

**PROGRAM NAUCZANIA DLA ZAWODU  
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG  
GASTRONOMICZNYCH**

**343404**

## **TYP SZKOŁY: Technikum**

### **1. TYP PROGRAMU: PRZEDMIOTOWY**

### **2. RODZAJ PROGRAMU: LINIOWY**

### **3. AUTORZY, RECENZENCI I KONSULTANCI PROGRAMU NAUCZANIA:**

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

Recenzci

Konsult

### **4. PODSTAWY PRAWNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO**

Program nauczania dla zawodu TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 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 2011 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**

Opracowany program nauczania pozwoli na osiągnięcie co najmniej następujących celów ogólnych 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 możliwość 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. PRZEDMIOTY ROZSZERZONE W TECHNIKUM**

W programie nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych uwzględniono przedmioty ogólnokształcące: biologia (lub chemia) i język obcy nowożytny, których nauka odbywać się będzie na poziomie rozszerzonym oraz uwzględniono przedmiot historia i społeczeństwo, jako przedmiot uzupełniający.

## **7. KORELACJA PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH Z PODSTAWĄ PROGRAMOWĄ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO**

Program nauczania dla zawodu TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH uwzględnia aktualny stan wiedzy o zawodzie ze szczególnym zwróceniem uwagi na nowe technologie stosowane w zawodzie oraz współczesne koncepcje nauczania i uczenia się.

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) umiejętność zrozumienia, wykorzystania i refleksyjnego przetworzenia tekstów, prowadząca do osiągnięcia własnych celów, rozwoju osobowego oraz aktywnego uczestnictwa w życiu społeczeństwa;
- 2) umiejętność 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; Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
- 5) 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 technik żywienia i usług gastronomicznych uwzględniono korelację treści z kształceniem ogólnym polegającą na wcześniejszym osiąganiu efektów kształcenia w zakresie przedmiotów ogólnokształcących stanowiących podbudowę dla kształcenia w zawodzie biologia lub chemia i język obcy, a także podstawy przedsiębiorczości i edukację dla bezpieczeństwa. Zostały uwzględnione treści z zakresu podstawowego i rozszerzonego. Z biologii należy wcześniej osiągnąć efekty kształcenia z zakresu: biotechnologia i inżynieria genetyczna; budowa chemiczna organizmów; metabolizm; budowa i funkcjonowanie organizmu człowieka. Z chemii należy wcześniej osiągnąć efekty kształcenia z zakresu: chemia wspomaga nasze zdrowie. Chemia w kuchni; chemia opakowań i odzieży; estry i tłuszcze; białka; cukry.

## **8. INFORMACJA O ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

Technik żywienia i usług gastronomicznych jest przygotowany do sporządzania potraw i napojów. Posiada te same umiejętności, które potrzebne są w pracy kucharza. Ponadto wykonuje zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem i wykonywaniem usług. W czasie swojej pracy przyjmuje surowce, półprodukty, organizuje proces magazynowania i zabezpieczania przed zepsuciem. Ocenia surowce, półprodukty i potrawy gotowe korzystając z oceny organoleptycznej. Przeprowadza obróbkę wstępną i cieplną zgodnie z zasadami. Rozróżnia zmiany pozytywne i negatywne zachodzące w żywności podczas przechowywania, obróbki wstępnej i cieplnej. Kontroluje etapy procesu technologicznego poprzez racjonalną gospodarkę surowcami i przestrzega zasad gospodarki odpadkami. Opracowuje nowe receptury na potrawy i napoje, wdraża je do produkcji. W swoich działaniach stosuje systemy zapewniające jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Posługuje się nowoczesnym sprzętem i urządzeniami, które ułatwiają realizację zadań zawodowych. Planuje i ocenia jadłospisy. Oblicza wartość odżywczą i energetyczną potraw, posiłków. Układa menu codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia. Organizuje proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym. Korzysta z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu. Przedstawia ofertę usług gastronomicznych. Swoje zadania zawodowe wykonuje w macierzystym zakładzie lub oferuje usługi cateringowe. Przestrzega zasad racjonalnego żywienia. Stosuje

nowe trendy w żywieniu, stale się kształci. Jest otwarty na nowości i kreatywny w działaniu poprzez nowoczesne dekoracje potraw, aranżację stołów i sal. Potrafi pracować pod presją czasu, współpracować w zespole i zarządzać zasobami ludzkimi. Miejscem pracy technika żywienia i usług gastronomicznych są zakłady gastronomiczne typu zamkniętego i otwartego. Może również prowadzić własną działalność gospodarczą.

## 9. UZASADNIENIE POTRZEBY KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Gastronomia jest branżą usługową. Technik żywienia i usług gastronomicznych jest przygotowany do wykonywania różnych zadań zawodowych, zarówno dotyczących planowania produkcji jak i świadczenia usług żywieniowych konsumentom. Spowolnienie gospodarcze, obecne od prawie dwóch lat, odbiło się na koniunkturze w wielu segmentach rynku. Oślawiony kryzys nie dotknął jednak, a nawet wzmocnił branżę usług gastronomicznych - podaje Franchising.pl. Rozwinęła się sieć lokali gastronomicznych szybkiej obsługi. Coraz więcej ludności, szczególnie w dużych miastach, ze względu na szybki styl życia korzysta z formy jedzenia poza domem.

Rynek usług gastronomicznych rozwija się stale, ponieważ w Polsce w dalszym ciągu ilość zakładów jest dużo niższa, niż w społeczeństwie zachodnim. Dlatego będą tworzyć się nowe miejsca pracy dla technika żywienia i usług gastronomicznych.

Ludzie częściej przemieszczają się, odpoczywają i oczekują na pełną obsługę dotyczącą wyżywienia. Pracę w gastronomii jest stosunkowo łatwo znaleźć. Ciągłe są dostępne oferty pracy w kraju, jak i zagranicą. Osoba będąca z wykształcenia technikiem żywienia i usług gastronomicznych może także prowadzić własną firmę.

## 10. POWIĄZANIA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 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(T.c) .

| Kwalifikacja |                                               | Symbol zawodu | Zawód                                     | Elementy wspólne                |
|--------------|-----------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------|---------------------------------|
| TG.06.       | Sporządzanie potraw i napojów                 | 512001        | Kucharz                                   | PKZ (TG.c)                      |
|              |                                               | 343404        | Technik żywienia i usług gastronomicznych |                                 |
| TG.16.       | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych | 343404        | Technik żywienia i usług gastronomicznych | OMZ<br>PKZ (TG.c)<br>PKZ (TG.h) |

PKZ(T.c) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych.

## **11. CELE SZCZEGÓŁOWE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
- 2) sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 3) planowania i oceny żywienia;
- 4) organizowania produkcji gastronomicznej;
- 5) planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Do wykonywania zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych:

- 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 lub grupie zawodów PKZ(T.c) i PKZ(T.h );
- efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych T.6. Sporządzanie potraw i napojów i T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Kształcenie zgodnie z opracowanym programem nauczania pozwoli na osiągnięcie wyżej wymienionych celów kształcenia

## 12. PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

### Plan nauczania przedmiotowego

| Lp                                                                | Obowiązkowe zajęcia edukacyjne                    | Klasa     |            |           |            |           |            |           |            | Liczba godzin tygodniowo w czteroletnim okresie nauczania | Liczba godzin w czteroletnim okresie nauczania |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|                                                                   |                                                   | I 16/17   |            | II 17/18  |            | III 18/19 |            | IV 19/20  |            |                                                           |                                                |
|                                                                   |                                                   | I semestr | II semestr | I semestr | II semestr | I semestr | II semestr | I semestr | II semestr |                                                           |                                                |
| Przedmioty ogólnokształcące                                       |                                                   |           |            |           |            |           |            |           |            |                                                           |                                                |
| 1                                                                 | Język polski                                      | 3         | 3          | 3         | 3          | 3         | 3          | 2         | 4          | 12                                                        | 360                                            |
| 2                                                                 | Język obcy nowożytny                              | 2         | 2          | 2         | 2          | 2         | 2          | 2         | 4          | 9                                                         | 270                                            |
| 3                                                                 | Drugi język obcy nowożytny                        | 1         | 1          | 1         | 1          | 2         | 2          | 1         | 3          | 6                                                         | 180                                            |
| 4                                                                 | Wiedza o kulturze                                 | 1         | 1          |           |            |           |            |           |            | 1                                                         | 30                                             |
| 5                                                                 | Historia                                          | 2         | 2          |           |            |           |            |           |            | 2                                                         | 60                                             |
| 6                                                                 | Wiedza o społeczeństwie                           | 1         | 1          |           |            |           |            |           |            | 1                                                         | 30                                             |
| 7                                                                 | Podstawy przedsiębiorczości                       | 1         | 1          | 1         | 1          |           |            |           |            | 2                                                         | 60                                             |
| 8                                                                 | Geografia                                         | 1         | 1          |           |            |           |            |           |            | 1                                                         | 30                                             |
| 9                                                                 | Biologia                                          | 1         | 1          |           |            |           |            |           |            | 1                                                         | 30                                             |
| 10                                                                | Chemia                                            | 1         | 1          |           |            |           |            |           |            | 1                                                         | 30                                             |
| 11                                                                | Fizyka                                            | 1         | 1          |           |            |           |            |           |            | 1                                                         | 30                                             |
| 12                                                                | Matematyka                                        | 2         | 2          | 2         | 2          | 2         | 2          | 3         | 5          | 10                                                        | 300                                            |
| 13                                                                | Informatyka                                       | 1         | 1          |           |            |           |            |           |            | 1                                                         | 30                                             |
| 14                                                                | Wychowanie fizyczne                               | 3         | 3          | 3         | 3          | 3         | 3          | 3         | 3          | 12                                                        | 360                                            |
| 15                                                                | Edukacja dla bezpieczeństwa                       | 1         | 1          |           |            |           |            |           |            | 1                                                         | 30                                             |
| 16                                                                | Zajęcia z wychowawcą                              | 1         | 1          | 1         | 1          | 1         | 1          | 1         | 1          | 4                                                         | 120                                            |
| Łączna liczba godzin:                                             |                                                   | 23        | 23         | 13        | 13         | 13        | 13         | 12        | 20         | 65                                                        | 1950                                           |
| Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym oraz uzupełniające |                                                   |           |            |           |            |           |            |           |            |                                                           |                                                |
| 1                                                                 | Biologia                                          |           |            | 2         | 2          | 2         | 2          | 2         | 6          | 8                                                         | 240                                            |
| 2                                                                 | Matematyka                                        | 1         | 1          | 1         | 1          | 2         | 2          | 1         | 3          | 6                                                         | 180                                            |
| 3                                                                 | Historia i społeczeństwo                          |           |            | 1         | 1          | 1         | 1          | 2         | 2          | 4                                                         | 120                                            |
| Łączna liczba godzin:                                             |                                                   | 1         | 1          | 4         | 4          | 5         | 5          | 5         | 11         | 18                                                        | 540                                            |
| Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym                   |                                                   |           |            |           |            |           |            |           |            |                                                           |                                                |
| 1                                                                 | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem      | 3         | 3          | 3         | 3          | 2         | 2          |           |            | 8                                                         | 240                                            |
| 2                                                                 | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | 1         | 1          | 1         | 1          | 1         | 1          |           |            | 3                                                         | 90                                             |
| 3                                                                 | Prowadzenie działalności gospodarczej             | 1         | 1          | 1         | 1          |           |            |           |            | 2                                                         | 60                                             |
| 4                                                                 | Język obcy zawodowy                               |           |            |           |            | 2         | 2          |           |            | 2                                                         | 60                                             |
| 5                                                                 | Planowanie żywienia                               |           |            | 2         | 2          | 1         | 1          | 1         |            | 3,5                                                       | 105                                            |
| 6                                                                 | Obsługa konsumenta                                |           |            | 2         | 2          | 1         | 1          | 3         |            | 4,5                                                       | 135                                            |
| 7                                                                 | Organizowanie produkcji gastronomicznej           |           |            |           |            | 1         | 1          | 2         |            | 2                                                         | 60                                             |
| Łączna liczba godzin:                                             |                                                   | 5         | 5          | 9         | 9          | 8         | 8          | 6         | 0          | 25                                                        | 750                                            |
| Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym                    |                                                   |           |            |           |            |           |            |           |            |                                                           |                                                |
| 1                                                                 | Gastronomia w praktyce                            | 4         | 4          | 8         | 8          | 5         | 5          |           |            | 17                                                        | 510                                            |
| 2                                                                 | Pracownia planowania żywienia                     |           |            |           |            | 1         | 1          | 4         |            | 3                                                         | 90                                             |

|                                                            |                                |    |    |    |    |    |    |    |    |     |      |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|------|
| 3                                                          | Pracownia obsługi konsumenta   |    |    | 1  | 1  | 2  | 2  | 4  |    | 5   | 150  |
| Łączna liczba godzin:                                      |                                | 4  | 4  | 9  | 9  | 8  | 8  | 8  | 0  | 25  | 750  |
| Łączna liczba godzin kształcenia zawodowego:               |                                | 9  | 9  | 18 | 18 | 16 | 16 | 14 | 0  | 50  | 1500 |
| Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych: |                                | 33 | 33 | 35 | 35 | 34 | 34 | 31 | 31 | 133 | 3990 |
| 1                                                          | Wychowanie do życia w rodzinie |    |    |    |    |    |    |    |    |     |      |
| 2                                                          | Religia/etyka                  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 8   | 240  |
| Łączna tygodniowa liczba godzin w szkole:                  |                                | 35 | 35 | 37 | 37 | 36 | 36 | 33 | 33 | 141 | 4230 |

Minimalny wymiar praktyki zawodowej

|                                        | tyg. | godz. |  |
|----------------------------------------|------|-------|--|
| kl I - zgodnie z podstawą programową   |      |       |  |
| kl II - zgodnie z podstawą programową  |      |       |  |
| kl III - zgodnie z podstawą programową | 4    | 160   |  |
| kl IV - zgodnie z podstawą programową  |      |       |  |
| Dodatkowe                              |      |       |  |
| Razem ujęto w planie nauczania         | 4    | 160   |  |

Egzamin potwierdzający pierwszą kwalifikację T.6. odbywa się pod koniec klasy trzeciej.

Egzamin potwierdzający trzecią kwalifikację T.15. odbywa się pod koniec pierwszego semestru klasy czwartej.

