

PROGRAM NAUCZANIA DLA ZAWODU KUCHARZ 512001

TYP SZKOŁY: Szkoła branżowa pierwszego stopnia.

1. TYP PROGRAMU: PRZEDMIOTOWY

2. RODZAJ PROGRAMU: LINIOWY

3. AUTORZY, RECENZENCI I KONSULTANCI PROGRAMU NAUCZANIA:

Autorzy: modyfikacja programu Jolanty Graczek – Jolanta Piechowiak, Danuta Treffon, Joanna Czulak

Recenzci

Konsultci

4. PODSTAWY PRAWNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Program nauczania dla zawodu KUCHARZ opracowany jest zgodnie z poniższymi aktami prawnymi:

- Ustawą z dnia 19 sierpnia 2011 r. o zmianie ustawy o systemie oświaty oraz niektórych innych ustaw
- Rozporządzeniem w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego z dnia 23 grudnia 2012 r.
- Rozporządzeniem w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach z dnia 7 lutego 2012 r.
- Rozporządzeniem w sprawie ramowych planów nauczania z dnia 7 lutego 2012 r.
- Rozporządzeniem w sprawie dopuszczania do użytku w szkole programów wychowania przedszkolnego i programów nauczania oraz dopuszczania do użytku szkolnego podręczników z dnia 8 czerwca 2009 r.
- Rozporządzeniem w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych z dnia 30 kwietnia 2007 z późn. zmianami.
- Rozporządzeniem w sprawie zasad udzielania i organizacji pomocy psychologiczno-pedagogicznej w publicznych przedszkolach, szkołach i placówkach z dnia 17 listopada 2010 r.
- Rozporządzeniem w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach z dnia 31 grudnia 2002 r. z późn. zmianami.

5. CELE OGÓLNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego świata, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

Zadania szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników.

W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem niższych etapów edukacyjnych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów szkół kształcących w zawodach, a tym samym zapewni im możliwości sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy.

W procesie kształcenia zawodowego są podejmowane działania wspomagające rozwój każdego uczącego się, stosownie do jego potrzeb i możliwości, ze szczególnym uwzględnieniem indywidualnych ścieżek edukacji i kariery, możliwości podnoszenia poziomu wykształcenia i kwalifikacji zawodowych oraz zapobiegania przedwczesnemu kończeniu nauki. Elastycznemu reagowaniu systemu kształcenia zawodowego na potrzeby rynku pracy, jego otwartości na uczenie się przez całe życie oraz mobilności edukacyjnej i zawodowej absolwentów ma służyć wyodrębnienie kwalifikacji w ramach poszczególnych zawodów wpisanych do klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

6. KORELACJA PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU KUCHARZ Z PODSTAWĄ PROGRAMOWĄ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO

Program nauczania dla zawodu KUCHARZ uwzględnia aktualny stan wiedzy o zawodzie ze szczególnym zwróceniem uwagi na nowe technologie i najnowsze koncepcje nauczania. Program uwzględnia także zapisy zadań ogólnych szkoły i umiejętności zdobywanych w trakcie kształcenia w szkole ponadgimnazjalnej umieszczonych w podstawach programowych kształcenia ogólnego, w tym:

- 1) umiejętności zrozumienia, wykorzystania i refleksyjnego przetworzenia tekstów, prowadząca do osiągnięcia własnych celów, rozwoju osobowego oraz aktywnego uczestnictwa w życiu społeczeństwa;
- 2) umiejętności wykorzystania narzędzi matematyki w życiu codziennym oraz formułowania sądów opartych na rozumowaniu matematycznym;
- 3) umiejętność wykorzystania wiedzy o charakterze naukowym do identyfikowania i rozwiązywania problemów, a także formułowania wniosków opartych na obserwacjach empirycznych dotyczących przyrody lub społeczeństwa;
- 4) umiejętność komunikowania się w języku ojczystym i w językach obcych;
- 5) umiejętność sprawnego posługiwania się nowoczesnymi technologiami informacyjnymi i komunikacyjnymi;
- 6) umiejętność wyszukiwania, selekcjonowania i krytycznej analizy informacji;
- 7) umiejętność rozpoznawania własnych potrzeb edukacyjnych oraz uczenia się;
- 8) umiejętność pracy zespołowej.

W programie nauczania dla zawodu kucharz uwzględniono powiązania z kształceniem ogólnym polegające na wcześniejszym osiąganiu efektów kształcenia w zakresie przedmiotów ogólnokształcących stanowiących podbudowę dla kształcenia w zawodzie. Dotyczy to przede wszystkim takich przedmiotów jak: biologia, chemia a także podstawy przedsiębiorczości i edukacja dla bezpieczeństwa.

7. INFORMACJA O ZAWODZIE KUCHARZ

Kucharz powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: przechowywania żywności, sporządzania potraw i napojów oraz wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów. W zakładzie gastronomicznym kucharz przyjmuje surowce żywnościowe i zabezpiecza je przed zepsuciem, w odpowiedni sposób je magazynując lub utrwalając. Ocenia i dobiera żywność przeznaczoną do produkcji. Przeprowadza obróbkę wstępną i przygotowuje półprodukty do obróbki cieplnej. Stosuje różne metody obróbki cieplnej. Do obróbki surowców i półproduktów, ale także do ekspedycji potraw wykorzystuje nowoczesne urządzenia gastronomiczne. Wykańcza potrawy i napoje oraz porcuje je do odpowiednich naczyń, stosując aktualne trendy w zakresie aranżacji potraw i napojów. Wykonując swoje zadania zawodowe dba o właściwe bezpieczeństwo zdrowotne sporządzanych potraw i napojów, przestrzegając procedur obowiązujących w gastronomii. Przestrzega także zasad racjonalnego żywienia. Stale aktualizuje swoją wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe szczególnie w zakresie towaroznawstwa żywności i

nowych technologii stosowanych w gastronomii. Obsługuje programy komputerowe do prowadzenia gospodarki magazynowej i do rejestrowania zamówień kelnerskich. Kucharz może sporządzać potrawy dietetyczne oraz regionalne i z kuchni obcych narodów. Zajmuje się także przygotowywaniem pełnych posiłków, zarówno codziennych jak i okolicznościowych; przygotowuje również potrawy i napoje na przyjęcia, dbając o wysoki standard swoich usług. Miejsmem pracy kucharza najczęściej są zakłady gastronomiczne typu otwartego i zamkniętego, w tym restauracje hotelowe i gastronomia sieciowa oraz firmy cateringowe, ale również gastronomia na statkach lub w innych środkach transportu itp.

8. UZASADNIENIE POTRZEBY KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Gastronomia, w obszarze której pracuje kucharz, jest branżą usługową. Według prowadzonych analiz rynek gastronomiczny jest wciąż rozwijającym się. W Polsce rynek lokali gastronomicznych nie jest nasycony. Jak podaje Euromonitor w Polsce (www.informator-turystyczny.pl) ilość zakładów gastronomicznych przypadających na 1000 mieszkańców jest kilkakrotnie niższa niż w innych krajach europejskich, co daje powody by sądzić, że wciąż przybywać będzie miejsc pracy dla kucharza. Tym bardziej, że zaznacza się trend, od lat występujący w Europie Zachodniej i Stanach Zjednoczonych, coraz częstszego spożywania posiłków poza domem i korzystania z usług gastronomicznych nawet w z okazji dotychczas bardzo rodzinnych uroczystości i świąt jak np. kolacja wigilijna.

Już obecnie, na podstawie ofert pracy, zamieszczanych w różnych mediach, należy wnioskować, że kucharz

to jeden z najmniej obarczonych ryzykiem bezrobocia zawodów.

Z badań opinii publicznej, przeprowadzonych przez TNS OBOP, opublikowanych w raporcie „Zawód kucharza w oczach Polaków” wynika, że prawie trzy czwarte Polaków uważa zawód kucharza za atrakcyjny, tyle samo postrzega go jako dający duże możliwości rozwoju i podnoszenia kwalifikacji zawodowych. Prawie 16 % uważa także, że zawód kucharza jest gwarancją wysokiego wynagrodzenia (źródło: www.praca.wp.pl). Popularności zawodu sprzyja fakt, że wielu kucharzy stało się postaciami medialnymi; inną przyczyną jest możliwość zatrudnienia na rynku europejskim.

9. POWIĄZANIA ZAWODU KUCHARZ Z INNYMI ZAWODAMI

Podział zawodów na kwalifikacje czyni system kształcenia elastycznym, umożliwiającym uczącemu się uzupełnianie kwalifikacji stosownie do potrzeb rynku pracy, własnych potrzeb i ambicji. Wspólne kwalifikacje mają zawody kształcone na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej i technikum, np.: dla zawodu kucharz wyodrębniona została kwalifikacja T.6., która stanowi podbudowę kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Technik żywienia i usług gastronomicznych ma kwalifikacje właściwe dla zawodu, które są nadbudową do kwalifikacji bazowej T.6. Inną grupą wspólnych efektów dotyczących obszaru zawodowego są efekty stanowiące podbudowę kształcenia w zawodach określone kodem PKZ(TG.c).

Kwalifikacja	Symbol zawodu	Zawód	Elementy wspólne
TG.07. Sporządzanie potraw i napojów	512001	Kucharz	PKZ(TG.c)
	343404	Technik żywienia i usług gastronomicznych	

10. Podział godzin na przedmioty z uwzględnieniem ramowego planu nauczania

Zgodnie z Rozporządzeniem MEN w sprawie ramowych planów nauczania w zasadniczej szkole zawodowej minimalny wymiar godzin na kształcenie zawodowe wynosi 1600 godzin, z czego na kształcenie zawodowe teoretyczne zostanie przeznaczonych minimum 630 godzin, a na kształcenie zawodowe praktyczne 970 godzin.

W podstawie programowej kształcenia w zawodzie kucharz minimalna liczba godzin na kształcenie zawodowe została określona dla efektów kształcenia i

wynosi:

- na kształcenie w ramach kwalifikacji T.6. przeznaczono – minimum 700 godzin.
 - na kształcenie w ramach efektów wspólnych dla wszystkich zawodów i wspólnych dla zawodów
- w ramach obszaru kształcenia przeznaczono – minimum 300 godzin.

11. CELE SZCZEGÓŁOWE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

KUCHARZ

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) przechowywania żywności;
- 2) sporządzania potraw i napojów;
- 3) wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów.

Do wykonywania zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie efektów kształcenia określonych

w podstawie programowej kształcenia w zawodzie kucharz:

- efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów (BHP, PDG, JOZ)
- efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie PKZ(T.c)
- efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie T.6. Sporządzanie potraw i napojów

12. PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU KUCHARZ

Tabela 3. Plan nauczania przedmiotowego

Lp.	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne i zajęcia z wychowawcą	Tygodniowy wymiar godzin w klasie			Razem w trzyletnim okresie nauczania
		I 17/18	II 18/19	III 19/20	
1.	Język polski	2	2	1	5
2.	Język obcy nowożytny	1	2	1	4
3.	Historia	1	1	-	2
4.	Wiedza o społeczeństwie	-	-	1	1
5.	Podstawy przedsiębiorczości	-	2	-	2
6.	Geografia	1	-	-	1
7.	Biologia	1	-	-	1
8.	Chemia	1	-	-	1
9.	Fizyka	1	-	-	1
10.	Matematyka	2	1	1	4
11.	Informatyka	1	-	-	1
12.	Wychowanie fizyczne	3	3	3	9
13.	Edukacja dla bezpieczeństwa	1	-	-	1
Kształcenie zawodowe teoretyczne:					
1.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	1	1	-	2
2.	Prowadzenie działalności gospodarczej	-	2	-	2
3.	Język obcy zawodowy	-	1	-	1
4.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	5	5	5	15
Razem kształcenie zawodowe teoretyczne:		6	9	5	20
Kształcenie zawodowe praktyczne:					
1.	Zajęcia praktyczne u pracodawcy	2 dni	2 dni	3 dni	-
Razem kształcenie zawodowe praktyczne:		16	16	24	56
Razem kształcenie zawodowe teoretyczne i praktyczne:		22	25	29	76
14.	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	3
Godziny do dyspozycji dyrektora szkoły:					
1.	Technologia gastronomiczna-repetytorium	1	1	1	3
15.	Religia	1	1	1	3
16.	Wychowanie do życia w rodzinie	14R	14R	14R	-
17.	Doradztwo zawodowe	-	10R	-	-
Tygodniowa liczba godzin:		40	39	39	118

13. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW

W programie nauczania dla zawodu KUCHARZ zastosowano taksonomię celów ABCD B.Niemierko

- | | |
|--|---------|
| 1. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | 512godz |
| 2. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | 64godz |
| 3. Prowadzenie działalności gospodarczej | 32 godz |
| 4. Język obcy zawodowy | 32 godz |

1. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa gastronomii

- 1.1. Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii
- 1.2. Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych

1.1. Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
BHP(1)1. wyjaśnić pojęcia: ergonomia, higiena pracy, bezpieczeństwo pracy;	P	B	Podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii;
BHP(1)2. rozróżniać środki gaśnicze;	P	B	
BHP(1)3. wskazać zastosowanie różnych środków gaśniczych;	P	C	
BHP(1)4. wyjaśnić zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładzie gastronomicznym;	P	C	Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym;
BHP(1)5. wskazać zagrożenia dla środowiska występujące w zakładzie gastronomicznym;	P	C	
BHP(1)6. wskazać zagrożenia bezpieczeństwa pracowników zakładu gastronomicznego;	PP	C	
BHP(2)1. wymienić instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;	P	A	Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii;
			Służby bhp w zakładzie pracy, obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
			Ochrona przeciwpożarowa w zakładzie gastronomicznym;
BHP(2)2. scharakteryzować zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;	PP	C	Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza;

