych w gastronomii		− wymieniać składniki pokarmowe − wyjaśniać wpływ składników odżywczych na organizm człowieka − uporządkować żywność w zależności od zawartości składników pokarmowych − klasyfikować żywność według zawartych w niej składników pokarmowych	− charakteryzować składniki pokarmowe − opisywać znaczenie doboru składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów − określić konsekwencje niedoboru składników odżywczych w diecie człowieka	Klasa I
VI. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	1. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia		− wymieniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - definiować systemy zarządzania jakością, np. HACCP,GMP,GHP,TQM i inne	− charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia − wyznaczać CCP w schematach technologicznych − interpretować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów	Klasa I

				− interpretować krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii	
VII. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w gastronomii	1. Stosowanie programów komputerowych		− określać funkcję programów komputerowych stosowanych w gastronomii − wymieniać programy komputerowe stosowane w gastronomii, np.: FIS-POS Bistro, programy kasowe, programy magazynowe − wymieniać sprzęt informatyczny wykorzystywany w gastronomii	− analizować wady i zalety programów komputerowych stosowanych w gastronomii − charakteryzować sprzęt informatyczny wykorzystywany w gastronomii − stosować programy komputerowe podczas realizacji zadań zawodowych − stosować sprzęt informatyczny podczas realizacji zadań zawodowych	Klasa I
VIII. Zasady zrównoważonego rozwoju	1. Przestrzeganie zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii		− wymieniać zasady zrównoważonego rozwoju − zdefiniować Slow Food, Zero Waste czyli zero odpadów	− przestrzegać zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii − analizować konsekwencje nieprzestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju	Klasa I
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

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

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

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

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania schematów, rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu etc.,

- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy i inne treści multimedialne.

Indywidualizacja pracy uczniów powinna uwzględniać:

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

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

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA/SŁUCHACZA

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

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

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Proponuje się przeprowadzić ewaluację przedmiotu najpierw na początku kształcenia poprzez zdiagnozowanie potrzeb uczniów, w trakcie nauczania w postaci ankietowania uczniów, obserwacji, wywiadów z uczniami. Na zakończenie kształcenia proponuje się przeprowadzić ewaluację podsumowującą poprzez testy teoretyczne i praktyczne, ankietowanie, rozmowy indywidualne z uczniami. Przeprowadzając ewaluacje, należy szczególnie zwrócić uwagę na opanowanie i zrozumienie przez uczniów pojęć związanych z gastronomią, w szczególności związanych z klasyfikowaniem żywności i surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych, oceną organoleptyczną i towaroznawczą żywności, metodami utrwalania stosowanymi w gastronomii oraz systemami zarządzania jakością produkowanych potraw.

NAZWA PRZEDMIOTU

Zasady żywienia człowieka

Cele ogólne

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

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

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

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	**Ponadpodstawowe** Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Znaczenie nauki o żywieniu	1. Podział żywności ze względu na pochodzenie, trwałość i wartość odżywczą		− definiować pojęcia żywność, pożywienie, składniki odżywcze, piramida żywieniowa − wymieniać zasady racjonalnego żywienia − klasyfikować żywność w zależności od zawartości składników odżywczych − wymieniać składniki odżywcze żywności − wyjaśniać pojęcie wartości odżywczej i energetycznej	− rozpoznawać żywność w zależności od pochodzenia − wyjaśniać zasady stosowania piramidy żywieniowej − dokonać podziału składników odżywczych żywności − wymieniać konsekwencje niedoboru składników odżywczych w diecie człowieka	Klasa II
II. Podstawowe składniki pokarmowe i ich rola	1. Charakterystyka i właściwości białek		− dokonać podziału białek − wymieniać funkcje białek w organizmie − określać znaczenie wartości odżywczej białek	− charakteryzować wybrane białka − wskazywać skutki błędów żywieniowych podczas spożywania białek	Klasa II
	2. Charakterystyka i właściwości tłuszczów		− dokonać podziału tłuszczów − wymieniać właściwości tłuszczów − określać znaczenie wartości odżywczej tłuszczów − wymieniać rolę NNKT dla organizmu − określać źródła NNKT − wymieniać źródła cholesterolu	− charakteryzować kwasy tłuszczowe − wskazywać skutki błędów żywieniowych podczas spożywania tłuszczów − charakteryzować rolę tłuszczów w żywieniu człowieka − opisać rolę cholesterolu w żywieniu człowieka	Klasa II
	3. Charakterystyka i właściwości węglowodanów		− dokonać podziału węglowodanów	− charakteryzować cukry przyswajalne i nieprzyswajalne	Klasa II

			− wymieniać źródła węglowodanów − wyjaśniać rolę cukrów przyswajalnych	− wymieniać skutki nadmiaru i niedoboru cukrów.	
	4. Charakterystyka witamin		− wymieniać podział witamin − określać zapotrzebowanie organizmu na witaminy − określać rolę witamin w organizmie człowieka	− wymieniać skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin − scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w wodzie − charakteryzować witaminy rozpuszczalne w tłuszczach	Klasa II
	5. Charakterystyka makro- i mikroelementów		− wymieniać podział składników mineralnych − opisywać rolę składników mineralnych − wymieniać źródła składników mineralnych	− charakteryzować źródła składników mineralnych − charakteryzować makroelementy i mikroelementy	Klasa II
	6. Równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie		− wyjaśniać pojęcie równowaga kwasowo-zasadowa − wymieniać produkty kwasotwórcze i alkalizujące	− charakteryzować równowagę kwasowo-zasadową w organizmie − określać skutki braku równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie	Klasa II
III. Przemiany składników pokarmowych	1.Trawienie i wchłanianie przemiany składników odżywczych		− wymieniać enzymy trawienne − wymieniać odcinki przewodu pokarmowego − opisywać wchłanianie przemiany białka oraz procesy wydalania − opisywać wchłanianie tłuszczu oraz procesy wydalania − opisywać wchłanianie węglowodanów oraz procesy wydalania	− wskazywać zależności pomiędzy działaniem enzymów i hormonów a trawieniem − charakteryzować enzymy trawienne − charakteryzować trawienie i wchłanianie przemiany białka − charakteryzować trawienie i wchłanianie węglowodanów − charakteryzować trawienie i wchłanianie przemiany tłuszczu	Klasa II

VI. Gospodarka wodna organizmu człowieka	1. Funkcje wody w organizmie		− określać funkcje wody dla organizmu człowieka − wyjaśniać pojęcie bilans wodny − wskazywać skutki niedoboru wody w organizmie człowieka	− scharakteryzować bilans wodny w organizmie − charakteryzować zapotrzebowanie organizmu na wodę	Klasa III
VII. Wartość energetyczna i odżywcza pożywienia	1. Wartość energetyczna produktów spożywczych		− wyjaśniać pojęcie wartości energetycznej − obliczać wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków	− obliczać wartość energetyczną produktów spożywczych lub potraw, korzystając z programów komputerowych	Klasa III
	2. Wartość odżywcza produktów spożywczych		− wyjaśniać pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych − obliczać wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw − klasyfikować produkty spożywcze na grupy − scharakteryzować wartość odżywczą poszczególnych grup produktów spożywczych	− obliczać wartość odżywczą produktów spożywczych lub potraw, korzystając z programów komputerowych − stosować zamienność produktów spożywczych w grupie i między grupami	Klasa III
	3. Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą		− rozróżniać zmiany barwy zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych − wymieniać wpływ obróbki technologicznej na substancje antyżywieniowe − określać wpływ procesów przetwarzania żywności na zawartość w niej poszczególnych składników odżywczych − wymieniać zasady prawidłowego prowadzenia procesów technologicznych	− charakteryzować wpływ warunków przechowywania żywności na wartość odżywczą	Klasa III

VIII. Żywność funkcjonalna, wzbogacana, suplementy diety oraz środki specjalnego przeznaczenia	1. Żywność funkcjonalna, żywność wzbogacona, suplementy diety, środki specjalnego przeznaczenia		− klasyfikować żywność funkcjonalną − określać rolę żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka − klasyfikować żywność wzbogacaną − określać rolę żywności wzbogacanej w żywieniu człowieka − wymienić suplementy diety − wymieniać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	− charakteryzować żywność funkcjonalną − charakteryzować żywność wzbogacaną − charakteryzować suplementy diety − charakteryzować środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Klasa III
IX. Normy żywienia, zalecane racje pokarmowe oraz zasady układania jadłospisów	1. Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe		− wyjaśnić pojęcia: normy żywienia, racje pokarmowe − klasyfikować normy żywienia − wskazać czynniki wpływające na normy żywienia − stosować normy żywienia, np. do planowania jadłospisów − stosować zasady racjonalnego żywienia, planując posiłki − określać zasady układania jadłospisów − wymieniać rodzaje jadłospisów	− korzystać z programów komputerowych − charakteryzować rolę posiłków − wskazywać rozłożenie energii na posiłki w ciągu dnia	Klasa III
	2. Zasady układania jadłospisów dla różnych grup ludności		− stosować zasady racjonalnego żywienia, planując posiłki − planować jadłospisy zgodnie z zasadami ich układania − zestawiać potrawy i napoje w posiłki − korzystać z tabeli wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów	− stosować w praktyce programy komputerowe do planowania żywienia − modyfikować jadłospisy − oceniać jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia	Klasa III