Wykaz działów programowych dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych

| Nazwa przedmiotu                                     | Nazwa działu przedmiotowego                                                                   |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | 1.1. Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii                              |
|                                                      | 1.2. Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych                          |
| 2. Prowadzenie działalności gospodarczej             | 2.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej                          |
|                                                      | 2.2. Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego                                         |
| 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 |
| 4. Język obcy w gastronomii                          | 4.1. Słownictwo i zwroty typowe dla gastronomii                                               |
|                                                      | 4.2. Porozumiewanie się podczas pracy i w kontaktach z klientami obcojęzycznym                |
| 5. Zasady żywienia                                   | 5.1. Znakowanie żywności. Składniki pokarmowe w racjonalnym żywieniu                          |
|                                                      | 5.2. Zasady układania jadłospisów                                                             |
|                                                      | 5.3. Trendy żywieniowe                                                                        |
| 6. Organizacja produkcji gastronomicznej             | 6.1. Zasady planowania i sporządzania potraw i napojów                                        |
|                                                      | 6.2. Zasady kalkulacji cen potraw i napojów                                                   |
| 7. Obsługa konsumenta                                | 7.1. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych                                           |
|                                                      | 7.2. Charakterystyka usług gastronomicznych                                                   |
| 8. Procesy technologiczne w gastronomii              | 8.1. Przygotowanie półproduktów                                                               |
|                                                      | 8.2. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów                          |
| 9. Planowanie i ocena żywienia                       | 9.1. Układanie i ocenianie jadłospisów                                                        |
|                                                      | 9.2. Planowanie produkcji gastronomicznej                                                     |
|                                                      | 9.3. Obliczanie zapotrzebowania surowcowego i cen gastronomicznych                            |
| 10. Obsługa konsumenta                               | 10.1. Planowanie i promocja usług gastronomicznych                                            |
|                                                      | 10.2. Obsługiwanie gości i czynniki na nie wpływające                                         |
|                                                      | 10.3. Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych                                              |

### 13. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW

W programie nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych zastosowano taksonomię celów ABCD  
B. Niemierko

|                                                      |            |
|------------------------------------------------------|------------|
| 1. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem      | 180 godzin |
| 2. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | 60 godzin  |
| 3. Prowadzenie działalności gospodarczej             | 30 godzin  |
| 4. Język obcy w gastronomii                          | 30 godzin  |
| 5. Planowanie i ocena żywienia                       | 150 godzin |



|                                          |            |
|------------------------------------------|------------|
| 6. Obsługa konsumenta                    | 180 godzin |
| 7. Organizacja produkcji gastronomicznej | 120 godzin |

| <b>1.1. Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii</b>                                                                                                               |                                                            |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uszczegółowione efekty kształcenia<br/>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>                                                                                                   | <b>Poziom<br/>wymagań<br/>programowy<br/>ch (P lub PP)</b> | <b>Kategoria<br/>taksonomiczn<br/>a</b> | <b>Materiał kształcenia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| BHP(1)1. wyjaśnić pojęcia: ergonomia, higiena pracy, bezpieczeństwo pracy;                                                                                                            | P                                                          | B                                       | <p>Podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym;</li> <li>– Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii;</li> <li>– Służby bhp w zakładzie pracy, obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;</li> <li>– Ochrona przeciwpożarowa w zakładzie gastronomicznym;</li> <li>– Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza;</li> <li>– Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym;</li> <li>– Procedury udzielania pierwszej pomocy;</li> <li>– Elementy prawa pracy związane z bezpieczeństwem i higieną pracy;</li> <li>– Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe</li> </ul> |
| BHP(1)2. rozróżnić 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                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| BHP(1)5. wskazać zagrożenia dla środowiska występujące w zakładzie gastronomicznym;                                                                                                   | P                                                          | C                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| BHP(1)6. wskazać zagrożenia bezpieczeństwa pracowników zakładu gastronomicznego;                                                                                                      | P                                                          | C                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| BHP(2)1. wymienić instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;                                                                           | P                                                          | A                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| BHP(2)2. scharakteryzować zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;                                            | P                                                          | C                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| BHP(2)3. wskazać podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy,                                                                                                                 | P                                                          | B                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| BHP(2)4. scharakteryzować zadania służb bhp działających w zakładzie gastronomicznym;                                                                                                 | P                                                          | C                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| BHP(3)1. rozpoznać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy                                                                                             | P                                                          | B                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| BHP(3)2. wymienić obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;                                                                                                     | P                                                          | A                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 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; | P                                                          | D                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| BHP(4)2. scharakteryzować sposoby przeciwdziałania zagrożeniom w pracy kucharza;                                                                                                      | P                                                          | C                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| BHP(4)3. określić typowe choroby zawodowe kucharzy;                                                                                                                                   | P                                                          | B                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| BHP(4)4. wymienić sposoby zapobiegania wypadkom w pracy kucharza;                                                                                                                     | P                                                          | B                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| BHP(4)5. określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych;                                                                                                       | P                                                          | B                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                                                    |    |   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|--|
| BHP(4)7. zidentyfikować zagrożenia w pracy w gastronomii;                                                                                                          | P  | B |  |
| BHP(4)8. opisać tryb postępowania w przypadku chorób zawodowych;                                                                                                   | P  | B |  |
| 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(5)5. zidentyfikować czynniki szkodliwe dla organizmu człowieka występujące w pracy technika żywienia i usług gastronomicznych;                                 | P  | B |  |
| BHP (5)6. scharakteryzować czynniki szkodliwe w środowisku pracy                                                                                                   | P  | C |  |
| 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;           | P  | C |  |
| BHP(7)1. wyjaśnić zasady organizowania stanowiska pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;                                                     | P  | C |  |
| BHP(7)2. uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego;                                                            | P  | D |  |
| BHP(8)1. dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania kucharza na różnych stanowiskach pracy;                                                          | P  | C |  |
| BHP(8)2. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym;                              | P  | C |  |
| BHP(8)4. uzasadnić dobór środków ochrony indywidualnej do wykonania zadań;                                                                                         | P  | C |  |
| BHP(9)1. wyjaśnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza; | P  | C |  |
| BHP(9)2. uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska;  | P  | C |  |
| BHP(9)3. wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;                                                                          | P  | B |  |

|                                                                                                                                                      |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| BHP(9)6. stosować środki ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;                                                                              | P | C |
| BHP(10)1. zidentyfikować system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby powiadamiania;                                    | P | B |
| BHP(10)2. powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych kucharza; | P | C |
| BHP(10)3. określić stany zagrożenia zdrowia i życia;                                                                                                 | P | B |
| PK(T.c)(9)1. wyjaśnić pojęcia: „zanieczyszczenia żywności” i „zagrożenia bezpieczeństwa żywności” oraz „jakość żywności”;                            | P | B |
| PKZ(T.c)(9)2. określić rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności podczas przechowywania, sporządzania ekspedycji potraw i napojów;                    | P | C |
| T.6.1(6)1. rozróżnić systemy zapewniania jakości 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. wyjaśnić pojęcie krytyczne punkty kontroli (CCP);                                                                                        | P | B |
| T.6.2(14)2. określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;                                      | P | C |

#### **Planowane zadania:**

##### **1. Ustalanie czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy kucharza**

Zadaniem uczniów jest wykonanie zadania zgodnie z opisem: Zadaniem grupy jest ustalanie czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy kucharza. Na podstawie karty pracy oraz materiałów dostarczonych przez nauczyciela należy odpowiedzieć na pytania 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 osiągania 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 prawa 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 współpracę uczniów w zespole, można rozwijać kompetencje społeczne polegające na przezwycięzaniu barier komunikacyjnych w zespole, co jest istotne w pracy zawodowej kucharza.

##### **Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej

| zróżnicowanej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b></p> <p><b>Główne kryteria oceny zadania 1.</b> – umiejętność wykorzystania dodatkowych źródeł informacji ( w tym pytań pomocniczych nauczyciela), prawidłowa ocena zagrożeń w środowisku pracy kucharza, ustalenie wszystkich zagrożeń, które mogą wystąpić w środowisku pracy kucharza.</p> <p><b>Główne kryteria oceny zadania 2.</b> - umiejętność analizy testu i procedur obowiązujących w gastronomii (dokumentacji HACCP), zgodność zaproponowanego rozwiązania z obowiązującymi procedurami w zakresie udzielania pierwszej pomocy i postępowania w razie zagrożenia zdrowia lub życia , umiejętność autoprezentacji i użyta argumentacja, dodatkowo można ocenić gotowość do współpracy w grupie.</p> <p>Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się również przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz testu uzupełniania zdań (niedokończonych zdań).</p> |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów</b> uwzględniające:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>1.2. Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Uszczegółowione efekty kształcenia<br>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Poziom<br>wymagań<br>programowych<br>(P lub PP) | Kategoria<br>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;<br>– Instalacje techniczne w zakładzie gastronomicznym;<br>– Drobnny sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów;<br>– Podstawowe zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych;<br>– Wyposażenie magazynów zakładu gastronomicznego;<br>– Urządzenia do obróbki wstępnej surowców;<br>– Urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów;<br>– Urządzenia ekspedycyjne;<br>– Wyposażenie zmywalni naczyń stołowych,<br>– Urządzenia chłodnicze wykorzystywane do obróbki technologicznej i ekspozycji potraw i napojów. |
| TKZ(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;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| PKZ(T.c)(6)1. rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| PKZ(T.c)(6)2. zidentyfikować poszczególne podzespoły urządzeń gastronomicznych;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| PKZ(T.c)(6)3. dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego kucharza,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| PKZ(T.c)(6)4. opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń gastronomicznych;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| PKZ(T.c)(6)8. opisać sposób użytkowania, eksploatacji i konserwacji 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 oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| PKZ(T.c)(7)3. określić wymogi dotyczące stosowania poszczególnych instalacji technicznych w różnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| PKZ(T.c)(7)5. określić rolę poszczególnych instalacji technicznych w różnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| T.6.1(8)1. sklasyfikować 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 uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;                                                               | P | C |  |
| T.6.2(1)1. wyjaśnić pojęcie układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego;                                                                                                                              | P | C |  |
| T.6.2(1)2. scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego;                                                                                 | P | C |  |
| T.6.2(1)3. ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego; | P | D |  |

#### **Planowane zadanie:**

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

Zadanie należy wykonać w małych grupach. Z katalogów udostępnionych przez nauczyciela uczniowie wybierają 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.

**Główne kryteria oceny zadania** - umiejętność analizy obowiązujących w gastronomii procedur (dokumentacji HACCP), zgodność rozwiązania z poleceniem zawartym w instrukcji, estetyka (schematu), umiejętność prezentacji i użyta argumentacja a także współpracę w grupie.

#### **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 - 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 formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej.

#### **Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

**Główne kryteria oceny zadania** - umiejętność analizy obowiązujących w gastronomii procedur (dokumentacji HACCP), zgodność rozwiązania z poleceniem zawartym w instrukcji, estetyka (schematu), umiejętność prezentacji i użyta argumentacja a także współpracę w grupie.

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się również 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. 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

| <b>2.1. Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia</b>                                                  |                                                           |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uszczegółowione efekty kształcenia<br/>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>                                                      | <b>Poziom<br/>wymagań<br/>programowych<br/>(P lub PP)</b> | <b>Kategoria<br/>taksonomiczna</b> | <b>Materiał kształcenia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| PKZ(T.c)(1)1. wyjaśnić definicję żywności                                                                                                | P                                                         | A                                  | Gospodarka żywnością – podstawowe pojęcia;<br>– Gospodarka odpadami w gastronomii;<br>– Zasady racjonalnego wykorzystania surowców w gastronomii;<br>– Gospodarka opakowaniami w gastronomii;<br>– Ocena organoleptyczna;<br>– Procedury zapewniające bezpieczeństwo w gastronomii;<br>– Zasady racjonalnego żywienia;<br>– Żywność funkcjonalna i wygodna. |
| PKZ(T.c)(1)2. zidentyfikować surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze 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. wyjaśnić pojęcie: środek spożywczy zafałszowany;                                                                           | P                                                         | B                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| PKZ(T.c)(1)6. wyjaśnić pojęcie: środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia” oraz „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia”;                  | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| PKZ(T.c)(1)7. wskazać rodzaje żywności funkcjonalnej i wygodnej;                                                                         | P                                                         | B                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| PKZ(T.c)(1)8. określić rezultaty stosowania żywności funkcjonalnej i wygodnej;                                                           | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 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; | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| PKZ(T.c)(2)3. uzasadnić racjonalny sposób wykorzystywania surowców;                                                                      | P                                                         | 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. wyjaśnić definicję ocenę organoleptyczną;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | P | A |
| PKZ(T.c)(8)2. określić zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | P | C |
| PKZ(T.c)(8)4. uzasadnić sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | P | C |
| PKZ(T.c)(4)1. wyjaśnić pojęcie racjonalne żywienie;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | P | C |
| 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 |
| PKZ(T.c)(4)6. dobrać dodatki do potraw;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | P | B |
| <p><b>Planowane zadania:</b></p> <p><b>1. Opracuj procedury postępowania z odpadami i opakowaniami w gastronomii</b><br/> Zadanie polega na analizie 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.</p> <p><b>2. Wskaż błędy w przedstawionych przykładowych jadłospisach i zaproponuj racjonalne zmiany tych jadłospisów</b><br/> 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).</p>                                                                                                                                                   |   |   |
| <p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b><br/> Zajęcia edukacyjne mogą być prowadzone w pracowni wyposażonej w komputer z dostępem do Internetu, (jedno stanowisko dla dwóch uczniów) oraz urządzenia multimedialne.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b><br/> 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</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b><br/> 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.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b><br/> Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej.</p> |   |   |
| <p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b></p> <p><b>Główne kryteria oceny zadania 1.</b> - umiejętność analizy obowiązujących w gastronomii procedur (dokumentacji HACCP), zgodność rozwiązania z obowiązującymi w gastronomii przepisami, estetyka (graficznego rozwiązania), umiejętność autoprezentacji i użyta argumentacja.</p> <p><b>Główne kryteria oceny zadania 2.</b> - prawidłowe wskazanie błędów w jadłospisach z opisem błędów, zaproponowanie racjonalnych zmian, użyta argumentacja – uzasadnienie swojej propozycji rozwiązania zadania. Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się również przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |
| <p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów</b> uwzględniające:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |



| 2.2. Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uszczegółowione efekty kształcenia<br>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Poziom wymagań programowych (P lub PP) | Kategoria taksonomiczna | Materiał kształcenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| T.6.1(1)1. wyjaśnić pojęcia: sortyment, asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | P                                      | A                       | - Czynniki kształtujące jakość żywności i metody ich oceny;<br>– Klasyfikacja środków żywności;<br>– Charakterystyka towaroznawcza poszczególnych środków żywności;<br>– Sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem - przechowywanie i utrwalanie żywności;<br>– Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania, zanieczyszczenia żywności<br>– skutki zdrowotne;<br>– 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;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | P                                      | C                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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 potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | PP                                     | D                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | P                                      | 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                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Planowane zadanie:</b><br><b>Przeprowadzić ocenę organoleptyczną wybranego produktu spożywczego metodą punktową</b><br>Uczniowie powinni przeprowadzić ocenę żywności zgodnie z instrukcją napisaną przez nauczyciela, mając do dyspozycji kartę oceny punktowej. Zadanie należy przeprowadzić w małych grupach, 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.

**2. Oceń przydatność poszczególnych surowców do produkcji gastronomicznej (np. tłuszczów). Wskaż sposób przechowywania tych surowców.**

Zadanie polega na ocenie (towaroznawczej) tłuszczów, jako surowców do sporządzania potraw. Uczniowie otrzymują próbki tłuszczów wraz z informacją towaroznawczą oraz listę (wraz z recepturami) potraw do których te tłuszcze mogą być użyte. Na podstawie informacji zamieszczonych przez producentów tłuszczów oraz po analizie receptur uczniowie dobierają tłuszcze do potraw. Decyzja musi zostać uzasadniona. Uczniowie powinni brać pod uwagę cechy towaroznawcze (między innymi wskazane przez producenta) i wartość odżywczą tłuszczów oraz wpływ procesów technologicznych (głównie działanie wysokiej temperatury, w tym czas ogrzewania) na oceniane tłuszcze.

Przykładowy zestaw tłuszczów: masło klarowane, masło śmietankowe, oliwa extra virgin, olej słonecznikowy, olej uniwersalny, emulsja tłuszczowa.

Następnie uczniowie wskazują ((opisują) warunki przechowywania ocenianych surowców - rodzaj magazynu, zakres temperatur, przybliżony czas przechowywania, wilgotność, sposób wentylowania magazynu, sposób oświetlenia magazynu (naturalne lub sztuczne), sposób ochrony przed zanieczyszczeniami, sposób ułożenia produktów, sposób zapewnienia i kontroli jakości danego produktu. Rozwiązanie zadania można przedstawić w formie tabeli, przygotowanej przez nauczyciela. Po zakończeniu zadania powinna się odbyć dyskusja podsumowująca.

Podobne zadanie można wykonać wykorzystując inne surowce np. warzywa. Do prawidłowego wykonania zadania niezbędne są dokładne receptury podające czas ogrzewania i temperaturę obróbki cieplnej a także dobrze opracowane informacje handlowe na etykietach towarów handlowych (w tym wypadku tłuszczów). Do powyższego zadania nauczyciel powinien opracować dokładną instrukcję, najlepiej w formie pisemnej.

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

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”, plansze „Zasady przechowywania żywności”, atrapy środków spożywczych z informacją handlową (etykietą), wzorcowa dokumentacja HACCP, receptury gastronomiczne.

**Zalecane metody dydaktyczne**

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.

Wskazane są metody aktywizujące: mapy mentalne, burza mózgów, dyskusja oraz metody praktyczne: tekstu przewodniego, ćwiczenia, praca z tekstem(np. analiza informacji handlowych).

**Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej.

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

**Główne kryteria oceny zadania 1.** - prawidłowe wypełnienie karty oceny organoleptycznej, zastosowanie właściwych kryteriów oceny, umiejętność wykorzystania karty oceny organoleptycznej do ustalenia ostatecznej oceny żywności, przestrzeganie standardów oceny (zgodnie z instrukcją do zadania).

**Główne kryteria oceny zadania 2.** - zastosowanie właściwych kryteriów doboru tłuszczu do potraw, prawidłowe wypełnienie karty pracy, uzasadnienie decyzji (uwzględniające względy technologiczne i zdrowotne, ekonomiczne), umiejętność wykorzystania informacji handlowej (towaroznawczej), umiejętność wykorzystania dokumentacji HACCP (w zakresie warunków przechowywania żywności).