BHP(3)2.wymienić obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	P	A	Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym; Procedury udzielania pierwszej pomocy; Elementy prawa związane z bezpieczeństwem i higieną pracy; Metody i systemy zapewniania właściwej jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe;
BHP(3)3.opisać procedury postępowania w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie gastronomicznym;	P	C	
BHP(4)1. dokonać analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych kucharza na różnych stanowiskach pracy;	PP	D	
BHP(4)2. scharakteryzować sposoby przeciwdziałania zagrożeniom w pracy kucharza;	P	C	
BHP(4)3. określić typowe choroby zawodowe kucharzy;	P	A	
BHP(4)4. Wymienić sposoby zapobiegania wypadkom w pracy kucharza;	P	A	
BHP(4)5. określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych;	P	A	
BHP(5)1. Rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza;	P	B	
BHP(5)2. określić sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza;	P	C	
BHP(5)3.rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe w środowisku pracy kucharza podczas wykonywania określonych zadań na różnych stanowiskach pracy;	P	B	
BHP(6)1. dokonać analizy możliwości wystąpienia czynników szkodliwych lub uciążliwych na stanowisku pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;	PP	D	

BHP(6)2. wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;	PP	B	
BHP(7)1. wyjaśnić zasady organizowania stanowiska pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;	PP	C	
BHP(8)1. dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania kucharza na różnych stanowiskach pracy;	A	D	
BHP(8)2.zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas stosowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym;	P	C	
BHP(9)1.wyjaśnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza;	PP	C	
BHP(9)2. uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska	PP	C	
BHP(10)1.zidentyfikować system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby powiadamiania;	P	A	
BHP(10)2. powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych kucharza	P	A	
BHP(10)3.określić stany zagrożenia zdrowia i życia;	P	C	
PKZ(T.c)(9)1. zdefiniować pojęcia „zanieczyszczenia żywności” i „zagrożenia bezpieczeństwa żywności” oraz „jakość żywności”;	P	A	
PKZ(T.c)(9)2.określić rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa	P	c	

żywności podczas przechowywania, sporządzania, ekspedycji potraw i napojów;			
T.6.1(6)1.rozróżnić systemy zapewniania bezpieczeństwa żywności;	P	B	
T.6.2(2)1.wymienić procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych;	P	A	
T.6.2(14)1.zdefiniować T. krytyczne punkty kontroli(CCP);	P	A	
T.6.2(14)2.określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;	P	C	
Planowane zadania			
1. Ustalenie czynników szkodliwych występujących pracy w kucharza			
Zadaniem grupy jest ustalenie czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy kucharza. Na podstawie karty pracy oraz materiałów dostarczonych przez nauczyciela należy odpowiedzieć na pytania (pomocnicze sformułowane przez nauczyciela) oraz na podstawie odpowiedzi ustalić czynniki szkodliwe występujące w pracy kucharza.			
2. Opracowanie procedur postępowania w przypadku zagrożenia zdrowia lub życia pracowników			
Zadanie należy wykonać w grupach. Każda grupa otrzyma opis przypadku, w którym występuje potencjalne zagrożenie zdrowia, życia pracowników lub zagrożenie bezpieczeństwa żywności produkowanej w zakładzie gastronomicznym. Na podstawie analizy przypadku oraz dostarczonych przez nauczyciela materiałów uczniowie opracowują procedury do losowo wybranych przypadków. Liderzy grup prezentują wypracowane przez siebie procedury.			
Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne			
Zajęcia odbywają się w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do Internetu (jedno stanowisko dla dwóch, trzech uczniów).			
Środki dydaktyczne			
Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prawne dotyczące prawa pracy, wzorcowa dokumentacja HACCP dla gastronomii, schematy funkcjonalne zakładu gastronomicznego, filmy dydaktyczne.			
Zalecane metody dydaktyczne			

Dominującą metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę obowiązujących przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności oraz metoda przypadków. Poprzez wspólną pracę uczniów w zespole, można rozwijać kompetencje społeczne polegające na przezwyciężaniu barier komunikacyjnych w zespole, co jest istotne w pracy zawodowej kucharza.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz testu uzupełniania zdań (niedokończonych zdań).

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia

1.2. Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
PKZ(T.c)(5)1.uzasadnić konieczność zapoznania się z treścią instrukcji obsługi przed rozpoczęciem użytkowania sprzętu;	P	C	Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego; Instalacje techniczne w zakładzie gastronomicznym; Drobnny sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów; Podstawowe zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych; Wyposażenie magazynów zakładu
PKZ(T.c)(5)2.dokonać analizy treści instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii;	P	C	
PKZ(T.c)(5)3.zinterpretować treści zawarte w instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;	PP	C	
PKZ(T.c)(6)1.rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt	P	B	

stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ekspedycji potraw i napojów;			gastronomicznego; Urządzenia do obróbki wstępnej surowców; Urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów; Urządzenia ekspedycyjne; Wypożyczenie zmywalni naczyń stołowych; Urządzenia chłodnicze wykorzystywane do obróbki technologicznej i ekspozycji potraw i napojów;
PKZ(T.c)(6)2.zidentyfikować poszczególne podzespoły urządzeń gastronomicznych;	PP	C	
PKZ(T.c)(6)3.dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego kucharza;	P	B	
PKZ(T.c)(6)4.opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń gastronomicznych;	P	C	
PKZ(T.c)(7)1.wymienić instalacje techniczne występujące w zakładach gastronomicznych;	P	A	
PKZ(T.c)(7)2.rozróżnić sposoby znakowania instalacji technicznych występujących w zakładach gastronomicznych;	P	B	
PKZ(T.c)(7)3.określić wymagania dotyczące stosowania poszczególnych instalacji technicznych w różnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego;	P	C	
T.6.1(8)1.skłasyfikować urządzenia do przechowywania żywności;	P	B	
T.6.1(8)2.wskazać zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego;	P	B	
T.6.1(9)1.uzasadnić konieczność oceny stanu technicznego urządzeń magazynowych przed ich	PP	C	

uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;			
T.6.2(1)1.zdefiniować pojęcie układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego;	P	A	
T.6.2(1)2.scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego;	PP	C	
T.6.2(1)3.ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego;	PP	D	

Planowane zadania

Zaplanowanie zmywalni naczyń stołowych i prawidłowe rozmieszczenie sprzętów i urządzeń zgodnie z wymogami funkcjonalności oraz bezpieczeństwa pracy i produkcji.

Zadanie należy wykonać w małych grupach. Z katalogów udostępnionych przez nauczyciela uczniowie sprzęt i maszyny niezbędne w zmywalni naczyń stołowych. Następnie na schemacie zmywalni naczyń stołowych zaznaczają rozmieszczenie zaplanowanego sprzętu, dokonując analizy zgodności swojej propozycji z następującymi wymogami:

- zachowanie ruchu jednokierunkowego (sprzętu, pracowników i odpadków);
- spełnienie warunków systemów obowiązujących w gastronomii – GMP, GHP, HACCP;
- prawidłowego połączenia funkcjonalnego z sąsiednimi pomieszczeniami – ekspedycją, rozdzielnią kelnerską, magazynem odpadków.

Liderzy grup prezentują swoje propozycje na forum klasy. Po wspólnej dyskusji zostaje wybrane najlepsze rozwiązanie lub wypracowane na podstawie propozycji grup i dyskusji rozwiązanie optymalne. Wybór należy uzasadnić.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

W pracowni, w której będą odbywać się zajęcia edukacyjne powinien znajdować się komputer z dostępem do Internetu (jeden komputer na dwóch – trzech uczniów) - uczniowie mogą szukać wyposażenia w katalogach online.

Środki dydaktyczne

Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, czasopisma branżowe, katalogi wyposażenia gastronomicznego, filmy dydaktyczne, schematy rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego, wzorcowa dokumentacja HACCP dla gastronomii.

Zalecane metody dydaktyczne

Dział programowy „Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, które pozwolą na

osiągnięcie zamierzonych efektów kształcenia. Zalecane metody to: metoda tekstu przewodniego, metoda projektów, dyskusje.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie lub grupowo, preferowane są małe grupy.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz testu uzupełniania zdań (niedokończonych zdań).

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,

– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

2. Prowadzenie działalności gospodarczej

2.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej

2.2. Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego

2.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
PDG(1)1. rozróżnić pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej	P	B	Zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej w obszarze gastronomii i jej elementy; Przedsiębiorstwo gastronomiczne i przedsiębiorca gastronomiczny – podstawowe pojęcia; Przepisy prawa związane z działalnością gospodarczą; Biznes – plan przedsiębiorstwa gastronomicznego; Dokumentacja dotycząca podejmowania działalności gospodarczej; Rejestrowanie firmy; Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego – zasady współpracy; Działania marketingowe przed
PDG(1)2. zdefiniować pojęcia: małe, średnie, duże przedsiębiorstwo;	P	A	
PDG(2)2. zidentyfikować przepisy prawa podatkowego;	P	A	
PDG(2)3. wyjaśnić przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;	PP	C	
PDG(3)1. zidentyfikować przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej	P	A	
PDG(3)2. dokonać analizy przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;	PP	C	
PDG(3)3. wyjaśnić zapisy przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej	P	C	

PDG(3)4. określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej;	P	C	uruchomieniem działalności gospodarczej;
PDG(4)1.wymienić przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży gastronomicznej;	P	A	
PDG(4)2. wskazać powiązania między przedsiębiorstwami występującymi w gastronomii;	P	B	
PDG(4)3. określić powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem;	PP	D	
PDG(7)1. opracować procedurę postępowania przy założeniu własnej działalności w branży gastronomicznej;	P	D	
PDG(7)2. wybrać właściwą formę organizacyjno-prawną planowanej działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(7)3.sporządzić dokumenty niezbędne do uruchomienia i prowadzenia własnej działalności w branży gastronomicznej;	P	C	
PDG(7)5. sporządzić biznesplan dla wybranej działalności w branży gastronomicznej;	PP	D	
PDG(8)1. zorganizować stanowisko pracy biurowej z zastosowaniem zasad ergonomii;	P	C	
PDG(8)2. rozróżnić ogólne zasady formułowania i formatowania pism;	P	B	
PDG(9)1. dobrać urządzenia biurowe do wykonania różnych prac;	P	B	
PDG(9)2. obsłużyć biurowe urządzenia	P	C	

techniczne;			
PDG(10)1. rozróżnić elementy marketingu mix	P	B	
PDG(10)2. dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności;	P	C	
PDG(11)1. zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gastronomicznej;	P	A	
JOZ(5)1.skorzystać z obcojęzycznych zasobów Internetu związanych z tematyką zawodową;	PP	C	
JOZ(5)2. skorzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert szkoleniowych dla kucharza;	PP	C	
Planowane zadania			
1. Opracowanie algorytmu postępowania podczas zakładania własnej firmy i przedstawienie tego algorytmu w postaci schematu blokowego.			
Zadaniem uczniów jest ustalenie postępowania podczas zakładania własnej firmy gastronomicznej oraz zaprezentowanie wyników w formie schematu blokowego. Zadanie powinno być wykonane w czteroosobowych z ustalonym liderem. Zadanie ma formę projektu. Po wykonaniu zadania liderzy prezentują wyniki swoich prac- porównując je. Po prezentacji powinna odbyć się dyskusja precyzująca efekty prac.			
2. Przeprowadzenie analizy projektu – „Własna firma gastronomiczna”			
Zadaniem uczniów jest dokonanie analizy z wykorzystaniem np. analizy SWOT lub analizy SOFT (różne grupy mogą wykorzystać różne narzędzia). Uczniowie pracują w grupach z ustalonym liderem. Po zakończeniu pracy wyniki analizy liderzy prezentują na forum klasy. Po prezentacji powinna się odbyć dyskusja podsumowująca.			

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

W pracowni, w której odbywać się będą zajęcia edukacyjne powinien znajdować się komputer z dostępem do Internetu.

Dział programowy „ Podejmowanie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia. Efekty kształcenia, które zostały zaplanowane do osiągnięcia w tym dziale mają pozwolić absolwentom funkcjonować na rynku pracy jako, przedsiębiorcy. Niezbędne jest kształtowane umiejętności analizowania przepisów prawa oraz postawy przedsiębiorczej i równocześnie odpowiedzialności za swoje działania.

Środki dydaktyczne

W pracowni w której prowadzone będą zajęcia edukacyjne powinny się znajdować: zbiory przepisów prawa w zakresie działalności gospodarczej i prawa pracy. Komputer z dostępem do Internetu (jedno stanowisko dla dwóch uczniów). Urządzenia multimedialne. Zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów.

Zalecane metody dydaktyczne

Dominującą metodą powinna być metoda tekstu przewodniego oraz metoda projektu, stosować należy także metody decyzyjne.