			− konstruować jadłospis zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia		
XI. Podstawy żywienia dietetycznego	1. Charakterystyka diet		− wyjaśniać pojęcie dieta − wymieniać rodzaje diet − rozróżniać diety − wymieniać choroby cywilizacyjne i zadania profilaktyki − wymieniać trendy i zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych − definiować wegetarianizm, makrobiotyzm, żywienie alternatywne − rozróżniać alternatywne sposoby żywienia − dobrać surowce do sporządzania określonej potrawy dietetycznej i wegetariańskiej − wymieniać zalety i wady żywienia alternatywnego	− charakteryzować diety − ułożyć jadłospis dla diety podstawowej − objaśniać wpływ sposobu żywienia na zdrowie − scharakteryzować diety wegetariańskie, makrobiotyczne i alternatywne − analizować wpływ suplementacji diet na funkcjonowanie organizmu człowieka − konstruować jadłospisy w diecie wegetariańskiej i makrobiotycznej	Klasa III
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

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

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

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

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

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

Proponuje się następujące formy indywidualizacji pracy uczniów:

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

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA/SŁUCHACZA

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

EWALUACJA PRZEDMIOTU

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

NAZWA PRZEDMIOTU

Technologia gastronomiczna

Cele ogólne

1. Poznanie metod i technik stosowanych przy przygotowaniu i obróbce surowców.
2. Poznanie wpływu prawidłowego postępowania z surowcem na jakość wyrobu gotowego.
3. Poznanie surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
4. Poznanie cech charakterystycznych surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
5. Poznanie technologii sporządzania potraw i napojów.
6. Poznanie kuchni regionalnych i innych narodów.
7. Rozwijanie kreatywności przy planowaniu potraw i napojów.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

1) charakteryzować podstawowe pojęcia związane z technologią gastronomiczną,
2) wymienić surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,
3) ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów,
4) określić zagrożenia obniżające jakość żywności,
5) zastosować receptury gastronomiczne,
6) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe,
7) planować produkcję potraw i napojów,
8) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
9) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,
10) charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw i napojów,
11) dobierać sprzęt do ekspedycji potraw i napojów,
12) 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:	
	1. Czynniki kształtujące jakość żywności i metody ich oceny		− definiować pojęcia: asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja, skażenie żywności, zanieczyszczenie żywności − wymieniać cechy żywności mające wpływ na jej jakość − wymieniać metody oceny organoleptycznej żywności − określać zagrożenia obniżające jakość żywności	− charakteryzować metody oceny organoleptycznej żywności − charakteryzować skutki zdrowotne skażenia i zanieczyszczenia żywności	Klasa I
	2. Warunki przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych		− wymieniać czynniki wpływające na przechowywaną żywność − wskazywać zastosowanie metod przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu − dobrać sposoby zabezpieczenia żywności do odpowiedniego asortymentu − wskazywać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności − wskazywać sposoby prawidłowej gospodarki surowcami i półproduktami − wymieniać podstawowe pojęcia dotyczące odpadów − wymieniać metody postępowania z odpadami	− charakteryzować skutki nieprawidłowego przechowywania żywności − charakteryzować sposoby zabezpieczania żywności przed zepsuciem − objaśniać potrzebę prawidłowej gospodarki surowcami i półproduktami − charakteryzować odpady − interpretować regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii	Klasa I

	3. Zmiany zachodzące w przechowywanej żywności		− klasyfikować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności − wymieniać zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności	− charakteryzować zmiany zachodzące w przechowywanej żywności − charakteryzować skutki zdrowotne zanieczyszczenia żywności − analizować przyczyny zanieczyszczeń żywności	Klasa I
II. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	1. Receptury gastronomiczne		− rozróżniać elementy budowy receptury gastronomicznej − określać znaczenie receptury gastronomicznej − uzasadniać konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcji − stosować receptury gastronomiczne	− sporządzać samodzielnie receptury gastronomiczne − analizować informacje zawarte w recepturze gastronomicznej − stosować różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności w sporządzaniu receptur gastronomicznych	Klasa I
	2. Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym		− wymieniać etapy procesu produkcyjnego − scharakteryzować etapy procesu produkcyjnego − wymieniać czynności wykonywane podczas obróbki wstępnej surowców − porównywać metody i techniki sporządzania potraw i napojów − wskazywać metody obróbki termicznej sporządzanych potraw i napojów − dobrać metody i techniki zalecane przy sporządzaniu potraw dietetycznych − przewidywać zagrożenia procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania	− charakteryzować metody i techniki sporządzania potraw i napojów − charakteryzować zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki − wskazywać nowoczesne techniki kulinarne, np. *sous vide*, kuchnia molekularna − charakteryzować nowoczesne techniki kulinarne	Klasa I

			korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów		
III. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1. Ogólna charakterystyka surowców, dodatków i materiałów pomocniczych		− wyjaśniać pojęcia: surowiec, dodatki do żywności, materiały pomocnicze − rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze − wymieniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w gastronomii − klasyfikować opakowania − dobrać opakowania do transportu surowców, półproduktów, potraw i napojów − dobrać opakowania do ekspedycji potraw i napojów	− charakteryzować opakowania − analizować znaczenie odpowiedniego doboru opakowania − stosować opakowania w produkcji gastronomicznej	Klasa I
	2. Charakterystyka dodatków do żywności, przypraw oraz tłuszczów		− wskazywać znaczenie stosowanych dodatków do żywności, przypraw i tłuszczów podczas sporządzania potraw i napojów − dobrać dodatki do żywności i przyprawy do sporządzania potraw i napojów − określać zasady doboru tłuszczów do rodzaju sporządzanej potrawy	− oceniać jakość stosowanych dodatków do żywności i przypraw − porównywać tłuszcze pod względem składu chemicznego − rozpoznawać zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej − zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej − określać warunki magazynowania dodatków do żywności, przypraw i tłuszczów	Klasa I

	3. Charakterystyka owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		− klasyfikować owoce, warzywa i grzyby − opisywać skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów − określać znaczenie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w żywieniu człowieka − określać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów do sporządzania potraw i napojów − dobrać owoce i warzywa do planowanej potrawy − określać warunki magazynowania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	− charakteryzować cechy organoleptyczne owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów − charakteryzować grupy surowców roślinnych − porównywać wartość odżywczą różnych gatunków owoców i warzyw − analizować różnice w wartości odżywczej różnych rodzajów owoców i warzyw − wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w czasie przechowywania	Klasa I
	4. Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych		− wymieniać przetwory z mleka − objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów − określać znaczenie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów w żywieniu człowieka − określać zastosowanie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów do sporządzania potraw i napojów − dobrać mleko lub przetwory mleczne do planowanej produkcji potraw	− charakteryzować cechy organoleptyczne mleka i przetworów mlecznych − analizować skład chemiczny przetworów z mleka − porównywać skład chemiczny i wartość odżywczą serów − wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom mleka i przetworów mlecznych w czasie przechowywania	Klasa I

			− określać warunki magazynowania mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów		
	5. Charakterystyka jaj		− wyjaśniać klasyfikację i znakowanie jaj − objaśniać budowę jaj − określać sposoby oceny świeżości jaj − objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą jaj − określać zastosowanie jaj do sporządzania potraw i napojów − dobrać warunki magazynowania jaj	− charakteryzować cechy organoleptyczne jaj − wyjaśniać znaczenie jaj w technologii sporządzania potraw − wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom jaj w czasie przechowywania	Klasa I
	6. Charakterystyka produktów zbożowych		− wymieniać rodzaje zbóż − określać budowę ziarna zbożowego − wyjaśniać pojęcia: rodzaj mąki, typ mąki, mąka gatunkowa, mąka razowa, glutenowa i bezglutenowa − rozróżniać rodzaje makaronów, kasz i pieczywa − dobrać typ mąki w zależności od przygotowywanej potrawy − objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą produktów zbożowych − określać warunki przechowywania produktów zbożowych	− charakteryzować cechy organoleptyczne produktów zbożowych − rozróżnia mąki w zależności od surowca, np. pszenną, owsianą, ryżową − wyjaśniać znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw − objaśniać zastosowanie produktów zbożowych − charakteryzować makarony − charakteryzować pieczywo − charakteryzować kasze − wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom przetworów zbożowych w czasie przechowywania	Klasa I
	7. Charakterystyka surowców cukierniczych		− klasyfikować surowce słodzące	− charakteryzować cechy organoleptyczne surowców cukierniczych	Klasa I

			− objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą surowców słodzących − określać znaczenie surowców słodzących w żywieniu człowieka − określać zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów − określać warunki magazynowania surowców słodzących i środków spulchniających − wymieniać środki spulchniające − dobrać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych	− wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom surowców cukierniczych w czasie przechowywania	
	8. Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		− wymieniać zwierzęta rzeźne i dzikie − objaśniać budowę mięsa i zmiany poubojowe − rozpoznawać znaki weterynaryjne − objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa − wymieniać metody utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − określać zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny do sporządzania potraw i napojów − wymieniać podroby i produkty uboczne − określać zastosowanie podrobów i produktów	− charakteryzować cechy organoleptyczne mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − charakteryzować podroby i produkty uboczne − analizować różnice w cechach organoleptycznych mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − charakteryzować metody utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − wskazywać różnice pomiędzy wyrobami mięsnymi i podrobowymi − wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny w czasie przechowywania	Klasa II

			ubocznych do sporządzania potraw − określać warunki magazynowania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		
	9. Charakterystyka drobiu i dzikiego ptactwa		− wymieniać rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego − oceniać i klasyfikować tuszki drobiu i dzikiego ptactwa − objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i dzikiego ptactwa − wymieniać metody utrwalania drobiu i dzikiego ptactwa − określać zastosowanie drobiu i dzikiego ptactwa do sporządzania potraw − określać warunki magazynowania drobiu i dzikiego ptactwa	− charakteryzować cechy organoleptyczne drobiu i ptactwa dzikiego − charakteryzować metody utrwalania drobiu i dzikiego ptactwa − wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom drobiu i ptactwa dzikiego w czasie przechowywania	Klasa II
	10. Charakterystyka ryb i owoców morza		− wymieniać rodzaje ryb i owoców morza − objaśniać ocenę świeżości ryb i owoców morza − objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza − wymieniać metody utrwalania ryb i owoców morza − określać zastosowanie ryb i owoców morza do sporządzania potraw	− charakteryzować cechy organoleptyczne ryb i owoców morza − rozpoznawać cechy świadczące o świeżości ryb i owoców morza − charakteryzować metody utrwalania ryb i owoców morza − wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom ryb i owoców morza w czasie przechowywania − analizować konsekwencje użycia do produkcji ryb i owoców morza niespełniających norm jakościowych	Klasa II

	11. Charakterystyka napojów zimnych i gorących		− wymieniać rodzaje napojów bezalkoholowych − klasyfikować napoje bezalkoholowe − określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka − określać znaczenie napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka	− charakteryzować cechy organoleptyczne napojów zimnych i gorących − charakteryzować napoje bezalkoholowe zimne i gorące − wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom napojów zimnych i gorących w czasie przechowywania	Klasa II
	12. Charakterystyka napojów alkoholowych		− wymieniać rodzaje napojów alkoholowych − klasyfikować napoje alkoholowe − określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka − określać warunki magazynowania napojów alkoholowych	− charakteryzować wyroby spirytusowe − określać wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka − analizować konsekwencje zdrowotne spożywania napojów alkoholowych	Klasa II
IV. Technologie sporządzania potraw i napojów	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		− wymieniać potrawy i napoje sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów − planować etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. obróbkę brudną i czystą, obróbkę cieplną i garnirowanie − dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca − dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów − charakteryzować sposoby rozdrabniania owoców, warzyw, ziemniaków i	− charakteryzować zasady sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów − opisywać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w produkcji gastronomicznej − opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. gotowanie, duszenie, smażenie, zapiekanie, pieczenie czy blanszowanie − sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z owoców, warzyw,	Klasa II

			grzybów, np. słomki, słupki, krążki, kostki, wiórki i inne − dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów − przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	ziemniaków i grzybów, np. surówek, sałatek, dipów, soków i innych − wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów − charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów − wyjaśniać straty składników pokarmowych w różnych procesach kulinarnych podczas produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów − przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów − charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	
	2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych		− wymieniać potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych, np. koktajle, chłodniki, galaretki, kremy, pasty z twarogów i inne − planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych	− charakteryzować zasady sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych, zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych − opisywać zastosowanie mleka i jego przetworów w produkcji gastronomicznej	Klasa II

			− dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych − dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych − dobrać sposób podawania serów − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych − przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mleka i przetworów mlecznych	− opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z mleka i jego przetworów − sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z mleka i jego przetworów, np. kisielu, koktajlu, kremów, past z twarogów i innych − wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z mleka i jego przetworów − charakteryzować zmiany zachodzące w mleku podczas gotowania − wyjaśniać straty składników pokarmowych w mleku i jego przetworach podczas sporządzania potraw − przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z mleka i przetworów mlecznych − charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mleka i jego przetworów	
	3. Technologie sporządzania potraw z jaj		− wymieniać potrawy sporządzane z jaj, np. potrawy gotowane i smażone − planować etapy wykonania potraw z jaj − dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z jaj	− opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z jaj − sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z jaj, np. potrawy gotowane – jaja na miękko, na twardo, poszetowe, po wiedeńsku i potrawy smażone	Klasa II

			− dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj − przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z jaj	– jajecznica, jaja sadzone, omlety, kotlety, jaja faszerowane − wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z jaj − charakteryzować zmiany zachodzące w jajach podczas obróbki cieplnej − wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas produkcji potraw z jaj − przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z jaj − charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z jaj	
	4. Technologie sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych		− 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 − planować etapy wykonania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych − dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych, np. zarabianie ciast na stolnicy i w naczyniu − wymieniać etapy obróbki wstępnej i cieplnej kasz i ryżu	− opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych − sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych, np. ciasta kluskowe, pierogowe i zacierkowe, potraw, np. risotto, spaghetti, kluski, pierogi, naleśniki − wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych − charakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw	Klasa II

			− dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych − przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych	z mąki, kasz i innych produktów zbożowych − wyjaśniać zmiany w białku i skrobi w trakcie zastosowania mąki do zagęszczania potraw − charakteryzować zmiany podczas obróbki wstępnej i cieplnej kasz i ryżu − wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych − przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych − charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych	
	5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów		− wymieniać rodzaje ciast i deserów, np. ciasto drożdżowe, kruche, francuskie, parzone, piernikowe, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe i desery zestalone i niezestalone − wymienić półprodukty ciastkarskie, np. syropy, pomady, glazury, kremy, masy − wymieniać wyroby ciastkarskie, np. ciasta, placki, pączki, keksy, rolady, babki, strucle, torty, babeczki, wyroby drobne, tarty i inne	− charakteryzować zasady sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich − opisywać metody, techniki i operacje stosowane w sporządzaniu wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich, np. mieszanie, siekanie, wałkowanie, ucieranie, zagniatanie, ubijanie i obgotowywanie w wodzie, zagęszczanie syropów − sporządzać schematy technologiczne produkcji	Klasa II

			− wymieniać desery, np. kisiele, mleczka, budynie, puddingi, suflety, lody, sorbety i inne − planować etapy wykonania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich − dobrać technikę i metodę sporządzenia wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich − wymieniać zasady dekoracji wyrobów ciastkarskich i deserów − dobrać sposób dekoracji do wybranego wyrobu ciastkarskiego i deseru − dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów − przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów	wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich − wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich − charakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich − wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas produkcji wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich − przewidywać zagrożenia wpływające na jakość wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich − charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich	
	6. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		− wymieniać potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. gotowane, smażone, duszone, pieczone, potrawy z masy mielonej	− charakteryzować zasady sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z mięsa zwierząt − rozróżniać stopnie wysmażenia mięsa	Klasa III

			− planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − wymieniać obróbkę wstępną mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. rozmrażanie, mycie, wykrawanie, porcjowanie, pobijanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe, np. wykańczanie półproduktów, szpikowanie, peklowanie, marynowanie − dobrać elementy kulinarne do sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	− sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcu podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − wskazywać sposób wykorzystania jadalnych surowców ubocznych zwierząt rzeźnych i dziczyzny − charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	
	7. Technologie sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa		− wymieniać potrawy sporządzane z drobiu i dzikiego ptactwa, np. rolady, potrawki, kotlet de volaille − planować etapy wykonania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa	− charakteryzować zasady sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa − opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z drobiu i dzikiego ptactwa	Klasa III

			− wymieniać etapy obróbki wstępnej drobiu i ptactwa dzikiego, np. rozmrażanie, mycie, rozbiór, formowanie, szpikowanie i inne − dobrać metodę obróbki wstępnej w zależności od planowanej produkcji − dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z drobiu i dzikiego ptactwa, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie − dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i dzikiego ptactwa − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa − przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z drobiu i dzikiego ptactwa	− sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa − wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa − charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcu podczas sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa − wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa − przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i dzikiego ptactwa − wskazywać sposób wykorzystania jadalnych surowców ubocznych z drobiu i dzikiego ptactwa − charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa	
	8. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza		− wymieniać potrawy sporządzane z ryb i owoców morza, np. potrawy gotowane – zupa rybna; duszone – w różnych sosach; smażone – ryby panierowane; pieczone – ryba w folii; sporządzane na surowo – sushi	− charakteryzować zasady sporządzania potraw z ryb i owoców morza − opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z ryb i owoców morza, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie	Klasa III

			− planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza − dobrać zasady obróbki wstępnej ryb i owoców morza, np. zabijanie, rozmrażanie, odsalanie, oczyszczanie, patroszenie, filetowanie, zdejmowanie skóry, podział tuszek − dobrać ryby i owoce morza do sporządzanej potrawy − dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z ryb i owoców morza − dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza − przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza	− sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z ryb i owoców morza − wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z ryb i owoców morza − charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcu podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza − wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza − przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza − wskazywać sposób wykorzystania jadalnych surowców ubocznych z ryb i owoców morza − charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza	
	9. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej		− rozróżniać zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce − wymieniać potrawy i napoje kuchni regionalnych, np. śląski żurek, rogale świętomarcińskie, kwaśnica, flaki po warszawsku i inne − rozróżniać potrawy kuchni regionalnych − planować sporządzanie potraw kuchni regionalnych	− charakteryzować zasady sporządzania potraw tradycyjnych i regionalnych − opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania potraw tradycyjnych i regionalnych − charakteryzować potrawy i napoje kuchni staropolskiej i kuchni regionalnych	Klasa III

			− dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw regionalnych − dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych − przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni regionalnych	− sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw staropolskich i regionalnych − wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw staropolskich i regionalnych − przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw staropolskich i regionalnych − charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw staropolskich i regionalnych	
	10. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich		− dobrać surowce do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich − planować sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich − dobrać surowce do potraw dietetycznych i wegetariańskich − dobrać technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich − dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw	− charakteryzować zasady sporządzania potraw dietetycznych, np. zup, potraw z mięsa, drobiu i ryb, potraw z kaszy i mąki, sosów, potraw z warzyw, przypraw − opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich − charakteryzować potrawy i napoje dietetyczne i wegetariańskie − sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw dietetycznych i wegetariańskich − wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw dietetycznych i wegetariańskich	Klasa III

			dietetycznych i wegetariańskich − przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw dietetycznych i wegetariańskich	− charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich − przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych i wegetariańskich − charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich	
	11. Technologie sporządzania kuchni różnych narodów		− rozróżniać zwyczaje żywieniowe innych narodów − wymieniać potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej i chińskiej − rozróżniać potrawy kuchni innych narodów − planować sporządzanie potraw innych narodów − dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw innych narodów − dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów − przeliczać normatyw surowcowy na podstawie	− charakteryzować zasady sporządzania potraw kuchni różnych narodów − opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania potraw kuchni różnych narodów − charakteryzować potrawy i napoje kuchni różnych narodów − sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw kuchni różnych narodów − wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw kuchni różnych narodów − przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw kuchni różnych narodów	Klasa III

			receptur potraw kuchni różnych narodów	− charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw kuchni różnych narodów	
	12. Technologie sporządzania napojów		− wyjaśniać pojęcie – używka − klasyfikować napoje, np. zimne, gorące, alkoholowe, bezalkoholowe − określać wpływ używek na organizm człowieka − rozróżniać techniki i metody sporządzania napojów − dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów − rozróżniać rodzaje kaw − dobrać napoje do odpowiednich potraw − dobrać sprzęt do serwowania napojów − przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur napojów	− charakteryzować napoje zimne i gorące, np. wodę, soki, napoje gazowane, kawę, herbatę, kakao i napoje alkoholowe (wódki, wina, piwo, napoje mieszane) − charakteryzować zasady sporządzania napojów zimnych i gorących − opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania napojów zimnych i gorących − sporządzać schematy technologiczne produkcji napojów zimnych i gorących − wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji napojów zimnych i gorących − przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów − charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania napojów	Klasa III
	13. Technologie sporządzania zup i sosów		− klasyfikować zupy, np. ze względu na konsystencję, temperaturę podawania, sposób zagęszczania, smak − klasyfikować sosy, np. ze względu na zastosowanie, barwę, temperaturę podawania, konsystencję, dominujący produkt, smak	− charakteryzować zupy na wywarach, czyste, zagęszczane, zupy specjalne i innych narodów − charakteryzować sosy ciemne, zimne, specjalne − charakteryzować zasady sporządzania zup i sosów	Klasa III

			− określać zasady sporządzania zup i sosów − planować sporządzanie zup i sosów − dobrać techniki wykonania zup i sosów − dobrać dodatki do zup − określać znaczenie zup w żywieniu człowieka − określać zastosowanie sosów do potrawy − dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sosów − przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur zup i sosów	− opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania zup i sosów − sporządzać schematy technologiczne produkcji zup i sosów − wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji zup i sosów − przewidywać zagrożenia wpływające na jakość zup i sosów − charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania zup i sosów	
	14. Technologie sporządzania przekąsek		− klasyfikować przekąski, np. zimne, gorące, z warzyw, mięs, ryb i inne − rozróżniać asortyment przekąsek − określać zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek − dobrać technikę i metodę do sporządzania przekąsek − planować sporządzanie przekąsek − dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania przekąsek − określać sposoby dekoracji przekąsek	− charakteryzować przekąski, np. z warzyw, sera, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i dziczyzny, podrobów, ryb, owoców morza i inne, jak kanapki, musy, masła smakowe − analizować zasady sporządzania przekąsek − opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania przekąsek − sporządzać schematy technologiczne produkcji przekąsek − wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji przekąsek	Klasa III

			− określać wpływ cech surowców na jakość przekąsek − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek − przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur przekąsek	− przewidywać zagrożenia wpływające na jakość przekąsek − charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania przekąsek − przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek	
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

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

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

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

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

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

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA/SŁUCHACZA

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy wielokrotnego i jednokrotnego wyboru, sprawdzające wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne**.** Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę receptur gastronomicznych, procesów technologicznych oraz metoda przypadków. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

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

NAZWA PRZEDMIOTU

Język obcy w gastronomii

Cele ogólne

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

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

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

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	**Ponadpodstawowe** Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawowe słownictwo dla gastronomii	1. Nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych		− przetłumaczyć nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych − rozpoznać w wypowiedziach innych słownictwo związane z nazwami surowców, potraw, sprzętu i urządzeń	− opisywać nazwy potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych − posługiwać się słownictwem w języku obcym dotyczącym nazw surowców, potraw, sprzętu i urządzeń	Klasa III
	2. Stanowisko pracy		− nazywać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym − określać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym	− opisywać w języku obcym stanowiska pracy i zadania kucharza − prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą stanowiska pracy	Klasa III
	3. Czynności zawodowe kucharza		− nazywać w języku obcym czynności kucharza − przetłumaczyć z języka obcego opisy dotyczące czynności zawodowych kucharza	− opisywać w języku obcym pracę kucharza − opisywać w języku obcym poszczególne etapy produkcji potraw − prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą czynności zawodowych kucharza	Klasa III
	4. Receptury gastronomiczne i karty menu		− przetłumaczyć receptury gastronomiczne i karty menu − nazywać w języku obcym zwroty występujące w recepturach i kartach menu − przedstawiać w języku obcym informacje zawarte w recepturach gastronomicznych i kartach menu	− przygotować w języku obcym receptury gastronomiczne i karty menu − analizować receptury gastronomiczne w języku obcym	Klasa III
II. Komunikacja w języku obcym w	1. Rozmowa z pracodawcą i współpracownikami		− komunikować się z pracodawcą i współpracownikami w zakładzie gastronomicznym w celu	− stosować słownictwo zawodowe w trakcie wykonywania zadań zawodowych kucharza	Klasa III

zakładzie gastronomicznym			wykonywania zadań zawodowych − stosować zwroty w formie grzecznościowej − dobrać styl wypowiedzi do sytuacji	− posługiwać się językiem obcym podczas rozmów dotyczących pracy kucharza z pracodawcą oraz współpracownikami	
	2. Analiza ofert pracy i informacji reklamowych		− oceniać oferty pracy w języku obcym − korzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy	− analizować oferty pracy w języku obcym − stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji	Klasa III
	3. List motywacyjny i CV		− sporządzać list motywacyjny i CV − przetłumaczyć list motywacyjny i CV na język obcy	− analizować w języku obcym oferty pracy − opisywać swoje doświadczenie zawodowe w języku obcym − prowadzić rozmowy kwalifikacyjne w języku obcym	Klasa III
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

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

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

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

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

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

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA/SŁUCHACZA

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

EWALUACJA PRZEDMIOTU

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

NAZWA PRZEDMIOTU

Pracownia technologii gastronomicznej

Cele ogólne

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

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

1) dobierać surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,
2) ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów,
3) określić zagrożenia obniżające jakość żywności,
4) stosować receptury gastronomiczne,
5) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe,
6) planować produkcję potraw i napojów,
7) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,
8) charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw i napojów,

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

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	**Tematy jednostek metodycznych**	**Liczba godz.**	**Wymagania programowe**		**Uwagi o realizacji**
			Podstawowe Uczeń potrafi:	**Ponadpodstawowe** Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Organizacja zakładu gastronomicznego	1. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego		− wymieniać pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego, np. dział socjalny, administracyjny, magazynowy, zmywalnię, dział ekspedycyjny, pomieszczenia handlowe − wskazywać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym − rozpoznawać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli, jaką pełnią − rozróżniać sprzęt i urządzenia w poszczególnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego	− oceniać prawidłową organizację stanowisk w zakładzie gastronomicznym − charakteryzować pomieszczenia w układzie funkcjonalnym oraz wyposażenie stanowisk − wyznaczać na schematach zakładów gastronomicznych drogi komunikacyjne − grupować pomieszczenia zakładu gastronomicznego według spełnianych funkcji − oceniać znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla	Klasa I