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się również przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz innych testów – z luką, niedokończonych zdań, typu prawda - fałsz. Należy także przeprowadzić test praktyczny sprawdzający umiejętność przeprowadzenia prawidłowej oceny (towaroznawczej) surowców i półproduktów stosowanych w gastronomii.

**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.

| 2.3. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uszczegółowione efekty kształcenia<br>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Poziom<br>wymagań<br>programowych<br>(P lub PP) | Kategoria<br>taksonomiczna | Materiał kształcenia                                                                                                                                                                                                                   |
| T.6.2(3)1. wyjaśnić definicję receptury gastronomicznej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | P                                               | A                          | Receptury gastronomiczne;<br>– Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym;<br>– Metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej;<br>– Gospodarowanie surowcem;<br>– Monitorowanie procesu produkcyjnego |
| T.6.2(3)2. opisać budowę receptury gastronomicznej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                        |
| 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. wyjaśnić pojęcia 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 lub 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 wykorzystania surowców w produkcji gastronomicznej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                        |
| T.6.2(7)2. wyjaśnić pojęcie zwroty poprodukcyjne;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                        |
| T.6.2(7)3. wskazać możliwość wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                        |
| PKZ(T.c)(3)2.uzasadnić konieczność właściwej gospodarki odpadami;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                        |
| T.6.2(8)1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                        |
| T.6.2(14)2. określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;<br>(w części magazynowej)(w części produkcyjnej)(w części ekspedycyjnej)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Planowane zadanie:</b><br><b>Opracuj schemat produkcji potrawy lub napoju i wskaż krytyczne punkty kontrolne (CCP) w tym schemacie oraz zaproponuj sposób monitorowania punktów CCP i działań. Uwzględnij pełny proces produkcyjny potrawy lub napoju –od zaopatrzenia do obsługi konsumenta</b><br>Zadanie polega na opisanu pełnego procesu produkcyjnego (w warunkach zakładu gastronomicznego) wskazanej przez nauczyciela potrawy lub napoju, ustaleniu, 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, ćwiczenia, praca z tekstem (np. analiza dokumentacji i obowiązujących przepisów, receptur).

#### **Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej.

#### **Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

**Główne kryteria oceny zadania** – umiejętność analizy receptur i dokumentacji HACCP, wybór optymalnych rozwiązań technologicznych, prawidłowa kolejność operacji w procesie produkcyjnym potrawy, stosowanie prawidłowego nazewnictwa (nazwy dotyczące procesu produkcyjnego), estetyka schematu blokowego, wskazanie wszystkich punktów krytycznych w procesie produkcyjnym potrawy, ustalenie limitów krytycznych, zaproponowanie sposobu monitorowania CCP, wskazanie osoby odpowiedzialnej za monitorowanie CCP, użyta argumentacja i umiejętność prezentacji a także współpraca w grupie.

#### **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.

### **2.4. Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów**

| <b>Uszczegółowione efekty kształcenia<br/>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>                                           | <b>Poziom<br/>wymagań<br/>programowych<br/>(P lub PP)</b> | <b>Kategoria<br/>taksonomiczna</b> | <b>Materiał kształcenia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| T.6.2(5)1. określić zasady doboru surowców do sporządzenia określonych potraw lub napojów                                     | P                                                         | C                                  | Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw i napojów z surowców roślinnych – warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe;<br>– 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;<br>– Zupy i sosy;<br>– Desery i ciasta;<br>– Napoje zimne i gorące;<br>– 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 procesów obróbki technologicznej;   | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| T.6.2.(9)1. wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego;                       | P                                                         | B                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| T.6.2(9)2. zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;                                   | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 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 różnych 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 zadanie:**

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

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 wykonane 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 sztućców), podstawowy zastaw naczyń i sztućców– 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**

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej i/lub grupowej zróżnicowanej.

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

**Główne kryteria oceny zadania** – kryteria wynikają z poleceń dotyczących wykonania zadania: umiejętność analizy receptur, prawidłowe obliczenie zapotrzebowania na surowce (zgodnie ze wskazaną liczbą porcji), estetyka schematu blokowego i prawidłowe graficzne przedstawienie procesu produkcji (kolejność poszczególnych etapów, zastosowanie prawidłowych nazw technologicznych, właściwe powiązania między poszczególnymi operacjami), prawidłowy dobór sprzętu, właściwe zaplanowanie stanowiska pracy do poszczególnych operacji, dobór naczyń do ekspedycji, dobór dodatków do potrawy. Dodatkowo można ocenić zaangażowanie ucznia, ewentualnie właściwą ocenę surowców na podstawie informacji handlowej (w przypadku zadania, w którym uczniowie otrzymują surowce do oceny).

**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. Prowadzenie działalności gospodarczej

2.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej

2.2. Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego

| <b>3.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej</b>                                                                              |                                                           |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uszczegółowione efekty kształcenia<br/>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>                                                                      | <b>Poziom<br/>wymagań<br/>programowych<br/>(P lub PP)</b> | <b>Kategoria<br/>taksonomiczna</b> | <b>Materiał kształcenia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| PDG(1)1. rozróżnić pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej                                                                                  | P                                                         | B                                  | Zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej w obszarze gastronomii i jej elementy;<br>– Przedsiębiorstwo gastronomiczne i przedsiębiorca gastronomiczny – podstawowe pojęcia;<br>– Przepisy prawa związane z działalnością gospodarczą;<br>– Biznes- plan przedsiębiorstwa gastronomicznego;<br>– Dokumentacja dotycząca podejmowania działalności gospodarczej;<br>– Rejestrowanie firmy;<br>– Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego – zasady współpracy;<br>– Działania marketingowe przed uruchomieniem działalności gospodarczej. |
| PDG(1)2. wyjaśnić pojęcia: małe; średnie, duże przedsiębiorstwo;                                                                                         | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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;                        | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| PDG(2)4. określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego; | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| PDG(3)1. zidentyfikować przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;                                                                        | P                                                         | A                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| PDG(3)2. dokonać analizy przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;                                                                    | P                                                         | 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                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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;                                                                             | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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)4. ustalić formę opodatkowania wybranej działalności;                                                                                              | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| PDG(7)5. sporządzić biznesplan dla wybranej działalności w branży gastronomicznej;                                                                       | P                                                         | 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 techniczne;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | P | C |
| 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;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | P | C |
| JOZ(5)2. skorzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert szkoleniowych dla kucharza;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | P | C |
| PKZ(T.c)(10)1. rozróżnić programy komputerowe stosowane w gastronomii;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | P | B |
| PKZ(T.c)(10)2. zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań kucharza w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej w gastronomii;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | P | C |
| <b>Planowane zadania:</b><br><b>1. Opracowanie algorytmu postępowania podczas zakładania własnej firmy i przedstawienie tego algorytmu w postaci schematu blokowego</b><br>Zadanie polega na ustaleniu postępowania podczas zakładania własnej firmy gastronomicznej oraz zaprezentowaniu wyników w formie schematu blokowego. Zadanie powinno być wykonane w 4-osobowych grupach 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.<br><b>1. Przeprowadzenie analizy projektu – „Własna firma gastronomiczna”</b><br>Zadanie polega na jest dokonaniu analizy z wykorzystaniem np. analizy SWOT lub analizy SOFT (różne grupy uczniów mogą wykorzystać różne narzędzia). Uczniowie pracują w grupach z ustalonym liderem. Po zakończeniu pracy liderzy prezentują wyniki analizy liderzy prezentują na forum klasy. Po prezentacji powinna się odbyć dyskusja podsumowująca                                                                                                                                                                            |   |   |
| <b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b><br>W pracowni, w której odbywać się będą zajęcia edukacyjne powinien znajdować się komputer z dostępem do Internetu.<br><b>Środki dydaktyczne</b><br>W pracowni w której prowadzone będą zajęcia edukacyjne powinny się znajdować: zbiory przepisów prawa w zakresie działalności gospodarczej i prawa pracy .<br>Zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów.<br><b>Zalecane metody dydaktyczne</b><br>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 kształtowanie umiejętności analizowania przepisów prawa oraz postawy przedsiębiorczej i równocześnie odpowiedzialności za swoje działania. Dominującą metodą powinna być metoda tekstu przewodniego oraz metoda projektu.<br><b>Formy organizacyjne</b><br>Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej. |   |   |
| <b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b><br><b>Główne kryteria oceny zadania 1.</b> – poprawność algorytmu, estetyka schematu blokowego, terminowość pracy, zasady współpracy w grupie, dobór argumentów podczas prezentacji. Dodatkowo można ocenić poprawność językową.<br><b>Główne kryteria oceny zadania 2.</b> – dobór informacji do analizy i właściwa segregacja tych informacji, wyciąganie prawidłowych wniosków z analizy, użycie prawidłowych argumentów na poparcie swoich wniosków, umiejętność                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |

współpracy w grupie, innowacyjność zaproponowanych rozwiązań, sposób prezentacji, dyscyplina i zaangażowanie podczas pracy. Dodatkowo nauczyciel może poprosić uczniów o dokonanie samooceny swojej pracy. 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

### 3.2. Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego

| Uszczegółowione efekty kształcenia<br>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:                                                                                         | Poziom<br>wymagań<br>programowych<br>(P lub PP) | Kategoria<br>taksonomiczna | Materiał kształcenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PDG(5)1.dokonać analizy funkcjonowania przedsiębiorstw gastronomicznych na różnych poziomach rynku;                                                                 | PP                                              | D                          | <p>Analiza funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego – zyski, koszty, straty, zasoby, możliwości;</p> <p>– Analiza preferencji klientów zakładu gastronomicznego;</p> <p>– Zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami;</p> <p>– Organizowanie i rozliczanie bieżącej działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego;</p> <p>– Dokumentacja związana z prowadzeniem działalności gospodarczej</p> |
| PDG(5)2. określić czynniki kształtujące wielkość sprzedaży potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym;                                                            | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PDG(5)3. ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne;                                                                                         | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PDG(5)4. porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;                                                                                        | P                                               | D                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PDG(6)1. zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe;                                                                  | P                                               | A                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PDG(6)2. zorganizować współpracę z 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)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 gastronomicznej;                                               | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PGD(9)4. zastosować zasady bhp podczas prac biurowych;                                                                                                              | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PDG(10)3. opracować kwestionariusz badający preferencje klientów zakładu gastronomicznego;                                                                          | P                                               | D                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PDG(10)4. przeprowadzić badanie ankietowe w zakresie preferencji klientów zakładu gastronomicznego;                                                                 | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PDG(10)5. dokonać analizy potrzeb klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych;                                                                         | P                                               | 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 konsumentów zakładu gastronomicznego i opracowanie działań marketingowych.**

Na podstawie instrukcji nauczyciela oraz przykładowych ankiet uczniowie opracowują krótką ankietę na temat preferencji konsumentów. 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 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). Urządzenia multimedialne.

**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 konsumentów.

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 osiągnięcie efektów z grupy kompetencji personalnych i społecznych zwłaszcza przewidywania skutków swoich działań. Szczególnie zaleca się stosować metodę projektu, która sprzyja rozwijaniu kompetencji personalnych i społecznych, samodzielnemu rozwiązywaniu problemów, wyszukiwaniu i selekcji informacji oraz kształtuje postawę przedsiębiorczą.

**Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej.

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

**Główne kryteria oceny zadania** – poprawność ankiety (językowa, merytoryczna, techniczna- redakcyjna), właściwa segregacja wyników ankiety, wyciąganie prawidłowych wniosków z analizy ankiety, użycie prawidłowych argumentów na poparcie swoich wniosków, umiejętność współpracy w grupie, innowacyjność zaproponowanych rozwiązań, sposób prezentacji, dyscyplina, terminowość i zaangażowanie podczas pracy. Dodatkowo nauczyciel może poprosić uczniów o dokonanie samooceny swojej pracy

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

#### 4. Język obcy w gastronomii

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<br>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Poziom<br>wymagań<br>programowych<br>(P lub PP) | Kategoria<br>taksonomiczna | Materiał kształcenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| JOZ(1)1. zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | PP                                              | D                          | <p>☐☐ Nazwy potraw i napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych, stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym;</p> <p>– Czynności zawodowe kucharza;</p> <p>– Informacje handlowe dotyczące żywności i sprzętu gastronomicznego;</p> <p>– Instrukcje obsługi;</p> <p>– Receptury gastronomiczne;</p> <p>– Karty menu.</p> |
| 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;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 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;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| JOZ(3)6. wyjaśnić w języku polskim prostą instrukcję dotyczącą sposobu wykorzystania półproduktu spożywczego, dla którego zamieszczono instrukcję w języku obcym;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PP                                              | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p><b>Planowane zadania:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ułóż prostą kartę menu w języku obcym</li> <li>2. Wypisz w języku polskim kolejne etapy sporządzania potrawy lub napoju na podstawie receptury napisanej w języku obcym</li> <li>3. Przetłumacz na język obcy sposób wykonania potrawy z koncentratu (np. kisielu) na podstawie instrukcji napisanej w języku polskim zamieszczonej na opakowaniu koncentratu</li> <li>4. Przetłumacz na język polski informację handlową zamieszczoną na opakowaniu środka spożywczego, napisaną w języku obcym</li> <li>5. Wypisz (w języku obcym) nazwy sprzętów niezbędne do wykonania określonej potrawy lub napoju.</li> </ol> <p>Uczniowie wykonują zadania zgodnie z opisem przygotowanym przez nauczyciela a następnie dokonują samooceny.</p>                                                                                                                                                                                                                                              |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b></p> <p>Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni językowej lub technologicznej.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b></p> <p>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.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b></p> <p>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. Preferowane metody to ćwiczenia, ważną rolę odgrywać</p> |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

będzie dialog i inscenizacja.

#### **Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej i/lub grupowej zróżnicowanej.

#### **Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

**Główne kryteria oceny zadania-** stosowanie słownictwa i zwrotów (fachowych) zawodowych w języku obcym, poprawność leksykalna, gramatyczna i ortograficzna, rozumienie poleceń zapisanych w języku obcym, poprawność wymowy, poprawność merytoryczna zadania, umiejętność samooceny.

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**

| <b>Uszczegółowione efekty kształcenia<br/>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>                              | <b>Poziom<br/>wymagań<br/>programowych<br/>(P lub PP)</b> | <b>Kategoria<br/>taksonomiczna</b> | <b>Materiał kształcenia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| JOZ(1)3. porozumieć się z klientami na sali konsumenckiej;                                                       | P                                                         | C                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Porozumiewanie się z klientami na sali konsumenckiej</li><li>– Organizacja stanowiska pracy kucharza;</li><li>– Planowanie sposobu wykonania potrawy lub napoju na podstawie receptury;</li><li>– Rozmowa z pracodawcą;</li><li>– Porozumiewanie się ze współpracownikami;</li><li>– Rozmowa z klientem zakładu gastronomicznego;</li><li>– Oferta handlowa zakładu gastronomicznego;</li><li>– Informacja reklamowa;</li><li>– Analiza ofert pracy;</li><li>– Anons w języku obcym.</li></ul> |
| JOZ(2)1. zaplanować sposób wykonania polecenia wydanego w języku obcym dotyczącego zadań zawodowych kucharza;    | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| JOZ(2)2. sformułować pytanie dotyczące sposobu wykonania zadania;                                                | P                                                         | B                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| JOZ(2)3. wykonać zadanie sformułowane w obcym języku;                                                            | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 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                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 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                                                         | D                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| JOZ(5)4. wyszukać zagraniczne oferty pracy;                                                                      |                                                           | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

#### **Planowane zadania:**

1. Opracuj scenariusz rozmowy w języku obcym między współpracownikami na temat wykonywanych zadań zawodowych.
2. Przeprowadź zainscenizowaną rozmowę kwalifikacyjną z potencjalnym pracodawcą - wykorzystując anons zamieszczony w Internecie.
3. Przyjmij telefoniczne zamówienie od klienta obcojęzycznego na potrawy lub napoje.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Uczeń wykonuje zadania zgodnie z pisemną instrukcją przygotowaną przez nauczyciela a następnie dokonuje samooceny.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b></p> <p>Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni językowej lub technologicznej. Najlepiej przeprowadzone w parach lub małych grupach.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b></p> <p>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, fragmenty filmów dokumentalnych lub fabularnych oraz programów telewizyjnych (w języku obcym) dotyczących gastronomii.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b></p> <p>Warunkiem osiągnięcia zamierzonych efektów będą systematyczne ćwiczenia, przede wszystkim ustne. Głównie zastosowanie mieć powinny – dialog i inscenizacja oraz ćwiczenia ze słuchu i praca z tekstem obcojęzycznym.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b></p> <p>Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej.</p> |
| <p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b></p> <p><b>Główne kryteria oceny zadania</b> - stosowanie słownictwa i zwrotów (fachowych) zawodowych w języku obcym, poprawność leksykalna, gramatyczna i ortograficzna, rozumienie poleceń zapisanych w języku obcym, rozumienie ze słuchu, poprawność wymowy, poprawność merytoryczna zadania, umiejętność samooceny, dodatkowo można ocenić: pomysłowość, rozwiązania twórcze oraz umiejętność korzystania z różnorodnych źródeł informacji i właściwą selekcję tych informacji.</p> <p>Zadaniem nauczyciela będzie stała kontrola poprawności wymowy.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów</b> uwzględniające:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## 5. Zasady żywienia.