Formy organizacyjne

Uczniowie powinni pracować w grupach oraz indywidualnie.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów należy dokonać przez ocenę wykonanego projektu.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

2.2. Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
PDG(5)1.dokonać analizy funkcjonowania przedsiębiorstw gastronomicznych na różnych poziomach	PP	D	Analiza funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego- zyski,

ryнку;			koszty, straty, zasoby, możliwości;
PDG(5)2. określić czynniki kształtujące wielkość sprzedaży potraw i napojów w zakładzie gastronomiczny;	P	C	Analiza preferencji klientów zakładu gastronomicznego;
PDG(5)3. ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne;	P	C	Zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami;
PDG(5)4.porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;	PP	D	Organizowanie i rozliczanie bieżącej działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego;
PDG(6)1. zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe;	P	A	Dokumentacja związana z prowadzeniem działalności gospodarczej;
PDG(6)2.zorganizować współpracę kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe;	PP	D	
PDG(6)3. określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;	P	C	
PDG(8)3. sporządzić pisma związane z prowadzeniem działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(8)4 wysłać i przyjąć korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej w różnej formie;	P	C	
PDG(9)3. zastosować programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w branży	P	C	

gastronomicznej;			
PGD(9)4. Zastosować zasady bhp podczas prac biurowych;	P	C	
PDG(10)3. opracować kwestionariusz badający preferencje klientów zakładu gastronomicznego;	PP	D	
PDG(10)4. przeprowadzić badanie ankietowe w zakresie preferencji klientów zakładu gastronomicznego;	PP	D	
PDG(10)5.dokonać analizy potrzeb klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych;	PP	C	
PDG(11)2. określić wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu gastronomicznego;	P	C	
PDG(11)3. wskazać możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności;	P	C	
Planowane zadania Badanie preferencji klientów zakładu gastronomicznego i opracowanie działań marketingowych. Na podstawie instrukcji nauczyciela oraz przykładowych ankiet uczniowie opracowują krótką ankietę na temat preferencji konsumenckich. Wykorzystując komputer z pakietem biurowym przygotowują ankietę do wydruku. Następnie przeprowadzają badania na wybranej grupie konsumentów. Zebrane wyniki ankiet wykorzystują do ustalenia jakie są preferencje klientów zakładów gastronomicznych i w jaki sposób działalność zakładu gastronomicznego można dostosować do tych preferencji. Zadanie ma charakter projektu. Projekt powinien być wykonany w małych grupach uczniów. Wyniki projektu powinny prowadzić do wniosku w jaki sposób wykorzystać narzędzia badawcze, aby zwiększyć szanse powodzenia własnej firmy. Następnie uczniowie proponują działania marketingowe w celu promocji zastosowanych (nowych) rozwiązań w firmie, zgodnych z oczekiwaniami konsumentów. Wyniki projektów wymagają prezentacji na forum klasy i wspólnej analizy.			

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Warunkiem osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia jest kształtowanie odpowiednich postaw u uczniów, sprzyjających przedsiębiorczości. Postawy te można ukształtować stosując aktywizujące metody kształcenia i preferując pracę w małych grupach. Sprzyja to rozwijaniu kompetencji personalnych i wyzwala własną aktywność uczniów. Najlepszą metodą jest metoda projektów, która dodatkowo wymaga systematycznej pracy i uczy wytrwałości i odpowiedzialności za powierzone zadania.

Środki dydaktyczne

W pracowni w której prowadzone będą zajęcia edukacyjne powinny się znajdować: zbiory przepisów prawa w zakresie działalności gospodarczej i prawa pracy,

filmy i prezentacje multimedialne dotyczące marketingu. Przykładowe kwestionariusze ankiet konsumenckich. Komputer z dostępem do Internetu (jedno stanowisko dla dwóch uczniów). Urządzenia multimedialne. Zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów.

Zalecane metody dydaktyczne

W dziale „ Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego” szczególnie zaleca się stosować metodę projektu, która sprzyja rozwijaniu kompetencji personalnych i społecznych, samodzielnemu rozwiązywaniu problemów oraz rozpoznaniu wybranej tematyki w pogłębiony sposób. Wskazane jest także wprowadzanie metod problemowych, które kształtują umiejętność podejmowania decyzji i pokonywania trudności co jest niezwykle istotne w przypadku prowadzenia własnej działalności. Metoda ta umożliwia także osiąganie efektów z grupy kompetencji personalnych i społecznych zwłaszcza przewidywania skutków swoich działań.

Formy organizacyjne

Dominującą formą powinna być praca w grupach. Szczególnie zaleca się stosować metodę projektu, która sprzyja rozwijaniu kompetencji personalnych i społecznych, samodzielnemu rozwiązywaniu problemów, wyszukiwaniu i selekcji informacji oraz kształtuje postawę przedsiębiorczą.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów należy dokonać przez ocenę wykonanego projektu.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

3. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

- 3.1.. Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia
- 3.2. Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania
- 3.3. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym
- 3.4. Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów

3.1.. Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
PKZ(T.c)(1)1. zdefiniować pojęcie żywność;	P	A	Gospodarka żywnością – podstawowe pojęcia; Zasady racjonalnego wykorzystania surowców w gastronomii; Gospodarka odpadami w gastronomii; Gospodarka opakowaniami w gastronomii; Ocena organoleptyczna; Procedury zapewniające bezpieczeństwo w gastronomii; Zasady racjonalnego żywienia.
PKZ(T.c)(1)2. zidentyfikować surowce, materiały pomocnicze, dodatki do żywności stosowane w produkcji gastronomicznej;	P	A	
PKZ(T.c)(1)3. określić zasady stosowania dodatków do żywności;	P	C	
PKZ(T.c)(1)4. sklasyfikować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów;	P	C	
PKZ(T.c)(1)5. zdefiniować środek spożywczy	P	A	

zafatalszowany;			
PKZ(T.c)(1)6. zdefiniować środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia” oraz „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia’;	P	A	
PKZ(T.c)(2)1. określić zasady racjonalnego wykorzystania surowców;	P	C	
PKZ(T.c)(2)2. wskazać zależność między zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności;	PP	C	
PKZ (T.c)(3)1.opisać sposób gospodarowania odpadami w gastronomii;	P	B	
PKZ(T.c)(3)3. wskazać regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii;	P	A	
PKZ(T.c)(3)4. wymienić wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii;	P	A	
PKZ(T.c)(3)5. zinterpretować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami;	P	B	
T.6.2(2)1. wymienić procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych	P	A	
T.6.2(2)2. Scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii;	P	C	
PKZ(T.c)(8)1. zdefiniować ocenę organoleptyczną;	P	A	
PKZ(T.c)(8)2. sformułować zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności;	P	A	
PKZ(T.c)(4)1. zdefiniować pojęcie racjonalne żywienie;	P	A	

PKZ(T.c)(4)2. wymienić zasady racjonalnego żywienia;	P	A	
PKZ(T.c)(4)3.zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki;	P	C	
PKZ(T.c)(4)4. rozpoznać podstawowe błędy żywieniowe;	P	C	
PKZ(T.c)(4)5. wskazać możliwość usunięcia błędów żywieniowych z jadłospisu;	P	C	

Planowane zadania**1. Opracuj procedury postępowania z odpadami i opakowaniami w gastronomii**

Zadaniem uczniów będzie analiza wymagań systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności i opracowanie sposobu postępowania z odpadkami produkcyjnymi i pokonsumpcyjnymi oraz opakowaniami w gastronomii. Opracowaną procedurę można przedstawić w formie instrukcji lub w formie graficznej – schematu blokowego. Zadanie powinno być wykonywane w małych grupach z ustalonym liderem. Po zakończeniu zadania liderzy prezentują efekty prac. Nauczyciel powinien zainicjować dyskusję i podsumować efekty prac.

2. Wskaż błędy w przedstawionych przykładowych jadłospisach i zaproponuj racjonalne zmiany tych jadłospisów

Zadanie może zostać wykonane indywidualnie lub w parach. Każda para otrzymuje inny zestaw przykładowych jadłospisów zawierających błędy oraz bezbłędnych. Zadaniem uczniów będzie zidentyfikowanie błędów i zaproponowanie racjonalnych zmian w błędnych jadłospisach (wraz z uzasadnieniem swojej propozycji).

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne mogą być prowadzone w pracowni wyposażonej w komputer z dostępem do Internetu, (jedno stanowisko dla dwóch uczniów) oraz urządzenia multimedialne.

Środki dydaktyczne

Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, czasopisma branżowe, filmy dydaktyczne, schematy rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego, wzorcowa dokumentacja HACCP dla gastronomii, przykładowe jadłospisy, zestawy opakowań żywności z etykietami (lub same etykiety z opakowań), Ustawy i rozporządzenia dotyczące żywności i żywienia

Zalecane metody dydaktyczne

Dział programowy „Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń, metody przypadków, mapy mentalnej oraz dyskusji dydaktycznej, które pozwalają na osiągnięcia założonych efektów kształcenia.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie lub grupowo.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,

– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

3.2. Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
T.6.1(1)1.zdefiniować pojęcia sortyment, asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja	P	A	Czynniki kształtujące jakość żywności i metody ich oceny; Klasyfikacja środków żywności; Charakterystyka towaroznawcza poszczególnych środków żywności; Sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem - przechowywanie i utrwalanie żywności; Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania, zanieczyszczenia żywności – skutki zdrowotne; Metody utrwalania żywności.
T.6.1(1)2.wyodrębnić cechy żywności mające wpływ na jakość;	P	B	
T.6.1(1)3.zastosować informacje zawarte na etykietach żywności do oceny organoleptycznej;	P	C	
T.6.1(1)4. Scharakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności;	P	C	
T.6.1(2)1. rozróżnić żywność ze względu na trwałość;	P	B	
T.6.1(2)2. rozróżnić żywność ze względu na pochodzenie	P	B	
T.6.1(2)3. ocenić żywność na podstawie jej wartości odżywczej;			
T.6.1(3)1. zastosować zasady oceny organoleptycznej żywności;	P	C	
T.6.1(3)2. ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria funkcjonalności, ceny, zgodności z	PP	D	

potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości;			
T.6.1(4)1. scharakteryzować sposób przechowywania różnych grup produktów spożywczych;	P	C	
T.6.1(4)2. uzasadnić konieczność przechowywania żywności w określonych warunkach;	P	C	
T.6.1(4)3. dobrać sposób przechowywania do określonego środka żywności;	P	B	
T.6.1(5)1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas jej przechowywania;	P	C	
T.6.1(5)2. zidentyfikować zmiany w przechowywanej żywności;	P	A	
T.6.2(1)2. Scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego; (części magazynowej)	PP	C	
T.6.1(7)1. rozróżnić pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności;	P	B	
T.6.1(7)2. scharakteryzować metody utrwalania żywności,	P	C	
T.6.1(7)3. ocenić różne metody utrwalania żywności;	P	C	
Planowane zadanie: Przeprowadzić ocenę organoleptyczną wybranego produktu spożywczego metodą punktową			

Zadaniem uczniów jest przeprowadzić ocenę żywności zgodnie z instrukcją napisaną przez nauczyciela, mając do dyspozycji kartę oceny punktowej. Zadanie należy przeprowadzić indywidualnie, natomiast w klasie można przedstawić do oceny kilka rodzajów środków żywności (jeden produkt ocenia 4-5 uczniów). Wariantem tego zadania jest podzielenie uczniów na grupy. Każda grupa otrzymuje do oceny inny produkt (w ramach grupy każdy uczeń indywidualnie ocenia dany produkt). Następnie po przeprowadzeniu oceny jednego środka żywności grupy wymieniają się zadaniami. Na koniec należy zebrać wyniki indywidualne i zapisać je w tabeli, w celu ustalenia średniego wyniku oceny dla danego produktu.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Warunkiem osiągnięcia zamierzonych efektów jest możliwość oceniania przez uczniów rzeczywistych środków żywności, aby uczeń mógł zapamiętać cechy organoleptyczne poszczególnych środków co pozwoli mu w przyszłości prawidłowo dobierać i wykorzystywać surowiec w produkcji gastronomicznej. W pracowni powinien znajdować się komputer z dostępem do Internetu aby uczniowie mogli wyszukiwać informacje towaroznawcze na temat środków żywności.

Środki dydaktyczne

Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów. Czasopisma branżowe, katalogi produktów spożywczych, zdjęcia i filmy na temat środków żywności, próbki żywności do oceny towaroznawczej. Zestaw norm dotyczących żywności, normy żywienia, plansze z „Piramidą żywienia”.

Zalecane metody dydaktyczne

Wskazane są metody aktywizujące: mapy mentalne, burza mózgów, dyskusja oraz metody praktyczne: tekstu przewodniego, ćwiczenia.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie lub grupowo.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

3.3. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
T.6.2(3)1.zdefiniować receptury gastronomiczne;	P	A	Receptury gastronomiczne;

T.6.2(3)2 opisać budowę receptury gastronomicznej;	P	B	Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym; Metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej; Gospodarowanie surowcem; Monitorowanie procesu produkcyjnego.
T.6.2(3)3 określić znaczenie receptury gastronomicznej jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego;	P	C	
T.6.2(3)4 uzasadnić konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcyjnym;	P	C	
T.6.2(4)1. zdefiniować metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	P	A	
T.6.2(4)2. sklasyfikować metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	P	B	
T.6.2(4)3.scharakteryzować metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	P	C	
T.6.2(4)4. ocenić metody i techniki sporządzania potraw lub napojów;	P	C	
T.6.2(7)1. określić zasady racjonalnego surowców w produkcji gastronomicznej;	P	C	
T.6.2(7)2. zdefiniować zwroty poprodukcyjne;	P	A	
T.6.2(7)3. wskazać możliwość wykorzystania tzw. poprodukcyjnych;	P	B	
PKZ(T.c)(3)2.uzasadnić konieczność właściwej odpadami;	P	C	
T.6.2(8)1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów technologicznej;	P	C	
T.6.2(14)2. określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z	P	C	

obowiązującymi przepisami (w części magazynowej)(w części produkcyjnej)(w części ekspedycyjnej)			
Planowane zadanie: Opracuj schemat produkcji potrawy lub napoju i wskaż krytyczne punkty kontrolne (CCP) w tym schemacie oraz zaproponuj sposób monitorowania punktów CCP i działań korygujących. Uwzględnij pełny proces produkcyjny potrawy lub napoju – od zaopatrzenia do obsługi konsumenta Zadaniem uczniów jest opisanie pełnego procesu produkcyjnego (w warunkach zakładu gastronomicznego) wskazanej przez nauczyciela potrawy lub napoju. Ustalenie, w których momentach tego procesu występują punkty krytyczne oraz zaproponowanie limitów krytycznych oraz sposobu ich monitorowania. Zadanie powinno być wykonywane w małych grupach z ustalonym liderem. Lider jest odpowiedzialny za stały kontakt z nauczycielem, gdyż zadanie wymaga dyskretnej pomocy ze strony nauczyciela. Uczniowie mają do dyspozycji dokumentację HACCP, odpowiednie receptury, schemat zakładu gastronomicznego. W trakcie pracy nauczyciel może zasugerować uczniom wybranie najbardziej optymalnych rozwiązań technologicznych, aby zminimalizować liczbę punktów krytycznych. Ustalone przez uczniów limity krytyczne muszą być skonsultowane z nauczycielem. Zadanie w wersji graficznej powinno być przedstawione i omówione na forum klasy. Po zakończeniu prezentacji nauczyciel powinien zainicjować dyskusję podsumowującą. Następnie uczniowie wspólnie lub w zespołach powinni ustalić jakie działania należy podjąć w wypadku przekroczenia limitów krytycznych w punktach kontrolnych (tu konieczna jest pomoc nauczyciela, polegająca na korygowaniu ewentualnych błędnych decyzji uczniów).			
Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne W pracowni w której prowadzone będą zajęcia edukacyjne powinny się znajdować: komputer z dostępem do Internetu, jedno stanowisko dla dwóch uczniów oraz urządzenia multimedialne. Środki dydaktyczne Receptury gastronomiczne, wzorcowa dokumentacja HACCP, filmy dydaktyczne na temat metod i technik kulinarnych, komputer z dostępem do Internetu, urządzenia multimedialne. Zalecane metody dydaktyczne Wskazane metody – klasyczna metoda problemowa, burza mózgów, mapa mentalna, dyskusja, metoda tekstu przewodniego. Formy organizacyjne Preferowaną formą jest praca w grupach.			
Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz test pisemny w formie zadań otwartych.			
Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające: – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,			

– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

3.4. Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
T.6.2(5)1.określić zasady doboru surowców do określonych potraw lub napojów;	P	C	Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw i napojów z surowców roślinnych – warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe; Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw z surowców zwierzęcych – mleko i jego przetwory, jaja, mięso zwierząt rzeźnych przetwory mięsne, podroby, drób, dziczyzna, ryby i owoce morza; Zupy i sosy; Desery i ciasta; Napoje zimne i gorące; Zakąski zimne.
T.6.2(5)2. ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;	P	C	
T.6.2(6)1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	P	C	
T.6.2(6)2. zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;	P	C	
T.6.2(8)1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych obróbki technologicznej;	P	C	
T.6.2.(9)1.wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego	P	B	
T.6.1(10)1. wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem;	P	C	
T.6.2(11)1. określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów;	P	C	

T.6.2(11)2. dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju;	P	C	
T.6.2(12)1. nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;	P	A	
T.6.2(12)2. rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	P	B	
T.6.2(13)1. określić wielkość porcji różnych potraw i napojów;	P	C	
T.6.2(13)2. określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów;	P	C	
Planowane ćwiczenia			
1. Dobierz surowiec na potrawę			
2. Na podstawie receptury oblicz zapotrzebowanie surowcowe na określoną liczbę porcji potrawy			
3. Opracuj schemat blokowy wykonania potrawy			
4. Dobierz sprzęt do wykonania potrawy			
5. Zaplanuj stanowisko pracy do wykonania wybranego etapu procesu technologicznego			
6. Dobierz naczynia do podania określonej potrawy			
7. Zaplanuj dodatki do określonej potrawy			
Opis zadań			
Uczniowie otrzymują do dyspozycji recepturę. Takie ćwiczenia mogą być powtarzane przy omawianiu kolejnych grup surowców, kolejnych grup potraw. Uczniowie mogą prowadzić zeszyt ćwiczeń, który będą systematycznie wypełniać. Ćwiczenie uczy planowania i pozwala na systematyzowanie wiadomości. Ćwiczenia można urozmaicać np. dając do wyboru uczniom kilka różnych surowców spożywczych (w tym celu można posłużyć się atrapami opakowań z zamieszczoną na etykiecie informacją handlową, zdjęciami np. poszczególnych elementów tusz zwierząt rzeźnych oraz w miarę możliwości rzeczywistymi surowcami). Ćwiczenie może być wykopane indywidualnie lub w parach.			
Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne			
Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni wyposażonej w stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu. W czasie zajęć należy kształtować postawę odpowiedzialności, staranności oraz gotowość do stałego aktualizowania swojej wiedzy, szczególnie w zakresie nowych technologii, rozwiązań organizacyjnych oraz nowych surowców i półproduktów stosowanych w produkcji gastronomicznej.			

Środki dydaktyczne

Receptury gastronomiczne, albumy gastronomiczne, katalogi sprzętu gastronomicznego (w tym naczyń i sztuców), podstawowy zastaw naczyń i sztuców – do pokazu dla uczniów, plansze, filmy dydaktyczne, komputer z dostępem do Internetu (jedno stanowisko na dwóch uczniów)), urządzenia multimedialne.

Zalecane metody dydaktyczne

Zaleca się stosowanie różnorodnych metod nauczania – podających ale również praktycznych takich jak np. pokaz; można wykorzystać filmy z instruktażem a także wprowadzać metody aktywizujące, które sprzyjają integracji wiedzy z różnych przedmiotów, co w dziale programowym „Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów” jest niezwykle ważne.

Formy organizacyjne

Należy stosować zróżnicowane formy pracy zarówno indywidualne jak i zbiorowe.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz test pisemny w formie zadań otwartych.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

4. Język obcy w zawodowy

4.1. Słownictwo i zwroty typowe dla gastronomii

4.2. Porozumiewanie się podczas pracy i w kontaktach z klientami obcojęzycznymi

4.1. Słownictwo i zwroty typowe dla gastronomii

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
JOZ(1)1. zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej;	PP	D	Nazwy potraw i napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych oraz stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym; Czynności zawodowe kucharza;
JOZ(1)2. wyjaśnić sposób wykonania potrawy lub napoju w języku obcym;	P	C	

JOZ(3)1. przetłumaczyć na język obcy z zachowaniem podstawowych zasad gramatyki i ortografii receptury na potrawy i napoje napisane w języku polskim;	PP	C	Informacje handlowe dotyczące żywności i sprzętu gastronomicznego; Instrukcje obsługi; Receptury gastronomiczne; Karty menu.
JOZ(3)2. odczytać obcojęzyczne informacje zamieszczone na opakowaniach środków żywności,	P	C	
JOZ(3)3. ocenić pod względem towaroznawczym środek żywności na którym znajduje się informacja handlowa w języku obcym;	PP	D	
JOZ(3)4. przetłumaczyć na język polski prostą kartę menu;	P	C	
JOZ(3)5. przetłumaczyć na język obcy prostą kartę menu napisaną w języku polskim;	PP	C	
JOZ(3)6. wyjaśnić w języku polskim prostą instrukcję dotyczącą sposobu wykorzystania półproduktu spożywczego, dla którego zamieszczono instrukcję w języku obcym;	P	C	
Planowane zadania 1. Ułóż prostą kartę menu w języku obcym 2. Wypisz w języku polskim kolejne etapy sporządzania potrawy lub napoju na podstawie receptury napisanej w języku obcym 3. Przetłumacz na język obcy sposób wykonania potrawy z koncentratu (np. kisielu) na podstawie instrukcji napisanej w języku polskim zamieszczonej na opakowaniu koncentratu 4. Przetłumacz na język polski informację handlową zamieszczoną na opakowaniu środka spożywczego, napisaną w języku obcym 5. Wypisz (w języku obcym) nazwy sprzętów niezbędne do wykonania określonej potrawy lub napoju. Uczniowie wykonują zadania zgodnie z opisem przygotowanym przez nauczyciela a następnie dokonują samooceny.			
Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne Warunkiem osiągnięcia zamierzonych efektów są systematyczne ćwiczenia, powtarzanie i utrwalanie słownictwa i zwrotów związanych z gastronomią oraz ćwiczenie prawidłowej wymowy. Wymaga to od nauczyciela utrzymania wśród uczniów wysokiej motywacji do nauki. Pomocna będzie urozmaicona i zmienna forma zajęć z zastosowaniem różnorodnych metod nauczania, aktywizujących uczniów.			
Środki dydaktyczne			

Nagrania dźwiękowe, filmy dydaktyczne, słowniki (w tym specjalistyczne), receptury, karty menu, instrukcje, literatura gastronomiczna (napisane w języku obcym), czasopisma, zestawy ćwiczeń i pakiety edukacyjne, komputer z dostępem do Internetu, urządzenia multimedialne, katalogi lub zdjęcia sprzętów gastronomicznych. Zalecane metody dydaktyczne Preferowane metody to ćwiczenia, ważną rolę odgrywać będzie dialog i inscenizacja. Formy organizacyjne Powinny być zróżnicowane: indywidualne i zbiorowe (praca w parach).			
Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia Proponowane są testy pisemne zamknięte - na dobieranie, typu prawda – fałsz; otwarte – z luką a zwłaszcza testy ustne.			
Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające: – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia, – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.			
4.2. Porozumiewanie się podczas pracy i w kontaktach z klientami obcojęzycznymi			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
JOZ(2)1. zaplanować sposób wykonania polecenia wydanego w języku obcym dotyczącego zadań zawodowych kucharza;	P	D	Organizacja stanowiska pracy kucharza; Planowanie sposobu wykonania potrawy lub napoju na podstawie receptury; Rozmowa z pracodawcą; Porozumiewanie się ze współpracownikami; Rozmowa z klientem zakładu gastronomicznego; Oferta handlowa zakładu gastronomicznego;
JOZ(2)2. sformułować pytanie dotyczące sposobu wykonania zadania;	P	B	
JOZ(4)1. porozumieć się z uczestnikami procesu pracy wykorzystując słownictwo zawodowe;	P	C	
JOZ(4)2. przekazać w języku obcym informacje dotyczące wykonywanych prac;	P	C	
JOZ(4)3. Przeczytać i przetłumaczyć proste obcojęzyczne instrukcje dotyczące stosowanych w gastronomii urządzeń;	P	C	

JOZ(4)4. porozumieć się z zespołem współpracowników w języku obcym;	P	C	Informacja reklamowa; Analiza ofert pracy; Anons w języku obcym.
JOZ(4)5. przetłumaczyć klientowi nazwę popularnej potrawy lub napoju i krótko ją scharakteryzować;	P	C	
JOZ(5)2. wyszukać w różnych źródłach obcojęzyczne receptury na potrawy i napoje;	P	C	
JOZ(5)3. skorzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy dla kucharza;	P	C	
JOZ(5)4. porównać zgodność oferty pracy napisanej w języku obcym ze swoimi oczekiwaniami lub kwalifikacjami;	P	C	
Planowane przykładowe zadania (ćwiczenia) 1. Opracuj scenariusz rozmowy w języku obcym między współpracownikami na temat wykonywanych zadań zawodowych. 2. Przeprowadź zainscenizowaną rozmowę kwalifikacyjną z potencjalnym pracodawcą - wykorzystując annos zamieszczony w Internecie. 3. Przyjmij telefoniczne zamówienie od klienta obcojęzycznego na potrawy lub napoje. Uczeń wykonuje zadania zgodnie z pisemną instrukcją przygotowaną przez nauczyciela a następnie dokonuje samooceny.			
Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne Warunkiem osiągnięcia zamierzonych efektów będą systematyczne ćwiczenia, przede wszystkim ustne. Najlepiej przeprowadzone w parach lub małych grupach. Zadaniem nauczyciela będzie stała kontrola poprawności wymowy. Należy także systematycznie stosowa ćwiczenia ze słuchu. Środki dydaktyczne Nagrania dźwiękowe, filmy dydaktyczne, słowniki (w tym specjalistyczne), receptury, karty menu, instrukcje, literatura gastronomiczna (napisane w języku obcym), czasopisma, zestawy ćwiczeni i pakiety edukacyjne, komputer z dostępem do Internetu, urządzenia multimedialne, katalogi lub zdjęcia sprzętów gastronomicznych, fragmenty filmów dokumentalnych lub fabularnych oraz programów telewizyjnych (w języku obcym) dotyczących gastronomii. Zalecane metody dydaktyczne Główne zastosowanie mieć powinny – dialog i inscenizacja oraz ćwiczenia ze słuchu i praca z tekstem obcojęzycznym. Formy organizacyjne Należy stosować zróżnicowane formy – indywidualne i zbiorowe.			
Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia			

Proponuje się różne testy zwłaszcza testy ustne, ale także pisemne – wielokrotnego wyboru			
Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające: – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia, – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.			
5. Procesy technologiczne w gastronomii 5.1. Przygotowanie półproduktów 5.2. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów			
5.1. Przygotowanie półproduktów			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
BHP(6)2. wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;	P	C	Procedury obowiązujące w gastronomii; Ocena jakości surowców i półproduktów; Właściwe zabezpieczenie surowców i półproduktów; Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej; Metody i techniki obróbki wstępnej; Stosowanie receptur gastronomicznych.
PKZ(T.c)(3)6. sformułować procedury dotyczące postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym;	P	C	
T.6.2(14)3. dokonać analizy procedur dotyczących monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych;	P	C	
T.6.2(2)2. scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii;	P	C	
T.6.1(6)2. dokonać analizy procedur zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności obowiązujących w gastronomii	PP	D	
PKZ(T.c)(9)3. wskazać możliwe źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas	P	C	

przechowywania żywności;			
PKZ(T.c)(9)4. wskazać możliwe źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas procesów technologicznych w zakładzie gastronomicznym;	P	C	
PKZ(T.c)(5)4. ustalić kolejność czynności podczas uruchamiania i obsługi urządzeń gastronomicznych na podstawie instrukcji obsługi;	P	C	
BHP(8)3. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy;	P	C	
BHP(5)4. zastosować sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza na różnych stanowiskach pracy;	P	C	
BHP(7)3. zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych;	PP	C	
PKZ(T.c)(7)4. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;	P	C	
T.6.1(1)5. zidentyfikować czynniki obniżające jakość żywności;	P	B	
T.6.1(1)6. dobrać metodę oceny do rodzaju środka żywności;	P	C	
T.6.1(4)4. zabezpieczyć żywność przed zepsuciem;	P	C	
T.6.1(5)3. ocenić zmiany jakie zaszły w przechowywanej żywności;	P	C	