			− wybrać drogi ewakuacyjne w zależności od pomieszczenia zakładu gastronomicznego − stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz możliwości produkcyjnych zakładu	
	2. Organizacja stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów (*mise en place*)		− dobrać maszyny, urządzenia, drobny sprzęt i narzędzia do przeprowadzania obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji podczas sporządzania potraw i napojów − ustawiać surowce, dodatki, przyprawy, elementy dekoracyjne na stanowisku roboczym − ustawiać drobny sprzęt kuchenny na stanowisku roboczym do sporządzania potrawy napoju − przygotowywać miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku pracy	− organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska − wyznaczać główne miejsce robocze na stanowisku pracy − stosować zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych	Klasa I
	3. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań		− określać funkcje programów komputerowych stosowanych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym − określać funkcje programów komputerowych służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni	− korzystać z programów komputerowych stosowanych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym − korzystać z programów komputerowych służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni	Klasa I

II. Przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	1. Sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym		− rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym − stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową − dobrać sprzęt i aparaturę pomiarową − odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym	−analizować odczyty parametrów na urządzeniach gastronomicznych −porównywać wyniki odczytu z obowiązującą dokumentacją technologiczną −wskazywać zagrożenia w przypadku niewłaściwych odczytów na aparaturze kontrolno-pomiarowej	Klasa I
	2. Ocena jakościowa surowców, półproduktów i wyrobów gotowych		− dobrać metody oceny jakościowej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych − rozróżniać wady jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	−oceniać surowce, półprodukty i wyroby gotowe pod względem jakościowym −oceniać przydatność i jakość surowców spożywczych do sporządzania potraw −wyciągać wnioski z oceny surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	Klasa I
	3. Przechowywanie żywności w warunkach zapewniających jej trwałość		− stosować metody przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu − rozróżniać wyposażenie magazynów oraz magazynowe środki transportowe − dokonać odbioru ilościowego surowców i półproduktów − stosować zasadę FIFO w czasie magazynowania − dokonać pomiaru temperatury i wilgotności − wykonywać prace porządkowe	− oceniać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności − stosować warunki magazynowania żywności zapewniające jej trwałość − stosować środki transportowe podczas prac związanych z magazynowaniem − stosować urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze − stosować założenia systemu HACCP, GHP, GMP opracowane dla magazynów	Klasa I

			− klasyfikować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności − wskazywać zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności	− wypełniać dokumentację magazynową −oceniać zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności −charakteryzować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności	
III. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	1. Receptury gastronomiczne		− rozróżniać elementy budowy receptury gastronomicznej − określać na podstawie receptury gastronomicznej zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności − obliczać zużycie surowców, dodatków do żywności do sporządzania potraw i napojów − określać na podstawie receptury gastronomicznej wielkość porcji potraw i napojów − wykonywać czynności związane z odważaniem i odmierzaniem składników potraw i napojów − przeliczyć normatywy surowcowe receptur gastronomicznych	−analizować receptury gastronomiczne −rozpoznać potrawy i napoje po recepturach gastronomicznych −sporządzać autorskie receptury gastronomiczne −sporządzać kalkulację potraw na podstawie receptury gastronomicznej −stosować racjonalną gospodarkę surowcami podczas sporządzania potraw	Klasa I

	2. Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym		− wymieniać etapy procesu produkcyjnego − prowadzić etapy procesu produkcyjnego zgodnie z opisem technologicznym − stosować obróbkę wstępną surowców, np. brudną i czystą − porównywać jakość surowców przed i po obróbce wstępnej − dobrać metody i techniki do sporządzenia planowanej potrawy, np. obróbka cieplna: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie − wskazywać metody obróbki termicznej sporządzanych potraw i napojów − dobrać metody i techniki zalecane przy sporządzaniu potraw dietetycznych − wykonywać czynności w grupie − stosować komunikację interpersonalną	−stosować metody i techniki sporządzania potraw i napojów −śledzić zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki −przewidywać zagrożenia procesu technologicznego podczas sporządzania potraw −wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów −stosować nowoczesne techniki kulinarne, np. *sous-vide*, kuchnia molekularna	Klasa I
IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1. Surowce, dodatki do żywności, przyprawy oraz tłuszcze		− rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze − dobrać tłuszcze do sporządzania potraw jako łącznik, np. do surówek, ciast − dobrać tłuszcze do smażenia określonych potraw, np. olej, rzepakowy, masło, smalec − sporządzać smalec wieprzowy, masło klarowane, masła smakowe − dobrać dodatki do żywności i przyprawy do sporządzania potraw i napojów	−określać zasady doboru tłuszczów do rodzaju sporządzanej potrawy, uwzględniając ich pochodzenie, konsystencję oraz funkcje technologiczne −śledzić zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej −przewidywać zagrożenia procesu technologicznego podczas przygotowywania potraw i napojów −wprowadzać działania korygujące podczas	Klasa II

			− stosować przyprawy i dodatki podczas sporządzania potraw i napojów, np. sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie − rozpoznawać zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej − wykonywać czynności w grupie − stosować komunikację interpersonalną	przygotowywania potraw i napojów	
V. Technologie sporządzania potraw i napojów	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		− rozróżniać potrawy i napoje sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów − dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca − stosować obróbkę wstępną brudną i czystą surowca, np. do owoców jagodowych, owoców ziarnkowych, owoców pestkowych, owoców cytrusowych, owoców egzotycznych, warzyw liściastych, warzyw owocowych, warzyw korzeniowych, warzyw kapustnych, warzyw cebulowych, warzyw strączkowych zielonych, ziemniaków, grzybów świeżych, grzybów suszonych − sporządzać potrawy z grzybów, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, np. gotowanie (zupa grzybowa), duszenie (grzyby w śmietanie), zapiekanie i pieczenie (pieczarki nadziewane, grzyby po nelsońsku) − stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do	− organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów − rozdrabniać owoce, warzywa, stosując różne techniki krojenia i nazewnictwo francuskie (np.: *mirepoix*, *macedoine*, *julienne*, *rouelle*, *Vichy*, *concasse*, *chiffonade*, *paysanne*) − rozdrabniać ziemniaki w różne kształty, np. *pommes paille*, *pommes allumettes*, *pommes mignonnettes*, *pommes frites*, *pommes pont neuf* − wykonywać obróbkę wstępną i cieplną szparagów, warzyw strączkowych suchych − sporządzać potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków gotowanych, np.: kluski śląskie, kopytka, knedle i dobrać dodatki oraz podać	Klasa II

			sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów − prowadzić ocenę organoleptyczną potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów − wykonywać różne sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od ich przeznaczenia, np. krojenie (krążki, słupki, płatki, piórka, kostki, paski), siekanie, miażdżenie, szatkowanie, ścieranie − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów − wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów − przechowywać półprodukty i wyroby gotowe z owoców, warzyw, grzybów i ziemniaków zgodnie z warunkami i czasem, np. surówki, napoje owocowe − stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania potraw − wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu − stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności − wykonywać czynności w grupie	− sporządzać potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków surowych, np. : kluski ziemniaczane, pyzy ziemniaczane/cepeliny, − dobrać przyprawy do potraw z warzyw, grzybów, ziemniaków, owoców w celu wydobycia głębi smaku lub lepszego trawienia − garnirować potrawy z wykorzystaniem carvingu, w tym rzodkiewki, cukinii, pora − sporządzać potrawy i napoje z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. surówki, sałatki, zupę jarzynową, sos grzybowy − przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów wpływające na jakość gotowego wyrobu − wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z owoców, warzyw, grzybów i ziemniaków − sporządzać potrawy i napoje z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów według własnych receptur	

			− stosować komunikację interpersonalną		
	2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych		− rozróżniać potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych − stosować techniki i metody sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych − stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych − sporządzać potrawy z mleka słodkiego, np. kisiele mleczne, napoje z dodatkiem czekolady lub kakao, zupy mleczne, sosy mleczne − sporządzać potrawy i napoje z wykorzystaniem mlecznych napojów fermentowanych, np. sos tzatziki, galaretka z zsiadłego mleka, galaretka na bazie jogurtu, koktajle mleczne, zupy chłodniki − sporządzać potraw z zastosowaniem serów podpuszczkowych, np. zupa serowa, suflet z sera, ser panierowany, koszyczki parmezanowe i sera twarogowego, np. pierogi leniwe, placuszki twarogowe, pasty twarogowe, deser tiramisu − sporządzać potrawy i napoje z użyciem śmietanki i śmietany, np. krem bita śmietana, deser panna cotta, krem sułtański, krem brulee	− organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych, np. zupy mleczne, napoje mleczne fermentowane, krem, bita śmietana − przeprowadzać ocenę organoleptyczną potraw i napojów z mleka słodkiego − przeprowadzać ocenę organoleptyczną mlecznych napojów fermentowanych − przeprowadzać ocenę organoleptyczną serów i potraw z nich wykonanych: twarogowych, np.: ricotta, ser mascarpone, serów dojrzewających, np.: grojer, parmezan, cheddar, ementaler, pecorino − rozróżniać fazy napowietrzania śmietanki − wykonywać ocenę organoleptyczną śmietany i śmietanki oraz potraw i napojów z nich wykonanych − śledzić zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i jego przetworów − przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z mleka i jego przetworów wpływające na jakość gotowych wyrobów	Klasa II