5.1. Znakowanie żywności. Składniki pokarmowe w racjonalnym żywieniu

5.2. Zasady układania jadłospisów

5.3. Trendy żywieniowe

| 5.1. Znakowanie żywności. Składniki pokarmowe w racjonalnym żywieniu                                                   |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uszczegółowione efekty kształcenia<br>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:                                            | Poziom<br>wymagań<br>programowych<br>(P lub PP) | Kategoria<br>taksonomiczna | Materiał kształcenia                                                                                                                                                                                                                                                          |
| PKZ(T.c)(4)1. wyjaśnić pojęcie racjonalne żywienie;                                                                    | P                                               | B                          | – Znakowanie żywności.<br>– Dodatki do żywności.<br>– Podstawowe definicje żywnościowe.<br>– Charakterystyka białek, węglowodanów, tłuszczów, składników mineralnych i witamin.<br>– Gospodarka wodna w organizmie.<br>– Głód pokarmowy.<br>– Trawienie składników odżywczych |
| PKZ(T.c)(4)2. wymienić zasady racjonalnego żywienia;                                                                   | P                                               | A                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| PKZ(T.h)(4)1. określić przepisy znakowania żywności;                                                                   | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| PKZ(T.h)(4)2. sklasyfikować żywność wg oznakowań na opakowaniu;                                                        | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| PKZ(T.h)(4)3. dobrać warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem;                                           | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| PKZ(T.h)(4)4. zinterpretować oznakowania dodatków do żywności;                                                         | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| PKZ(T.h)(4)5. sklasyfikować dodatki do żywności;                                                                       | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| PKZ(T.h)(4)6. ocenić żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach żywności;                          | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| T.15.1(1)1. wyjaśnić pojęcia: składnik pokarmowy, substancje nieodżywcze, antyodżywcze, balastowe, niedobór pokarmowy; | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| T.15.1(1)2. wyjaśnić pojęcia: składnik egzogeny, endogeny;                                                             | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| T.15.1(1)3. rozróżnić składniki pokarmowe wg pełnionej funkcji w organizmie;                                           | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| T.15.1(1)4. grupować składniki wg różnych kryteriów;                                                                   | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| T.15.1(1)5. wskazać źródła składników pokarmowych;                                                                     | P                                               | A                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| T.15.1(1)6. opisać rodzaje głodu;                                                                                      | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| T.15.1(1)7. scharakteryzować substancje antyodżywcze;                                                                  | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| T.15.1(1)8. wyjaśnić wpływ składników nieodżywczych na wartość odżywczą pożywienia;                                    | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| T.15.1(2)1. scharakteryzować właściwości składników pokarmowych;                                                       | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| T.15.1(2)2. określić rolę składników pokarmowych;                                                                      | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| T.15.1(2)3. opisać skutki niedoboru i nadmiaru składników pokarmowych;                                                 | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| T.15.1(2)4. wskazać czynniki wpływające na przyswajalność składników pokarmowych;                                      | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| T.15.1(2)5. wyjaśnić wpływ sposobu odżywiania na zdrowie;                                                              | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| T.15.1(2)6. opisać zasady wzbogacania żywności;                                                                        | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| T.15.1(3)1. wyjaśnić pojęcia: trawienie,                                                                               | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                               |                                |                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| wchłanianie;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                               |                                |                                                                                                                                                               |
| T.15.1(3)2. wyjaśnić rolę enzymów i hormonów w trawieniu;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | P                                             | C                              |                                                                                                                                                               |
| T.15.1(3)3. opisać etapy trawienia;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | P                                             | C                              |                                                                                                                                                               |
| T.15.1(3)4. scharakteryzować trawienie składników pokarmowych;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | P                                             | C                              |                                                                                                                                                               |
| T.15.1(3)5. wskazać czynniki wpływające na strawność i przyswajalność;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | P                                             | C                              |                                                                                                                                                               |
| T.15.1(3)6. określić rolę gruczołów trawiennych;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | P                                             | C                              |                                                                                                                                                               |
| <b>Planowane zadania:</b><br><b>Analiza zawartości składników pokarmowych na opakowaniach produktów spożywczych.</b><br>Na podstawie danych zamieszczonych na opakowaniach produktów spożywczych oblicz, w jakim procencie składniki pokarmowe pokrywają dzienne zapotrzebowanie. Obliczenia porównaj z normami i wyciągnij wnioski.<br>Uczniowie wybierają lidera, który podzieli klasę na grupy 5 osobowe oraz w drodze losowania rozdzieli poszczególne składniki pokarmowe, dla których będzie obliczony procent pokrycia zapotrzebowania. Na podstawie otrzymanej instrukcji należy obliczyć procent pokrycia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                               |                                |                                                                                                                                                               |
| <b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b><br>Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni wyposażonej w stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu.<br><b>Środki dydaktyczne</b><br>Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, karty samooceny, karty pracy dla uczniów, opakowania produktów, normy żywienia.<br><b>Zalecane metody dydaktyczne</b><br>Zaplanowane do osiągnięcia efekty kształcenia przygotowują ucznia do wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych. W dziale powinny być kształtowane umiejętności analizowania, wyszukiwania, selekcjonowania informacji.<br>Dział programowy „ <b>Znakowanie żywności. Znaczenie składników pokarmowych w racjonalnym żywieniu.</b> ” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń, tekstu przewodniego, metody przypadków, mapy „myśli”, dyskusji dydaktycznej.<br>Dominującymi metodami powinny być metoda ćwiczeń, metoda tekstu przewodniego. Metody te zawierają opisy czynności niezbędne do wykonania zadania, a uczniowie pracują samodzielnie.<br><b>Formy organizacyjne</b><br>Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej. |                                               |                                |                                                                                                                                                               |
| <b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b><br><b>Główne kryteria oceny zadania</b> - wynikają z opisu zadań. Należy ocenić zgodność wykonywanych zadań z instrukcją (opracowaną przez nauczyciela, najlepiej w formie pisemnej). Uczniowie otrzymane wyniki porównują z wzorcem i dokonują samooceny wykonanej pracy.<br>Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się również przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz testu praktycznego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                               |                                |                                                                                                                                                               |
| <b>Formy indywidualizacji pracy uczniów</b> uwzględniające:<br>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia.<br>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                               |                                |                                                                                                                                                               |
| <b>5.2. Zasady układania jadłospisów</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                               |                                |                                                                                                                                                               |
| <b>Uszczegółowione efekty kształcenia</b><br><b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Poziom wymagań programowych (P lub PP)</b> | <b>Kategoria taksonomiczna</b> | <b>Materiał kształcenia</b>                                                                                                                                   |
| T.15.1(4)1. wyjaśnić pojęcie: normy żywienia;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | P                                             | C                              | – Normy żywienia.<br>– Normy spożycia.<br>– Rola posiłków.<br>– Zasady planowania jadłospisów.<br>– Krąg i piramida żywienia.<br>– Tabele wartości odżywczej. |
| T.15.1(4)2. sklasyfikować normy żywienia;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | P                                             | C                              |                                                                                                                                                               |
| T.15.1(4)3. wskazać czynniki wpływające na normy spożycia;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | P                                             | B                              |                                                                                                                                                               |
| T.15.1(4)4. określić normy spożycia białka, cukrów i tłuszczów, witaminy C i żelaza;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | P                                             | B                              |                                                                                                                                                               |
| T.15.1(4)5. zastosować normy żywienia;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | P                                             | C                              |                                                                                                                                                               |
| T.15.1(5)1. scharakteryzować rolę posiłków;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | P                                             | C                              |                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                                           |    |   |                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| T.15.1(5)2. wskazać rozłożenie energii na posiłki w ciągu dnia;                                                                                                                           | P  | B | – Wartość odżywcza produktów spożywczych.<br>– Charakterystyka grup produktów spożywczych.<br>– Zasady zamiany produktów.<br>– Gospodarka energetyczna organizmu.<br>– Ocena sposobu żywienia<br>– Ocena jadłospisów |
| T.15.1(5)3. określić zasady układania jadłospisów;                                                                                                                                        | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(5)4. scharakteryzować: krąg i piramidę żywienia;                                                                                                                                   | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(5)5. zaplanować jadłospisy zgodnie z zasadami ich układania;                                                                                                                       | P  | D |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(5)6. zestawiać potrawy i napoje w posiłki;                                                                                                                                         | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(5)7. skorzystać z tabel wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów;                                                                                                            | P  | B |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(6)1. wyjaśnić pojęcie: wartość odżywcza produktów spożywczych;                                                                                                                     | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(6)2. określić czynniki wpływające na wartość odżywczą żywności;                                                                                                                    | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(6)3. sklasyfikować produkty spożywcze na grupy;                                                                                                                                    | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(6)4. scharakteryzować grupy produktów spożywczych;                                                                                                                                 | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(6)5. określić zasady zamiany produktów;                                                                                                                                            | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(6)6. wskazać możliwość zamiany produktów w określonym jadłospisie;                                                                                                                 | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(6)7. uzasadnić sposób zamiany produktów w jadłospisie;                                                                                                                             | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(6)8. zamieniać produkty o podobnej wartości odżywczej w jadłospisie;                                                                                                               | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(7)1. wyjaśnić pojęcia: podstawowa przemiana materii, ponadpodstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii, metabolizm, katabolizm, anabolizm, koszty trawienia pokarmów; | P  | B |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(7)2. opisać etapy metabolizmu;                                                                                                                                                     | P  | B |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(7)3. rozróżnić czynniki wpływające na metabolizm;                                                                                                                                  | P  | B |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(7)4. określić metody pomiaru przemiany materii;                                                                                                                                    | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(7)5. opisać bilans energetyczny organizmu;                                                                                                                                         | P  | B |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(7)6. zastosować równoważniki energetyczne w praktyce;                                                                                                                              | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(7)7. obliczyć wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków;                                                                                                                   | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(7)8. obliczyć wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków;                                                                                                                       | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(8)1. rozróżnić metody oceny sposobów żywienia;                                                                                                                                     | P  | B |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(8)2. scharakteryzować metody oceny żywienia;                                                                                                                                       | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(8)3. ocenić żywienie wybraną metodą wywiadu lub ankietową;                                                                                                                         | PP | D |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(9)1. określić zasady oceny jadłospisów;                                                                                                                                            | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(9)2. zastosować metody oceny jadłospisów;                                                                                                                                          | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(9)3. skorzystać z programów komputerowych i ocenić jadłospis;                                                                                                                      | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(9)4. ocenić jadłospis metodą punktową;                                                                                                                                             | P  | C |                                                                                                                                                                                                                      |
| T.15.1(9)5. wskazać błędy ocenianego jadłospisu i                                                                                                                                         | P  | D |                                                                                                                                                                                                                      |

| zapropionować działania naprawcze;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                 |                            |                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Planowane zadanie:</b><br/> <b>Układanie jadłospisów dla określonej grupy ludności.</b><br/> Na podstawie otrzymanych danych ułóż jadłospis dla określonej grupy ludności zgodnie z zasadami.<br/> Nauczyciel wybiera lidera, który podzieli grupę na zespoły 5 osobowe oraz w drodze losowania rozdzieli poszczególne grupy ludności, dla których będzie opracowany jadłospis. Na podstawie otrzymanej instrukcji należy ułożyć jadłospis.</p> <p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b><br/> Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni wyposażonej w stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu.<br/> Urządzenia multimedialne.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b><br/> W pracowni w której prowadzone będą zajęcia edukacyjne powinny się znajdować:<br/> Zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, tabele wartości odżywczych.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b><br/> Nauczyciel dobierając metodę kształcenia powinien przede wszystkim odpowiedzieć sobie na następujące pytania:<br/> jakie chce osiągnąć efekty? jakie metody będą najbardziej odpowiednie dla danej grupy wiekowej, możliwości percepcyjnych uczących się? jakie problemy (o jakim stopniu trudności i złożoności) powinny być przez uczniów rozwiązane? jak motywować uczniów i zapewnić ich zaangażowanie. Rzetelna odpowiedź na te pytania pozwoli na trafne dobranie metod, które pozwolą na osiągnięcie zamierzonych efektów.<br/> Zaplanowane do osiągnięcia efekty kształcenia przygotowują ucznia do wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych. Dział programowy <b>Zasady układania jadłospisów</b> wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń, tekstu przewodniego, metody przypadków, mapy „myśli”, dyskusji dydaktycznej.<br/> Dominującymi metodami powinny być metoda ćwiczeń, metoda tekstu przewodniego. Metody te zawierają opisy czynności niezbędne do wykonania zadania, a uczniowie pracują samodzielnie. Dominującą metodą kształcenia powinna być metoda tekstu przewodniego która ułatwi uczniom samodzielne zbieranie i analizowanie informacji oraz ćwiczeń.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b><br/> Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej.</p> <p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b><br/> <b>Główne kryteria oceny zadania</b> - wynikają z opisu zadań. Należy ocenić zgodność wykonywanych zadań z instrukcją (opracowaną przez nauczyciela, najlepiej w formie pisemnej). Uczniowie otrzymywane wyniki porównują z wzorcem i dokonują samooceny wykonanej pracy. Nauczyciel powinien ocenić zasady układania jadłospisów, wskazać błędy i ocenić także współpracę w grupach.<br/> Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się również przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz testu praktycznego</p> <p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów</b> uwzględniające:<br/> – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia.<br/> – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</p> |                                                 |                            |                                                                                                                                                 |
| <b>5.3. Trendy żywieniowe</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                 |                            |                                                                                                                                                 |
| Uszczegółowione efekty kształcenia<br>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Poziom<br>wymagań<br>programowych<br>(P lub PP) | Kategoria<br>taksonomiczna | Materiał kształcenia                                                                                                                            |
| T.15.1(11)1. wyjaśnić pojęcia: alternatywne sposoby żywienia, wegetarianizm;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | P                                               | C                          | – Alternatywne sposoby żywienia.<br>– Wegetarianizm.<br>– Zachowania i nawyki żywieniowe.<br>– Instytucje zajmujących się problematyką żywienia |
| T.15.1(11)2. sklasyfikować diety wegetariańskie;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | P                                               | C                          |                                                                                                                                                 |
| T.15.1(11)3. scharakteryzować różne odmiany diet wegetariańskich;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | P                                               | C                          |                                                                                                                                                 |
| T.15.1(11)4. wskazać możliwe niekorzystne skutki żywienia wegetariańskiego;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | PP                                              | D                          |                                                                                                                                                 |
| T.15.1(11)5. zaplanować jadłospis w diecie wegetariańskiej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | P                                               | D                          |                                                                                                                                                 |
| T.15.1(12)1. wyjaśnić pojęcia: zachowania żywieniowe, nawyki żywieniowe;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | P                                               | C                          |                                                                                                                                                 |



|                                                                                       |   |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| T.15.1(12)2. określić czynniki wpływające na zachowania żywieniowe;                   | P | C |
| T.15.1(12)3. opisać skutki niewłaściwych nawyków żywieniowych;                        | P | B |
| T.15.1(12)4. wskazać konsekwencje błędów żywieniowych;                                | P | B |
| T.15.1(12)5. wymienić zasady profilaktyki przed zagrożeniami żywieniowymi;            | P | A |
| T.15.1(13)1. zidentyfikować instytucje zajmujące się problematyką żywienia;           | P | A |
| T.15.1(13)2. opisać instytucje zagraniczne zajmujące się problematyką żywienia;       | P | B |
| T.15.1(13)3. określić rolę polskich instytucji zajmujących się problematyką żywienia; | P | B |

**Planowane zadanie:**

**Wartość odżywcza diety wegetariańskiej.**

Oblicz zawartość w diecie wegetariańskiej składników pokarmowych i porównaj z normami.