T.6.1(5)4. określić kiedy żywność jest zepsuta;	P	C	
T.6.1(6)3. wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności;	P	C	
T.6.1(7)4. dobrać metodę utrwalania do określonego środka żywności;	P	C	
T.6.1(8)3. dobrać urządzenie do przechowywania żywności;	P	B	
T.6.1(9)2. ocenić stan techniczny urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;	P	C	
T.6.2(3)5 dokonać analizy treści receptur gastronomicznych;	P	C	
T.6.2(8)1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej; (obróbka wstępna)	P	C	
Planowane przykładowe zadania			
1. Przygotuj stanowisko pracy do wykonania zadania (np. do obróbki wstępnej warzyw, panierowania mięsa itp.) – uzasadnij sposób organizacji stanowiska			
Przed przystąpieniem do wykonania zadania, polegającego na sporządzeniu potrawy lub napoju uczeń zawsze powinien przygotować stanowisko pracy, organizuje je także przechodząc przez kolejne etapy procesu technologicznego, dlatego tak istotne jest wyrobienie u uczniów właściwych nawyków w tym zakresie.			
2. Rozdrobnij warzywa wykorzystując różne techniki rozdrabniania			
To jedno z przykładowych ćwiczeń, które uczniowie będą wykonywać rozpoczynając praktyczne kształcenie umiejętności zawodowych. Po zakończeniu ćwiczenia należy ocenić i porównać staranność poszczególnych uczniów.			
3. Z przygotowanych półproduktów wykonaj surówkę lub sałatkę stosując kolejne etapy obróbki wstępnej czystej			
To zadanie powiązane jest z poprzednim, aby wykorzystać rozdrabniany surowiec (co przyczynia się do osiągnięcia efektu racjonalnego gospodarowania surowcem), równocześnie uczeń ma możliwość poznania innych metod obróbki wstępnej czystej.			
4. Przygotowane półprodukty zabezpiecz i przechowaj do następnych zajęć, na następnych zajęciach oceń zmiany jakie zaszły w półproduktach			
Zadanie powiązane jest z poprzednimi. Zadanie służy osiągnięciu efektów kształcenia dotyczących – zabezpieczania żywności, utrwalania			

żywności, oceniania zmian jakie zachodzą w żywności w trakcie przechowywania. 5. Wykorzystaj przygotowane wcześniej i zabezpieczone półprodukty do przeprowadzenia obróbki cieplnej. Wcześniej oceń czy żywność nadaje się do produkcji Kolejne zadanie powiązane z poprzednimi. Również pomaga osiągnięciu efektów dotyczących zabezpieczania żywności, oceniania zmian jakie zachodzą w żywności a przede wszystkim pozwala na nabycie umiejętności organizowania i przeprowadzania obróbki cieplnej. 6. Przeprowadź obróbkę wstępną surowca (np. jaj, warzyw) wykorzystując urządzenia gastronomiczne. Zadanie ma na celu nabycie umiejętności obsługi urządzeń gastronomicznych i przestrzegania zasad zapewniających bezpieczeństwo żywności.
Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne Zajęcia należy zorganizować w grupach liczących maksymalnie 15 osób. Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej powinno być zgodne z opisem zamieszczonym w podstawie programowej. W pracowni powinny być zorganizowane następujące stanowiska: a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe; b) stanowiska sporządzania potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, maszynki do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice do smażenia, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie metalowe oraz stoły i krzesła; Ponadto pracownia powinna być wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, zmywarkę do naczyń, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacz do talerzy, naświetlacz do jaj, kosz na odpady, apteczkę, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, instrukcje do ćwiczeń. Dodatkowo zaleca się następujące urządzenia: przyrządy do dekoracyjnego rozdrabniania i do zdobienia. Środki dydaktyczne Do osiągnięcia zamierzonych efektów niezbędne są środki: termometry kuchenne, sonda termiczna, wagi, miarki objętości, surowce niezbędne do wykonania ćwiczeń, receptury gastronomiczne, albumy. Zalecane metody dydaktyczne Główne zastosowanie powinny mieć metody praktyczne – pokaz, instruktaż, ćwiczenia praktyczne oraz dyskusja dydaktyczna, metoda tekstu przewodniego.
Formy organizacyjne Zaleca się formy indywidualne.
Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Proponuje się test praktyczny oraz test pisemny – wielokrotnego wyboru.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

5.2. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
PKZ(T.c)(1)7. zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem;	P	C	Potrawy z różnych surowców i półproduktów (warzyw, ziemniaków, grzybów, owoców, przetworów zbożowych, mleka i jego przetworów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych i jego przetworów, podrobów, drobiu, dziczyzny, ryb i owoców morza) - sporządzanie i sposoby ich ekspediowania. Zupy i sosy (zimne i gorące) – sporządzanie i sposoby ekspediowania. Napoje zimne i gorące (bezalkoholowe i z dodatkiem alkoholu) - sporządzanie i sposób podania. Ciasta (kruche, drożdżowe, biszkoptowe, biszkoptowo – tłuszczowe, piernikowe, półfrancuskie, parzone). Desery zimne i gorące – sporządzanie i sposoby ekspediowania. Zakąski zimne i gorące – sporządzanie i sposoby ekspediowania.
PKZ(T.c)(8)3. zastosować zasady oceny organoleptycznej;	P	C	
T.6.2(3)6 sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury;	P	C	
T.6.2(4)5. dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju;	P	C	
T.6.2(4).6 zastosować odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju;	P	C	
T.6.2(5)3. wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;	P	C	
T.6.2(6)3. zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów;	P	C	
T.6.2(6)4. dokonać analizy przebiegu procesu technologicznego	PP	D	
T.6.2(6)5. zastosować zasady doprawiania potraw i napojów;	P	C	

T.6.2(8)2. rozróżnić zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej	P	B	Potrawy regionalne – sporządzanie i sposoby ekspediowania. Potrawy z kuchni obcych narodów – sporządzanie i sposoby ekspediowania. Potrawy dietetyczne i wegetariańskie – sporządzanie i sposoby ekspediowania. Zastosowanie koncentratów spożywczych, żywności wygodnej i funkcjonalnej do produkcji potraw i napojów.
T.6.2(9)3. dobrać gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;	P	C	
T.6.1(10)2. sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń	P	C	
T.6.2(11)3. ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować odpowiednie działania w razie gdy ocena jest negatywna;	P	C	
T.6.2(12)3. dobrać zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju;	P	C	
T.6.2(13)3. zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji;	P	C	
T.6.2(13)4. zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;	P	C	

Planowane zadanie:

Na podstawie receptury sporządź potrawę lub napój (dobierz sprzęt, zaplanuj kolejne etapy pracy, dobierz naczynia do ekspedycji, wyporcuj, udekoruj, przeprowadź ocenę organoleptyczną potrawy)

Zadaniem ucznia będzie wykonanie potrawy i napoju na podstawie receptury.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Kształtowanie umiejętności praktycznych wymaga stałych ćwiczeń, powtarzalnych, służących nabieraniu nawyków zawodowych. Aby uczeń wyrobił sobie właściwe nawyki niezbędne jest prawidłowe wyposażenie pracowni – zgodne z opisem w podstawie programowej. Zajęcia powinny odbywać się w grupach liczących maksymalnie 15 osób.

W pracowni technologii gastronomicznej powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe;

b) stanowiska sporządzania potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, maszynki do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice do smażenia, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie metalowe oraz stoły i krzesła; Ponadto pracownia powinna być wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, zmywarkę do naczyń, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem,

kuchenkę mikrofalową, podgrzewacz do talerzy, naświetlacz do jaj, kosz na odpady, apteczkę, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń

gastroonomicznych, instrukcje do ćwiczeń. Dodatkowo zaleca się następujące urządzenia: przyrządy do dekoracyjnego rozdrabniania i do zdobienia oraz ekspres do kawy.

Środki dydaktyczne

Do osiągnięcia zamierzonych efektów niezbędne są środki: termometry kuchenne, sonda termiczna, wagi, miarki objętości, surowce niezbędne do wykonania ćwiczeń, receptury gastronomiczne, albumy.

Zalecane metody dydaktyczne

Główne zastosowanie powinny mieć metody praktyczne – pokaz, instruktaż, ćwiczenia praktyczne oraz dyskusja dydaktyczna i metoda tekstu przewodniego.

Formy organizacyjne

Dominującą formą powinna być forma indywidualnej pracy.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Proponuje się test praktyczny oraz test pisemny – wielokrotnego wyboru

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

6. Gastronomia w praktyce - zajęcia praktyczne

6.1 Wykonywanie czynności porządkowych zapewniających bezpieczeństwo produkcji gastronomicznej

6.2. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym

6.3. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce

6.1 Wykonywanie czynności porządkowych zapewniających bezpieczeństwo produkcji gastronomicznej

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
BHP(7)3. zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych;	P	C	Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznymi, instruktaż stanowiskowy; Czynności porządkowe jako krytyczne punkty kontroli w zakładzie gastronomicznym; Zasady zmywania i utrzymania naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym.
BHP(8)3. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy;	P	C	
BHP(9)5. zastosować procedury dotyczące zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska na różnych stanowiskach pracy kucharza;	P	C	
PDG(2)5. przestrzegać przepisów prawa pracy, przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych oraz przepisów prawa autorskiego;	P	C	

PKZ(T.c)(3)8. zastosować procedury dotyczące gospodarki odpadami obowiązujące w gastronomii;	P	C	
PKZ(T.c)(5)5. zastosować zasadę bezwzględnej obsługi przed zapoznawaniem się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia;	P	C	
PKZ(T.c)(7)4. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;	P	C	
PKZ(T.c)(9)5. zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	P	C	
T.6.1(6)4. zastosować odpowiednie procedury zabezpieczenia jakości żywności wynikające z obowiązujących systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	P	C	
T.6.2(1)5. przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym;	P	C	
T.6.2(12)4. zastosować zasady utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;	P	C	
T.6.2(14)4. zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza;	P	C	
Planowane zadanie: Wykonywanie codziennych czynności porządkowych w zakładzie gastronomicznym, zmywanie naczyń stołowych i obsługa urządzeń myjących - zgodnie z harmonogramem.			
Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne Zajęcia edukacyjne odbywają się w rzeczywistych warunkach pracy, co pozwala uczniowi na skonfrontowanie dotychczas nabytych wiadomości i umiejętności z wymogami na stanowiskach w zakładzie gastronomicznym. Zajęcia należy rozpocząć od zapoznania uczniów z zakładem gastronomicznym oraz bezwzględnie stosować instruktaż stanowiskowy, zwłaszcza w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz obsługi urządzeń gastronomicznych, przed rozpoczęciem pracy. Dział programowy „Wykonywanie czynności porządkowych zapewniających bezpieczeństwo produkcji gastronomicznej” jest wprowadzającym.			

W zakładzie gastronomicznym uczniowie „przechodzą” przez kolejne stanowiska pracy, rozpoczynając od czynności pomocniczych. Istotnym efektem zajęć jest wykształcenie nawyków bezpiecznych zachowań i przestrzegania zasad zapewniających bezpieczeństwo żywności. Pomimo, że w tym dziale programowym zaplanowano wykonywanie czynności porządkowych zajęcia powinny się odbywać w dobrze wyposażonym zakładzie gastronomicznym, gdzie najważniejsze do osiągnięcia efektów kształcenia będą następujące pomieszczenia – stanowiska pracy: pomieszczenia magazynowe, zmywalnia naczyń kuchennych i zmywalnia naczyń stołowych.

Środki dydaktyczne

Wszystkie sprzęty niezbędne do wykonania zadań, instrukcje i procedury stanowiskowe.

Zalecane metody dydaktyczne

Uczniowie wykonują zadania typu próba pracy, niezbędny jest instruktaż, pokaz oraz ćwiczenia.