			− wykonywać ocenę organoleptyczną z użyciem śmietany i śmietanki − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych − wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z mleka i przetworów mlecznych − przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania − wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu − stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności − wykonywać czynności w grupie − stosować komunikację interpersonalną	− wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z mleka i jego przetworów − sporządzać potrawy i napoje z mleka i przetworów mlecznych według własnych receptur	
	3. Technologie sporządzania potraw z jaj		− rozróżniać potrawy sporządzane z jaj − wykonywać poprawnie sterylizację jaj, np.: przez naświetlanie UV − sprawdzać świeżość jaj − wykonywać wybijanie jaj i oddzielanie białka od żółtka − rozróżniać fazy napowietrzenia jaj − stosować techniki i metody sporządzenia potraw z jaj − stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj − sporządzać potrawy z jaj gotowanych, np. jaja poszetowe,	− organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z jaj − przeprowadzać ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw z jaj − śledzić zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj − sporządzać potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj, takich jak spulchnianie (ciasto biszkoptowe), zagęszczanie (słodkie sosy), emulgowanie (majonez), wiązanie surowców (kotleciki z jaj)	Klasa II

			jaja na miękko, jaja mollet, jaja po wiedeńsku − sporządzać potrawy z jaj smażonych, np. omlet naturalny, omlet biszkoptowy, jajka sadzone, frittata, omlet hiszpański − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj − wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z jaj − przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania − wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu − stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności − wykonywać czynności w grupie − stosować komunikację interpersonalną	− przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z jaj wpływające na jakość gotowych wyrobów − wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z jaj − sporządzać potrawy z jaj według własnych receptur	
	4. Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz		− rozróżniać potrawy sporządzane z mąki i kasz − stosować techniki i metody sporządzenia potraw z mąki i kasz − stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz − prowadzić obróbkę wstępną mąki, np. przesiewanie, dogrzewanie oraz kaszy w zależności od rodzaju, np. płukanie, zacieranie jajem	− organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mąki i kasz − dobrać rodzaj i typ mąki do zagęszczania potraw oraz sporządzanej potrawy, np. do oprószania warzyw – mąka pszenna wysokoglutenowa, mąka na makarony – mąka pszenna wysokoglutenowa − wykonywać ocenę organoleptyczną potraw z mąki i kasz	Klasa II

			− sporządzać potrawy z zastosowaniem mąki i kasz, np.: potrawy z kasz rozklejanych (zupy krupniki, zupa grysikowa, zupa ryżowa, musy z kaszy manny, risotto), potrawy z kasz gotowanych na sypko, potrawy z kasz gotowanych na półsypko (kotleciki) − sporządzać potrawy z ciasta zarabianego na stolnicy, np.: wyroby z ciasta pierogowego, kluski krajane, polskie łazanki, makarony, zacierki − sporządzać ciasto zarabiane w naczyniu, np.: ciasto na kluski kładzione, ciasto na kluski półfrancuskie, ciasto na kluski francuskie, ciasto na kluski lane − sporządzać ciasto naleśnikowe − sporządzać potrawy z naleśników, np.: krokiety, naleśniki biszkoptowe, naleśniki typu francuskiego − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz − wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z mąki i kasz − przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu − stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności	− sporządzać ciasto na makarony typu włoskiego − sporządzić makarony włoskie, np. pappardelle, lazanię, penne przy użyciu maszynki do makaronów włoskich − przeprowadzić obróbkę cieplną potraw z ciasta zarabianego na stolnicy i ciasta zarabianego w naczyniu − gotować makarony gotowe − formować naleśniki w różne formy w zależności od farszu i potrzeb − sporządzać desery z kasz, np.: mus z kaszy manny, ciasteczka z płatków owsianych, zapiekanka z ryżu na słodko, puddingi ryżowe − przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z mąki, kasz i ryżu wpływające na jakość gotowych wyrobów − wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z mąki, kasz i ryżu − sporządzać potrawy z mąki, kasz i ryżu według własnych receptur	

			− wykonywać czynności w grupie − stosować komunikację interpersonalną		
	5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów		− rozróżniać ciasta i wyroby ciastkarskie − rozróżniać asortyment deserów zimnych i gorących, popularnych i wykwintnych oraz kuchni innych narodów − stosować techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów − stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów − sporządzać desery zestalane na zimno i na gorąco (zagęszczane skrobią, jajami, żółtkami, środkami żelującymi) − sporządzać desery niezestalane z maki, kasz, i owoców − wykonywać czynności związane z dekorowaniem sporządzonych wyrobów ciastkarskich, np. oblewanie czekoladą, posypywanie cukrem, glazurowanie − wykonywać czynności związane z ekspedycją ciast i deserów - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania	− organizować stanowisko pracy w celu wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów − sporządzać różne rodzaje ciast, np. ciasta drożdżowe, biszkoptowe, kruche, piernikowe, bezowe, parzone i inne − sporządzać wyroby ciastkarskie, np. babki, ciasta, drobne wyroby − sporządzać lukry, masy, kremy i pomady, np. masa serowa i makowa, krem bita śmietana, krem bezowy, glazura białkowo-cukrowa − sporządzać charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości, np. krem catalana, krem brulee, naleśniki suzette, crumble z owocami, gruszka pięknej Heleny − sporządzać desery mrożone, np. sorbety − podawać desery mrożone, np.: lody melba, lody w ptysiu − sporządzać desery flambirowane − wykonywać ocenę organoleptyczną sporządzonych wyrobów ciastkarskich i deserów − przewidywać zagrożenia w czasie produkcji wyrobów	Klasa II

			− wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu − stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności − wykonywać czynności w grupie − stosować komunikację interpersonalną	ciastkarskich i deserów wpływające na jakość gotowych wyrobów − wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania wyrobów ciastkarskich i deserów − sporządzać wyroby ciastkarskie i desery według własnych receptur	
	6. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		− rozróżniać potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − rozróżniać potrawy z podrobów − rozróżniać przetwory mięsne − stosuje obróbkę wstępną mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. rozmrożenie, trybowanie, podział na elementy − stosować przetwory mięsne do sporządzania potraw, np. kanapek − stosować techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie − stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	− organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − sporządzać potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. sztuka mięsa, bryzol, medaliony, stek, zrazy zawijane, zrazy bite, sztufada, pieczeń duszona, rolady − sporządzać potrawy z mięsa mielonego, np. kotlety mielone, pulpety, zrazy, klopsiki − sporządzać potrawy z podrobów, np. z wątroby, nerek, płuc, ozorów, żołądków, nóg − oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny wpływające na jakość gotowych wyrobów − wprowadzać działania korygujące podczas	Klasa II

			− przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania − wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu − stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności − wykonywać czynności w grupie − stosować komunikację interpersonalną	przygotowywania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny − sporządzać potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny według własnych receptur	
	7. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego		− wymieniać potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego − stosuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego, np. rozmrożenie, doczyszczanie, mycie, podział na elementy − stosować techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego, np. potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone − stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego − wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z drobiu i ptactwa dzikiego przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania	− organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego − sporządzać potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego − prowadzić rozbiór tuszki drobiowej − stosować formowanie tuszki drobiowej − sporządzać potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego, np. potrawki, rolady, kotlet de volaille, kurczak po polsku − sporządzać potrawy z masy drobiowej mielonej, np. kotlety pożarskie − stosować podroby z drobiu do przygotowywania potraw, np. żołądki drobiowe, serca drobiowe, wątroba drobiowa − przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	Klasa III

			− wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu − stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności HACCP, GMP, GHP − wykonywać czynności w grupie − stosować komunikację interpersonalną	− oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego − przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa wpływające na jakość gotowych wyrobów − wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa − sporządzać potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego według własnych receptur	
	8. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza		− rozróżniać potrawy sporządzane z ryb i owoców morza − rozróżniać przetwory rybne − oceniać świeżość ryb i owoców morza − stosować obróbkę wstępną ryb, np. zabijanie ryb żywych, rozmrażanie, odsalanie, oczyszczanie, podział tuszek − stosować techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza − stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza − sporządzać potrawy z ryb i owoców morza − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza	− organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z ryb i owoców morza − sporządzać potrawy z ryb i owoców morza, stosując różne metody i techniki sporządzania, np.: potrawy gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane − sporządzać potrawy z masy rybnej mielonej, np. pulpety, rolady, klopsiki − oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy z ryb i owoców morza − przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw z ryb i owoców morza wpływające na jakość gotowych wyrobów − wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw z ryb i owoców morza	Klasa III

			− wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z ryb i owoców morza − przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania − wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu − stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności − wykonywać czynności w grupie − stosować komunikację interpersonalną	− sporządzać potrawy z ryb i owoców morza według własnych receptur	
	9. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej		− rozróżniać zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce − rozróżniać potrawy kuchni regionalnych − dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw regionalnych − dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych − wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw regionalnych przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania − wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu	- organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw tradycyjnych i regionalnych kuchni polskiej − charakteryzować potrawy i napoje kuchni tradycyjnej j i regionalnej kuchni polskiej − sporządzać potrawy kuchni tradycyjnej i regionalnych, np. żur na kiełbasie, łazanki z kapustą, bliny staropolskie, bigos staropolski, biała kiełbasa w sosie chrzanowym, flaki po polsku, karp po polsku, kwaśnica, kiszka kaszubska − ocenić organoleptycznie potrawy i napoje kuchni tradycyjnej, staropolskiej i regionalnej − przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw kuchni tradycyjnej i regionalnej	Klasa III

			− stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności − wykonywać czynności w grupie − stosować komunikację interpersonalną	wpływające na jakość gotowych wyrobów −wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw kuchni tradycyjnej i regionalnej −analizować receptury starodawnej kuchni polskiej	
	10. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich		− określać zasady doboru surowców do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich − stosować techniki i metody sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich − stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich − wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw dietetycznych i wegetariańskich − przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania − wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu − stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności − wykonywać czynności w grupie − stosować komunikację interpersonalną	− organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw dietetycznych i wegetariańskich − sporządzić potrawy dietetyczne i wegetariańskie, np. pulpety mielone z indyka, gotowane warzywa, łagodne sosy, kisiel jabłkowy − dobrać technikę cieplną do sporządzania potraw dietetycznych, np. gotowanie, duszenie, pieczenie − oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy dietetyczne i wegetariańskie − przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw dietetycznych i wegetariańskich wpływające na jakość gotowych wyrobów − wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw dietetycznych i wegetariańskich −analizować receptury potraw dietetycznych i wegetariańskich	Klasa III

	11. Technologie sporządzania kuchni różnych narodów		− rozróżniać zwyczaje żywieniowe innych narodów − wymieniać potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej i chińskiej − rozróżniać potrawy kuchni innych narodów − stosować techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów − stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów − wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw kuchni innych narodów − przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania − wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu − stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności − wykonywać czynności w grupie − stosować komunikację interpersonalną	− organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw innych narodów − sporządzać potrawy kuchni różnych narodów, np. zupa cebulowa, sałatka Cezar, krem brulee, kulebiak, zupa halaszle, makaron carbonara, tzatziki, kaczka po pekińsku − oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy kuchni różnych narodów − przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw kuchni innych narodów wpływające na jakość gotowych wyrobów − wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw kuchni innych narodów − analizować receptury kuchni różnych narodów	Klasa III
	12. Technologie sporządzania napojów		− rozróżniać napoje zimne bezalkoholowe, np. wody, lemoniady, toniki, napoje typu cola	− organizować stanowisko pracy w celu wykonania napojów − sporządzać herbatę, np. ekspresową, po angielsku, po rosyjsku, po chińsku, po	Klasa III

			– rozróżniać napoje gorące na bazie herbaty, kawy i kakao – rozróżniać alkohole niskoalkoholowe, średnioalkoholowe, wysokoalkoholowe – określać wpływ używek na organizm człowieka – stosować techniki i metody sporządzania napojów – stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów, np. ekspres wysokociśnieniowy, samowar, blender, dzbanki, czajniczki, shaker, szklanica barmańska, trybuszon – rozróżniać rodzaje kaw – stosować zasady sporządzania napojów bezalkoholowych i alkoholowych mieszanych, np. dobór surowców, dobór odpowiednich narzędzi, przestrzeganie kolejności dodawania poszczególnych składników, zastosowanie odpowiednich technik miksowania – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów – przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania – wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu	japońsku, po wiedeńsku, po marokańsku – sporządzać kawę, np. caffe latte, espresso, cappuccino, americano, mrożoną – wykonywać czynności związane z ekspedycją napojów, w tym garnirowanie, stosując dodatek czekolady, śmietanki, owoców – sporządzać napoje mieszane bezalkoholowe i alkoholowe – oceniać organoleptycznie sporządzone napoje – przewidywać zagrożenia w czasie produkcji napojów wpływające na jakość gotowych wyrobów – wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania napojów – sporządzać napoje według własnych receptur	

			− stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności − wykonywać czynności w grupie − stosować komunikację interpersonalną		
	13. Technologie sporządzania zup i sosów		− rozróżniać zupy i sosy − stosować zasady sporządzania zup i sosów − dobrać techniki wykonania sosów − dobrać sosy do potrawy, np. kaparowy do śledzi, jaj i wędlin, sos chrzanowy do jaj, wędlin i zimnych mięs − stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sosów − wykonywać czynności związane z ekspedycją zup i sosów − przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania − wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu − stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności − wykonywać czynności w grupie − stosować komunikację interpersonalną	− organizować stanowisko pracy w celu wykonania zup i sosów − sporządzać zupy, np. zupy czyste, zupy zagęszczane głównym składnikiem, zupy podprawiane, zupy specjalne, zupy zapiekane (typu włoskiego i francuskiego), zupy jednogarnkowe − sporządzać sosy, np. sosy zimne (na bazie oliwy/oleju), na bazie majonezu (sos tatarski), sos ravigotte, sos remoulade, sos chrzanowy, sos kaparowy, na bazie galaretki owocowej) oraz sosy gorące (do zapiekania, zagęszczane skrobią, zagęszczane surowym masłem, zagęszczane przez redukcję) − oceniać organoleptycznie sporządzone zupy i sosy − przewidywać zagrożenia w czasie produkcji zup i sosów wpływające na jakość gotowych wyrobów − wprowadzać działania korygujące podczas	Klasa III

				przygotowywania zup i sosów − sporządzać zupy i sosy według własnych receptur	
	14. Technologie sporządzania przekąsek		− rozróżniać asortyment przekąsek − dobrać surowce do sporządzenia przekąsek − określać zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek − stosować techniki i metody do sporządzania przekąsek − wykonywać przekąski w formie kanapek, np.: dekoracyjne, klubowe, tortowe, tartinki − stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania zakąsek − określać wpływ cech surowców na jakość przekąsek − dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek − wykonywać czynności związane z ekspedycją przekąsek − przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania − wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu − stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności − wykonywać czynności w grupie − stosować komunikację interpersonalną	− organizować stanowisko pracy w celu wykonania przekąsek − sporządzać przekąski z różnych surowców, np. z warzyw, serów, jaj, mięs, podrobów, ryb, owoców morza − oceniać organoleptycznie sporządzone przekąski − przewidywać zagrożenia w czasie produkcji przekąsek wpływające na jakość gotowych wyrobów − wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania przekąsek − sporządzać przekąski według własnych receptur	Klasa III

VI. Kompetencje społeczne w miejscu pracy	15. Normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych		− przestrzegać zasad kultury i etyki, stosując obowiązujący kodeks savoir-vivre − przestrzegać tajemnicy zawodowej − komunikować się z pracodawcą i współpracownikami w celu wykonania powierzonych zadań − stosować pozytywne sposoby radzenia sobie z emocjami i stresem − wprowadzać nowatorskie rozwiązania podczas wykonywania zadań zawodowych − współpracować z zespołem − wskazywać konsekwencje ponoszenia odpowiedzialności za podejmowane działania − analizować możliwość doskonalenia zawodowego w zawodzie kucharz	−interpretować mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej −interpretować sytuacje stresowe −stosować metody i techniki negocjacji i rozwiązywania problemów	Klasa I–III
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W trakcie kształcenia uczniów w „Pracowni technologii gastronomicznej” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

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

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

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

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

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA/SŁUCHACZA

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

EWALUACJA PRZEDMIOTU

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

IV. EWALUACJA ZAWODU

PROJEKT EWALUACJI PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU KUCHARZ

Cele ewaluacji:

1) Określenie jakości i skuteczności realizacji programu nauczania zawodu w zakresie:

– osiągania szczegółowych efektów kształcenia,

– doboru oraz zastosowania form, metod i strategii dydaktycznych,

– współpracy z pracodawcami,

– wykorzystania bazy technodydaktycznej.

Faza refleksyjna				
Obszar badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki świadczące o efektywności	Metody, techniki badania/narzędzia	Termin badania
Układ materiału nauczania danego przedmiotu	1. Czy w programie nauczania określono przedmioty do kwalifikacji? 2. Czy program nauczania uwzględnia spiralną strukturę treści? 3. Czy efekty kształcenia kluczowe dla zawodu zostały podzielone na materiał nauczania w taki sposób, aby były kształtowane przez kilka przedmiotów w całym cyklu kształcenia w zakresie danej kwalifikacji? 4. Czy wszyscy nauczyciele współpracują przy ustalaniu kolejności realizacji treści programowych?	1. Program nauczania umożliwia przygotowanie do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie. 2. Procentowa liczba uczniów, którzy zdali egzamin.	1. Ankiety dla nauczycieli i pracodawców, wywiady z nauczycielami i pracodawcami. 2. Analiza wyników egzaminów zewnętrznych.	1. Przed planowanym wdrożeniem programu. 2. Po otrzymaniu wyników egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie.