Uczniowie wybiorą lidera, który podzieli klasę na grupy oraz w drodze losowania rozdzieli poszczególne zadania.

Na podstawie otrzymanej karty pracy zawierającej jadłospis diety wegetariańskiej oblicz składniki pokarmowe.

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

Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni wyposażonej w stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu.

Urządzenia multimedialne.

**Środki dydaktyczne**

W pracowni w której prowadzone będą zajęcia edukacyjne powinny się znajdować: tablice wartości odżywczych, normy żywienia.

Czasopisma branżowe, katalogi, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące diety wegetariańskiej.

Zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów.

**Zalecane metody dydaktyczne**

Zaplanowane do osiągnięcia efekty kształcenia przygotowują ucznia do wykonywania zadań zawodowej technika żywienia i usług gastronomicznych. Dział programowy „**Trendy żywieniowe**” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń, tekstu przewodniego, metody przypadków, mapy „myśli”, dyskusji dydaktycznej.

Dominującymi metodami powinny być metoda ćwiczeń, metoda tekstu przewodniego. Metody te zawierają opisy czynności niezbędne do wykonania zadania, a uczniowie pracują samodzielnie.

**Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej.

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

**Główne kryteria oceny zadania** - wynikają z opisu zadań. Należy ocenić zgodność wykonywanych zadań z instrukcją (opracowaną przez nauczyciela, najlepiej w formie pisemnej). Uczniowie otrzymane wyniki porównują z wzorcem i dokonują samooceny wykonanej pracy. Nauczyciel powinien ocenić zasady układania jadłospisów, wskazać błędy, kształtować umiejętność analizy danych i wyciągania wniosków. Uczniowie powinni ocenić współpracę w grupach.

**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. Organizowanie produkcji gastronomicznej

6.1. Zasady planowania i sporządzania potraw i napojów

6.2. Zasady kalkulacji cen potraw i napojów.

| 6.1. Zasady planowania i sporządzania potraw i napojów                                                                          |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uszczegółowione efekty kształcenia<br>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:                                                     | Poziom<br>wymagań<br>programowych<br>(P lub PP) | Kategoria<br>taksonomiczna | Materiał kształcenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| PKZ(T.h)(1)1. zidentyfikować akty prawne związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności; | P                                               | A                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pobieranie próbek pokarmowych.</li> <li>– Przyrządy pomiarowo – kontrolne w gastronomii.</li> <li>– Systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.</li> <li>– Zasady planowania produkcji.</li> <li>– Karty menu.</li> <li>– Receptury gastronomiczne.</li> </ul> |
| PKZ(T.h)(1)2. określić zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności;                          | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PKZ(T.h)(1)3. zastosować zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności;                        | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PKZ(T.h)(2)1. rozróżnić przyrządy kontrolno-pomiarowe występujące w urządzeniach gastronomicznych;                              | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PKZ(T.h)(2)2. sklasyfikować przyrządy kontrolno-pomiarowe występujące w urządzeniach gastronomicznych;                          | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PKZ(T.h)(2)3. scharakteryzować przyrządy kontrolno-pomiarowe;                                                                   | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PKZ(T.h)(2)4. zastosować przyrządy kontrolno-pomiarowe;                                                                         | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PKZ(T.h)(3)3. scharakteryzować systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;                               | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PKZ(T.h)(3)4. zastosować systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;                                     | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.2(1)1. uwzględnić różne czynniki przy planowaniu;                                                                          | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.2(1)2. dokonać analizy schematów blokowych produkcji potraw, napojów, posiłków;                                            | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.2(1)3. opracować uproszczony schemat blokowy produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym;                               | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.2(2)1. wymienić zasady planowania produkcji;                                                                               | P                                               | A                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.2(2)2. zastosować zasady planowania produkcji;                                                                             | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.2 (2)3. zaplanować produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów;                                                       | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.2(2)4. zaprojektować produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług;                                             | PP                                              | D                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.2(2)5. opracować uproszczony schemat blokowy produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym;                               | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.2(2)6. opracować harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący                                        | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| wykonywania zadań zawodowych;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |   |
| T.15.2(3)1. dobrać racjonalnie surowce i półprodukty do produkcji gastronomicznej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | P  | C |
| T.15.2(3)2. wskazać metody i techniki produkcji potraw i napojów;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | P  | B |
| T.15.2(3)3. nadzorować procesy produkcji gastronomicznej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | P  | C |
| T.15.2(3)4. skorzystać z procedur dotyczących postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | P  | C |
| T.15.2(3)5. dokonać analizy przebiegu procesu produkcyjnego i podejmować w razie konieczności działania naprawcze;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | PP | D |
| T.15.2(4)1. zastosować zasady oceny organoleptycznej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | P  | C |
| T.15.2(4)2. ocenić jakość sporządzonych potraw i napojów pod względem jakościowym i ilościowym;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | P  | C |
| T.15.2(5)1. wyjaśnić pojęcie karta menu;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | P  | B |
| T.15.2(5)2. zidentyfikować karty menu;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | P  | B |
| T.15.2(5)3. scharakteryzować zasady tworzenia kart menu;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | P  | C |
| T.15.2(5)4. dokonać analizy różnych rodzajów kart menu w zakładach gastronomicznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | P  | C |
| T.15.2(6)1. zidentyfikować rodzaje menu;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | P  | B |
| T.15.2(6)2. opisać zasady zestawiania menu;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | P  | B |
| T.15.2(6)3. zastosować zasady układania menu;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | P  | C |
| T.15.2(6)4. ułożyć kartę menu z informacjami dotyczącymi wartości odżywczej potraw;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | P  | C |
| T.15.2(6)5. zaprojektować kartę menu na różnorodne przyjęcia okolicznościowe;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | PP | D |
| T.15.2(9)6. opracować receptury na potrawy i napoje;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | P  | C |
| T.15.2(9)7. zastosować nowe receptury na potrawy i napoje;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | P  | C |
| <p><b>Planowane zadanie:</b><br/> <b>Planowanie menu na przyjęcia.</b><br/> Zestawianie potraw i napojów w menu.<br/> Na podstawie otrzymanych nazw potraw i napojów zestaw je w menu na różne przyjęcia. Zaproponuj własne potrawy i napoje.<br/> Wybór lidera, który podzieli grupę na grupy oraz w drodze losowania rozdzieli poszczególne zadania .<br/> Na podstawie otrzymanej instrukcji należy ułożyć menu. Otrzymane efekty uczniowie zapisują w karcie pracy.<br/> Wykonaną pracę należy porównać z otrzymanym wzorcem i dokonać samooceny prawidłowości wykonania zadania.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |   |
| <p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b><br/> Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni wyposażonej w stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu.<br/> Urządzenia multimedialne.<br/> <b>Środki dydaktyczne</b><br/> Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów.<br/> <b>Zalecane metody dydaktyczne</b><br/> Dział programowy „Zasady planowania i sporządzania potraw i napojów” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, które pozwolą na przygotowanie ucznia do wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych. Wskazane jest stosowanie metody ćwiczeń praktycznych.<br/> <b>Formy organizacyjne</b><br/> Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej.</p> |    |   |
| <b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                               |                                |                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Główne kryteria oceny zadania</b> - wynikają z opisu zadań. Nauczyciel ocenia prawidłowość kompozycji menu. Wspólnie z uczniami może wybrać najlepsze propozycje, a także docenić inwencję twórczą uczniów. Uczniowie oprócz wskazanych potraw będą mogli podzielić się swoją wiedzą i umiejętnościami z koleżankami i kolegami. Jest to zadanie kształtujące także umiejętność współpracy w grupie, negocjacji stanowisk i komunikacji.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                               |                                |                                                                                 |
| <b>Formy indywidualizacji pracy uczniów</b> uwzględniające:<br>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia.<br>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                               |                                |                                                                                 |
| <b>6.2. Zasady kalkulacji cen potraw i napojów</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                               |                                |                                                                                 |
| <b>Uszczegółowione efekty kształcenia</b><br><b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Poziom wymagań programowych (P lub PP)</b> | <b>Kategoria taksonomiczna</b> | <b>Materiał kształcenia</b>                                                     |
| T.15.2(7)1. zastosować przeliczniki jednostek (objętości i masy), zamieniać jednostki;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | P                                             | C                              | – Obliczanie cen potraw i napojów.<br>– Zasady kalkulacji cen gastronomicznych. |
| T.15.2(7)2. obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | P                                             | C                              |                                                                                 |
| T.15.2(7)3. zsumować zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | P                                             | C                              |                                                                                 |
| T.15.2(8)1. wyjaśnić zasady kalkulacji cen potraw i napojów;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | P                                             | C                              |                                                                                 |
| T.15.2(8)4. obliczyć ceny na potrawy i napoje;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | P                                             | C                              |                                                                                 |
| T.15.2(8)3. przeliczyć koszty produkcji z uwzględnieniem ryczału, marży;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | P                                             | C                              |                                                                                 |
| T.15.2(8)2. skorzystać z rabatu przy kalkulacji gastronomicznej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | P                                             | C                              |                                                                                 |
| T.15.2(8)5. obliczyć cenę gastronomiczną wybranej potrawy lub napoju;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | P                                             | C                              |                                                                                 |
| <b>Planowane zadanie:</b><br><b>Kalkulacja cen potraw i napojów</b><br>Dokonaj kalkulacji cen potraw i napojów z uwzględnieniem ryczału, marży. Na podstawie otrzymanych danych oblicz ceny potraw i napojów oraz koszty całkowite.<br>Otrzymane wyniki uczniowie zapisują w karcie pracy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                               |                                |                                                                                 |
| <b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b><br>Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni wyposażonej w stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu. Urządzenia multimedialne.<br><b>Środki dydaktyczne</b><br>Zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów.<br><b>Zalecane metody dydaktyczne</b><br>Zaplanowane do osiągnięcia efekty kształcenia przygotowują ucznia do wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych. W dziale powinny być kształtowane umiejętności obliczania i analizowania z zakresu kalkulacji potraw.<br>Dział programowy „Zasady kalkulacji cen potraw i napojów” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń praktycznych.<br><b>Formy organizacyjne</b><br>Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej zróżnicowanej |                                               |                                |                                                                                 |
| <b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b><br><b>Główne kryteria oceny zadania</b> - nauczyciel oceni poprawność wykonanych zadań, uczniowie doskonalą podstawowe umiejętności matematyczne, będą mieli możliwość porównania między sobą otrzymanych wyników i poprawy błędów, następnie wykonaną pracę porównają z otrzymanym wzorcem i dokonają samooceny prawidłowości wykonania zadania.<br>Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się również przeprowadzenie testu praktycznego typu „próba pracy”.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                               |                                |                                                                                 |

**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.

**7. Obsługa konsumenta**

7.1. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych

7.2. Charakterystyka usług gastronomicznych

**7.1. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych**

| Uszczegółowione efekty kształcenia<br>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:                                     | Poziom<br>wymagań<br>programowych<br>(P lub PP) | Kategoria<br>taksonomiczna | Materiał kształcenia                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| T.15.2(5)4. dokonać analizy różnych rodzajów kart menu w zakładach gastronomicznych                             | P                                               | C                          | – Karty menu.<br>– Charakterystyka zakładów gastronomicznych.<br>– Oferta usług gastronomicznych.<br>– Promocja usług.<br>– Zasady kalkulacji usług.<br>– Procedury reklamacji usług. |
| T.15.3(1/3)1. rozróżnić usługi gastronomiczne;                                                                  | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(1/3)2. scharakteryzować usługi gastronomiczne;                                                           | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(1/3)3. zidentyfikować zakłady gastronomiczne                                                             | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(1/3)4. opisać działalność zakładów gastronomicznych;                                                     | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(2/4)1. opisać oferty usług;                                                                              | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(2/4)2. zaplanować oferty na usługi gastronomiczne;                                                       | PP                                              | D                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(2/4)3. sporządzić ofertę usługi zgodną ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego;                    | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(2/4)4. opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego; | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(5)1. wyjaśnić pojęcie promocja usług;                                                                    | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(5)2. rozróżnić rodzaje promocji w gastronomii;                                                           | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(5)3. dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta;                                            | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(5)4. przygotować prezentację usług zgodnie z zasadami;                                                   | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(5)5. zaproponować działania promocyjne usług;                                                            | P                                               | D                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(6)1. określić zasady kalkulacji usług gastronomicznych;                                                  | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(6)2. zastosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów;                                              | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(6)3. skalkulować koszty przyjęć okolicznościowych ( usług gastronomicznych);                             | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(7)1. zidentyfikować zasady sprzedaży usług;                                                              | P                                               | A                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(7)2. zastosować metody obsługi w zależności od typów klientów;                                           | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(7)3. określić procedury reklamacji usług;                                                                | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                       |
| T.15.3(7)4. zastosować procedury reklamacji usług;                                                              | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                       |

**Planowane zadanie:****Przyjmowanie reklamacji**

Zadaniem uczniów będzie sporządzenie scenariusza rozmowy przyjęcia reklamacji.

Jesteś kierownikiem sali w zakładzie gastronomicznym. Opracuj scenariusz rozmowy reklamacyjnej. Masz obsłużyć

| <p>klienta niezdecydowanego. Gość jest wegetarianinem.</p> <p>Zadanie należy wykonać w zespołach dwu osobowych. Uczniowie sami przypisują sobie role kierownika sali i gościa.</p> <p>Podsumowanie wykonania zadania polega na prezentowaniu opracowanych scenariuszy.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                 |                            |                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b></p> <p>Komputer z dostępem do Internetu (1 stanowisko dla dwóch uczniów). Urządzenia multimedialne.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b></p> <p>Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów.</p> <p>Czasopisma branżowe, katalogi, filmy i prezentacje multimedialne prezentujące rozmowy reklamacyjne.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b></p> <p>Dział programowy „Działalność usługowa zakładów gastronomicznych” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń, metody przypadków, mapy „myśli”, dyskusji dydaktycznej, które pozwalają na osiągnięcia założonych efektów kształcenia.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b></p> <p>Zajęcia powinny być prowadzone w formie grupowej zróżnicowanej.</p> |                                                 |                            |                                                                                                                                                         |
| <p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b></p> <p><b>Główne kryteria oceny zadania</b> - nauczyciel wspólnie z uczniami ocenia poprawność wykonanego zadania.</p> <p>Doceniana jest wiedza, umiejętność komunikacji, zachowanie w sytuacji stresogennej, a także autoprezentacja i użyta argumentacja.</p> <p>Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się również przeprowadzenie testu praktycznego.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                 |                            |                                                                                                                                                         |
| <p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów</b> uwzględniające:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia.</li> <li>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                 |                            |                                                                                                                                                         |
| <p><b>7.2.Charakterystyka usług gastronomicznych</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                 |                            |                                                                                                                                                         |
| Uszczegółowione efekty kształcenia<br>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Poziom<br>wymagań<br>programowych<br>(P lub PP) | Kategoria<br>taksonomiczna | Materiał kształcenia                                                                                                                                    |
| T.15.3(8)1. określić zasady planowania usług;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | P                                               | B                          | – Zasady planowania usług gastronomicznych.<br>– Metody i techniki obsługi konsumentów.<br>– Czynności związane z organizacją przyjęć okolicznościowych |
| T.15.3(8)2. zastosować programy komputerowe do planowania usług;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | P                                               | C                          |                                                                                                                                                         |
| T.15.3(9)1. rozróżnić metody i techniki obsługi konsumentów;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | P                                               | B                          |                                                                                                                                                         |
| T.15.3(9)2. scharakteryzować metody i techniki obsługi gości;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | P                                               | C                          |                                                                                                                                                         |
| T.15.3(9)3. dobrać metodę obsługi do świadczonych usług gastronomicznych;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | P                                               | C                          |                                                                                                                                                         |
| T.15.3(9)4. zastosować różnorodne metody obsługi klientów;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | P                                               | C                          |                                                                                                                                                         |
| T.15.3(10)1. zastosować zasady ustawiania stołów;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | P                                               | C                          |                                                                                                                                                         |
| T.15.3(10)2. obliczyć powierzchnię stołu w zależności od liczby gości;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | P                                               | C                          |                                                                                                                                                         |
| T.15.3(10)3. wyjaśnić zasady ustawiania stołów w zależności od liczby gości rodzaju przyjęć;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | P                                               | C                          |                                                                                                                                                         |
| T.15.3(10)4. wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | P                                               | B                          |                                                                                                                                                         |
| T.15.3(10)5. narysować szkic ustawienia stołów;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | P                                               | C                          |                                                                                                                                                         |
| T.15.3(10)6. narysować szkic rozmieszczenia gości w zależności od rodzaju przyjęć;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | P                                               | C                          |                                                                                                                                                         |
| T.15.3(10)7. zaproponować dekorację stołu;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | P                                               | C                          |                                                                                                                                                         |
| T.15.3(10)8. zaproponować dekorację sali stosownie do świadczonej usługi;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | P                                               | D                          |                                                                                                                                                         |
| T.15.3(11)1. rozróżnić białinę stołową;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | P                                               | B                          |                                                                                                                                                         |
| T.15.3(11)2. scharakteryzować białinę stołową;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | P                                               | C                          |                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|--|
| T.15.3(11)3.dobrać bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | P  | B |  |
| T.15.3(11)4. zidentyfikować zastawę stołową;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | P  | B |  |
| T.15.3(11)5. opisać zastawę stołową;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | P  | B |  |
| T.15.3(11)6. zestawiać zastawę i bieliznę stołową w zależności świadczonych usług;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | P  | C |  |
| T.15.3(11)7. zaplanować bieliznę i zastawę stołową na przyjęcia różnego rodzaju, typu;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PP | D |  |
| T.15.3(12)1. określić zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | P  | C |  |
| T.15.3(12)2. zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | P  | D |  |
| T.15.3(12)3. obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | P  | C |  |
| <b>Planowane zadanie:</b><br><b>Planowanie wykonania usług gastronomicznych</b><br>Zaplanuj przygotowanie przyjęcia zasiadanego.<br>Wykonanie zadania w formie projektu. Uczniowie na podstawie danych otrzymanych w materiałach dydaktycznych opracują :<br>1. Zasady ustawienia stołów,<br>2. Miejsce ustawienia stołów,<br>3. Bieliznę i zastawę stołową<br>4. Sprzęt i urządzenia<br>Uczniowie dobiorą się w zespoły 2 osobowe i opracują konspekt kolejnych działań obejmujących wykonanie zadania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |   |  |
| <b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b><br>Pracownia, w której będą prowadzone zajęcia powinna być wyposażona w: stanowiska komputerowe (jedno dla jednego ucznia), z dostępem do Internetu i drukarką sieciową.<br><b>Środki dydaktyczne</b><br>Oprogramowanie do planowania i rozliczania usług gastronomicznych; wzory druków stosowanych w gastronomii;<br>Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów<br><b>Zalecane metody dydaktyczne</b><br>W dziale szczególnie zaleca się stosować metodę projektu, która sprzyja rozwijaniu kompetencji personalnych i społecznych, samodzielnemu rozwiązywaniu problemów oraz rozpoznaniu wybranej tematyki w pogłębiony sposób.<br>Dominującą metodą kształcenia powinna być metoda projektów.<br><b>Formy organizacyjne</b><br>Zajęcia powinny być prowadzone w formie grupowej zróżnicowanej. |    |   |  |
| <b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b><br><b>Główne kryteria oceny zadania</b> - nauczyciel według ustalonych wcześniej kryteriów ocenia poprawność wykonanych etapów działań, przestrzeganie terminowości, estetykę wykonania, korzystanie z różnych źródeł informacji, inwencję twórczą a także współpracę w grupach uczniów. Oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów należy dokonać przez ocenę wykonanego projektu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |   |  |
| <b>Formy indywidualizacji pracy uczniów</b> uwzględniające:<br>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia.<br>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |   |  |