Formy organizacyjne

Dominującą formą powinna być forma indywidualnej pracy.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Ocena może polegać na obserwacji pracy ucznia i notowaniu wyników obserwacji w karcie obserwacji.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

6.2. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
BHP(8)3. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy;	P	C	Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w
BHP(10)4. zastosować procedury obowiązujące podczas udzielania pierwszej pomocy w stanach	P	C	

zagrożenia zdrowia i życia;			warunkach zakładu gastronomicznego; Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw. Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów – w warunkach zakładu gastronomicznego; Przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych w warunkach zakładu gastronomicznego.
PKZ(T.c)(1)7. zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem;	P	C	
PKZ(T.c)(2)3. zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców;	P	C	
PKZ(T.c)(4)7. dobrać dodatki do przygotowanych posiłków;	PP	C	
PKZ(T.c)(6)7. zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych;	P	C	
PKZ(T.c)(8)3. zastosować zasady oceny organoleptycznej;	P	C	
T.6.1(1)7. zastosować wybraną metodę do oceny towaroznawczej żywności;	P	C	
T.6.1(2)5. zastosować wiadomości na temat trwałości, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej żywności w praktyce;	P	C	
T.6.1(3)4. zastosować zasady oceny organoleptycznej żywności w praktyce;	P	C	
T.6.1(4)5. oszacować czas przechowywania określonego środka żywności;	P	C	
T.6.1(4)6. wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności;	P	A	
T.6.1(5)5. określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania;	P	C	
T.6.1(7)5. zastosować metody utrwalania żywności	P	C	
T.6.1(8)4. dobrać urządzenia części magazynowej zakładu gastronomicznego do przechowywania określonej żywności;	P	C	

T.6.1(9)3. obsłużyć urządzenia do przechowywania żywności;	P	C	
T.6.2(2)4. zastosować zasady określone w procedurach zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii podczas produkcji gastronomicznej;	P	C	
T.6.2(3)7. sporządzić potrawy i napoje zaplanowane w danym dniu produkcyjnym z wykorzystaniem zakładowych receptur gastronomicznych;	P	C	
T.6.2(4)7. zastosować odpowiednie metody (techniki) sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym;	P	C	
T.6.2(5)4. rozdzielić surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne;	P	C	
T.6.2(5)5. wskazać możliwość zastąpienia określonego surowca surowcem zastępczym;	P	C	
T.6.2(6)6. ocenić przebieg procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania naprawcze;	PP	D	
T.6.2(6)7. zastosować zasady doprawiania potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego;	P	C	
T.6.2(6)8. zastosować zasady zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji;	P	C	
T.6.2(7)5. zastosować zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów;	P	C	
T.6.2(8)3. ocenić zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	P	C	
T.6.2.(9)4. dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych potraw lub napojów w określonych warunkach;	P	C	

T.6.1(10)4. obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów stosowane w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym	P	C	
T.6.2(11)4. zastosować zasadę przeprowadzenia oceny organoleptycznej potraw i napojów przed ich wydaniem konsumentom;	P	C	
T.6.2(13)5. porcjować dekorować potrawy stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw;	P	C	
Planowane zadanie: Wykonaj zadania kucharza na określonych stanowiskach zgodnie z przydzielonym harmonogramem Wykonywanie zadań zawodowych na różnych stanowiskach pracy: magazynowanie żywności, obróbka wstępna brudna i czysta, obróbka cieplna, doprawianie i wykańczanie potraw, ekspedycja potraw i napojów.			

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Uczeń pracuje na różnych stanowiskach pracy, wykonując coraz bardziej złożone czynności zawodowe. Podlega dyscyplinie i kontroli zbliżonej do kontroli pracowniczej. Aby osiągnąć zamierzony cel powinien otrzymywać jasne, dobrze sprecyzowane polecenia oraz pomoc w razie napotkania trudności. Wymaga to stałej dyskretnej obserwacji pracy ucznia i rzetelnej informacji zwrotnej. Zajęcia powinny odbywać się w dobrze wyposażonym zakładzie gastronomicznym o możliwie szerokim asortymencie produkcji. Jeśli zajęcia praktyczne odbywają się w warsztatach szkolnych lub centrach kształcenia praktycznego, zaleca się, aby były w nich zorganizowane następujące stanowiska:

- a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- b) stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, płuczko-obieraczkę i urządzenie do dezynfekcji jaj,
- c) stanowiska obróbki wstępnej czystej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnicę z przystawkami,
- d) stanowiska produkcji potraw z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa,
- e) stanowiska produkcji ciast (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,
- f) stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewcze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne,
- g) stanowiska ekspedycji potraw i napojów (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji potraw oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy,
- h) stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń. Ponadto warsztaty szkolne powinny być wyposażone w: urządzenia chłodnicze oraz pomieszczenia magazynowe, wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności, salę konsumencką, wyposażoną w: stoły, krzesła, bieliznę i zastawę stołową, tace oraz elementy do dekoracji stołów, kosze na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, receptury potraw, karty potraw i napojów.

Środki dydaktyczne

Wszystkie materiały, sprzęty i dokumenty niezbędne do wykonania zadań zawodowych na poszczególnych stanowiskach pracy.

Zalecane metody dydaktyczne

Stosować należy metody kształcenia praktycznego – instruktaż, pokaz, ćwiczenia oraz metodę pracy produkcyjnej. Metoda pracy produkcyjnej może zostać zastosowana po opanowaniu przez uczniów prostych czynności i operacji zawodowych, które były wcześniej kształtowane na zajęciach „Procesy technologiczne w gastronomii”. Umiejętności i sprawność manualna uczniów kształtowane są w wyniku wielokrotnego powtarzania czynności – działań zawodowych. Wykonywanie z pozoru takich samych zadań zawodowych w pracowni szkolnej i rzeczywistych warunkach pracy wymaga od uczniów innych umiejętności. Chodzi nie tylko o większą sprawność, ale również inna jest organizacja pracy – planowanie, czas wykonania, w warunkach pracy używa się bardziej skomplikowanych narzędzi. Celem zajęć produkcyjnych jest nie tylko podniesienie sprawności uczniów, ale także osiągnięcie dyscypliny technologicznej, odpowiedzialności za jakość produkcji, przestrzeganie norm czasowych i organizacyjnych.

Formy organizacyjne

Dominującą formą powinna być forma indywidualnej pracy.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Bieżąca obserwacja i notatki w karcie obserwacji oraz test praktyczny.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

6.3. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
PDG(3)5. przestrzegać przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;	P	C	Dokumentacja zakładu gastronomicznego – dokumenty magazynowe, produkcyjne; Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego; Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii.
PDG(4)4. określić możliwości funkcjonowania zakładu gastronomicznego w mikrootoczeniu;	PP	D	
PDG(5)4. porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;	P	C	
PDG(6)3. określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;	P	C	

PKZ(T.c)(10)3.zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań kucharza w zakresie gospodarki magazynowej oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni;	P	C	
Planowane zadanie: Obsługa programu komputerowego stosowany w gastronomii. Uczniowie powinni ćwiczyć obsługę programów do prowadzenia gospodarki magazynowej oraz rejestracji zamówień kelnerskich.			
Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne Dział programowy „Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce” jest realizowany na zakończenie zajęć praktycznych, kiedy uczeń już dobrze poznał proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym. Dopełnieniem jest nabycie umiejętności obsługi komputerowych programów gastronomicznych oraz poznanie zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego jako przedsiębiorstwa. Środki dydaktyczne Komputer z oprogramowaniem przeznaczonym dla gastronomii, dokumentacja gastronomiczna. Zalecane metody dydaktyczne Zaleca się zastosować pokaz z objaśnieniem, instruktaż, ćwiczenia praktyczne. Formy organizacyjne Zaleca się formę pracy indywidualnej.			
Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia Bieżąca obserwacja i notatki w karcie obserwacji oraz test praktyczny.			
Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające: ☐☐ dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia, ☐☐ dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.			
ZAŁĄCZNIKI: Załącznik 1: EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU KUCHARZ ZAPISANE W ROZPORZĄDZENIU W SPRAWIE PODSTAWY PROGRAMOWEJ KSZTAŁCENIA W ZAWODACH (tabela 1) Załącznik 2: POGRUPOWANE EFEKTY KSZTAŁCENIA (tabela 2) Załącznik 3: USZCZEGÓŁOWIONE EFEKTY KSZTAŁCENIA (tabela 4) Załącznik 1			

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU KUCHARZ ZAPISANE W ROZPORZĄDZENIU W SPRAWIE PODSTAWY PROGRAMOWEJ KSZTAŁCENIA W ZAWODACH

Tabela 1. Efekty kształcenia w zawodzie KUCHARZ 512001

Nazwa grupy efektów	Efekty kształcenia
Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów	
Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP)	BHP(1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
	BHP(2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
	BHP(3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
	BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;
	BHP(5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
	BHP(6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;
	BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
	BHP(8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
	BHP(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
	BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.
Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej (PDG)	PDG(1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
	PDG(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
	PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
	PDG (4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;
	PDG(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;

	PDG(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;
	PDG(7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
	PDG(9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;
	PDG(10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;
	PDG(11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.
Język obcy ukierunkowany zawodowo (JOZ)	JOZ(1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych;
	JOZ(2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;
	JOZ(3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;
	JOZ(4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;
	JOZ(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.
Kompetencje personalne i społeczne (KPS)	KPS(1) przestrzega zasad kultury i etyki;
	KPS(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;
	KPS(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;
	KPS(4) jest otwarty na zmiany;
	KPS(5) potrafi radzić sobie ze stresem;
	KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
	KPS(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;
	KPS(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;

	KPS(9) potrafi negocjować warunki porozumień;
	KPS(10) współpracuje w zespole.
Efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów	
PKZ (T.c) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych	PKZ(T.c)(1)rozdziela surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
	PKZ(T.c)(2)przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;
	PKZ(T.c)(3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;
	PKZ(T.c)(4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;
	PKZ(T.c)(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
	PKZ(T.c)(6) rozdziela maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;
	PKZ(T.c)(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;
	PKZ(T.c)(8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;
	PKZ(T.c)(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;
	PKZ(T.c)(10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.
Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie kucharz	
T.6. Sporządzanie potraw i napojów 1. Przechowywanie żywności 2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów	T.6.1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;
	T.6.1(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
	T.6.1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
	T.6.1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności;

	T.6.1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
	T.6.1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
	T.6.1(7) dobiera metody utrwalania żywności;
	T.6.1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;
	T.6.1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;
	T.6.2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
	T.6.2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
	T.6.2(3) stosuje receptury gastronomiczne;
	T.6.2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
	T.6.2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
	T.6.2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;
	T.6.2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
	T.6.2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
	T.6.2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
	T.6.2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
	T.6.2(11) ocenia organoleptycznie żywność;
	T.6.2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
	T.6.2(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;
	T.6.2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i>), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i>) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>).

bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;						
BHP(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;						
BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia;						
PKZ (T.c)(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;						
PKZ (T.c) (6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;						
PKZ (T.c)(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;						
PKZ (T.c)(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;						
KPS(1) przestrzega zasad kultury i etyki;						
KPS(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;						
KPS(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;						
KPS(4) jest otwarty na zmiany;						
KPS(5) potrafi radzić sobie ze stresem;						
KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;						
KPS(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;						
KPS(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;						
KPS(9) potrafi negocjować warunki porozumień;						
KPS(10) współpracuje w zespole;						
T.6. 1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;						
T.6. 1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie						

	pomieszczeń magazynowych; T.6. 1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności; T.6. 2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego; T.6. 2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; T.6. 2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; T.6. 2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point);							
Łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot								64
Prowadzenie działalności gospodarczej	PDG(1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;			X	X			32
	PDG(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;							
	PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;							
	PDG(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;							

	KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;							
	KPS(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;							
	KPS(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;							
	KPS(9) potrafi negocjować warunki porozumień;							
	KPS(10) współpracuje w zespole;							
	JOZ(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji;							
	łąćzna liczba godzin przeznaczona na przedmiot							
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	KPS(1) przestrzega zasad kultury i etyki;	X	X	X	X	X	X	96
	KPS(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;							
	KPS(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;							
	KPS(4) jest otwarty na zmiany;							
	KPS(5) potrafi radzić sobie ze stresem;							
	KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;							
	KPS(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;							
	KPS(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;							
	KPS(9) potrafi negocjować warunki porozumień;							
	KPS(10) współpracuje w zespole;							

PKZ(T.c) (1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;							
PKZ(T.c) (2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;							
PKZ(T.c) (3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;							
PKZ(T.c) (4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;							
PKZ(T.c) (8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;							
T.6. 1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;	X	X	X	X	X	X	X
T.6. 1(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarniej;							
T.6. 1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;							
T.6. 1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności;							
T.6. 1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;							
T.6. 1(7) dobiera metody utrwalania żywności;							
T.6. 2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;							
T.6. 2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;							
T.6. 2(3) stosuje receptury gastronomiczne;							
T.6. 2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;							
T.6. 2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;							

	T.6. 2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje; T.6. 2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością; T.6. 2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów; T.6.2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów; T.6. 2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów; T.6. 2(11) ocenia organoleptycznie żywność; T.6. 2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów; T.6. 2(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje; T.6. 2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point);							
	łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot	96						
Język obcy w zawodowy	JOZ(1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych; JOZ(2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka; JOZ(3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;			X	X			32

KPS(4) jest otwarty na zmiany;							
KPS(5) potrafi radzić sobie ze stresem;							
KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;							
KPS(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;							
KPS(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;							
KPS(9) potrafi negocjować warunki porozumień;							
KPS(10) współpracuje w zespole;							
PKZ(T.c) (1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;							
PKZ(T.c) (2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;							
PKZ(T.c) (3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;							
PKZ(T.c) (4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;							
PKZ(T.c) (5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;							
PKZ(T.c) (6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;							
PKZ(T.c) (7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;							
PKZ(T.c) (8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;							
PKZ(T.c) (9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;							
T.6.1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;							

T.6.1(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarniej;							
T.6.1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;							
T.6.1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności;							
T.6.1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;							
T.6.1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;							
T.6. 1(7) dobiera metody utrwalania żywności;							
T.6.1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;							
T.6.1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;							
T.6.2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;.							
T.6.2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;							
T.6.2(3) stosuje receptury gastronomiczne;							
T.6.2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;							
T.6.2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;							
T.6.2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;							
T.6.2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;							
T.6.2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;							
T.6.2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;							

	T.6.2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;							
	T.6.2(11) ocenia organoleptycznie żywność;.							
	T.6.2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;							
	T.6.2(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;							
	T.6. 2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point;							
	łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot	416						
Gastronomia w praktyce –zajęcia praktyczne	BHP(4)przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	x	x	x	x	x	x	1792
	BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;							
	BHP(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;							
	BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia;							
	PDG(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;							
	PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;							

PDG(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;							
PDG(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;							
PDG(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;							
KPS(1) przestrzega zasad kultury i etyki;							
KPS(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;							
KPS(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;							
KPS(4) jest otwarty na zmiany;							
KPS(5) potrafi radzić sobie ze stresem;							
KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;							
KPS(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;							
KPS(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;							
KPS(9) potrafi negocjować warunki porozumień;							
KPS(10) współpracuje w zespole;							
PKZ(T.c)(1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;							
PKZ(T.c)(2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;							
PKZ(T.c)(3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;							
PKZ(T.c)(4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;							
PKZ(T.c)(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;							