	5. Czy przydzielono wystarczającą ilość godzin na realizacją materiału nauczania w poszczególnych przedmiotach?			
Relacje między poszczególnymi elementami i częściami programu	1. Czy program nauczania uwzględnia podział na przedmioty teoretyczne i praktyczne? 2. Czy program nauczania uwzględnia korelację międzyprzedmiotową?	1. Program nauczania ułatwia uczenie się innych przedmiotów. 2. Uczniowie uzyskują wysokie oceny z przedmiotów zawodowych. 3. Wysoka zdawalność egzaminów zawodowych.	1. Ankiety wśród nauczycieli i pracodawców. 2. Obserwacja zajęć. 3. Arkusz diagnostyczny skierowany do uczniów. 4. Średnia ocen z przedmiotów zawodowych.	Przed planowanym wdrożeniem programu i w trakcie kształcenia.
Trafność doboru materiału nauczania, metod, środków dydaktycznych, form organizacyjnych ze względu na przyjęte cele	1. Jaki jest stan wiedzy uczniów z treści bazowych dla przedmiotu przed rozpoczęciem wdrażania programu? 2. Czy cele nauczania zostały poprawnie sformułowane? 3. Czy cele nauczania odpowiadają opisanym treściom programowym? 4. Czy dobór metod nauczania pozwoli na osiągnięcie celu? 5. Czy zaproponowane metody umożliwiają realizację treści? 6. Czy dobór środków dydaktycznych pozwoli na osiągnięcie celu?	1. Materiał nauczania, zastosowane metody i dobór środków dydaktycznych wspomaga przygotowanie ucznia do zdania egzaminu zawodowego. 2. Wysokie oceny z przedmiotów zawodowych. 3. Wysoka zdawalność egzaminów zawodowych.	1. Ankiety wśród nauczycieli i pracodawców, rozmowy z nauczycielami i pracodawcami.	Przed planowanym wdrożeniem programu i w trakcie kształcenia.
Stopień trudności programu z pozycji ucznia	1. Czy program nie jest przeładowany, trudny? 2. Czy jego realizacja nie powoduje negatywnych skutków ubocznych?	1. Program nauczania jest atrakcyjny dla ucznia i rozwija jego zainteresowania. 2. Duża aktywność i frekwencja uczniów na zajęciach z przedmiotów zawodowych.	1. Ankieta wśród nauczycieli i pracodawców. 2. Analiza ocen. 3. Obserwacja zajęć. 4. Wywiad z uczniami.	Przed planowanym wdrożeniem programu i w trakcie kształcenia.

Faza kształtująca				
Przedmiot badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki	Zastosowane metody, techniki i narzędzia	Termin badania
Przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w gastronomii	1. Czy uczeń potrafi rozpoznać źródła zagrożeń występujących w zakładzie gastronomicznym? 2. Czy uczeń potrafi przewidzieć konsekwencje wystąpienia zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka w zakładzie gastronomicznym? 3. Czy uczeń potrafi reagować w sytuacjach zagrożenia?	Uczeń potrafi: 1. Rozpoznawać zagrożenia dla zdrowia, życia człowieka. 2. Stosować środki ochrony osobistej i zbiorowej w celu zabezpieczenia się przed wystąpieniem zagrożeń w miejscu pracy. 3. Określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadkach w miejscu pracy.	Testy jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, ankiety, obserwacja ucznia podczas wykonywania zadań zawodowych.	Koniec klasy I
Planuje jadłospis zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia	1. Czy uczeń wymienia rodzaje jadłospisów? 2. Czy uczeń potrafi układać jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia?	Uczeń potrafi: 1. Wymieniać rodzaje jadłospisów. 2. Stosować zasady racjonalnego żywienia. 3. Oceniać jadłospisy pod względem zastosowanych zasad racjonalnego żywienia.	Projekty – układanie jadłospisów dla różnych grup wiekowych, testy sprawdzające wiedzę z zasad racjonalnego żywienia	Koniec klasy III
Stosuje metody i techniki sporządzania potraw	1. Czy uczeń wskazuje metody obróbki cieplnej? 2. Czy uczeń dobiera metody obróbki cieplnej do sporządzanych potraw?	Uczeń potrafi: 1. Wymieniać metody obróbki cieplnej potraw. 2. Dobrać metody obróbki cieplej do sporządzenia kotleta schabowego. 3. Dobrać obróbkę cieplną do sporządzania dań dietetycznych.	Testy, ćwiczenia w grupach, obserwacja ucznia podczas zajęć praktycznych.	II semestr klasa I

Przygotowuje wyroby ciastkarskie	1. Czy uczeń planuje czynności związane z przygotowaniem ciasta na babkę drożdżową? 2. Czy uczeń potrafi przygotować surowce oraz potrzebny sprzęt do sporządzenia ciasta na babkę drożdżową? 3. Czy uczeń potrafi zaplanować dekorację babki drożdżowej?	Uczeń potrafi: 1. Wymienić wszystkie czynności związane z produkcją ciasta drożdżowego na babkę. 2. Dobrać surowce do produkcji ciasta drożdżowego. 3. Zaplanować przygotowanie surowców do przygotowania ciasta drożdżowego. 4. Zaplanować niezbędny sprzęt do produkcji ciasta drożdżowego.	Testy, schematy, projekty dotyczące planowania sporządzania ciasta drożdżowego na babkę.	Klasa III
Przygotowuje potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych	1. Czy uczeń planuje produkcję polędwicy po burgundzku? 2. Czy uczeń wykonał *mise en place* potrawy? 3. Czy uczeń sporządza polędwicę po burgundzku?	Uczeń potrafi: 1. Posłużyć się recepturą kulinarną. 2. Dobrać surowce niezbędne do przygotowania polędwicy po burgundzku. 3. Zorganizować stanowisko pracy do wykonania zadania. 4. Przygotować polędwicę po burgundzku.	Obserwacja ucznia podczas sprawdzianu praktycznego	Klasa III
Przygotowuje potrawy kuchni włoskiej	1. Czy uczeń planuje etapy produkcji makaronu carbonara? 2. Czy uczeń przygotował na stanowisku potrzebne surowce do produkcji makaronu carbonara? 3. Czy uczeń sporządza makaron carbonara?	Uczeń potrafi: 1. Planować etapy produkcji makaronu carbonara. 2. Przygotować makaron carbonara.	Ćwiczenia praktyczne, obserwacja ucznia podczas sporządzania potrawy.	W trakcie kształcenia klasa I–III

Stosowanie zasad etyki, komunikacji interpersonalnej w relacjach ze współpracownikami i przełożonymi	1. Czy uczeń potrafi stosować zasady etyki i komunikacji interpersonalnej ze współpracownikami? 2. Czy potrafi współpracować w grupie? 3. Czy uczeń wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych?	Uczeń potrafi: 1. Stosować kodeks savoir-vivre przyjęty w środowisku pracy. 2. Współpracować ze współpracownikami. 3. Wykonywać potrawy według własnych receptur.	Ankiety, obserwacje ucznia podczas wykonywania zadań, obserwacja ucznia w czasie pracy w grupach, wywiady w miejscu odbywania praktyk.	W trakcie kształcenia klasa I–III
Faza podsumowująca				
Przedmiot badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki	Zastosowane metody, techniki i narzędzia	Termin badania
Sprawność szkoły	1. Liczba poprawek 2. Liczba ocen niedostatecznych końcoworocznych z przedmiotów zawodowych 3. Ilu uczniów nie otrzymało promocji do kolejnej klasy? 4. Ilu absolwentów podjęło pracę zawodową w zakładach gastronomicznych?	80% uczniów zapisanych w pierwszej klasie ukończyło szkołę. 50% absolwentów podjęło pracę w zakładzie gastronomicznym.	Analiza wyników nauczania – klasyfikacja uczniów, wywiad telefoniczny.	Po zakończeniu roku szkolnego oraz po ukończeniu szkoły przez uczniów
Wyniki egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie	1. Ilu uczniów zapisano w pierwszej klasie? 2. Ilu uczniów przystąpiło do egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie? 3. Ilu uczniów uzyskało minimalną liczbę punktów z egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie?	75% uczniów przystępujących do egzaminu uzyskało świadectwo/dyplom potwierdzający kwalifikację w zawodzie.	Analiza wyników egzaminów z OKE oraz programów naprawczych.	Po uzyskaniu wyników egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie

V. ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU:

1. Kmiołek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów*, część 1–2, WSiP, Warszawa 2013.
2. Zienkiewicz M., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów*, część 3, WSiP, Warszawa 2013.
3. Konarzewska M., Lada E., Zielonka B., *Wyposażenie zakładów gastronomicznych*, WSiP, Warszawa 2013.
4. Żabicki W., *Kucharz małej gastronomii. Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy*, WSIP, Warszawa 2008.
5. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M., *Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta*, Format AB, Warszawa 2006.
6. Czerwińska D., *Zasady żywienia*, część 1, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2018.
7. Czerwińska D., *Zasady żywienia*, część 2, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2016.
8. Derbis A., Linka L.*, Żywienie i usługi gastronomiczne*, część IV, *Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii,* Wydawnictwo ab Format AB, Warszawa 2016.
9. Dominik P., *BHP w branży gastronomicznej*, WSiP, Warszawa 2016.
10. Jastrzębski W., *Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych*, WSiP, Warszawa 2013.
11. Kasperek A., Kondratowicz M., *Gastronomia*. *Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2018.