## 8. Gastronomia w praktyce

8.1. Przygotowanie półproduktów

8.2. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów

| <b>8.1. Przygotowanie półproduktów</b>                                                                                                                                                                    |                                                           |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uszczegółowione efekty kształcenia<br/>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>                                                                                                                       | <b>Poziom<br/>wymagań<br/>programowych<br/>(P lub PP)</b> | <b>Kategoria<br/>taksonomiczna</b> | <b>Materiał kształcenia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| BHP(6)2. wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;                                                  | P                                                         | C                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedury obowiązujące w gastronomii;</li> <li>- Ocena jakości surowców i półproduktów;</li> <li>- Właściwe zabezpieczenie surowców i półproduktów;</li> <li>- Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej;</li> <li>- Metody i techniki obróbki wstępnej;</li> <li>- Stosowanie receptur gastronomicznych.</li> </ul> |
| PKZ(T.c)(3)6. sformułować procedury dotyczące postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym;                                                                                      | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PKZ(T.c)(3)7. skontrolować sposób gospodarowania odpadami w gastronomii;                                                                                                                                  | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PKZ(T.c)(3)8. uzasadnić konieczność kontroli gospodarki odpadami;                                                                                                                                         | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PKZ(T.c)(3)9. nadzorować przestrzeganie procedur dotyczących postępowania z odpadkami;                                                                                                                    | 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                                                        | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PKZ(T.c)(9)3. wskazać możliwe źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas przechowywania żywności;                                                                                          | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PKZ(T.c)(9)4. wskazać możliwe źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas procesów technologicznych w zakładzie gastronomicznym;                                                            | 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                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PKZ(T.c)(9)6. sklasyfikować zagrożenia żywności;                                                                                                                                                          | P                                                         | B                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PKZ(T.c)(9)7. scharakteryzować zagrożenia żywności;                                                                                                                                                       | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PKZ(T.c)(9)8. zapobiegać zanieczyszczeniom żywności w czasie produkcji gastronomicznej;                                                                                                                   | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PKZ(T.c)(5)4. ustalić kolejność czynności podczas uruchamiania i obsługi urządzeń gastronomicznych na podstawie instrukcji obsługi;                                                                       | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PKZ(T.c)(5)5. przestrzegać procedur zawartych w instrukcjach                                                                                                                                              | P                                                         | C                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|
| BHP(8)3. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy;                                                                                                                                                                                                                       | P | B |  |
| 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; | P | 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 |  |
| <b>Planowane zadania:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |   |  |
| <b>1. Przygotuj stanowisko pracy do wykonania zadania (np. do obróbki wstępnej warzyw, panierowania mięsa itp.) – uzasadnij sposób organizacji stanowiska</b>                                                                                                                                                                                        |   |   |  |
| 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.                                        |   |   |  |
| <b>2. Rozdrobnij warzywa wykorzystując różne techniki rozdrabniania</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |  |
| To jedno z przykładowych ćwiczeń, które uczniowie będą wykonywać rozpoczynając praktyczne kształcenie umiejętności zawodowych. Po zakończeniu ćwiczenia należy ocenić i porównać staranność poszczególnych uczniów.                                                                                                                                  |   |   |  |
| <b>3. Z przygotowanych półproduktów wykonaj surówkę lub sałatkę stosując kolejne etapy obróbki wstępnej czystej</b>                                                                                                                                                                                                                                  |   |   |  |
| 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.                                                                                                        |   |   |  |
| <b>4. Przygotowane półprodukty zabezpiecz i przechowaj do następnych zajęć, na następnych zajęciach oceń zmiany</b>                                                                                                                                                                                                                                  |   |   |  |

### **jakie zaszyły 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**

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**

Zajęcia powinny być prowadzone w formie indywidualnej zróżnicowanej. Zajęcia należy zorganizować w grupie liczącej maksymalnie 15 osób

### **Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

**Główne kryteria oceny zadań** - wynikają z opisu zadań. Należy ocenić zgodność wykonywanych zadań z instrukcją (opracowaną przez nauczyciela, najlepiej w formie pisemnej). Dodatkowo należy ocenić higienę na stanowisku pracy oraz przestrzeganie zasad bhp i procedur obowiązujących w gastronomii. Istotnym elementem oceny będzie jakość wykonanych półproduktów. Ocena powinna uwzględnić także właściwą organizację stanowiska pracy, dobór sprzętu, urządzeń i umiejętność posługiwania się nimi oraz konieczna jest ocena postępów w zakresie sprawności (poprawności, płynności) wykonywania zadań (operacji zawodowych). Istotnym kryterium jest także racjonalne gospodarowanie surowcami (w tym zapobieganie lub ograniczanie strat surowców).

Proponuje się również 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.

### **8.2. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów**

| <b>Uszczegółowione efekty kształcenia<br/>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:</b>                        | <b>Poziom<br/>wymagań<br/>programowych<br/>(P lub PP)</b> | <b>Kategoria<br/>taksonomiczna</b> | <b>Materiał kształcenia</b>                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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, |
| PKZ(T.c)(8)3. zastosować zasady oceny                                                                      | P                                                         | C                                  |                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                             |    |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| organoleptycznej;                                                                                                                                                                                                           |    |   | 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;<br>– Zupy i sosy (zimne i gorące)– sporządzanie i sposoby ekspediowania;<br>– Napoje zimne i gorące (bezalkoholowe i z dodatkiem alkoholu) - sporządzanie i sposób podania;<br>– Ciasta (kruche, drożdżowe, biszkoptowe, biszkoptowo – tłuszczowe, piernikowe, półfrancuskie, parzone) ;<br>– Desery zimne i gorące – sporządzanie i sposoby ekspediowania;<br>– Zakąski zimne i gorące – sporządzanie i sposoby ekspediowania;<br>– Potrawy regionalne – sporządzanie i sposoby ekspediowania;<br>– Potrawy z kuchni obcych narodów – sporządzanie i sposoby ekspediowania;<br>– Potrawy dietetyczne i wegetariańskie – sporządzanie i sposoby ekspediowania;<br>– Zastosowanie koncentratów spożywczych, żywności wygodnej i funkcjonalnej do produkcji potraw i napojów |
| PKZ(T.c)(8)4. uzasadnić sposób przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności;                                                                                                                                             | P  | C |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| PKZ(T.c)(8)5. skorzystać z zasad oceny sensorycznej;                                                                                                                                                                        |    | C |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| PKZ(T.c)(8)6. ocenić produkt metodą 5 punktową;                                                                                                                                                                             |    | C |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| PKZ(T.c)(9)5. zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;                                                                                          | PP | 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 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| BHP(4)6. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń gastronomicznych;                                                                                                                                              | 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                                                                                                                                                               | P  | C |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 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 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| PKZ(T.c)(6)5. zaplanować urządzenia gastronomiczne do części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego, uzależniając dobór od wielkości, asortymentu produkcji i rodzaju zakładu gastronomicznego; | P  | C |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 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;         | P  | C |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| T.6.2(9)3. dobrać gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;                                                                                                                                     | P  | C |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| PKZ(T.c)(6)7. zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych;                                                                                                                                           | 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                                                                                                                                                                           | P  | C |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|
| stosownie do określonej wielkości porcji;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |  |
| T.6.2(13)4. zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | P | C |  |
| <p><b>Planowane zadanie:</b><br/> <b>Na podstawie receptury sporządź potrawę lub napój (dobierz sprzęt, zaplanuj kolejne etapy pracy, dobierz naczynia do ekspedycji, wyporcuj, udekoruj, przeprowadź ocenę organoleptyczną potrawy).</b><br/>         Uczeń sporządza potrawę lub napój na podstawie receptury, zgodnie z instrukcją przygotowaną przez nauczyciela.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |  |
| <p><b>Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b><br/>         W pracowni technologii gastronomicznej powinny być zorganizowane następujące stanowiska:<br/>         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;<br/>         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;<br/>         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.<br/>         Dodatkowo zaleca się następujące urządzenia: przyrządy do dekoracyjnego rozdrabniania i do zdobienia oraz ekspres do kawy.</p> <p><b>Środki dydaktyczne</b><br/>         Do osiągnięcia zamierzonych efektów niezbędne są środki: termometry kuchenne, sonda termiczna, wagi, miarki objętości, surowce niezbędne do wykonania ćwiczeń, receptury gastronomiczne, albumy. Do dyspozycji uczniów powinny być – receptury, pakiety edukacyjne i instrukcje do ćwiczeń a także albumy z fotografiami potraw i napojów.</p> <p><b>Zalecane metody dydaktyczne</b><br/>         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. Główne zastosowanie powinny mieć metody praktyczne – pokaz, instruktaż, ćwiczenia praktyczne oraz dyskusja dydaktyczna i metoda tekstu przewodniego.</p> <p><b>Formy organizacyjne</b><br/>         Zajęcia powinny być prowadzone w formie indywidualnej zróżnicowanej.</p> |   |   |  |
| <p><b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b><br/> <b>Główne kryteria oceny zadania</b> - kryteria wynikają z poleceń zawartych w instrukcji dla ucznia, należy ocenić zgodność wykonania zadania z instrukcją do tego zadania. Dodatkowo należy ocenić higienę na stanowisku pracy oraz przestrzegania zasad bhp i procedur obowiązujących w gastronomii. Istotnym elementem oceny będzie jakość wykonanej potrawy lub napoju oraz racjonalne gospodarowanie surowcami.<br/>         Proponuje się test praktyczny.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |  |
| <p><b>Formy indywidualizacji pracy uczniów</b> uwzględniające:<br/>         – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,<br/>         – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |   |  |

## 9. Planowanie i ocena żywienia

9.1. Układanie i ocenianie jadłospisów

9.2. Planowanie produkcji gastronomicznej

9.3. Obliczanie zapotrzebowania surowcowego i cen gastronomicznych

| 9.1. Układanie i ocenianie jadłospisów                                                                                |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uszczegółowione efekty kształcenia<br>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:                                           | Poziom<br>wymagań<br>programowych<br>(P lub PP) | Kategoria<br>taksonomiczna | Materiał kształcenia                                                                                                                                                                                                                                                           |
| PDG(9)1. dobrać urządzenia biurowe do wykonania różnych prac;                                                         | P                                               | B                          | – Zasady układania jadłospisów.<br>– Zasady zamiany produktów.<br>– Ocena jadłospisów.<br>– Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej jadłospisów.<br>– Zastosowanie komputera do oceny jadłospisów.<br>– Działania korygujące błędy przy wadliwie ułożonych jadłospisach. |
| PDG(9)2. obsłużyć biurowe urządzenia techniczne;                                                                      | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PDG(9)3. zastosować programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej; | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PGD(9)4. zastosować zasady bhp podczas prac biurowych;                                                                | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PKZ(T.c)(10)1. rozróżnić programy komputerowe stosowane w gastronomii;                                                | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PKZ(T.h)(4)2. sklasyfikować żywność wg oznakowań na opakowaniu;                                                       | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.1(4)5. zastosować normy żywienia;                                                                                | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.1(5)2. wskazać rozłożenie energii na posiłki w ciągu dnia;                                                       | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.1 (5)5. zaplanować jadłospisy zgodnie z zasadami ich układania;                                                  | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.1(5)6. zestawiać potrawy i napoje w posiłki;                                                                     | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.1(5)7. skorzystać z tabel wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów;                                        | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.1(6)6. wskazać możliwość zamiany produktów w określonym jadłospisie;                                             | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.1(6)7. uzasadnić sposób zamiany produktów w jadłospisie;                                                         | P                                               | D                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.1.(6)8. zamieniać produkty o podobnej wartości odżywczej w jadłospisie;                                          | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.1(7)6. zastosować równoważniki energetyczne w praktyce;                                                          | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.1(7)7. obliczyć wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków;                                               | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.1(7)8. obliczyć wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków;                                                   | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.1(8)3. ocenić żywienie wybraną metodą wywiadu lub ankietową;                                                     | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.1(9)3. skorzystać z programów komputerowych i ocenić jadłospis;                                                  | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.1(9)4. ocenić jadłospis metodą punktową;                                                                         | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.1(9)5. wskazać błędy ocenianego jadłospisu i zaproponować działania naprawcze;                                   | P                                               | D                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| T.15.1(10)1. rozróżnić programy komputerowe stosowane do planowania, rozliczania i oceny                              | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| żywienia;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| T.15.1(10)2. zastosować w praktyce programy komputerowe do planowania, rozliczania i oceny żywienia;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Planowane zadanie:</b><br><b>Planowanie i ocenianie wartości odżywczej i energetycznej jadłospisów.</b><br>Zaplanować jadłospis dla młodzieży, obliczyć jego wartość odżywczą i energetyczną.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b><br>Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej, w której będą prowadzone zajęcia powinna być wyposażona w: stanowiska komputerowe (jedno dla jednego ucznia), z dostępem do Internetu, z drukarką sieciową.<br><b>Środki dydaktyczne</b><br>Oprogramowanie do planowania, rozliczania i oceny żywienia, planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej, planowania i rozliczania usług gastronomicznych; tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, normy żywienia i wyżywienia, tabele zamiany produktów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, karty potraw i napojów, receptury potraw i napojów, wzory druków stosowanych w gastronomii;<br><b>Zalecane metody dydaktyczne</b><br>Dominującymi metodami powinny być metoda ćwiczeń praktycznych.<br><b>Formy organizacyjne</b><br>Zajęcia powinny być prowadzone w formie indywidualnej zróżnicowanej. Zajęcia należy prowadzić w grupie do 15 osób. |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b><br><b>Główne kryteria oceny zadania</b> - wynikają z opisu zadań. Należy ocenić zgodność wykonywanych zadań z instrukcją (opracowaną przez nauczyciela, najlepiej w formie pisemnej). Uczniowie otrzymane wyniki porównują z wzorcem i dokonują samooceny wykonanej pracy. Nauczyciel powinien ocenić zasady układania jadłospisów, wskazać błędy i ocenić także współpracę w grupach.<br>Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się również testu praktycznego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Formy indywidualizacji pracy uczniów</b> uwzględniające:<br>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia.<br>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>9.2. Planowanie produkcji gastronomicznej</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Uszczegółowione efekty kształcenia<br>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Poziom<br>wymagań<br>programowych<br>(P lub PP) | Kategoria<br>taksonomiczna | Materiał kształcenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| PDG(2)1. zidentyfikować przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych i prawa autorskiego;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | P                                               | A                          | – Polityka personalna w zakładzie gastronomicznym,<br>– Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy<br>– Przepisy o ochronie danych osobowych<br>– Elementy prawa autorskiego<br>– Rodzaje podatków<br>– Rodzaje zakładów gastronomicznych<br>– Proces gospodarczy<br>– Sprzedaż w zakładzie gastronomicznym<br>– Popyt na usługi gastronomiczne<br>– Organizacja zaopatrzenia<br>– Zarządzanie zapasami i gospodarka magazynowa |
| PDG(2)3. wyjaśnić przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PDG(2)4. określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PDG(3)1. zidentyfikować przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | P                                               | A                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PDG(3)2. dokonać analizy przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PDG(3)3. uogólnić 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                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| PDG(4)1. wymienić przedsiębiorstwa i instytucje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | P                                               | A                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                                                                                                                                         |    |   |                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| występujące w branży gastronomicznej;                                                                                                                                                                                                                   |    |   | – Działalność promocyjna i reklamowa<br>– Schematy blokowe produkcji potraw, napojów i posiłków.<br>– Planowanie potraw i napojów dla różnorodnych ofert. |
| PDG(4)2. wskazać powiązania między przedsiębiorstwami występującymi w gastronomii;                                                                                                                                                                      | P  | B |                                                                                                                                                           |
| PDG(4)3. określić powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem;                                                                                                                                                                            | P  | C |                                                                                                                                                           |
| PDG(5)1. dokonać analizy działalności gastronomicznej na różnych poziomach rynku;                                                                                                                                                                       | PP | D |                                                                                                                                                           |
| PDG(5)2. określić czynniki kształtujące wielkość sprzedaży potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym;                                                                                                                                                | P  | C |                                                                                                                                                           |
| PDG(5)3. ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne;                                                                                                                                                                             | P  | C |                                                                                                                                                           |
| PDG(5)4. porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;                                                                                                                                                                            | P  | D |                                                                                                                                                           |
| PDG(6)1. zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe;                                                                                                                                                      | P  | B |                                                                                                                                                           |
| PDG(6)2. zorganizować współpracę z 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 |                                                                                                                                                           |
| PKZ(T.h)(3)3. scharakteryzować systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;                                                                                                                                                       | P  | C |                                                                                                                                                           |
| PKZ(T.h)(3)4. zastosować systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;                                                                                                                                                             | P  | C |                                                                                                                                                           |
| PKZ(T.h)(5)1. określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni; | P  | C |                                                                                                                                                           |
| JOZ(5)2. wyszukać w różnych źródłach obcojęzyczne receptury na potrawy i napoje,                                                                                                                                                                        | P  | C |                                                                                                                                                           |
| T.15.2(1)1. uwzględnić różne czynniki przy planowaniu;                                                                                                                                                                                                  | P  | C |                                                                                                                                                           |
| T.15.2(1)2. dokonać analizy schematów blokowych produkcji potraw, napojów, posiłków;                                                                                                                                                                    | P  | C |                                                                                                                                                           |
| T.15.2(1)3. opracować uproszczony schemat blokowy produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym;                                                                                                                                                       | P  | C |                                                                                                                                                           |
| T.15.2 (2)3. zaplanować produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów;                                                                                                                                                                               | P  | C |                                                                                                                                                           |
| T.15.2(2)4. zaprojektować produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług;                                                                                                                                                                     | P  | C |                                                                                                                                                           |
| T.15.2(2)6. opracować harmonogram przydziału czynności poszczególnym kucharzom dotyczący wykonywania zadań zawodowych;                                                                                                                                  | P  | C |                                                                                                                                                           |
| T.15.2(6)4. ułożyć kartę menu z informacjami dotyczącymi wartości odżywczej potraw;                                                                                                                                                                     | P  | C |                                                                                                                                                           |
| T.15.2(6)5. zaprojektować kartę menu na różnorodne przyjęcia okolicznościowe;                                                                                                                                                                           | P  | C |                                                                                                                                                           |

**Planowane zadanie:****Prowadzenie działalności w zakładzie gastronomicznym**

Wykonanie zadania w formie projektu. Uczniowie na podstawie danych otrzymanych w materiałach dydaktycznych opracują :

1. Zasady prowadzenia działalności gospodarczej,
2. Asortyment potraw i napojów,
3. Kartę menu na przyjęcie po angielsku

Uczniowie dobiorą się w zespoły 3 osobowe i opracują konspekt kolejnych działań obejmujących wykonanie zadania.

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

Pracownia, w której będą prowadzone zajęcia powinna być wyposażona w: stanowiska komputerowe (jedno dla jednego ucznia), z dostępem do Internetu, z drukarką sieciową.

**Środki dydaktyczne**

Oprogramowanie do planowania, rozliczania i oceny żywienia, planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej, planowania i rozliczania usług gastronomicznych; tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, normy żywienia i wyżywienia, tabele zamiany produktów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, karty potraw i napojów, receptury potraw i napojów, wzory druków stosowanych w gastronomii;

**Zalecane metody dydaktyczne**

Dział programowy „Planowanie produkcji gastronomicznej” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, zaplanowane do osiągnięcia efekty kształcenia przygotowują ucznia do funkcjonowania na rynku pracy jako przedsiębiorcy. Powinny być kształtowane umiejętności przestrzegania przepisów prawa obowiązującego w działalności gospodarczej, współpracy z innymi przedsiębiorstwami w branży. Należy także kształtować postawę samodzielności w podejmowaniu decyzji, odpowiedzialności za siebie i innych. W dziale szczególnie zaleca się stosować metodę projektu, która sprzyja rozwijaniu kompetencji personalnych i społecznych, samodzielnemu rozwiązywaniu problemów oraz rozpoznaniu wybranej tematyki w pogłębiony sposób.

**Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone w formie grupowej zróżnicowanej.

**Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

**Główne kryteria oceny zadania** - nauczyciel według ustalonych wcześniej kryteriów ocenia poprawność wykonanych etapów działań, przestrzeganie terminowości, estetykę wykonania, inwencję twórczą a także współpracę w grupach uczniów. Należy ocenić wykorzystanie materiałów dydaktycznych i korzystanie z różnych źródeł informacji oraz wyciąganie wniosków.

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.

**9.3. Obliczanie zapotrzebowania surowcowego i cen gastronomicznych**

| Uszczegółowione efekty kształcenia<br>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:                           | Poziom<br>wymagań<br>programowych<br>(P lub PP) | Kategoria<br>taksonomiczna | Materiał kształcenia                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| T.15.2(9)6. opracować receptury na potrawy i napoje;                                                  | P                                               | C                          | – Receptury gastronomiczne.<br>– Zasady kalkulacji cen potraw i napojów. |
| T.15.2(9)7. zastosować nowe receptury na potrawy i napoje;                                            | P                                               | C                          |                                                                          |
| T.15.2(7)1. zastosować przeliczniki jednostek (objętości i masy), zamieniać jednostki;                | P                                               | C                          |                                                                          |
| T.15.2(7)2. obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych; | P                                               | C                          |                                                                          |
| T.15.2(7)3. zsumować zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej;                  | P                                               | C                          |                                                                          |
| T.15.2(8)1. wyjaśnić zasady kalkulacji cen potraw i napojów;                                          | P                                               | A                          |                                                                          |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|
| T.15.2(8)2. przeliczyć koszty produkcji z uwzględnieniem ryczału , marży;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | P | C |  |
| T.15.2(8)3. skorzystać z rabatu przy kalkulacji gastronomicznej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | P | C |  |
| T.15.2(8)4. obliczyć ceny na potrawy i napoje;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | P | C |  |
| T.15.2(8)5. obliczyć cenę gastronomiczną wybranej potrawy lub napoju;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | P | C |  |
| T.15.2(10)1. wskazać korzyści użytkowania programów komputerowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | P | C |  |
| T.15.2(10)2. zastosować programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | P | C |  |
| <b>Planowane zadanie:</b><br><b>Obliczanie kosztów produkcji gastronomicznej dziennej</b><br>Oblicz koszty produkcji w zakładach różnego typu.<br>Uczeń na podstawie otrzymanej karty pracy zawierającej dane potrzebne do rozwiązania zadania obliczy koszty produkcji w różnych zakładach.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |  |
| <b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b><br>Pracownię planowania żywienia i produkcji gastronomicznej, w której będą prowadzone zajęcia powinna być wyposażona w: stanowiska komputerowe (jedno dla jednego ucznia), z dostępem do Internetu, z drukarkę sieciową.<br><b>Środki dydaktyczne</b><br>Oprogramowanie do planowania, rozliczania i oceny żywienia, planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej, planowania i rozliczania usług gastronomicznych; tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, normy żywienia i wyżywienia, tabele zamiany produktów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, karty potraw i napojów, receptury potraw i napojów, wzory druków stosowanych w gastronomii;<br><b>Zalecane metody dydaktyczne</b><br>Dominującymi metodami powinny być metoda ćwiczeń. Metody te zawierają opisy czynności niezbędne do wykonania zadania, a uczniowie pracują samodzielnie.<br><b>Formy organizacyjne</b><br>Zajęcia powinny być prowadzone w formie indywidualnej zróżnicowanej. |   |   |  |
| <b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b><br><b>Główne kryteria oceny zadania</b> - nauczyciel oceni poprawność wykonanych zadań, uczniowie doskonałą podstawowe umiejętności matematyczne, będą mieli możliwość porównania między sobą otrzymanych wyników i poprawy błędów, następnie wykonaną pracę porównają z otrzymanym wzorcem i dokonają samooceny prawidłowości wykonania zadania. Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz ocenę wykonanego zadania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |  |
| <b>Formy indywidualizacji pracy uczniów</b> uwzględniające:<br>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia.<br>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |  |

## 10. Obsługa konsumenta

10.1. Planowanie i promocja usług gastronomicznych

10.2. Obsługiwanie gości i czynniki na nie wpływające

10.3. Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych

| 10.1. Planowanie i promocja usług gastronomicznych                                    |                                           |                         |                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uszczegółowione efekty kształcenia<br>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:           | Poziom wymagań programowych<br>(P lub PP) | Kategoria taksonomiczna | Materiał kształcenia                                                                                 |
| BHP(4)3. scharakteryzować sposoby przeciwdziałania zagrożeniom w pracy w gastronomii; | P                                         | C                       | – Choroby zawodowe w gastronomii.<br>– Znakowanie żywności.<br>– Zasady planowania ofert usługowych. |
| BHP(4)4. określić typowe choroby zawodowe występujące w gastronomii;                  | P                                         | C                       |                                                                                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |   |                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| PKZ(T.h)(2)4. zastosować przyrządy kontrolno-pomiarowe;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | P  | C | – Charakterystyka promocji w gastronomii.<br>– Wykorzystanie komputera przy planowaniu usług. |
| PKZ(T.h)(4)2. sklasyfikować żywność wg oznakowań na opakowaniu;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | P  | C |                                                                                               |
| PKZ(T.h)(4)3. dobrać warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | P  | C |                                                                                               |
| PKZ(T.h)(5)2. skorzystać z programów komputerowych;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | P  | C |                                                                                               |
| T.15.3(2/4)1. opisać oferty usług;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | P  | B |                                                                                               |
| T.15.3(2/4)2. zaplanować oferty na usługi gastronomiczne;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | P  | C |                                                                                               |
| T.15.3(2/4)3. sporządzić ofertę usługi zgodną ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | P  | C |                                                                                               |
| T.15.3(2/4)4. opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | PP | D |                                                                                               |
| T.15.3(5)1. wyjaśnić pojęcie promocja usług;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | P  | C |                                                                                               |
| T.15.3(5)2. rozróżnić rodzaje promocji w gastronomii;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | P  | B |                                                                                               |
| T.15.3(5)2. dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | P  | C |                                                                                               |
| T.15.3(5)3. przygotować prezentację usług zgodnie z zasadami;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | P  | C |                                                                                               |
| T.15.3(5)4. zaproponować działania promocyjne usług;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | P  | C |                                                                                               |
| T.15.3(8)1. określić zasady planowania usług;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | P  | C |                                                                                               |
| T.15.3(8)2. zastosować programy komputerowe do planowania usług;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | P  | C |                                                                                               |
| <b>Planowane zadanie:</b><br><b>Promocja wyrobów zakładu gastronomicznego</b><br>Zaplanuj promocję nowego asortymentu potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym.<br>Uczniowie na podstawie otrzymanych materiałów dydaktycznych zaproponują formę promocji nowego asortymentu wyrobów zakładu gastronomicznego w środowisku lokalnym. Dobiorą się w grupy 5 osobowe i opracują strategię działań.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |   |                                                                                               |
| <b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b><br>Pracownię planowania żywienia i produkcji gastronomicznej, w której będą prowadzone zajęcia powinna być wyposażona w: stanowiska komputerowe (jedno dla jednego ucznia), z dostępem do Internetu, z drukarkę sieciową.<br><b>Środki dydaktyczne</b><br>Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, karty samooceny, karty pracy dla uczniów. Czasopisma branżowe, katalogi.<br><b>Zalecane metody dydaktyczne</b><br>Zaplanowane do osiągnięcia efekty kształcenia przygotowują ucznia do wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych. W dziale powinny być kształtowane umiejętności analizowania, wyszukiwania, selekcjonowania informacji z zakresu planowania i promocji usług gastronomicznych.<br>Dział programowy „ <b>Planowanie i promocja usług gastronomicznych</b> ” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń, tekstu przewodniego, metody przypadków, mapy „myśli”, dyskusji dydaktycznej.<br>Dominującymi metodami powinny być metoda ćwiczeń, metoda tekstu przewodniego. Metody te zawierają opisy czynności niezbędne do wykonania zadania, a uczniowie pracują samodzielnie.<br><b>Formy organizacyjne</b><br>Zajęcia powinny być prowadzone w formie grupowej zróżnicowanej. |    |   |                                                                                               |
| <b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b><br><b>Główne kryteria oceny zadania</b> – poprawność materiału promocyjnego (językowa, merytoryczna, techniczna-redakcyjna), wyciąganie prawidłowych wniosków z materiałów dydaktycznych, użycie prawidłowych argumentów na                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |   |                                                                                               |

| poparcie swoich wniosków, umiejętność współpracy w grupie, innowacyjność zaproponowanych rozwiązań, sposób prezentacji, dyscyplina, terminowość i zaangażowanie podczas pracy. Dodatkowo nauczyciel może poprosić uczniów o dokonanie samooceny swojej pracy. |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Formy indywidualizacji pracy uczniów</b> uwzględniające:<br>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia.<br>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.                              |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>10.2. Obsługiwanie gości i czynniki na nie wpływające</b>                                                                                                                                                                                                  |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Uszczegółowione efekty kształcenia<br>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:                                                                                                                                                                                   | Poziom<br>wymagań<br>programowych<br>(P lub PP) | Kategoria<br>taksonomiczna | Materiał kształcenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| BHP(5)1. rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe w środowisku pracy technika żywienia i usług gastronomicznych;                                                                                                                                                 | P                                               | A                          | - Czynniki szkodliwe w gastronomii.<br>– Przygotowanie stanowisk pracy.<br>– Odzież ochronna.<br>– Zasady udzielania I – pomocy.<br>– Metody obsługi klienta.<br>– Czynności związane z organizacją działalności usługowej (organizacji przyjęć).<br>– Przygotowanie sali konsumenckiej do prowadzenia działalności. |
| BHP(5)4. określić sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy w gastronomii;                                                                                                                                                              | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| BHP(5)5. zidentyfikować czynniki szkodliwe dla organizmu człowieka występujące w pracy technika żywienia i usług gastronomicznych;                                                                                                                            | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| BHP (5)6. scharakteryzować czynniki szkodliwe w środowisku pracy                                                                                                                                                                                              | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| BHP(6)1. wymienić skutki oddziaływania na organizm człowieka czynników szkodliwych występujących w pracy technika żywienia;                                                                                                                                   | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| BHP(6)2. scharakteryzować skutki działania szkodliwych czynników na organizm człowieka                                                                                                                                                                        | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| BHP(6)3. określić sposoby minimalizowania skutków wpływu czynników szkodliwych w pracy kucharza;                                                                                                                                                              | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| BHP(6)4. ustalić sposoby zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia w miejscu pracy                                                                                                                                                                             | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| BHP(7)1. wyjaśnić zasady organizowania stanowiska pracy technika żywienia i usług gastronomicznych podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;                                                                                                              | P                                               | A                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| BHP(7)2. uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania wybranego zadania zawodowego;                                                                                                                                                         | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| BHP(8)1. zidentyfikować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej;                                                                                                                                                                                             | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| BHP(8)2. dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy;                                                                                                                   | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| BHP(9)2. uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska;                                                                                             | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| BHP(9)3. wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;                                                                                                                                                                     | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| BHP(10)3. zidentyfikować stany zagrożenia zdrowia i życia;                                                                                                                                                                                                    | P                                               | A                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| BHP(10)4. zastosować procedury obowiązujące podczas udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia;                                                                                                                                         | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                         |    |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| PKZ(T.h)(5)1. określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni; | P  | C |
| T.15.2(4)2. ocenić jakość sporządzonych potraw i napojów pod względem jakościowym i ilościowym;                                                                                                                                                         | P  | C |
| T.15.3(9)1. rozróżnić metody i techniki obsługi konsumentów;                                                                                                                                                                                            | P  | B |
| T.15.3(9)3. dobrać metodę obsługi do świadczonych usług gastronomicznych;                                                                                                                                                                               | P  | C |
| T.15.3(9)4. zastosować różnorodne metody obsługi klientów;                                                                                                                                                                                              | P  | C |
| T.15.3(10)1. zastosować zasady ustawiania stołów;                                                                                                                                                                                                       | P  | C |
| T.15.3(10)2. obliczyć powierzchnię stołu w zależności od liczby gości;                                                                                                                                                                                  | P  | C |
| T.15.3(10)3. wyjaśnić zasady ustawiania stołów w zależności od liczby gości rodzaju przyjęć;                                                                                                                                                            | P  | C |
| T.15.3(10)4. wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług;                                                                                                                                                 | P  | B |
| T.15.3(10)7. zaproponować dekorację stołu;                                                                                                                                                                                                              | P  | C |
| T.15.3(10)8. zaproponować dekorację sali stosownie do świadczonej usługi;                                                                                                                                                                               | P  | D |
| T.15.3(11)1. rozróżnić białą bieliznę stołową;                                                                                                                                                                                                          | P  | B |
| T.15.3(11)2. scharakteryzować białą bieliznę stołową;                                                                                                                                                                                                   | P  | C |
| T.15.3(11)3. dobrać białą bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu;                                                                                                                                                                               | P  | B |
| T.15.3(11)4. zidentyfikować zastawę stołową;                                                                                                                                                                                                            | P  | A |
| T.15.3(11)5. opisać zastawę stołową;                                                                                                                                                                                                                    | P  | B |
| T.15.3(11)6. zestawiać zastawę i białą bieliznę stołową w zależności świadczonych usług;                                                                                                                                                                | P  | C |
| T.15.3(11)7. zaplanować białą bieliznę i zastawę stołową na przyjęcia różnego rodzaju, typu;                                                                                                                                                            | PP | D |
| T.15.3(12)1. określić zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych;                                                                                                                                                             | P  | C |
| T.15.3(12)2. zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej;                                                                                                                                                                        | P  | D |
| T.15.3(12)3. obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej;                                                                                                                                                                    | P  | C |
| T.15.3(13)1. ocenić stan techniczny sprzętu i urządzeń do wykonania usług gastronomicznych                                                                                                                                                              | P  | C |
| T.15.3(13)2. skorzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług;                                                                                                                                                                               | P  | C |
| T.15.3(14)1. zastosować zasady mycia sprzętu i zastawy;                                                                                                                                                                                                 | P  | C |
| T.15.3(14)2. zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i białej;                                                                                                                                                  | P  | C |
| T.15.3(14)3. kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego;                                                                                                                                                                                             | P  | C |
| T.15.3(14)4. scharakteryzować zasady pielęgnacji                                                                                                                                                                                                        | P  | C |

| i przechowywania sprzętu i bielizny;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Planowane zadanie:</b><br><b>Obsługa gości na przyjęciach</b><br>Zaplanuj obsługę gości podczas uroczystej kolacji.<br>Zadanie należy wykonać metodą projektu. W kartach pracy znajdują się informacje potrzebne do wykonania zadania, które powinno zawierać:<br>1. Nakrycie stołów.<br>• Dekorację stołów.<br>• Dekorację sali.<br>2. Metodę obsługi.<br>Uczniowie pracują samodzielnie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b><br>Pracownia obsługi gości, w której będą prowadzone zajęcia powinna mieć zorganizowane następujące stanowiska: stanowiska obsługi gości (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły i krzesła, pomocniki kelnerskie, bieliznę, zastawę stołową, tace, drobny sprzęt kelnerski oraz elementy dekoracji stołów<br><b>Środki dydaktyczne</b><br>Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, karty samooceny, karty pracy dla uczniów. Czasopisma branżowe, katalogi.<br><b>Zalecane metody dydaktyczne</b><br>Dominującymi metodami powinny być metoda ćwiczeń praktycznych. Należy również stosować metodę projektu.<br><b>Formy organizacyjne</b><br>Zajęcia powinny być prowadzone w formie indywidualnej zróżnicowanej. |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b><br><b>Główne kryteria oceny zadania</b> - nauczyciel według ustalonych wcześniej kryteriów ocenia poprawność wykonanych etapów działań, przestrzeganie terminowości, estetykę wykonania, korzystanie z różnych źródeł informacji, inwencję twórczą a także zaangażowanie uczniów oraz gromadzenie materiałów i pomocy dydaktycznych.<br>Oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów należy dokonać przez ocenę wykonanego projektu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Formy indywidualizacji pracy uczniów</b> uwzględniające:<br>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia.<br>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>10.3. Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                 |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Uszczegółowione efekty kształcenia<br>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Poziom<br>wymagań<br>programowych<br>(P lub PP) | Kategoria<br>taksonomiczna | Materiał kształcenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| PDG(4)1. wymienić przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży gastronomicznej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | P                                               | A                          | – Rodzaje zakładów gastronomicznych<br>– Elementy składowe marketingu usług<br>– Metody i techniki badań marketingowych w gastronomii<br>– Koszty i przychody w działalności gastronomicznej<br>– Ustalanie wyniku finansowego w działalności gastronomicznej<br>– Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych.<br>– Zasady reklamacji usług |
| PDG(4)2. wskazać powiązania między przedsiębiorstwami występującymi w gastronomii;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PDG(9)3. zastosować programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PDG(10)2. dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | P                                               | B                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PDG(10)3. opracować kwestionariusz badający preferencje klientów zakładu gastronomicznego;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PDG(10)4. przeprowadzić badanie ankietowe w zakresie preferencji klientów zakładu gastronomicznego;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PDG(10)5. zanalizować potrzeby klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PDG(11)1. zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gastronomicznej;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | P                                               | A                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PDG(11)2. określić wpływ kosztów i przychodów na                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | P                                               | C                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|
| wynik finansowy zakładu gastronomicznego;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |  |
| PDG(11)3. wskazać możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | P | C |  |
| T.15.3(6)1. określić zasady kalkulacji usług gastronomicznych;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | P | C |  |
| T.15.3(6)2. zastosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | P | C |  |
| T.15.3(6)3. skalkulować koszty przyjęć okolicznościowych (usług gastronomicznych);                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | P | C |  |
| T.15.3(7)1. zidentyfikować zasady sprzedaży usług;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | P | A |  |
| T.15.3(7)2. zastosować metody obsługi w zależności od typów klientów;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | P | C |  |
| T.15.3(7)3. określać procedury reklamacji usług;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | P | C |  |
| T.15.3(7)4. zastosować procedury reklamacji usług;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | P | C |  |
| T.15.3(15)1. posługiwać się specjalistycznym programem do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | P | C |  |
| <b>Planowane zadanie:</b><br><b>Kalkulacja kosztów przyjęć</b><br>Skalkuluj koszty przyjęcia z uwzględnieniem rabatu 10 % .<br>Uczniowie na podstawie karty pracy dokonają kalkulacji kosztów przyjęć. Zadanie należy wykonać w grupach 3 osobowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |  |
| <b>Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</b><br>Pracownia, w której będą prowadzone zajęcia powinna być wyposażona w: stanowiska komputerowe (jedno dla jednego ucznia), z dostępem do Internetu, z drukarkę sieciową.<br><b>Środki dydaktyczne</b><br>Oprogramowanie do planowania i rozliczania usług gastronomicznych; wzory druków stosowanych w gastronomii; Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, karty samooceny, karty pracy dla uczniów.<br><b>Zalecane metody dydaktyczne</b><br>Dominującymi metodami powinny być metoda ćwiczeń praktycznych. Należy również stosować metodę projektu.<br><b>Formy organizacyjne</b><br>Zajęcia powinny być prowadzone w formie grupowej zróżnicowanej. |   |   |  |
| <b>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia</b><br><b>Główne kryteria oceny zadania</b> - nauczyciel oceni poprawność wykonanych zadań, uczniowie doskonalą podstawowe umiejętności matematyczne, będą mieli możliwość porównania otrzymanych wyników i poprawy błędów, następnie z wykonanej pracy wyciągną wnioski i dokonają samooceny prawidłowości wykonania zadania. Należy ocenić współpracę w grupach.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |  |
| <b>Formy indywidualizacji pracy uczniów</b> uwzględniające:<br>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia.<br>– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |   |  |

## ZAŁĄCZNIKI

**Załącznik 1.** EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH ZAPISANE W ROZPORZĄDZENIU W SPRAWIE PODSTAWY PROGRAMOWEJ KSZTAŁCENIA W ZAWODACH (tabela 1)

**Załącznik 2.** POGRUPOWANE EFEKTY KSZTAŁCENIA (tabela 2)

**Załącznik 3.** USZCZEGÓLOWIONE EFEKTY KSZTAŁCENIA (tabela 4)

**Załącznik 1.**

### EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH ZAPISANE W ROZPORZĄDZENIU W SPRAWIE PODSTAWY PROGRAMOWEJ KSZTAŁCENIA W ZAWODACH

Tabela 1. Efekty kształcenia w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych**

| Nazwa grupy efektów kształcenia                            | Efekty kształcenia                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Efekty kształcenia dla wszystkich zawodów</b>           |                                                                                                                                                                              |
| 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(8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem 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.                                                                                              |
| Organizacja pracy małych zespołów (OMZ) w przypadku zawodów nauczanych na poziomie technika                                                   | OMZ(1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań;                                                          |
|                                                                                                                                               | OMZ(2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań                                                                       |
|                                                                                                                                               | OMZ(3) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań;                                                                              |
|                                                                                                                                               | OMZ(4) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań;                                                                         |
|                                                                                                                                               | OMZ(5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;                       |
|                                                                                                                                               | OMZ(6) komunikuje się ze współpracownikami.                                                                                  |
| <b>Efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru kształcenia, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów</b> |                                                                                                                              |
| PKZ(T.c)<br><b>Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych</b>            | <b>PKZ(T.c)(1)</b> rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;      |
|                                                                                                                                               | <b>PKZ(T.c)(2)</b> przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;                                                    |
|                                                                                                                                               | <b>PKZ(T.c)(3)</b> przestrzega zasad gospodarki odpadami;                                                                    |
|                                                                                                                                               | <b>PKZ(T.c)(4)</b> przestrzega zasad racjonalnego żywienia;                                                                  |
|                                                                                                                                               | <b>PKZ(T.c)(5)</b> posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;             |
|                                                                                                                                               | <b>PKZ(T.c)( 6)</b> rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;        |
|                                                                                                                                               | <b>PKZ(T.c)(7)</b> rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;                                            |
|                                                                                                                                               | <b>PKZ(T.c)(8)</b> przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;                                                        |
|                                                                                                                                               | <b>PKZ(T.c)(9)</b> określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;                                 |
|                                                                                                                                               | <b>PKZ(T.c)(10)</b> stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.                                             |
| PKZ( T.h)<br><b>Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych</b>                     | <b>PKZ(T.h)(1)</b> wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności; |
|                                                                                                                                               | <b>PKZ(T.h)(2)</b> interpretuje wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych;                                                  |
|                                                                                                                                               | <b>PKZ(T.h)(3)</b> rozróżnia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;                              |
|                                                                                                                                               | <b>PKZ(T.h)(4)</b> interpretuje oznakowania żywności;                                                                        |
|                                                                                                                                               | <b>PKZ(T.h)(5)</b> stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.                                              |
| <b>Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie</b>                                                                 |                                                                                                                              |
| <b>T.6. Sporządzanie potraw i napojów</b><br><br><b>1.Przechowywanie żywności</b>                                                             | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów</b>                                                    | 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> ). |
| <b>T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych</b><br><br><b>1. Planowanie i ocena żywienia</b> | T.15.1(1) klasyfikuje składniki pokarmowe oraz określa ich źródła;                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                         | T.15.1(2) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na funkcjonowanie organizmu człowieka;                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                         | T.15.1(3) charakteryzuje przemiany składników pokarmowych w organizmie człowieka;                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                         | T.15.1(4) przestrzega norm i przestrzega zasad planowania żywienia;                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                         | T.15.1(5) planuje posiłki oraz układu jadłospisy;                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                         | T.15.1(6) przestrzega zasad zamienności produktów;                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                         | T.15.1(7) oblicza wartość energetyczną i odżywczą potraw;                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                         | T.15.1(8) stosuje metody oceny sposobów żywienia;                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                         | T.15.1(9) ocenia jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia;                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                         | T.15.1(10) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia;                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                         | T.15.1(11) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia;                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                         | T.15.1(12) rozróżnia zagrożenia zdrowotne wynikające z nieracjonalnego żywienia;                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                         | T.15.1(13) określa rolę instytucji zajmujących się problematyką żywienia.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>2. Organizowanie produkcji gastronomicznej</b>                                                       | T.15.2(1) przestrzega zasad planowania produkcji potraw i napojów;                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                         | T.15.2(2) planuje produkcję potraw i napojów;                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                         | T.15.2(3) kontroluje procesy produkcji potraw i napojów;                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                         | T.15.2(4) ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów;                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                         | T.15.2(5) rozróżnia rodzaje kart menu;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                         | T.15.2(6) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                         | T.15.2(7) oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                         | T.15.2(8) sporządza kalkulację cen potraw i napojów;                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                         | T.15.2(9) opracowuje receptury gastronomiczne;                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                         | T.15.2(10) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>3. Planowanie i wykonywanie usług</b>                                                                | T.15.3(1) klasyfikuje usługi gastronomiczne;                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                         | T.15.3(2) przygotowuje oferty usług gastronomicznych;                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                         |                                                                                                                              |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>gastronomicznych</b> | T.15.3(3) klasyfikuje usługi gastronomiczne;                                                                                 |
|                         | T.15.3(4) przygotowuje oferty usług gastronomicznych;                                                                        |
|                         | T.15.3(5) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych;                                                      |
|                         | T.15.3(6) kalkuluje koszty usług gastronomicznych;                                                                           |
|                         | T.15.3(7) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych;                                                                          |
|                         | T.15.3(8) planuje usługi gastronomiczne;                                                                                     |
|                         | T.15.3(9) dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych;                                               |
|                         | T.15.3(10) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych;                                                            |
|                         | T.15.3(11) dobiera zastawę i bieliznę stołową;                                                                               |
|                         | T.15.3(12) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych;                                                  |
|                         | T.15.3(13) użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych;                                                 |
|                         | T.15.3(14) wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych;   |
|                         | T.15.3(15) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych. |