PKZ(T.c)(6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;							
PKZ(T.c)(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;							
PKZ(T.c)(8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;							
PKZ(T.c)(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;							
PKZ(T.c)(10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;							
T.6.1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;							
T.6.1(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;							
T.6.1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;							
T.6.1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności;							
T.6.1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;							
T.6.1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;.							
T.6.1(7) dobiera metody utrwalania żywności;							
T.6.1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;							
T.6.1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;							
T.6.2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;							
T.6.2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;							

łączna liczba godzin przeznaczona na efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów	480
łączna liczba godzin przeznaczona na kwalifikację T.6.	1120
Razem	1600

USZCZEGÓLOWIONE EFEKTY KSZTAŁCENIA

Tabela 4. Uszczegółowione efekty kształcenia

Nazwa przedmiotu / pracowni	Efekty kształcenia z podstawy programowej Uczeń:	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:
Wypożyczenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	BHP(1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;	BHP(1)1. wyjaśnić pojęcia: ergonomia, higiena pracy, bezpieczeństwo pracy;
		BHP(1)2. rozróżnić środki gaśnicze;
		BHP(1)3. wskazać zastosowanie różnych środków gaśniczych;
		BHP(1)4. wyjaśnić zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładzie gastronomicznym;

		BHP(1)5. wskazać zagrożenia bezpieczeństwa pracowników zakładu gastronomicznego;
		BHP(1)6. wyjaśnić zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładzie gastronomicznym;
	BHP(2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;	BHP(2)1. wymienić instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
		BHP(2)2. scharakteryzować zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
		BHP(2)3. wskazać podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy,
		BHP(2)4. scharakteryzować zadania służb bhp działających w zakładzie gastronomicznym
	BHP(3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	BHP(3)1. rozpoznać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;

		BHP(3)2. wymienić obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
		BHP(3)3. opisać procedury postępowania w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie gastronomicznym;
	BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	BHP(4)1. dokonać analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych kucharza na różnych stanowiskach pracy;
		BHP(4)2. scharakteryzować sposoby przeciwdziałania zagrożeniom w pracy kucharza;
		BHP(4)3. określić typowe choroby zawodowe kucharzy;
		BHP(4)4. wymienić sposoby zapobiegania wypadkom w pracy kucharza;
		BHP(4)5. określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych

		BHP(4)6. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń gastronomicznych;
	BHP(5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;	BHP(5)1. rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza;
		BHP(5)2. określić sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza;
		BHP(5)3. rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe w środowisku pracy kucharza podczas wykonywania określonych zadań na różnych stanowiskach pracy;
		BHP(5)4. zastosować sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza na różnych stanowiskach pracy;
	BHP(6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;	BHP(6)1. dokonać analizy możliwości wystąpienia czynników szkodliwych lub uciążliwych na stanowisku pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;
		BHP(6)2. wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;

	BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(7)1. wyjaśnić zasady organizowania stanowiska pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;
		BHP(7)2. uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego;
		BHP(7)3. zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także
	BHP(8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;	BHP(8)1. dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania kucharza na różnych stanowiskach pracy;
		BHP(8)2. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym;
		BHP(8)3. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy;
	BHP(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(9)1. wyjaśnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza;

		BHP(9)2. uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska;
		BHP(9)3. wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
		BHP(9)4. określić procedury dotyczące konserwacji i napraw instalacji technicznych i urządzeń stosowanych w zakładzie gastronomicznym;
		BHP(9)5. zastosować procedury dotyczące zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska na różnych stanowiskach pracy kucharza;
	BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia;	BHP(10)1. zidentyfikować system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby powiadamiania;
		BHP(10)2. powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych kucharza;
		BHP(10)3. określić stany zagrożenia zdrowia i życia;

		BHP(10)4. zastosować procedury obowiązujące podczas udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia;
	PKZ(T.c)(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;	PKZ(T.c)(5)1. uzasadnić konieczność zapoznania się z treścią instrukcji obsługi przed rozpoczęciem użytkowania sprzętu;
		TKZ(T.c)(5)2. dokonać analizy treści instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii;
		PKZ(T.c)(5)3. zinterpretować treści zawarte w instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
		PKZ(T.c)(5)4. ustalić kolejność czynności podczas uruchamiania i obsługi urządzeń gastronomicznych na podstawie instrukcji obsługi;
	PKZ (T.c)(6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;	PKZ(T.c)(6)1. rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów;
		PKZ(T.c)(6)2. Zidentyfikować poszczególne podzespoły urządzeń gastronomicznych;

		PKZ(T.c)(6)3. dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego kucharza,
		PKZ(T.c)(6)4. opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń gastronomicznych;
		PKZ(T.c)(6)5. zaplanować urządzenia gastronomiczne do części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego, uzależniając dobór
		PKZ(T.c)(6)6. uzasadnić dobór urządzenia (sprzętu, maszyny) do wykonania określonych zadań zawodowych oraz do poszczególnych pomieszczeń części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego;
		PKZ(T.c)(6)7. zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych;
	PKZ(T.c)(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;	PKZ(T.c)(7)1. wymienić instalacje techniczne występujące w zakładach gastronomicznych;
		PKZ(T.c)(7)2. rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym;

		PKZ(T.c)(7)3. określić wymogi dotyczące stosowania poszczególnych instalacji technicznych w różnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego;
		PKZ(T.c)(7)4. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;
	PKZ (T.c)(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;	PK(T.c)(9)1. zdefiniować pojęcia „zanieczyszczenia żywności” i „zagrożenia bezpieczeństwa żywności” oraz „jakość żywności”;
		PKZ(T.c)(9)2. określić rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności podczas przechowywania, sporządzania ekspedycji potraw i napojów;
		PKZ(T.c)(9)3. wskazać możliwe źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas przechowywania żywności;
		PKZ(T.c)(9)4. wskazać możliwe źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas procesów technologicznych w zakładzie gastronomicznym ;
		PKZ(T.c)(9)5. zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;

	T.6.1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6.1(6)1. rozróżnić systemy zapewniania jakości bezpieczeństwa żywności;
		T.6.1(6)2. dokonać analizy procedur zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności obowiązujących w gastronomii;
		T.6.1 (6)3. wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności;
	T.6.1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych	T.6.1(8)1. klasyfikować urządzenia do przechowywania żywności;
		T.6.1(8)2. wskazać zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego;
	T.6.1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;	T.6.1(9)1. uzasadnić konieczność oceny stanu technicznego urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;
	T.6.2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;	T.6.2(1)1. zdefiniować pojęcie układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego;

		T.6.2(1)2. scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego;
		T.6.2(1)3. ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego;
	T.6.2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6.2(2)1. wymienić procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych;
		T.6.2(2)2. scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii;
		T.6.2(2)3. zastosować zasady określone w procedurach zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii podczas produkcji gastronomicznej;
	T.6.2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).	T.6.2(14)1. zdefiniować krytyczne punkty kontroli (CCP);
		T.6.2(14)2. określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;

		T.6.2(14)3. dokonać analizy procedur dotyczących monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych;
		T.6.2(14)4. zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza;

Prowadzenie działalności gospodarczej	PDG(1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;	PDG(1)1. rozróżnić pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
		PDG(1)2. zdefiniować pojęcia: małe; średnie, duże przedsiębiorstwo;
	PDG(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;	PDG(2)1. zidentyfikować przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych i prawa autorskiego;
		PDG(2)2. zidentyfikować przepisy prawa podatkowego;
		PDG(2)3. wyjaśnić przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
		PDG(2)4. określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
	PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;	PDG(3)1. zidentyfikować przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;

		PDG(3)2. dokonać analizy przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;
		PDG(3)3. wyjaśnić zapisy przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej;
		PDG(3)4. określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej;
	PDG(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;	PDG(4)1. wymienić przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży gastronomicznej;
		PDG(4)2. wskazać powiązania między przedsiębiorstwami występującymi w gastronomii;
		PDG(4)3. określić powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem;
	PDG(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;	PDG(5)1.dokonać analizy funkcjonowania przedsiębiorstw gastronomicznych na różnych poziomach rynku;

		PDG(5)2. określić czynniki kształtujące wielkość sprzedaży potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym;
		PDG(5)3. ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne;
		PDG(5)4. porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;
	PDG (6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;	PDG(6)1. zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe;
		PDG(6)2. zorganizować współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe;
		PDG(6)3. określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;
	PDG(7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;	PDG(7)1. opracować procedurę postępowania przy założeniu własnej działalności w branży gastronomicznej;

		PDG(7)2. wybrać właściwą formę organizacyjno-prawną planowanej działalności gospodarczej;
		PDG(7)3.sporządzić dokumenty niezbędne do uruchomienia i prowadzenia własnej działalności w branży gastronomicznej;
		PDG(7)4. ustalić formę opodatkowania wybranej działalności;
		PDG(7)5. sporządzić biznes plan dla wybranej działalności w branży gastronomicznej;
	PDG (8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;	PDG(8)1. zorganizować stanowisko pracy biurowej z zastosowaniem zasad ergonomii;
		PDG(8)2. rozróżnić ogólne zasady formułowania i formatowania pism;
		PDG(8)3. sporządzić pisma związane z prowadzeniem działalności gospodarczej;

		PDG(8)4. wysłać i przyjąć korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej w różnej formie;
	PDG(9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;	PDG(9)1. dobrać urządzenia biurowe do wykonania różnych prac;
		PDG(9)2. obsłużyć biurowe urządzenia techniczne;
		PDG(9)3. zastosować programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej;
		PDG(9)4. zastosować zasady bhp podczas prac biurowych;
	PDG(10) planuje i podejmuje działania marketingowe;	PDG(10)1. rozróżnić elementy marketingu mix;
		PDG(10)2. dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności;

		PDG(10)3. opracować kwestionariusz badający preferencje klientów zakładu gastronomicznego;
		PDG(10)4. przeprowadzić badanie ankietowe w zakresie preferencji klientów zakładu gastronomicznego;
		PDG(10)5.dokonać analizy potrzeb klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych;
	PDG(11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej;	PDG(11)1. zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gastronomicznej;
		PDG(11)2. określić wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu gastronomicznego;
		PDG(11)3. wskazać możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności;
	JOZ(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji;	JOZ(5)1.skorzystać z obcojęzycznych zasobów Internetu związanych z tematyką zawodową;

		JOZ(5)2. skorzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert szkoleniowych dla kucharza;
	PKZ(T.c)(10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;	PKZ(T.c)(10)1. rozróżnić programy komputerowe stosowane w gastronomii;
		PKZ(T.c)(10)2.zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań kucharza w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej w gastronomii;

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	PKZ (T.c)(1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;	PKZ(T.c)(1)1. zdefiniować pojęcie żywność;
		PKZ(T.c)(1)2. zidentyfikować surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
		PKZ(T.c)(1)3. określić zasady stosowania dodatków do żywności;
		PKZ(T.c)(1)4.sklasyfikować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów;
		PKZ(T.c)(1)5. zdefiniować środek spożywczy zafałszowany;
		PKZ(T.c)(1)6. zdefiniować środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia” oraz „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia’;
	PKZ(T.c)(2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;	PKZ(T.c)(2)1. określić zasady racjonalnego wykorzystania surowców;

		PKZ(T.c)(2)2. wskazać zależność między zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności;
	PKZ(T.c)(3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;	PKZ (T.c)(3)1.opisać sposób gospodarowania odpadami w gastronomii;
		PKZ(T.c)(3)2.uzasadnić konieczność właściwej gospodarki odpadami;
		PKZ(T.c)(3)3. wskazać regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii;
		PKZ(T.c)(3)4. wymienić wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii;
		PKZ(T.c)(3)5. zinterpretować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami;
		PKZ(T.c)(3)6. sformułować procedury dotyczące postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym;

	PKZ(T.c)(4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;	PKZ(T.c)(4)1. zdefiniować pojęcie racjonalne żywienie;
		PKZ(T.c)(4)2. wymienić zasady racjonalnego żywienia;
		PKZ(T.c)(4)3. zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki;
		PKZ(T.c)(4)4. rozpoznać podstawowe błędy żywieniowe;
		PKZ(T.c)(4)5. wskazać możliwość usunięcia błędów żywieniowych z jadłospisu;
	PKZ (T.c)(8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;	PKZ(T.c)(8)1. zdefiniować ocenę organoleptyczną;
		PKZ(T.c)(8)2. sformułować zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności;

		PKZ(T.c)(8)3. zastosować zasady oceny organoleptycznej;
	T.6.1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;	T.6.1(1)1. zdefiniować pojęcia: sortyment, asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja;
		T.6.1(1)2. wyodrębnić cechy żywności mające wpływ na jakość;
		T.6.1(1)3. scharakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności;
		T.6.1(1)4. scharakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności;
	T.6.1(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;	T.6.1(2)1. rozróżnić żywność ze względu na trwałość;
		T.6.1(2)2. rozróżnić żywność ze względu na pochodzenie;

		T.6.1(2)3. ocenić żywność na podstawie jej wartości odżywczej;
	T.6.1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;	T.6.1(3)1. zastosować zasady oceny organoleptycznej żywności;
		T.6.1(3)2. ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości;
	T.6.1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności;	T.6.1(4)1. scharakteryzować sposób przechowywania różnych grup produktów spożywczych;
		T.6.1(4)2. uzasadnić konieczność przechowywania żywności w określonych warunkach;
		T.6.1(4)3. dobrać sposób przechowywania do określonego środka żywności;
	T.6.1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;	T.6.1(5)1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas jej przechowywania;

		T.6.1(5)2. zidentyfikować zmiany w przechowywanej żywności;
		T.6.1(5)3. ocenić zmiany jakie zaszły w przechowywanej żywności;
		T.6.1(5)4. określić kiedy żywność jest zepsuta;
		T.6.1(6)5. określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania;
	T.6.1(7) dobiera metody utrwalania żywności;	T.6.1(7)1. rozróżnić pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności,
		T.6.1(7)2. scharakteryzować metody utrwalania żywności,
		T.6.1(7)3. ocenić różne metody utrwalania żywności;

	T.6.2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;	T.6.2(1)2. scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego; <i>(części magazynowej)(części produkcyjnej)(części ekspedycyjnej)</i>
	T.6.2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6.2(2)1. wymienić procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych;
		T.6.2(2)2. scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii;
	T.6.2(3) stosuje receptury gastronomiczne;	T.6.2(3)1 zdefiniować receptury gastronomiczne;
		T.6.2(3)2 opisać budowę receptury gastronomicznej;
		T.6.2(3)3 określić znaczenie receptury gastronomicznej jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego;
		T.6.2(3)4 uzasadnić konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi

	T.6.2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(4)1. zdefiniować metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
		T.6.2(4)2. sklasyfikować metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
		T.6.2(4)3. scharakteryzować metody i techniki sporządzania potraw lub napojów;
		T.6.2(4)4. ocenić metody i techniki sporządzania potraw lub napojów;
	T.6.2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(5)1. określić zasady doboru surowców do sporządzenia określonych potraw lub napojów;
		T.6.2(5)2. ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
	T.6.2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;	T.6.2(6)1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;

		T.6.2(6)2. zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;
	T.6.2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;	T.6.2(7)1. określić zasady racjonalnego wykorzystania surowców w produkcji gastronomicznej;
		T.6.2(7)2. zdefiniować zwroty poprodukcyjne;
		T.6.2(7)3. wskazać możliwość wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych;
	T.6.2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(8)1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;
	T.6.2 (9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6.2.(9)1. wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego;
		T.6.2(9)2. zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;

	T.6.2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6.1(10)1. wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń prze ich użyciem;
	T.6.2(11) ocenia organoleptycznie żywność;	T.6.2(11)1. określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów;
		T.6.2(11)2. dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju;
	T.6.2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	T.6.2(12)1. nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;
		T.6.2(12)2. rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów;
	T.6.2(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;	T.6.2(13)1. określić wielkość porcji różnych potraw i napojów;
		T.6.2(13)2. określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów;

Język obcy w zawodowy	T.6.2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).	T.6.2(14)1. zdefiniować krytyczne punkty kontroli (CCP);
		T.6.2(14)2. określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami; <i>(w części magazynowej)(w części produkcyjnej)(w części ekspedycyjnej)</i>
	JOZ(1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiającą realizację zadań zawodowych;	JOZ(1)1. zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej;
		JOZ(1)2. wyjaśnić sposób wykonania potrawy lub napoju w języku obcym;
	JOZ(2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;	JOZ(2)1. zaplanować sposób wykonania polecenia wydanego w języku obcym dotyczącego zadań zawodowych kucharza;
		JOZ(2)2. sformułować pytanie dotyczące sposobu wykonania zadania;
	JOZ(3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;	JOZ(3)1. przetłumaczyć na język obcy z zachowaniem podstawowych zasad gramatyki i ortografii receptury na potrawy i napoje napisane w języku polskim;

		JOZ(3)2. odczytać obcojęzyczne informacje zamieszczone na opakowaniach środków żywności;
		JOZ(3)3. ocenić pod względem towaroznawczym środek żywności na którym znajduje się informacja handlowa w języku obcym;
		JOZ(3)4. przetłumaczyć na język polski prostą kartę menu;
		JOZ(3)5. przetłumaczyć na język obcy prostą kartę menu napisaną w języku polskim;
		JOZ(3)6. wyjaśnić w języku polskim prostą instrukcję dotyczącą sposobu wykorzystania półproduktu spożywczego, dla którego zamieszczono instrukcję w języku obcym;
	JOZ(4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;	JOZ(4)1. porozumieć się z uczestnikami procesu pracy wykorzystując słownictwo zawodowe;
		JOZ(4)2. przekazać w języku obcym informacje dotyczące wykonywanych prac;

		JOZ(4)3. przeczytać i przetłumaczyć proste obcojęzyczne instrukcje dotyczące stosowanych w gastronomii urządzeń;
		JOZ(4)4. porozumieć się z zespołem współpracowników w języku obcym;
		JOZ(4)5. przetłumaczyć klientowi nazwę popularnej potrawy lub napoju i krótko ją scharakteryzować;
	JOZ(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji;	JOZ(5)1. skorzystać z obcojęzycznych zasobów Internetu związanych z tematyką zawodową;
		JOZ(5)2. wyszukać w różnych źródłach obcojęzyczne receptury na potrawy i napoje;
		JOZ(5)3. skorzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy dla kucharza
		JOZ(5)4. porównać zgodność oferty pracy ze swoimi oczekiwaniami lub kwalifikacjami;

Procesy technologiczne w gastronomii	BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	BHP(4)6. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń gastronomicznych;
	BHP (5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;	BHP(5)4. zastosować sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza na różnych stanowiskach pracy;
	BHP(6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;	BHP(6)2. wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;
	BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(7)3. zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych;
	BHP(8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;	BHP(8)3. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy;
	BHP(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(9)5. zastosować procedury dotyczące zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska na różnych stanowiskach pracy kucharza;
	BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.	BHP(10)4. zastosować procedury obowiązujące podczas udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia;

	PKZ (T.c)(1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;	PKZ(T.c)(1)7. zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem;
	PKZ(T.c)(2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;	PKZ(T.c)(2)3. zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców;
	PKZ(T.c)(3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;	PKZ(T.c)(3)7. Scharakteryzować procedury obowiązujące w gastronomii, wynikające z systemów GHP i HACCP, odnoszące się do gospodarki odpadami;
	PKZ(T.c)(4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;	PKZ(T.c)(4)6. dobrać dodatki do przygotowanych potraw;
	PKZ(T.c)(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;	PKZ(T.c)(5)5. zastosować zasadę bezwzględnego zapoznawania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia;
	PKZ (T.c)(6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;	PKZ(T.c)(6)7. zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych;
	PKZ(T.c)(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;	PKZ(T.c)(7)4. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;

	PKZ (T.c)(8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;	PKZ(T.c)(8)3. zastosować zasady oceny organoleptycznej;
	PKZ (T.c)(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;	PKZ(T.c)(9)5. zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
	T.6.1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;	T.6.1(1)5. zidentyfikować czynniki obniżające jakość żywności;
		T.6.1(1)6. dobrać metodę oceny do rodzaju środka żywności;
	T.6.1(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;	T.6.1(2)4. ocenić przydatność kulinarną żywności;
	T.6.1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;	T.6.1(3)3. ocenić jakość żywności przed jej użyciem do sporządzania potraw lub napojów;
	T.6.1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności;	T.6.1(4)4. zabezpieczyć żywność przed zepsuciem;

	T.6.1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;	T.6.1(5)3. ocenić zmiany jakie zaszły w przechowywanej żywności;
		T.6.1(5)4. określić kiedy żywność jest zepsuta;
	T.6.1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6.1 (6)3. wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności;
	T.6.1(7) dobiera metody utrwalania żywności;	T.6.1(7)4. dobrać metodę utrwalania do określonego środka żywności;
	T.6.1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;	T.6.1(8)3. dobrać urządzenie do przechowywania żywności;
	T.6.1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;	T.6.1(9)2. ocenić stan techniczny urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;
	T.6.2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;	T.6.2(1)4. ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego;

	T.6.2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6.2(2)3. zastosować zasady określone w procedurach zapewnienia bezpieczeństwa żywności podczas procesów technologicznych;
	T.6.2(3) stosuje receptury gastronomiczne;	T.6.2(3)5 dokonać analizy treści receptur gastronomicznych;
		T.6.2(3)6 sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury;
	T.6.2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(4)5. dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju;
		T.6.2(4).6 zastosować odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju;
	T.6.2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(5)3. wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
	T.6.2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;	T.6.2(6)3. zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów;

		T.6.2(6)4. dokonać analizy przebiegu procesu technologicznego;
		T.6.2(6)5. zastosować zasady doprawiania potraw i napojów;
	T.6.2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;	T.6.2(7)4. zabezpieczyć zwroty poprodukcyjne przed zepsuciem;
	T.6.2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(8)2. rozróżnić zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;
	T.6.2 (9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6.2(9)3. dobrać gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;
	T.6.2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6.1(10)2. sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń
		T.6.1(10)3. obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów;

	T.6.2(11) ocenia organoleptycznie żywność;	T.6.2(11)3. ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować odpowiednie działania w razie gdy ocena jest negatywna;
	T.6.2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	T.6.2(12)3. dobrać zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju;
	T.6.2(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;	T.6.2(13)3. zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji;
		T.6.2(13)4. zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;
	T.6.2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).	T.6.2(14)3. dokonać analizy procedur dotyczących monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych;
Gastronomia w praktyce - zajęcia praktyczne	BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	BHP(4)6. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń gastronomicznych;
	BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(7)3. zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych;

	BHP (8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;	BHP(8)3. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy;
	BHP(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(9)5. zastosować procedury dotyczące zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska na różnych stanowiskach pracy kucharza;
	BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia;	BHP(10)4. zastosować procedury obowiązujące podczas udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia;
	PDG(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;	PDG(2)5. przestrzegać przepisów prawa pracy, przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych oraz przepisów prawa autorskiego;
	PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;	PDG(3)5. przestrzegać przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;
	PDG(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;	PDG(4)4. określić możliwości funkcjonowania zakładu gastronomicznego w mikrootoczeniu;
	PDG(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;	PDG(5)4. porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;

	PDG(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;	PDG(6)3. określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;
	PKZ(T.c) (1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;	PKZ(T.c)(1)7. zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem;
	PKZ(T.c) (2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;	PKZ(T.c)(2)3. zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców;
	PKZ(T.c) (3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;	PKZ(T.c)(3)8. zastosować procedury dotyczące gospodarki odpadami obowiązujące w gastronomii;
	PKZ(T.c) (4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;	PKZ(T.c)(4)7. dobrać dodatki do przygotowanych posiłków;
	PKZ(T.c) (5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;	PKZ(T.c)(5)5. zastosować zasadę bezwzględnego zapoznawania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia;
	PKZ(T.c) (6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;	PKZ(T.c)(6)7. zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych;

	PKZ(T.c) (7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;	PKZ(T.c)(7)4. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;
	PKZ(T.c) (8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;	PKZ(T.c)(8)3. zastosować zasady oceny organoleptycznej;
	PKZ(T.c) (9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;	PKZ(T.c)(9)5. zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
	PKZ(T.c)(10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;	PKZ(T.c)(10)3. zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań kucharza w zakresie gospodarki magazynowej oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni;
	T.6.1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;	T.6.1(1)7. zastosować wybraną metodę do oceny towaroznawczej żywności;
	T.6.1(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;	T.6.1(2)5. zastosować wiadomości na temat trwałości, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej żywności w praktyce;
	T.6.1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;	T.6.1(3)4. zastosować zasady oceny organoleptycznej żywności w praktyce;

	T.6.1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności;	T.6.1(4)5. oszacować czas przechowywania określonego środka żywności;
		T.6.1(4)6. wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności;
	T.6.1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;	T.6.1(6)5. określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania;
	T.6.1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6.1(6)4. zastosować odpowiednie procedury zabezpieczenia jakości żywności wynikające z obowiązujących systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
	T.6. 1(7) dobiera metody utrwalania żywności;	T.6.1(7)5.zastosować metody utrwalania żywności,
	T.6.1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;	T.6.1(8)4. dobrać urządzenia części magazynowej zakładu gastronomicznego do przechowywania określonej żywności;
	T.6.1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;	T.6.1(9)3. obsłużyć urządzenia do przechowywania żywności;

	T.6.2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;.	T.6.2(1)5. przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym;
	T.6.2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6.2(2)4. zastosować zasady określone w procedurach zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii podczas produkcji gastronomicznej;
	T.6.2(3) stosuje receptury gastronomiczne;	T.6.2(3)7. sporządzić potrawy i napoje zaplanowane w danym dniu produkcyjnym z wykorzystaniem zakładowych receptur gastronomicznych;
	T.6.2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(4)7. zastosować odpowiednie metody (techniki) sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym;
	T.6.2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(5)4. rozdzielić surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne;
		T.6.2(5)5. wskazać możliwość zastąpienia określonego surowca surowcem zastępczym;
	T.6.2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;	T.6.2(6)6. ocenić przebieg procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania naprawcze;

		T.6.2(6)7. zastosować zasady doprawiania potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego;
		T.6.2(6)8. zastosować zasady zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji;
	T.6.2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;	T.6.2(7)5. zastosować zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów;
	T.6.2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(8)3. ocenić zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
	T.6.2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6.2.(9)4. dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych potraw lub napojów w określonych warunkach;
	T.6.2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6.1(10)4. obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów stosowane w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym;
	T.6.2(11) ocenia organoleptycznie żywność;	T.6.2(11)4. zastosować zasadę przeprowadzenia oceny organoleptycznej potraw i napojów przed ich wydaniem konsumentom;

	T.6.2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	T.6.2(12)4. zastosować zasady utrzymania zastawy stołowej doekspedycji potraw i napojów;
	T.6.2(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;	T.6.2(13)5. porcjować dekorować potrawy stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw;
	T.6. 2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point);	T.6.2(14)4. zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza;