

PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

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

Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 343404

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

STRUKTURA PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

I. Wstęp do programu

- Opis zawodu
- Charakterystyka programu
- Założenia programowe

II. Cele kierunkowe zawodu

III. Programy nauczania dla poszczególnych przedmiotów

- Nazwa przedmiotu
- Cele ogólne
- Cele operacyjne
- Materiał nauczania podzielony na:
 - działy programowe
 - temat jednostki metodycznej
 - wymagania programowe (podstawowe, ponadpodstawowe)
- Procedury osiągania celów kształcenia, propozycje metod nauczania i środków dydaktycznych do przedmiotu, obudowa dydaktyczna, warunki realizacji programu
- Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych ucznia/słuchacza
- Ewaluacja przedmiotu

IV. Sposoby ewaluacji programu nauczania do zawodu

V. Zalecana literatura do zawodu

I. WSTĘP DO PROGRAMU

OPIS ZAWODU:

Technik żywienia i usług gastronomicznych

symbol cyfrowy zawodu: 343404

Poziom IV Polskiej Ramy Kwalifikacji określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT).

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

1. Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02. (poziom PRK 3)
2. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych HGT.12. (poziom PRK 4)

Kwalifikację pierwszą HGT.02. można zdobyć, zdając egzamin prowadzony przez OKE, po zakończeniu kształcenia:

- 1) w branżowej szkole I stopnia BSI
- 2) na kwalifikacyjnych kursach zawodowych
- 3) dla osób dorosłych, posiadających doświadczenie w pracy w gastronomii, po zdaniu egzaminu eksternistycznego

Kwalifikację drugą HGT.12. można zdobyć zdając egzamin prowadzony przez OKE, po zakończeniu kształcenia:

- 1) w 5-letnim technikum żywienia i usług gastronomicznych
- 2) w branżowej szkole II stopnia BSII
- 3) na kwalifikacyjnych kursach zawodowych

Technik żywienia i usług gastronomicznych jest nowym i bardzo atrakcyjnym zawodem na rynku pracy w Polsce, a także w krajach Unii Europejskiej.

W związku z dużą ilością absolwentów tego kierunku, pracujących w Europie i poza Europą, należy podczas kształcenia ucznia w technikum przygotować go do pracy w nowoczesnych warunkach, zaznajomić z nowymi technologiami i trendami żywieniowymi. W ostatnich latach wzrasta liczba lokali gastronomicznych, a liczba klientów, którzy deklarują, że w ciągu ostatnich 12 miesięcy je odwiedzili ciągle rośnie. Z deklaracji konsumentów wynika, iż

wychodzenie z przyjaciółmi jest nadal najczęstszym powodem do odwiedzania lokali gastronomicznych. Jednak równie często konsumenci odwiedzają je spontanicznie, bez szczególnej okazji i wizyty takie stają się coraz bardziej popularne. Oznacza to, że kolejne lata będą przynosić powstawanie nowych restauracji, kawiarni, barów, hoteli, pensjonatów czy sieci lokali szybkiej obsługi. Te wszystkie miejsca to obszary pracy dla technika żywienia i usług gastronomicznych.

Technik żywienia i usług gastronomicznych potrafi:

- sporządzać receptury i kalkulację potraw i napojów,
- sporządzać rozchody magazynowe surowców i kosztorysy usług gastronomicznych,
- stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową oraz urządzenia do przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym,
- stosować systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- kontrolować procesy w produkcji gastronomicznej i je dokumentować,
- dokonywać oceny towaroznawczej/organoleptycznej żywności i rozróżniać metody jej utrwalania,
- dobierać i stosować maszyny, urządzenia i drobny sprzęt do procesów technologicznych w gastronomii,
- planować jadłospisy zgodnie z zasadami zdrowego i racjonalnego żywienia,
- określać przemiany składników odżywczych, zachodzących w organizmie człowieka,
- stosować nowoczesne techniki i metody kulinarne w sporządzaniu potraw dietetycznych i alternatywnego sposobu żywienia,
- planować produkcję gastronomiczną i obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- sporządzać rozliczenia finansowe produkcji i sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych,
- sporządzać karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących wartości odżywczej potraw, alergenów i cen,
- zastosować i oceniać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych,
- stosować w pracy zasady kultury i etyki oraz komunikacji interpersonalnej,
- wykazać się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii,
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia,
- organizować i udoskonalać pracę zespołu oraz wykorzystywać programy komputerowe w realizacji zadań.

SIATKA GODZIN DLA ZAWODU

1.	Podstawy gastronomii	1						1	30
2.	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	1						1	30
3.	Wypożyczenie techniczne zakładów gastronomicznych	1	1					2	60
4.	Zasady żywienia człowieka	1	1	1				3	90
5.	Technologia gastronomiczna	1	4	2				7	210
6.	Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej			1	2	2		4	120
7.	Podstawy żywienia dietetycznego				1	2		2	60
8.	Język obcy zawodowy			1	1			2	60
9.	Usługi gastronomiczne i cateringowe		1	1	2	4		6	180
								28	840
		Kształcenie zawodowe praktyczne (28)							0
1.	Pracownia technologii gastronomicznej	4	4	5				13	390
2.	Technologia informacyjna w gastronomii				1			1	
3.	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii				2	2		3	90
4.	Pracownia usług i obsługi konsumenta		2	1	4	4		9	270
5.	Carving	2						2	60
								28	840

CHARAKTERYSTYKA PROGRAMU

1. Typ programu: przedmiotowy o strukturze spiralnej. Kształcenie odbywać będzie się w cyklu 5-letnim (technikum).

Uzasadnienie:

Wybór odpowiedniej koncepcji czy struktury programu nauczania jest uzależniony w dużej mierze od możliwości organizacyjnych i warunków realizacji szkół kształcących w zawodach ale także od wiedzy i umiejętności nauczyciela realizującego ten program. Dlatego należy dokonać szczegółowej analizy i wyboru programu, biorąc pod uwagę przedstawione zalety kształcenia z wykorzystaniem programu przedmiotowego o strukturze spiralnej.

Treści kształcenia w programie przedmiotowym to:

- zbiór znaczeń wiadomości odebranych przez ucznia i wytworzonych przez niego w trakcie uczenia się,
- zbiór planowanych czynności ucznia wyznaczonych przez materiał nauczania oraz zaplanowaną zmianę psychiczną,
- jest układem dynamicznym, zmiennym w trakcie pracy ucznia – oddającym funkcjonowanie treści poznanych.

Przyjęcie struktury spiralnej dla układu tych treści ma następujące zalety:

- umożliwia uczniom stopniowe wzbogacanie zakresu informacji, pogłębianie treści i nabywanie coraz to bardziej skomplikowanych umiejętności,
- umożliwia nauczycielowi wykonanie powtórnej ekspozycji poszczególnych tematów, co daje szansę na utrwalanie wiadomości i umiejętności poznanych na początku cyklu kształcenia.

Spiralny układ treści ma duże znaczenie w kontekście egzaminów zewnętrznych, uczeń wracając do treści poznanych na początku cyklu kształcenia wraca do nich, nadbudowując je o kolejne treści i umiejętności sprawdzane na egzaminie zawodowym.

Ponadto pracownik gastronomii, z uwagi na wykonywanie zadań zawodowych, realizuje je na różnych stanowiskach pracy, dlatego wprowadzany w programie spiralnym układ korelacji między przedmiotowych w zakresie przedmiotów ogólnokształcących i zawodowych oraz kształcenia teoretycznego i praktycznego pozwala na ich efektywne wykonywanie.

Szkolenie u pracodawcy, czyli w realnych warunkach pracy powinno się odbywać w dwóch cyklach:

- w klasie III przed egzaminem z I kwalifikacji.
- w klasie IV przed egzaminem z II kwalifikacji.

Adresaci programu:

Uczniowie 5-letniego technikum kształcącego w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

Warunki realizacji programu i etapy realizacji programu:

Kształcenie teoretyczne w gabinetach szkolnych

Kształcenie praktyczne w pracowniach szkolnych i u pracodawcy

Warunki realizacji kształcenia praktycznego obejmują:

- pracownię technologii gastronomicznej.
- pracownię planowania żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej.
- warsztaty szkolne.
- pracownię usług gastronomicznych.
- pracownię obsługi gości.
- pracownię języka obcego w gastronomii.
- pracownię informatyczną.

Wyposażenie pracowni zostało opisane w podstawie programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Miejsce realizacji praktyk zawodowych:

Szkoła organizuje praktyki zawodowe u pracodawców, zapewniając uczniom rzeczywiste warunki pracy, właściwe dla nauczanych kwalifikacji. W cyklu kształcenia przewiduje się organizację dwóch praktyk zawodowych:

- pierwsza praktyka gastronomiczna w III klasie. Jej program jest ściśle związany z realizacją treści zawartych w kwalifikacji HGT.02. Po uzgodnieniu z pracodawcami program praktyki powinien stanowić uzupełnienie treści realizowanych przez 3 lata w szkole i pogłębić zdobywane w tym czasie umiejętności praktyczne;
- druga praktyka – obsługa konsumenta i organizacja imprez cateringowych w IV klasie. Musi być spójna z treściami i umiejętnościami realizowanymi przez szkołę w obszarze kwalifikacji HGT.12. Okres współpracy z pracodawcami powinien uczniów przygotować do wejścia na rynek pracy i ułatwić zdanie egzaminu potwierdzającego tę kwalifikację zawodową.

Propozycje miejsc realizacji praktyk zawodowych dla nauczanych kwalifikacji:

- restauracje wolnostojące i przyhotelowe,
- zakłady żywienia zbiorowego świadczące szeroki zakres usług,
- inne podmioty świadczące usługi gastronomiczne z obsługą kelnerską, stanowiące potencjalne miejsca zatrudnienia absolwentów szkół – mające doświadczenie na rynku usług gastronomicznych, gwarantujące wysoki standard kształcenia praktycznego, w których pracownicy posiadają wysokie umiejętności zawodowe.

Czas przeznaczony na realizację obu praktyk: 8 tygodni.

Program jest podzielony na 2 etapy kształcenia, które są określone w kwalifikacjach niezbędnych do uzyskania zawodu technika żywienia i usług gastronomicznych.

Treści kształcenia są zgodne ze sztuką gastronomiczną i planowaniem w gastronomii oraz umiejętnościami oczekiwanymi przez pracodawcę.

Kwalifikacja HGT.02. obejmuje zagadnienia:

- 1) przechowywania żywności,
- 2) produkcji potraw i napojów,
- 3) ekspedycji potraw i napojów.

Szkoła przygotowuje ucznia w procesie kształcenia do egzaminu potwierdzającego kwalifikację HGT.02., który odbywa się w klasie III.

Kwalifikacja HGT.12. obejmuje zagadnienia:

- 1) oceniania jakości żywności,
- 2) planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
- 3) organizowanie żywienia w produkcji gastronomicznej,
- 4) wykonywania usług gastronomicznych,

Egzamin potwierdzający umiejętności zawodowe – na zakończenie klasy V.

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 poziomu uzdolnień, wiedzy i umiejętności ucznia, które są pomocne do wykonywania tego zawodu.

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.

Opracowany program nauczania pozwoli na osiągnięcie powyższych celów ogólnych kształcenia zawodowego.

Szkoła realizująca program musi dostosować go do warunków szkoły, możliwości uczniów i predyspozycji dydaktycznych nauczycieli. Rzeczywista liczba godzin wynika z tygodniowego rozkładu zajęć w pięcioletnim technikum oraz ze szkolnego planu nauczania w klasach czteroletniego technikum funkcjonujących w pięcioletnim technikum. Program jest propozycją autorów, która wymaga dostosowania do rzeczywistych warunków każdej szkoły, aby spełniał wszystkie niezbędne warunki realizacji.

ZAŁOŻENIA PROGRAMOWE

Kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych przygotowuje uczniów i słuchaczy świadczenia usług gastronomicznych oraz cateringowych. Dotyczą one planowania żywienia, sporządzania potraw, jak również organizacji przyjęć i usług cateringowych. Rynek usług gastronomicznych rozwija się bardzo dynamicznie. Coraz wyższe dochody gospodarstw domowych powodują chęć spędzania czasu poza domem wraz z rodziną. Nie gotujemy w domach, ale udajemy się do wyspecjalizowanych miejsc lub zamawiamy usługę cateringową do domu. Taki model funkcjonowania rodziny obejmuje również, do niedawna zarezerwowane dla kuchni domowych, tradycyjne uroczystości świąteczne. Dlatego też będą powstawać nowe miejsca pracy dla osób posiadających zawód technika żywienia i usług gastronomicznych. Pracę w gastronomii jest bardzo łatwo znaleźć zarówno w kraju, jak i zagranicą. Osoba dobrze przygotowana zawodowo, posiadająca wykształcenie technika żywienia i usług gastronomicznych jest także przygotowana do prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

Posiadacz dyplomu musi uzyskać wykształcenie co najmniej średnie oraz zdać egzaminy potwierdzające kwalifikacje: HGT.02. Sporządzanie potraw i napojów i HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Wyniki badań statystycznych przeprowadzanych przez Wojewódzkie Urzędy Pracy wskazują, iż zawody gastronomiczne są bardzo deficytowe w Polsce. A zatem w najbliższych latach nie powinno być trudności ze znalezieniem pracy dla techników żywienia i usług gastronomicznych, gdyż zapotrzebowanie pracodawców będzie w ich przypadku duże, a podaż pracowników chętnych do podjęcia zatrudnienia i mających odpowiednie kwalifikacje – niewielka.

W województwie małopolskim przewiduje się pogłębienie tendencji obserwowanych na rynku pracy w latach poprzednich. W raporcie będącym wynikiem badań wskazanych zostało znacznie więcej zawodów deficytowych niż nadwyżkowych, w wielu województwach zawody gastronomiczne występują jako deficytowe i to w kilku kolejnych edycjach takich analiz. Wyniki wskazują jednoznacznie, że problem z rekrutacją pracowników będzie się nasilać w stosunku do poprzedniego roku. Z perspektywy kandydatów gotowych do podjęcia zatrudnienia jest to sytuacja korzystna, ponieważ pracodawcy stają się bardziej skłonni do dostosowywania warunków do oczekiwań pracowników. W szerszej perspektywie jest to jednak zjawisko niekorzystne, mające istotny wpływ na ogólną kondycję gospodarczą, powodując spowolnienie, które będzie miało przełożenie także na rynek pracy. Stąd też wynika potrzeba kształcenia w zawodach gastronomicznych, takich jak kucharz, kelner czy technik żywienia i usług gastronomicznych.

Pracodawcy zarekomendowali organizację w szkole takich kierunków specjalizacji, jakie pracownik może obecnie uzyskiwać jedynie, kształcąc się na kursach (jednocześnie pracując w zawodzie). Można również łączyć umiejętności w ramach jednej specjalizacji (np. barista, sommelier, barman).

Do decyzji dyrektora szkoły należy uruchomienie specjalizacji (programy autorskie) zgodnie z rekomendacją pracodawców w tym zawodzie, tj.:

- 1) menedżera gastronomii,
- 2) cateringu,
- 3) dietetyki.

Przedmioty:

Nazwa i symbol kwalifikacji: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Przedmioty teoretyczne zawodowe:

1. Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii.
2. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych.
3. Podstawy gastronomii.
4. Technologia gastronomiczna.
5. Zasady żywienia człowieka.
6. Język obcy w gastronomii.

Przedmioty realizowane w formie zajęć praktycznych:

1. Pracownia technologii gastronomicznej.

Nazwa i symbol kwalifikacji: HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Przedmioty teoretyczne zawodowe:

1. Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej.
2. Podstawy żywienia dietetycznego.
3. Usługi gastronomiczne i cateringowe.
4. Język obcy w gastronomii.

Przedmioty realizowane w formie zajęć praktycznych:

- 1.. Informatyka w gastronomii.
- 2.. Pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej.
- 3.. Pracownia usług i obsługi konsumenta.
- 4.. Praktyka zawodowa.

II. CELE KIERUNKOWE ZAWODU

1. Ocenianie jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych oraz ich przechowywanie;
2. Planowanie i organizowanie procesów technologicznych sporządzania potraw i napojów;
3. Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z prawem żywnościowym i systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia;
4. Korzystanie z urządzeń i sprzętu stosowanego w produkcji gastronomicznej, ekspedycji potraw i napojów i innych usługach gastronomicznych;
5. bielizny stołowej, zastawy stołowej, sztućców, elementów dekoracyjnych w usługach gastronomicznych i cateringowych;
6. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych i ekspedycyjnych w zakładach gastronomicznych;
7. Wykonywanie czynności związanych z przyjmowaniem, obsługą i rozliczaniem gości;
8. Poznanie zagadnień związanych z dietoprofilaktyką i leczeniem dietetycznym;
9. Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia;
10. Planowanie, organizowanie i realizacja dodatkowych usług gastronomicznych;
11. Kalkulowanie kosztów i rozliczanie produkcji żywności i dodatkowych usług gastronomicznych;

- 12. Dobieranie działań promocyjnych do usługi gastronomicznej;
- 13. Posługiwanie się językiem obcym podczas wykonywania czynności zawodowych;
- 14. Stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w branży gastronomicznej.

III. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW

NAZWA PRZEDMIOTU: BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY W GASTRONOMII

Cele ogólne

1. Posługiwanie się słownictwem związanym z bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii.
2. Analizowanie praw i obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.
3. Poznanie instytucji i służb działających w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i ochrony środowiska.
4. Podejmowanie działań związanych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej w trakcie wykonywania działań zawodowych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) wyjaśnić znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy,
- 2) wymienić instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,
- 3) wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 4) wyjaśnić konsekwencje nieprzestrzegania przez pracodawcę i pracownika zasad bhp,
- 5) stosować zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych,
- 6) stosować techniki negocjacyjne w komunikacji słownej i pisemnej w gastronomii,
- 7) wymienić czynniki szkodliwe, działające na organizm człowieka oraz określić sposoby przeciwdziałania na stanowisku pracy,
- 8) określić czynności związane z udzieleniem pierwszej pomocy przedmedycznej.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawy bezpieczeństwa, higieny i prawa pracy	1.Podstawowe pojęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Państwowy i społeczny nadzór nad warunkami pracy		– wyjaśnić pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy – wymieniać instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, ochroną środowiska i ochroną przeciwpożarową w Polsce	– wskazywać przepisy prawne dotyczące ochrony pracownika w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych – wskazywać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i ochroną środowiska w Polsce	Klasa I
	2.Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy		– wskazywać źródła prawa pracy – wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy – wymieniać prawa i obowiązki w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	– określać odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika – stosować zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych	
	3.Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym		– opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym	– rozróżnić środki gaśnicze – wskazać zastosowanie różnych środków gaśniczych	Klasa I
II. Organizacja stanowisk pracy w zakładach gastronomicznych			– opisywać środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym	– wymieniać czynniki środowiska pracy	Klasa I

	1. Zastosowanie ergonomii w organizowaniu stanowisk pracy		– określać wymagania dla pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym – planować organizację stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym, zgodnie z ergonomią: stanowisko do obróbki wstępnej, stanowisko do obróbki cieplnej, stanowisko do ekspedycji, stanowisko zmywania naczyń kuchennych i stołowych – komunikować się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)	– planować stanowiska pracy dla osób z niepełnosprawnością – planować wykonywanie zadań – opracować harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu – weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, – szacować czas, zasoby i budżet zadania	Klasa I
	2. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy		– wymieniać zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym – charakteryzować zagrożenia w środowisku pracy – rozróżniać czynniki szkodliwe i niebezpieczne, oddziałujące na organizm człowieka w zakładzie gastronomicznym – wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej	– wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym – stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej, podczas wykonywania zadań zawodowych w zawodzie kucharz	Klasa I
	3. Czynniki stresogenne w środowisku pracy			– przedstawić różne formy zachowań asertywnych jako sposobów radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej – stosować techniki negocjacyjne w porozumiewaniu się słownym i	Klasa I

				– pisemnym w gastronomii proponować konstruktywne rozwiązania problemów	
	4. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej		– rozpoznać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej, stosowane w zakładach gastronomicznych	– dobierać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej, stosowane w zakładach gastronomicznych	Klasa I
	5. Choroby zawodowe		– określać typowe choroby zawodowe – rozpoznać przyczyny chorób zawodowych	– wymieniać sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi choroby zawodowe	Klasa I
	6. Wypadki przy pracy. Zasady udzielania pierwszej pomocy		– rozpoznać przyczyny wypadków przy pracy – opisywać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym	– określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych	Klasa I
RAZEM					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Proponuje metody nauczania, środków dydaktycznych do przedmiotu, obudowa dydaktyczna, warunki realizacji form indywidualizacji pracy uczniów

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

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

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

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

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

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

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

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

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

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

EWALUACJA PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta wiedzy i postawy zawodowej ucznia.
2. Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji: badanie nabytych kompetencji i umiejętności przez ucznia – test oraz indywidualny wywiad z uczniem.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniem).

NAZWA PRZEDMIOTU: WYPOSAŻENIE TECHNICZNE ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH

Cele ogólne

1. Rozróżnianie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej i cieplnej surowców.
2. Klasyfikowanie urządzeń ekspedycyjnych.
3. Poznanie wyposażenia zmywalni naczyń.
4. Nazywanie urządzeń chłodniczych.
5. Rozróżnianie urządzeń transportu wewnętrznego pionowego i poziomego w zakładzie gastronomicznym.
6. Klasyfikowanie drobnego sprzętu gastronomicznego, naczyń do podawania potraw i napojów.
7. Poznanie zasad korzystania z urządzeń gastronomicznych.
8. Zdefiniowanie wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych zakładów gastronomicznych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) zidentyfikować poszczególne podzespoły urządzeń gastronomicznych,
- 2) określić procedury dotyczące konserwacji i napraw instalacji technicznych i urządzeń stosowanych w zakładzie gastronomicznym,
- 3) wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem,
- 4) rozróżnić instalacje techniczne, występujące w zakładach gastronomicznych,
- 5) rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów,
- 6) opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń gastronomicznych,
- 7) dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego,
- 8) rozróżnić wyposażenie poszczególnych pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			podstawowe uczeń potrafi	ponadpodstawowe uczeń potrafi	Etap realizacji
I. Wiadomości wstępne	1. Podstawowe pojęcia związane z wyposażeniem technicznym w gastronomii i bezpieczeństwem żywności		– zdefiniować pojęcia związane z wyposażeniem technicznym gastronomii. – wyjaśnić znaczenie skrótów GHP, GMP, HACCP, CCP. – wskazać podstawowe akty prawne, dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia, z uwzględnieniem systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	– określić rolę i znaczenie wyposażenia technicznego w gastronomii. – zdefiniować System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – zastosowanie w całym łańcuchu produkcji żywności (od pola do stołu)	Klasa I
II. Podstawy wyposażenia gastronomii	1. Rodzaje materiałów konstrukcyjnych, instalacje techniczne i opakowania stosowane w gastronomii		– zdefiniować podstawowe pojęcia dotyczące materiałów konstrukcyjnych, stosowanych w gastronomii – sklasyfikować materiały konstrukcyjne, stosowane w gastronomii – opisać prawidłową konserwację poszczególnych typów materiałów konstrukcyjnych, stosowanych w gastronomii – określić zastosowanie materiałów konstrukcyjnych, metalowych i	– określić warunki stosowania materiałów konstrukcyjnych w styczności z żywnością, w celu uniknięcia jej zanieczyszczenia. – określić wady i zalety materiałów konstrukcyjnych, stosowanych w gastronomii – określić warunki stosowania różnych opakowań w kontakcie z żywnością, w celu uniknięcia zanieczyszczenia. – wyjaśnić pojęcie recyklingu – określić zasady eksploatacji poszczególnych instalacji. – przewidzieć skutki nieprawidłowego użytkowania instalacji	Klasa I

			– niemetalowych – wymienić rodzaje opakowań w gastronomii. – określić funkcje opakowań stosowanych w gastronomii – określić warunki stosowania różnych opakowań w kontekście zagospodarowania odpadów opakowaniowych oraz wymienić instalacje techniczne, stosowane w zakładach gastronomicznych – określić rodzaje instalacji stosowanych w zakładach gastronomicznych – rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym		
III. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym	1. Charakterystyka urządzeń do mycia naczyń.		– sklasyfikować urządzenia do mycia naczyń – opisać budowę i zasadę eksploatacji urządzeń do mycia naczyń	– określić zastosowanie urządzeń działania okresowego i ciągłego do mycia naczyń – identyfikować urządzenia w zmywalni naczyń. – obsługiwać urządzenia do mycia naczyń zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Klasa I
	2. Charakterystyka urządzeń do obróbki wstępnej.		– objaśnić podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców. – wymienić maszyny i	– rozróżniać poszczególne urządzenia wg wykonywanych czynności w procesie produkcji	Klasa I

			urządzenia do obróbki wstępnej i określić ich zastosowanie – opisać budowę i zastosowanie blenderów i mikserów, krajalnic, młynków do mielenia produktów suchych, maszyn wieloczynnościowych, urządzeń do obróbki wstępnej jaj, – opisać budowę i zastosowanie urządzeń do wyrabiania ciasta i ubijania masy - zdefiniować wymagania dotyczące nowoczesnych urządzeń do produkcji kulinarnej	– wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	
	3. Charakterystyka naczyń i urządzeń do obróbki cieplnej:		– wymienić rodzaje obróbki cieplnej – określić źródła energii stosowane w gastronomii – sklasyfikować urządzenia do obróbki termicznej w zależności od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła: – urządzenia do gotowania – urządzenia do smażenia – urządzenia do pieczenia i opiekania – urządzenia podgrzewcze – sklasyfikować naczynia do	– rozpoznać rodzaje i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej. – opisać budowę urządzeń do obróbki cieplnej – wymienić zalety poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej – określić zakresy temperatur panujących w różnych urządzeniach do obróbki cieplnej – rozróżniać urządzenia do obróbki cieplnej w zależności od stosowanego procesu technologicznego	Klasa I

			– obróbki cieplnej – rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej – wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki cieplnej surowców, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska		
	4. Pojęcie, podział i charakterystyka urządzeń chłodniczych: – urządzenia chłodnicze magazynowe – urządzenia chłodnicze technologiczne – urządzenia chłodnicze ekspozycyjne		– sklasyfikować urządzenia chłodnicze w zależności od ich przeznaczenia: magazynowe technologiczne ekspozycyjne – wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych – scharakteryzować budowę i zasadę działania poszczególnych urządzeń chłodniczych. – przestrzegać przepisów bezpiecznej i higienicznej pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska. – zidentyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie	– zróżnicować proces chłodzenia i mrożenia produktów żywnościowych. – rozpoznać rodzaje urządzeń chłodniczych – sformułować zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych – wskazać zakres temperatur stosowany przy chłodzeniu i zamrażaniu żywności – wyjaśnić pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego – określić sposoby rozmrażania produktów żywnościowych. – zaplanować warunki techniczne, niezbędne do podłączenia danego urządzenia – wymienić i zastosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i	Klasa I

			odpadami)	zamrażalniczych, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – zanalizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO, w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania)	
IV. Drobny sprzęt gastronomiczny	1. Charakterystyka urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących		– sklasyfikować urządzenia i sprzęt do sporządzania i ekspedycji napojów w zależności od przeznaczenia – scharakteryzować rodzaje i zastosowanie urządzeń do przyrządzania napojów – wymienić zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów – stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska stosowanych w gastronomii	– przewidzieć następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów – określić prawidłowe parametry przyrządów kontrolno-pomiarowych poszczególnych urządzeń. – określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów	Klasa I
	2. Akcesoria kuchenne oraz naczynia do		– rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów kuchennych, stosowanych	– zastosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów	Klasa I

	podawania potraw i napojów		w gastronomii – określić kolorystykę sprzętu pomocniczego, stosowanego w gastronomii zgodnie z systemami zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia – sklasyfikować naczynia do podawania potraw i napojów – rozpoznać rodzaje naczyń do podawania potraw i napojów – podać zasady prawidłowej konserwacji naczyń stołowych – zastosować zasady prawidłowej konserwacji naczyń do podawania potraw	kuchennych – dobrać poszczególne akcesoria do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów – omówić konsekwencje nieprzestrzegania instrukcji konserwacji naczyń do podawania potraw i napojów – dobierać naczynia kuchenne do podawania potraw i napojów	
	3. Urządzenia i naczynia stosowane w cateringu		– sklasyfikować naczynia i urządzenia podtrzymujące temperaturę potraw i napojów – rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów cateringowych	– sformułować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń i urządzeń cateringowych – dobrać poszczególne akcesoria cateringowe do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów	Klasa I

V. Transport w zakładach gastronomicznych	1. Urządzenia do transportu wewnętrznego i zewnętrznego. Transport pionowy i poziomy		– wymienić rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym – sklasyfikować urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia. – stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi urządzeń do transportu wewnętrznego – wymienić rodzaje transportu poziomego i pionowego	– stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych – omówić zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w gastronomii i cateringu – omówić zastosowanie w gastronomii wind i wózków	Klasa I
RAZEM					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu wyposażenia technicznego zakładów gastronomicznych, należy wykorzystać szerokie i zróżnicowane spektrum metod, w szczególności:

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

Wśród środków dydaktycznych, rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli, wymienić należy środki wzrokowo-słuchowe, obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych (YouTube etc.), filmy i inne treści multimedialne.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA/SŁUCHACZA

Ocenianiu podlegać będzie:

poznanie budowy, zasad działania i obsługi urządzeń stanowiących wyposażenie zakładów gastronomicznych, dobieranie w teorii urządzeń do wielkości produkcji, oraz do obsługi przyjęć cateringowych. Poznanie zasad projektowania technologicznego zakładów gastronomicznych, stosowanie przepisów i zasad bezpiecznej i higienicznej pracy przy obsłudze urządzeń gastronomicznych oraz aparatury kontrolno-pomiarowej, poznanie zasad prawidłowej konserwacji maszyn i urządzeń.

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru, ćwiczenia indywidualne i grupowe ocena pracy domowej i prac dodatkowych takich jak: referaty, prezentacje.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

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

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta wiedzy i postawy zawodowej ucznia.
2. Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji: badanie nabytych kompetencji i umiejętności przez ucznia – test oraz indywidualny wywiad z uczniem.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniem).

NAZWA PRZEDMIOTU: PODSTAWY GASTRONOMII

Cele ogólne

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

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) rozróżnić żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej oraz przydatności kulinarnej,
- 2) rozróżnić surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej,
- 3) wyjaśnić zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności,
- 4) wyjaśnić rolę składników pokarmowych,
- 5) wymienić i scharakteryzować metody utrwalania żywności,
- 6) wyjaśnić zmiany fizyczne i jakościowe, powstające podczas utrwalania żywności,
- 7) aktualizować wiedzę z zakresu programów komputerowych, wspomagających wykonywanie zadań w gastronomii,
- 8) rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi	Etap realizacji
I. Klasyfikacja żywności	1.Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej		- omówić prawne aspekty produkcji żywności w Polsce - scharakteryzować żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, przydatności kulinarnej - wybrać żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości i od pochodzenia - wskazać żywność w zależności od wartości odżywczej oraz od przydatności kulinarne	- klasyfikować żywność w zależności od wybranego kryterium	Klasa I
II. Pojęcia w gastronomii	1.Surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w produkcji potraw i napojów		- wyjaśniać pojęcia: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy - wymienić surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej - scharakteryzować surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej - charakteryzować różne rodzaje przypraw - wskazywać zastosowanie koncentratów przypraw - analizować etykiety na opakowaniach, z uwzględnieniem składu surowcowego i stosowanych dodatków	- porównywać surowce z wybranych grup - charakteryzować różnice w jakości poszczególnych produktów - wskazywać na zasadność stosowania poszczególnych przypraw i dodatków - porównywać produkty pod kątem ich składu surowcowego	Klasa I
III. Metody oceny żywności	1.Ocena jakości żywności		- klasyfikować cechy towaroznawcze żywności stosowanej w gastronomii - opisać analizę sensoryczną	- określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - charakteryzować metody	Klasa I

			- i ocenę organoleptyczną wyliczać metody oceny organoleptycznej i towaroznawczej surowców i potraw - wyjaśnić zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badania	oceny towaroznawczej żywności - porównywać analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną	
IV. Metody utrwalania żywności	1. Metody utrwalania żywności		- klasyfikować metody utrwalania żywności - opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności	- wyjaśniać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności	Klasa I
V. Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	1. Rola składników pokarmowych w żywieniu człowieka		- wymienić składniki pokarmowe - wyjaśnić wpływ składników odżywczych na organizm człowieka - określić konsekwencje niedoboru składników odżywczych w diecie człowieka	- opisywać znaczenie doboru składników pokarmowych, w komponowaniu potraw i napojów	Klasa I
VI. Procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw i napojów	1. Proces technologiczny i jego etapy		- zdefiniować pojęcia związane z procesem technologicznym - wymienić czynności składające się na proces technologiczny - opisywać metody i techniki obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów w sporządzaniu potraw i napojów	- opisywać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów	Klasa I
VII. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym	1. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia		- wyliczać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - interpretować zagrożenia	- określać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji żywności i podczas świadczonych usług - porównywać różne receptury	Klasa I

żywności i żywienia			jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - opisywać różne rodzaje receptur gastronomicznych - analizować rodzaje normatywów surowcowych, stosowanych w recepturach - przeliczać surowce zawarte w recepturach na oczekiwaną ilość gotowego wyrobu	- oceniać skład surowcowy opisany w analizowanych recepturach	
	2.Przestrzeganie zasad racjonalnego gospodarowania surowcami, półproduktami w gastronomii		- opisywać zasady zrównoważonego rozwoju - analizować konsekwencje braku przestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju	- przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii	Klasa I
RAZEM					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

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

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

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

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

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

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

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

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

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się: przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru, obserwację indywidualnej pracy ucznia, analizę zaangażowania ucznia w pracę zespołową, opracowanie i prezentację projektów zawodowych, ocenę zadanych prac domowych.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

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

EWALUACJA PRZEDMIOTU

- analiza osiągnięć edukacyjnych uczniów po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu (I semestr) – wyniki nauczania, ankieta, ocena ilościowa i jakościowa osiągnięć uczniów,
- ponowne badanie(koniec I klasy) – badanie metodami jak wyżej, porównanie wyników, analiza,
- szczegółowa analiza osiągnięć uczniów po egzaminie potwierdzającym kwalifikację HGT.02.,
- ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji przedmiotowego programu nauczania.

NAZWA PRZEDMIOTU

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA

Cele ogólne

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

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) charakteryzować podstawowe pojęcia związane z technologią gastronomiczną,
- 2) wymienić surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,
- 3) ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów,
- 4) określić zagrożenia obniżające jakość żywności,
- 5) stosować receptury gastronomiczne,
- 6) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe,
- 7) planować produkcję potraw i napojów,
- 8) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
- 9) dobierać metody i techniki do sporządzania potraw i napojów,
- 10) charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw i napojów,
- 11) dobierać sprzęt do ekspedycji potraw i napojów.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Przechowywanie żywności	1. Warunki przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych		- wymieniać czynniki wpływające na przechowywaną żywności - wskazywać zastosowanie metod przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu - dobierać sposoby zabezpieczenia żywności do odpowiedniego asortymentu - wskazywać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności	- porównywać metody przechowywania żywności - dobierać właściwą metodę przechowywania dla danego produktu spożywczego	Klasa I
II. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	2. Charakterystyka dodatków do żywności, przypraw oraz tłuszczów		- wyjaśnić pojęcia: surowiec, dodatki do żywności, materiały pomocnicze - rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze - wskazywać znaczenie stosowanych dodatków do żywności, przypraw i tłuszczów podczas sporządzania potraw - dobierać dodatki do żywności i przyprawy do sporządzania potraw	- analizować trafność doboru surowców i przypraw do produkcji określonych grup żywności	Klasa I
III. Surowce pochodzenia roślinnego i ich zastosowanie w gastronomii	3. Charakterystyka owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		- klasyfikować owoce, warzywa, ziemniaki i grzyby - charakteryzować grupy surowców roślinnych - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - określać znaczenie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w żywieniu człowieka	- porównywać wartość odżywczą różnych gatunków owoców - analizować różnicę w wartości odżywczej różnych rodzajów warzyw	Klasa I

			- określać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów do sporządzania potraw - określać warunki magazynowania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		
	4. Charakterystyka produktów zbożowych		- wymieniać rodzaje zbóż - określać budowę ziarna zbożowego - wyjaśniać pojęcia: rodzaj mąki, typ mąki, - wyjaśniać znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mąki - charakteryzować makarony - charakteryzować pieczywo - charakteryzować kasze - określać warunki przechowywania produktów zbożowych	- porównywać wartość odżywczą produktów zbożowych - analizować przydatność gastronomiczną produktów zbożowych	Klasa I
	5. Charakterystyka surowców cukierniczych		- klasyfikować surowce słodzące - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą surowców słodzących - określać znaczenie surowców słodzących w żywieniu człowieka - określać zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów - określać warunki magazynowania surowców słodzących - charakteryzować środki spulchniające - dobierać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych	- porównywać wartość odżywczą i technologiczną surowców słodzących	Klasa I
IV. Surowce pochodzenia	6. Charakterystyka mleka i przetworów		- charakteryzować mleko, napoje mleczne fermentowane,	- analizować skład chemiczny i wartość odżywczą mleka i	Klasa I

zwierzęcego i ich zastosowanie w gastronomii	mlecznych		śmietankę i śmietanę oraz sery - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów - określać znaczenie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów w żywieniu człowieka - określać zastosowanie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów do sporządzania potraw i napojów - określać warunki magazynowania mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów	przetworów mlecznych	
	7. Charakterystyka jaj		- wyjaśnić klasyfikację i znakowanie jaj - omawiać budowę jaj - określać sposoby oceny świeżości jaj - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą jaj - wyjaśnić znaczenie jaj w technologii sporządzania potraw - określać zastosowanie jaj, do sporządzania potraw i napojów	- porównać wartość odżywczą jaj oraz przetworów z jaj - określić zastosowanie przetworów jajecznych w sporządzaniu potraw	Klasa I
	8. Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		- wymieniać zwierzęta rzeźne i dzikie - charakteryzować budowę mięsa i zmiany poubojowe - charakteryzować znaki weterynaryjne - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa	- analizować różnice w budowie i składzie mięs różnych zwierząt - charakteryzować różnice między wyrobami mięsnymi i podrobowymi	Klasa I

		- zwierząt rzeźnych i dziczyzny - określać sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - określać zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny do sporządzania potraw - charakteryzować podroby i produkty uboczne - określać zastosowanie podrobów i produktów ubocznych do sporządzania potraw - charakteryzować wyroby mięsne i podrobowe - opisywać zastosowanie wyrobów mięsnych i podrobowych do sporządzania potraw		
	9. Charakterystyka drobiu i ptactwa dzikiego	- wymieniać rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego - oceniać i klasyfikować tuszki drobiu - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i ptactwa dzikiego - określać sposoby przechowywania i utrwalania drobiu i ptactwa dzikiego - określać zastosowanie drobiu i ptactwa dzikiego do sporządzania potraw	- analizować wartość odżywczą i znaczenie różnych gatunków drobiu	Klasa I
	10. Charakterystyka ryb i owoców morza	- wymieniać rodzaje ryb i owoców morza - objaśniać ocenę świeżości ryb i owoców morza - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza - określać sposoby	- porównywać zastosowanie ryb do produkcji gastronomicznej	Klasa I

			przechowywania i utrwalania ryb i owoców morza - określać zastosowanie ryb i owoców morza do sporządzania potraw		
V. Surowce i dodatki do produkcji napojów	11. Charakterystyka napojów bezalkoholowych i alkoholowych		- klasyfikować napoje bezalkoholowe - charakteryzować napoje bezalkoholowe zimne i gorące - określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka - określać znaczenie napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka - wymieniać rodzaje napojów alkoholowych - klasyfikować napoje alkoholowe - charakteryzować spirytus i wyroby spirytusowe - określać wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka - określać warunki magazynowania napojów alkoholowych	- porównywać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych - analizować gastronomiczne wykorzystanie napojów alkoholowych - analizować konsekwencje zdrowotne spożywania napojów alkoholowych	Klasa II
VI. Technologia sporządzania potraw i napojów	12. Technologie sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		- wymienić potrawy sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - planować etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do	- porównywać zmiany zachodzące w owocach, warzywach, grzybach i ziemniakach podczas ich obróbki termicznej	Klasa II

			sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - scharakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		
	13. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych		- wymienić potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych - planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych	- dokonywać analizy zastosowania surowców mlecznych do produkcji gastronomicznej - porównywać cechy technologiczne różnych przetworów mlecznych	Klasa II

			potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mleka i przetworów mlecznych		
	14. Technologie sporządzania potraw z jaj		- wymienić potrawy sporządzane z jaj - planować etapy wykonania potraw z jaj - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z jaj - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z jaj	- porównywać wartość odżywczą potraw z jaj	Klasa II
	15. Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz		- wymienić potrawy sporządzane z mąki, kasz - planować etapy wykonania potraw z mąki i kasz - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz	- charakteryzować porównawczo wartość odżywczą różnych kasz - planować zastosowanie różnych gatunków mąki do produkcji określonych potraw	Klasa II

			- scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mąki i kasz - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki i kasz - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mąki i kasz		
	16. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów		- wymienić rodzaje ciast i deserów - planować etapy wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów	- proponować dania słodkie na planowane imprezy okolicznościowe - dobierać wyroby cukiernicze dostosowane do specyficznej diety konsumenta	Klasa II
	17. Technologie sporządzania zup i sosów		- klasyfikować zupy i sosy - określić zasady sporządzania zup i sosów	- analizować wartość odżywczą różnego rodzaju zup - porównywać techniki	Klasa II

			- charakteryzować zupy - planować sporządzanie zup i sosów - dobrać techniki wykonania sosów - określić zastosowanie sosów do potrawy - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sos - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur sosów i zup	przygotowania sosów i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej	
	18. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		- wymienić potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać sprzęt i zastawę stołową	- dobierać surowce mięsne do planowanych wyrobów gastronomicznych - planować przebieg procesu produkcji wyrobów mięsnych z wykorzystaniem istniejących możliwości technologicznych	Klasa II

			do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		
	19. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego		- wymienić potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego - planować etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	- analizować różnice w zastosowaniu technologicznym różnych gatunków mięsa drobiowego	Klasa III
	20. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza		- wymienić potrawy sporządzane z ryb i owoców morza - planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza	- rozpoznawać cechy świadczące o świeżości ryb - analizować konsekwencje użycia do produkcji ryb i owoców morza, które nie spełniają wymagań jakościowych i bezpieczeństwa	Klasa III

			- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza	zdrowotnego	
	21. Technologie sporządzania przekąsek		- rozróżnić asortyment przekąsek - charakteryzować przekąski - określić zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek - dobrać techniki i metody do sporządzania przekąsek - planować sporządzanie przekąsek - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania przekąsek - określić wpływ cech surowców na jakość przekąsek - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na przekąski	- opracować schemat produkcji kilkunastu przekąsek zamówionych na zaplanowaną imprezę gastronomiczną	Klasa III
	22. Technologia		- klasyfikować napoje	- planować proces produkcji	Klasa III

	sporządzania napojów		- określić wpływ używek na organizm człowieka - rozróżnić techniki i metody sporządzania napojów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów - rozróżnić rodzaje kaw, gatunków herbaty oraz czekolady - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na napoje	- różnych napojów zimnych - porównywać cechy kawy różnego gatunku i przygotowanych z wykorzystaniem odmiennych technik parzenia - charakteryzować różne odmiany i rodzaje herbaty	
	23. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich		- określić zasady doboru surowców do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich - planować sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw	- analizować różnice w składzie surowców stosowanych do produkcji dań dostosowanych do różnorodnych diet	Klasa III

			- dietetycznych i wegetariańskich przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw dietetycznych i wegetariańskich		
	24. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej		- rozróżnić zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce - charakteryzować potrawy i napoje kuchni staropolskiej - rozróżnić potrawy kuchni regionalnych - planować sporządzanie potraw kuchni regionalnych - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw regionalnych - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw regionalnych - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni regionalnej - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na dania tradycyjne i regionalne	- porównywać cechy charakterystyczne kuchni różnych rejonów Polski - analizować typowe dla danej kuchni surowce - opisywać zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych na przestrzeni wieków	Klasa III
	25. Technologia sporządzania dań kuchni różnych narodów		- rozróżnić zwyczaje żywieniowe innych narodów - wymienić potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej chińskiej, hiszpańskiej, japońskiej oraz różnych grup etnicznych	- charakteryzować różnice między podstawowymi kuchniami europejskimi - uzasadniać podobieństwa dań występujących w kuchniach różnych narodów	Klasa III

			- rozróżnić potrawy kuchni innych narodów - planować sporządzanie potraw innych narodów - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw innych narodów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni różnych narodów		
RAZEM					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

PROPOZYCJE METOD NAUCZANIA

- należy stosować zróżnicowane metody nauczania, w tym indywidualizacja pracy z uczniem,
- wskazane metody to: metoda problemowa, metoda projektów, burza mózgów, mapa mentalna, dyskusja, metoda tekstu przewodniego, ćwiczenia, praca z tekstem (np. analiza dokumentacji, obowiązujących przepisów, receptur),
- zajęcia powinny być prowadzone w zróżnicowanych grupach.

ŚRODKI I OBUDOWA DYDAKTYCZNA, WARUNKI REALIZACJI

- w pracowni powinny znajdować się komputery z dostępem do internetu wyposażone w nowoczesne oprogramowanie gastronomiczne, rzutnik multimedialny, tablica interaktywna,
- pracownia powinna pozwalać na swobodne przesuwanie stolików i dowolne ich zestawianie, co uatrakcyjni zajęcia i pozwoli na swobodniejszą organizację zajęć.

W nauczaniu technologii gastronomicznej wykorzystać należy szerokie i zróżnicowane spektrum metod, w szczególności:

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

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

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania schematów, rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu etc.,
- wzrokowo-słuchowe, obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy i inne treści multimedialne.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

- umiejętność analizy receptur i dokumentacji, zachowanie kolejności operacji w procesie produkcyjnym potrawy, wskazanie wszystkich punktów krytycznych w procesie produkcyjnym potrawy, ustalenie limitów krytycznych, przestrzeganie zasad racjonalnego żywienia podczas planowania jadłospisów, dobieranie jadłospisów do potrzeb określonych grup konsumentów, umiejętność korzystania z nowoczesnego oprogramowania, znajomość etyki i kodeksu postępowania przyjętego w środowisku pracy, umiejętność pracy zespołowej, sprawdzanie za pomocą arkusza obserwacji ucznia, testów, oceny pracy podczas zajęć, oceny zadań domowych,
- ocena projektów zrealizowanych na zajęciach, sprawdzanie wiedzy za pomocą testów wielokrotnego wyboru.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

- analiza osiągnięć edukacyjnych uczniów po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu (koniec II klasy) – wyniki nauczania, ankieta, ocena ilościowa i jakościowa osiągnięć uczniów,
- ponowne badanie(koniec III klasy) – badanie metodami jak wyżej, porównanie wyników, analiza,
- szczegółowa analiza osiągnięć uczniów po egzaminie potwierdzającym kwalifikację HGT.02.,
- ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji przedmiotowego programu nauczania.

NAZWA PRZEDMIOTU

ZASADY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA

Cele ogólne

1. Definiowanie zasad racjonalnego żywienia.
2. Poznanie klasyfikacji środków żywności.
3. Planowanie i modyfikowanie jadłospisów.
4. Poznanie zasad żywienia dietetycznego.
5. Rozwijanie świadomości żywienia w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych.

Cele operacyjne:

Uczeń potrafi:

- 1) wyjaśnić pojęcie: racjonalne żywienie,
- 2) wymieniać zasady racjonalnego żywienia,
- 3) wyjaśnić znaczenie piramidy żywieniowej,
- 4) zastosować zasady racjonalnego żywienia podczas planowania jadłospisów,
- 5) zdefiniować pojęcie norm żywienia,
- 6) wskazać skutki błędów żywieniowych,
- 7) obliczać wartość odżywczą i energetyczną produktów, potraw i posiłków,
- 8) aktualizować wiedzę z zakresu żywienia dietetycznego,
- 9) układać i modyfikować jadłospisy.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Nauka o żywieniu człowieka – wiadomości wstępne	1. Podział żywności ze względu na pochodzenie, trwałość i wartość odżywczą		– zdefiniować pojęcie żywności – wymieniać zasady racjonalnego żywienia – grupować żywność w zależności od zawartości składników odżywczych – wymienić składniki odżywcze żywności – wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej i energetycznej	– rozpoznać żywność w zależności od pochodzenia – wyjaśnić zasady stosowania piramidy żywieniowej – dokonać podziału składników odżywczych żywności – ocenić dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów	Klasa II
II. Składniki pokarmowe i ich rola	1. Charakterystyka i właściwości białek tłuszczów i węglowodanów		– dokonać podziału białek – scharakteryzować wybrane białka – wymienić funkcje białek w organizmie – dokonać podziału tłuszczów – wymienić właściwości tłuszczów – wyjaśnić rolę tłuszczów w organizmie – wymienić zapotrzebowanie organizmu na węglowodany – scharakteryzować węglowodany przyswajalne	– wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej białek – wskazać skutki niedoboru białka – wskazać skutki niedoboru tłuszczów – scharakteryzować rolę i źródła węglowodanów przyswajalnych – wymienić skutki nadmiaru i niedoboru węglowodanów.	Klasa II
	2. Charakterystyka kwasów tłuszczowych Rola i źródła NNKT. Rola i źródła cholesterolu		– scharakteryzować kwasy tłuszczowe – wymienić rolę NNKT w organizmie – opisać rolę cholesterolu w żywieniu – wymienić źródła cholesterolu	– sklasyfikować źródła NNKT – opisać rolę cholesterolu w żywieniu człowieka	Klasa II

	3. Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w wodzie i witamin rozpuszczalnych w tłuszczach		– omówić zasady podziału witamin – scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w wodzie – określić zapotrzebowanie organizmu na witaminy – scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w tłuszczach – określić zapotrzebowanie organizmu na witaminy	– scharakteryzować źródła witamin – wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w wodzie – wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w tłuszczach	Klasa II
	4. Wiadomości ogólne o składnikach mineralnych		– opisać rolę składników mineralnych – wymienić źródła składników mineralnych w żywności – wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na makroelementy. – wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy.	– scharakteryzować źródła składników mineralnych – scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na makroelementy – scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy	Klasa II
	5. Równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie		– zdefiniować produkty kwasowo i zasadowe – scharakteryzować równowagę kwasowo-zasadową w organizmie	– określić skutki braku równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie	Klasa II
III. Przemiany składników pokarmowych	1. Charakterystyka przemian składników odżywczych zachodzących w organizmie człowieka		– wymienić odcinki przewodu pokarmowego – wymienić enzymy trawienne – wyjaśnić działanie enzymów – opisać wchłanianie, przemiany białek oraz procesy wydalania – opisać wchłanianie tłuszczu oraz procesy wydalania – opisać wchłanianie węglowodanów oraz procesy wydalania – wyjaśnić funkcje wody w organizmie człowieka	– wykazać zależności między działaniem enzymów i hormonów a trawieniem – scharakteryzować działanie enzymów trawiennych – scharakteryzować trawienie i wchłanianie białek – scharakteryzować trawienie i wchłanianie węglowodanów – scharakteryzować trawienie i wchłanianie tłuszczów – scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na wodę	Klasa II

IV. Wartość odżywcza produktów spożywczych	1. Wartość odżywcza oraz kaloryczność produktów spożywczych		– wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych – obliczyć wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw – obliczyć wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków	– obliczyć wartość odżywczą potraw, korzystając z programów komputerowych – ocenić na podstawie uzyskanych wyników wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków	Klasa III
	2. Podział produktów spożywczych na grupy		– podzielić produkty spożywcze na grupy – scharakteryzować wartość odżywczą poszczególnych grup produktów	– zastosować zamiennosc – produktów spożywczych w grupie i między grupami	Klasa III
V. Żywność funkcjonalna, wzbogacana, suplementy diety oraz środki specjalnego przeznaczenia	1. Żywność funkcjonalna. Żywność wzbogacana. Suplementy diety. Środki specjalnego przeznaczenia		– sklasyfikować żywność funkcjonalną – określić rolę żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka – sklasyfikować żywność wzbogacaną – określić rolę żywności wzbogacanej w żywieniu człowieka – wymienić suplementy diety – określić środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	– scharakteryzować żywność funkcjonalną – scharakteryzować żywność wzbogacaną – scharakteryzować suplementy diety – scharakteryzować środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Klasa III
VI. Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą	1. Zmiany zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych i obróbki kulinarnej		– określić zmiany zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych – wyjaśnić wpływ obróbki technologicznej na substancje antyżywniowe	– wymienić sposoby przeciwdziałania zmianom składników odżywczych, pod wpływem procesów technologicznych	Klasa III
	2. Zmiany zawartości składników odżywczych podczas przetwarzania żywności		– określić wpływ procesów przetwarzania żywności na zawartość w niej poszczególnych składników odżywczych – zaplanować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami bezpieczeństwa higieny pracy i ergonomii	– rozróżnić metody obróbki wstępnej i właściwej surowców i półproduktów w sporządzaniu potraw i napojów – rozpoznać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów (np. sous-vide itp.)	Klasa III
	3. Substancje szkodliwe, powstające		– wymienić zasady prawidłowego prowadzenia procesów	– wyjaśnić wpływ warunków przechowywania żywności na	Klasa III

	podczas obróbki technologicznej i kulinarnej żywności		– technologicznych – wyjaśnić negatywne zmiany chemiczne zachodzące w produktach przy niezachowaniu reżimu technologicznego (bezpieczeństwo i higiena żywności)	– wartość odżywczą – wskazać zmiany, jakie mogą zachodzić w surowcach i półproduktach podczas poszczególnych procesów obróbki – wymienić sposoby zapobiegania powstawaniu substancji szkodliwych podczas obróbki technologicznej i kulinarnej żywności	
VII. Zasady układania jadłospisów	1. Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe		– wyjaśnić pojęcie: normy żywienia – sklasyfikować normy żywienia – wskazać czynniki wpływające na normy spożycia	– skorzystać z programów komputerowych, ustalając normy żywienia dla poszczególnych grup ludności	Klasa III
	2. Zasady planowania jadłospisów		– wymienić rodzaje jadłospisów – określić zasady układania jadłospisów – zastosować zasady racjonalnego żywienia, planując posiłki	– scharakteryzować rolę posiłków – wskazać rozłożenie energii na posiłki w ciągu dnia – wskazać skutki błędów żywieniowych dla organizmu	Klasa III
	3. Zasady układania jadłospisów dla różnych grup ludności		– zestawić potrawy i napoje w posiłki – skorzystać z tabeli wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów – zastosować zasady racjonalnego żywienia, planując posiłki – zaplanować jadłospisy zgodnie z zasadami ich układania – ocenić jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia	– zastosować w praktyce programy komputerowe do planowania żywienia i obliczania kaloryczności – modyfikować jadłospisy, stosując zamienniki produktów	Klasa III
VIII. Podstawy dietetyki.	1. Dieta podstawowa. Podział, charakterystyka i zastosowanie diet leczniczych		– scharakteryzować dietę podstawową stosowaną w lecznictwie – scharakteryzować dietę łatwostrawną – scharakteryzować dietę cukrzycową	– zaplanować dietę podstawową – zaplanować dietę łatwostrawną – zaplanować dietę cukrzycową	Klasa III
IX. Zwyczaje żywieniowe a alternatywne sposoby żywienia	1. Zwyczaje i nawyki żywieniowe w Polsce i na świecie		– wymienić trendy i zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych – scharakteryzować trendy i zwyczaje kulturowe z podziałem na wierzenia religijne i przynależność etniczną.	– określić wpływ sposobu żywienia na zdrowie – określić wpływ religii na kulturę żywieniową narodów	Klasa III

			– określić zwyczaje żywieniowe innych narodów		
	2. Diety alternatywne i ich wpływ na zdrowie.		– podać definicje wegetarianizmu, makrobiotyzy, żywienia alternatywnego – rozróżnić alternatywne sposoby żywienia – wskazać zalety i wady żywienia alternatywnego	– określić wartość odżywczą diet wegetariańskich, makrobiotycznych i alternatywnych – analizować wpływ suplementacji na funkcjonowanie organizmu człowieka – układać jadłospisy w diecie wegetariańskiej i makrobiotycznej	Klasa III
RAZEM					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu zasad żywienia człowieka wykorzystać należy szerokie i zróżnicowane spektrum metod, w szczególności:

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

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

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

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

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

Ocenianiu podlegać będzie znajomość: zasad racjonalnego żywienia, wiedzy o składnikach pokarmowych i ich roli w żywieniu, wartości odżywczej i energetycznej składników pokarmowych, wiedza o żywności funkcjonalnej, wzbogacanej, suplementach diet oraz ośrodkach specjalnego przeznaczenia, alternatywnym sposobie żywienia oraz znajomość zasad żywienia dietetycznego: sprawdzane za pomocą arkusza obserwacji ucznia, testów, oceny pracy podczas zajęć, oceny zadań domowych.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

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

EWALUACJA PRZEDMIOTU

- analiza osiągnięć edukacyjnych uczniów po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu (koniec II kl.) – wyniki nauczania, ankieta, ocena ilościowa i jakościowa osiągnięć uczniów,
- ponowne badanie(koniec III klasy) – badanie metodami jak wyżej, porównanie wyników, analiza,
- szczegółowa analiza osiągnięć uczniów po egzaminie potwierdzającym kwalifikację HGT.02.,
- ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji przedmiotowego programu nauczania.

NAZWA PRZEDMIOTU

JĘZYK OBCY W GASTRONOMII

Cele ogólne

1. Poznanie zwrotów typowych dla komunikacji w gastronomii.
2. Zapoznanie się z terminami zawodowymi, opisem, przebiegiem i organizacją procesu produkcji gastronomicznej w języku obcym.
3. Prowadzenie korespondencji służbowej w języku obcym.
4. Kształtowanie właściwych postaw etycznych w komunikacji, w języku obcym z klientami i współpracownikami.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) posługiwać się środkami językowymi podczas wykonywania czynności zawodowych,
- 2) opisywać podstawowe surowce, produkty, urządzenia i przebiegu procesów produkcji w języku obcym,
- 3) zastosować podstawowe receptury i instrukcje opracowane w języku obcym,
- 4) opracować w języku obcym receptury, karty menu oraz przykładowe jadłospisy,
- 5) przygotować w języku obcym ofertę handlową dla klientów, zgodnie z ich oczekiwaniami,
- 6) poinformować obcokrajowca o świadczonych w zakładzie usługach, składzie dań możliwości zamówienia dodatków, kosztach zamówienia,
- 7) przeprowadzić w języku obcym rozmowę biznesową oraz rozmowę o pracę,
- 8) stosować zwroty grzecznościowe w języku obcym,
- 9) korzystać z nowoczesnego oprogramowania w języku obcym podczas wykonywania czynności zawodowych,
- 10) wykorzystywać obcojęzyczne źródła informacji do celów zawodowych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Stanowiska pracy w gastronomii	1. Zakład gastronomiczny - stanowiska pracy, obowiązki pracowników, organizacja pracy		- rozpoznać oraz stosować środki językowe w języku obcym, umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy, narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych, formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych, świadczonych usług, w tym obsługi gościa, procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych - określić główną myśl wypowiedzi/tekstu lub fragmentu wypowiedzi/tekstu - znaleźć w wypowiedzi/tekście określone informacje - rozpoznać związki między poszczególnymi częściami tekstu - zrozumieć proste wypowiedzi ustne, dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje/filmy instruktażowe, prezentacje),	– posługiwać się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych), umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem, b) z głównymi technologiami stosowanymi w produkcji gastronomicznej c) z dokumentacją związaną z usługami świadczonymi w zakładzie	Klasa II

			artykułowane wyrażenie, w standardowej odmianie języka - zrozumieć proste wypowiedzi pisemne, dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)		
II. Dokumentacja prowadzona w działalności gastronomicznej	2. Stosowanie i tworzenie dokumentacji zawodowej.		- opisać przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi - przedstawić sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek) - opisywać przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi - przedstawić sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych - samodzielnie tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym, w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych - tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne, dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) - tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – wg wzoru)	- wyrażać i uzasadniać swoje stanowisko - stosować zasady konstruowania tekstów o różnych charakterze - stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji	Klasa III
III. Prowadzenie	3. Rozmowy,		- rozpocząć, prowadzić i kończyć	- uczestniczyć w rozmowie i w	Klasa IV

rozmów i korespondencji służbowej w gastronomii	negocjacje, korespondencja służbowa		rozmowę - uzyskać i przekazać informacje i wyjaśnienia - wyrazić swoje opinie i uzasadnić je, pytać o opinie, zgadzać się lub nie zgadzać z opiniami innych osób - prowadzić proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi - pytać o upodobania i intencje innych osób - stosować zwroty i formy grzecznościowe - dostosować styl wypowiedzi do sytuacji - przekazać w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych oraz audiowizualnych - przekazać w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym - przekazać w języku obcym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym - przedstawić publicznie w języku obcym wcześniej opracowany materiał - tłumaczyć karty menu w języku obcym	typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu - reagować w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, menu i inny dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych - zmieniać formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym, w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych - przetwarzać tekst ustnie lub pisemnie w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych.	
IV. Współpraca w grupie	4. Współpraca w grupie, umiejętności komunikacji i budowania relacji		- korzystać ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego - współdziałać z innymi osobami, realizując zadania językowe - korzystać z tekstów w języku	- organizować pracę w małych zespołach, pracując w języku obcym - analizować przebieg zrealizowanego zadania	Klasa V

	interpersonalnych		obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych - upraszczać (jeżeli to konieczne) wypowiedź, - zastępować nieznane słowa innymi, - wykorzystywać opis i środki niewerbalne - wykorzystywać strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową - wykorzystywać techniki samodzielnej pracy nad językiem - współdziałać w grupie - korzystać ze źródeł informacji w języku obcym - stosować strategie komunikacyjne i kompensacyjne - przestrzegać zasad kultury i etyki zawodowej - charakteryzować zasady etyki i etykiety w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach - przestrzegać reguł i procedur przyjętych w środowisku pracy	- wykorzystywać wnioski przy kolejnych projektach - dokumentować przebieg przedsięwzięcia w języku obcym	
RAZEM					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

PROPOZYCJE METOD NAUCZANIA

- wskazane jest korzystanie z metod aktywizujących, rozwijających wszystkie kompetencje językowe ucznia,
- należy położyć nacisk na umiejętność komunikowania się, jako najważniejszą w pracy w branży gastronomicznej (kontakt z gościem),

- sposobem osiągnięcia zamierzonego efektu jest powtarzanie słownictwa zawodowego, utrwalanie typowych zwrotów, podkreślanie znaczenia zwrotów grzecznościowych,
- metody aktywizujące w urozmaiconej, zmiennej formie z wykorzystaniem sprzętu audiowizualnego i komputerowego.

ŚRODKI I OBUDOWA DYDAKTYCZNA, WARUNKI REALIZACJI

- zajęcia powinny odbywać się w grupach liczących maksymalnie 15 osób w sali dydaktycznej do nauki języków obcych,
- treści nauczania powinny być skorelowane z przedmiotem ogólnokształcącym – język obcy,
- nauczyciel uczący tego przedmiotu musi posiadać wiedzę z zakresu gastronomii, obsługi konsumenta, trendów w branży gastronomicznej,
- celem przedmiotu nie powinno być koncentrowanie się na poprawności gramatycznej języka, ale komunikacja podczas zadań zawodowych (ustna i pisemna),
- ważne jest także korzystanie ze źródeł wiedzy w języku obcym, które są pomocą w pracy zawodowej (informatory, foldery, wzory kart menu, reklamy obiektów gastronomicznych, instrukcje obsługi podstawowych urządzeń gastronomicznych, receptury itp.),
- nagrania rozmów o tematyce zawodowej, filmy dydaktyczne – z nagrałymi scenkami rozmów w zakładzie gastronomicznym, słowniki (w tym specjalistyczne), czasopisma fachowe w języku obcym.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

- 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,
- sprawdzenie efektów kształcenia za pomocą testów pisemnych zamkniętych – na dobieranie, typu: prawda/fałsz, otwartych – z luką, a zwłaszcza testy ustne,
- wskazane jest także ocenianie zrozumienia tekstu z dziedziny gastronomii w języku obcym, np. reklama, folder, prosta instrukcja obsługi, receptura czy opis kilkuetapowego procesu technologicznego.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

- realizacja przedmiotu jest zaplanowana na okres czterech lat (II–V) co pozwala na długotrwały kontakt uczniów z językiem obcym zawodowym i pozwala na cykliczne utrwalanie poznanego wcześniej słownictwa,
- daje to także nauczycielowi możliwość stałego obserwowania uzyskiwanych efektów i dokonania zmian w metodach pracy, w razie zaobserwowania niepokojących tendencji,
- stałe obserwowanie przyrostu wiedzy uczniów na podstawie przeprowadzanych sprawdzianów powinno przynieść dobre efekty,
- ważnym narzędziem ewaluacyjnym jest obserwacja zaangażowania uczniów podczas lekcji i czynione przez nich postępy, jest to tym łatwiejsze, że praca odbywa się w grupach (notatki z takich obserwacji mogą okazać się bardzo pomocne).

NAZWA PRZEDMIOTU: PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ

realizacja w klasie: I, II, III

Cele ogólne

1. Określenie struktury organizacyjnej zakładu gastronomicznego i jego funkcjonowania.
2. Ocenianie jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych oraz ich przechowywanie.
3. Organizowanie procesów technologicznych sporządzania polskich potraw i napojów.
4. Rozróżnianie asortymentu potraw i napojów kuchni regionalnych.
5. Rozróżnianie asortymentu potraw i napojów kuchni obcych narodowości.
6. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych i ekspedycyjnych w zakładach gastronomicznych.
7. Poznanie programów komputerowych, wspomagających wykonywanie zadań.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) identyfikować źródła zagrożeń zdrowia, życia i mienia oraz środowiska w gastronomii,
- 2) korzystać z urządzeń i sprzętu stosowanego w produkcji gastronomicznej, ekspedycji potraw i napojów,
- 3) stosować się do instrukcji obsługi poszczególnych urządzeń i narzędzi na stanowisku,
- 4) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe zgodnie z zasadami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- 5) wykonywać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywnościowych,
- 6) stosować receptury gastronomiczne,
- 7) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
- 8) obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- 10) interpretować wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych,
- 11) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,
- 12) dobierać sprzęt do ekspedycji potraw i napojów,
- 13) rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- 14) sporządzać potrawy i napoje zgodnie z prawem żywnościowym i systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia,
- 15) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
- 16) rozwijać kreatywności przy planowaniu potraw i napojów,
- 17) pracować w zespole i stosować komunikację interpersonalną,
- 18) ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Organizacja stanowiska pracy	1. Układ funkcjonalny pomieszczeń w zakładzie		– wymienić pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego – rozpoznać pomieszczenia zakładu	– grupować pomieszczenia zakładu gastronomicznego według spełnianych funkcji	Klasa I

	gastronomicznym, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa		- gastronomicznego po roli jaką pełnią - wskazać drogi technologiczne w zakładzie gastronomicznym - rozpoznać urządzenia występujące w poszczególnych pomieszczeniach w zakładzie gastronomicznym - rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym - odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym	- wyznaczać na schematach zakładów gastronomicznych drogi technologiczne brudne i czyste - zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji - ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego - porównać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami	
	2. Organizacja stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów (<i>mise en place</i>)		- dobierać maszyny, urządzenia, drobny sprzęt i narzędzia do przeprowadzania obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji podczas sporządzania potraw i napojów - umieszczać surowce, dodatki, przyprawy, elementy dekoracyjne na stanowisku roboczym - wykładać/ustawiać drobny sprzęt kuchenny na stanowisku roboczym do sporządzania potrawy napoju - przygotowywać miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku pracy - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania	- organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - wyznaczać główne miejsce robocze na stanowisku pracy - przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych	Klasa I
	3. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań		- określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym - określić funkcje programów komputerowych, służących do	- korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym - korzystać z programów komputerowych, służących do	Klasa I

II. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	1. Zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w procesie produkcyjnym w zakładzie gastronomicznym		przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni – stosować się do instruktażu stanowiskowego – zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy – zastosować zasadę bezwzględnego zapoznania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia – 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 – przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego, personelu, surowców, wyrobów gotowych i odpadów w zakładzie gastronomicznym	przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni – dokonać analizy treści receptur gastronomicznych – zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza – zastosować odpowiednie metody (techniki) sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym	Klasa I
	2. Ocena jakościowa surowców, półproduktów i wyrobów gotowych		– ocenić surowce, półprodukty i wyroby gotowe pod względem świeżości i jakości – rozpoznać wady jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych – rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia – dobierać surowce spożywcze do sporządzania potraw i napojów, np.	– dobierać metody oceny jakościowej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych – oceniać przydatność i jakość surowców spożywczych, dobranych do sporządzania potraw i napojów	Klasa I

		wg pochodzenia roślinnego(warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe) i pochodzenia zwierzęcego(jaja, mleko, mięso, dziczyzna, drób, ryby, owoce morza)		
3. Przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych		- wskazać czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych - wskazać czynniki wpływające na właściwe przechowywanie produktów spożywczych - rozróżnić wyposażenie magazynów oraz magazynowe środki transportowe - dobierać urządzenia do przechowywania żywności - dokonać odbioru ilościowego surowców i półproduktów - obsługiwać urządzenia chłodnicze i mroźnie - dokonać pomiaru temperatury i wilgotności - zapisywać parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności - rozmieszczać żywność w magazynach zgodnie z warunkami zapewniającymi im trwałość - stosować zasadę FIFO - wykonać prace porządkowe	- stosować metody przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu - stosować instrukcje i procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia opracowane dla magazynów - wskazywać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności - sporządzić dokumentację magazynową	Klasa I
4. Receptury gastronomiczne potraw i napojów		- analizować receptury gastronomiczne - rozróżnić elementy budowy receptury gastronomicznej - odważać, odmierzać, liczyć surowce, półprodukty do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą - sprawdzać zgodność, surowców, półproduktów przeznaczonych do	- przeliczyć normatywy surowcowe receptur gastronomicznych - rozpoznawać potrawy i napoje wizualnie po recepturach - określać wielkość porcji potrawy napoju wg receptury - stosować racjonalną gospodarkę surowcami podczas sporządzania	Klasa I

			sporządzania potraw i napojów z recepturą	potraw i napojów	
	5. Etapy procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym		- planować etapy procesu produkcyjnego - planować i wykonywać obróbkę wstępną surowców(brudną i czystą) - planować i stosować metody i techniki sporządzania potraw i napojów - planować i stosować metody obróbki termicznej do sporządzania potraw i napojów - wykonywać czynności zespołowo - stosować komunikację interpersonalną - odpowiadać za wykonane zadania	- dobierać nowoczesne techniki kulinarne, np. sous-vide, kuchnia molekularna - stosować nowoczesne techniki kulinarne - dobierać metody i techniki zalecane przy sporządzaniu potraw dietetycznych - przewidywać zagrożenia procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów - stosować zasady normalizacji - stosować nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne poprawiające wydajność i jakość pracy	Klasa I
III. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1. Dodatki do żywności, przyprawy oraz tłuszcze		- rozróżnić surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze podczas sporządzania potraw i napojów - Dobierać dodatki do żywności i do sporządzania potraw i napojów - dobierać tłuszcze do sporządzania potraw jako łącznika, zgodnie z recepturą (np. do sałatek, surówek, ciast itd.) - dobierać tłuszcze do smażenia określonych potraw (np. olej rzepakowy, olej kokosowy, masło, smalec) - sporządzić smalec wieprzowy - sporządzić masło smakowe - stosować podstawowe przyprawy podczas sporządzania potraw i napojów (np. sól, cukier, pieprz, liść	- dobierać przyprawy roślinne (np. zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola, koncentraty przypraw) do sporządzania określonej potrawy (np. potrawy z kapusty, potrawy z dziczyzny, koktajle, kompoty itd.) - klarować masło - zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej - dobierać tłuszcze do sporządzania potraw z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji	Klasa I

			laurowy, ziele angielskie)		
IV. Technologie sporządzania potraw i napojów	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		- podać przykłady potraw i napojów sporządzanych z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać i przeprowadzić obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca: owoców jagodowych, owoców ziarnkowych, owoców pestkowych, owoców cytrusowych, owoców egzotycznych, warzyw liściastych, warzyw owocowych, warzyw korzeniowych, warzyw kapustnych, warzyw cebulowych, warzyw strączkowych zielonych, ziemniaków, grzybów świeżych, grzybów suszonych - dobrać techniki i metody do sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania potraw - przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z procedurami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności - wykonać prace porządkowe w przygotowalniach warzyw i owoców - wykonywać różne sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od ich przeznaczenia, np. krojenie:	- planować etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - rozdrabniać owoce, warzywa, stosując różne techniki krojenia i nazewnictwo francuskie (np. <i>mirepoix, macedoine, julienne, rouelle, Vichy, concasse, chiffonade, paysanne</i>) - rozdrabniać ziemniaki w różne kształty, np. <i>pommespaille, pommesallumettes, pommesmignonnettes, pommesfrites, pommespontneuf</i> - wykonać obróbkę wstępną i ciepłą szparagów, warzyw strączkowych suchych - sporządzić potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków gotowanych, np. kluski śląskie, kopytka, knedle i dobrać dodatki oraz podać - sporządzać potrawy i napoje z owoców, np. kompoty gotowane, kompoty surówkowe, kompoty francuskie, zupy owocowe czyste i zabiłane, surówki i sałatki z owoców, owoce zapiekane, owoce pieczone, kremy owocowe, napoje owocowe, soki owocowe, koktajle owocowe, lemoniady cytrynowe, kisiele owocowe, galaretki owocowe, <i>chutney</i> owocowe.	Klasa I

			(krążki, słupki, płatki, piórka, kostki, paski), siekanie, miażdżenie, szatkowanie, ścieranie. – sporządzać potrawy z ziemniaków: gotowane (zupy ziemniaczane, ziemniaki puree, ziemniaki z wody), smażone(frytki, placki ziemniaczane, kotleciki ziemniaczane, ziemniaki <i>rosti</i>), zapiekanych(ziemniaki księżnej, zapiekanki ziemniaczane, ziemniaki <i>gratin</i>), – sporządzać potrawy z grzybów, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. gotowanie(zupa grzybowa), duszenie(grzyby w śmietanie), zapiekanie i pieczenie pieczarki nadziewane, grzyby po nelsonsku)	– sporządzać sałaty, surówki i soki z warzyw – sporządzać potrawy z warzyw z wykorzystaniem różnych procesów obróbki cieplnej, np. warzywa gotowane (gotowane na parze, sałatki z warzyw korzeniowych, sałatka z czerwonej kapusty, marchew i buraczki ćwikłowe glazurowane, ćwikła z chrzanem), warzywa duszone(konfitura z czerwonej cebuli), warzywa zapiekane pod beszamelem, warzywa faszerowane i duszone, smażone(krążki cebuli smażone, placki z dyni lub cukinii, warzywa w klarze i tempurze) – sporządzić potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków surowych, np. kluski ziemniaczane, pyzy ziemniaczane/cepeliny, – dobrać przyprawy do potraw z warzyw, grzybów, ziemniaków, owoców w celu wydobycia głębi smaku lub lepszego trawienia – garniować potrawy z wykorzystaniem carvingu (np. rzodkiewka, cukinia, pora itd.) – dobrać naczynia do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	
	2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych		– wymienić potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych – dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych – zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw z mleka i	– przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych – planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych	Klasa I

			- przetworów mlecznych - przeprowadzić ocenę organoleptyczną mlecznych napojów fermentowanych i potraw na ich bazie - przeprowadzić ocenę organoleptyczną serów twarogowych, np. ricotta, ser mascarpone i serów dojrzewających, np. grojer, parmezan, cheddar, ementaler, pecorino - przeprowadzić ocenę organoleptyczną z użyciem śmietany i śmietanki	- sporządzić potrawy z serów podpuszczkowych, np. zupa serowa, suflet z sera, ser panierowany, koszyczki parmezanowe - sporządzić potrawy z sera twarogowego, np. pierogi leniwe, placuszki twarogowe, pasty twarogowe, deser Tiramisu - sporządzić potrawy z mleka słodkiego, np. kisiele mleczne, napoje z dodatkiem czekolady lub kakao, zupy mleczne, sosy mleczne - przeprowadzić ocenę organoleptyczną potraw i napojów z mleka słodkiego - sporządzić potrawy i napoje z wykorzystaniem mlecznych napojów fermentowanych, np. sos tzatziki, galaretka z zsiadłego mleka, galaretka na bazie jogurtu, koktajle mleczne, zupy chłodniki - ubijać śmietankę - sporządzić potrawy ze śmietanki i śmietany, np. deser panna cotta, krem sułtański, krem brulee - dobrać naczynia do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych	
	3. Technologie sporządzania potraw z jaj		- wymienić potrawy sporządzane z jaj - wykonać poprawnie sterylizację jaj, np. przez naświetlanie UV - sprawdzić świeżość jaj - wykonać poprawnie wybijanie jaj - dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - sporządzić potrawy z jaj smażonych, np. omlet naturalny, omlet biszkoptowy, jajka sadzone,	- planować etapy wykonania potraw z jaj - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z jaj - sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj spulchniających, np. krem cytrynowy, ciasto biszkoptowe, naleśniki z pianą w środku - sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj zagęszczających, np. słodkie sosy, mleczka, zupa krem, sos carbonara	Klasa I

			– przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw zgodnie z procedurami systemów jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia – dobrać sprzęt do serwowania potraw z jaj	– sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj sklejących, np. kotleciki z jaj, jaja nadziewane – sporządzić potrawy z jaj gotowanych, np. jaja poszete, jaja na miękko, jaja mollet, jaja po wiedeńsku, – sporządzić potrawy z jaj smażonych, np. frittata, omlet hiszpański – poprawnie ubijać pianę z białek jaj i ją utrwalać – sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj emulgujących, np. sos holenderski, majonez – znać zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj	
	4. Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz		– rozróżniać potrawy sporządzane z mąki i kasz – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz – dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz – przeprowadzić obróbkę wstępną w zależności od rodzaju kaszy – przeprowadzić obróbkę cieplną kasz grubych, kasz łamanych, kasz drobnych – sporządzić potrawy z zastosowaniem kasz, np. potrawy z kasz rozklejanych (zupy krupniki, zupa grysikowa, zupa ryżowa, musy z kaszy manny, risotto – sporządzać potrawy z ciasta zarabianego na stolnicy, np. wyroby z ciasta pierogowego, kluski krajane, polskie łazanki, makarony, zacierki – sporządzać ciasto naleśnikowe	– planować etapy wykonania potraw z mąki i kasz – dobrać rodzaj i typ mąki do zagęszczania potraw oraz sporządzanej potrawy, np. do oprószania warzyw – mąka pszenna wysoko glutenowa, mąka na makarony – mąka pszenna wysoko glutenowa – sporządzać ciasto na makarony typu włoskiego – sporządzić makarony włoskie, np. papardelle, lazanie, penne przy użyciu maszynki do makaronów włoskich – przeprowadzić obróbkę cieplną potraw z ciasta zarabianego na stolnicy i ciasta zarabianego w naczyniu – sporządzać ciasto zarabiane w naczyniu, np. ciasto na kluski kładzione, ciasto na kluski półfrancuskie, ciasto na kluski francuskie, ciasto na kluski lane	Klasa I

			– sporządzać potrawy z naleśników, np. krosty, naleśniki biszkoptowe, naleśniki typu francuskiego – przeprowadzić ocenę organoleptyczną potraw z kasz i mąki – dobrać naczynia do serwowania potraw z mąki i kasz – gotować makarony gotowe	– sporządzać potrawy z kasz gotowanych na sypko, potrawy z kasz gotowanych na półsypko (kotleciki) – formować naleśniki w różne formy w zależności od farszu i potrzeb – sporządzać desery z kasz, np. mus z kaszy mąki, ciasteczka z płatków owsianych, zapiekanka z ryżu na słodko, puddingi ryżowe – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki i kasz	
	5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów		– rozróżnić rodzaje ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich – rozróżnić asortyment deserów zimnych i gorących, popularnych i wykwinnych – rozróżnić desery mrożone – rozróżnić charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości – dobrać technikę i metodę sporządzenia ciast cukierniczych, wyrobów ciastkarskich i deserów – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia ciast cukierniczych, wyrobów ciastkarskich i deserów – sporządzić ciasta cukiernicze, np. kruche, ptysiowe, półfrancuskie (serowe, śmietanowe, drożdżowe) – stosować instrukcje i procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia opracowane dla technologii sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów – dobrać sprzęt i naczynia do serwowania ciast cukierniczych,	– planować etapy wykonania ciast cukierniczych, np. kruchych, półkruchych, ucieranych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, piernikowych, parzonych, francuskich i półfrancuskich, drożdżowych – sporządzić lukry, pomady, masy, kremy do ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich – stosować gotowe półproduktów do sporządzania ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich – planować etapy wykonania deserów zestawianych na zimno i zestawianych na gorąco – sporządzić wyroby ciastkarskie – przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych ciast i wyrobów ciastkarskich – sporządzić desery zimne i gorące(zagęszczane skrobią, jajami, żółtkami, składnikami żelującymi, – sporządzać desery niezestawiane z maki, kasz i owoców – wykańczać i dekorować sporządzone	Klasa II

			wyrobów cukierniczych i deserów	ciasta cukiernicze, wyroby ciastkarskie, desery - ocenić organoleptycznie sporządzone ciasta cukiernicze, wyroby ciastkarskie, desery - sporządzać charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości, np. krem catalana, krem brulee, naleśniki Suzette, Cramble z owocami, gruszka pięknej Heleny - sporządzić desery mrożone, np. sorbety - podawać desery mrożone, np. lody Melba, lody w ptysiu - sporządzić desery flambirowane - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów cukierniczych i deserów	
	6. Technologie sporządzania zup i sosów		- rozróżniać zupy i sosy - stosować zasady sporządzania zup i sosów - dobrać techniki wykonania sosów - dobrać sosy do potrawy, np. kaparowy do śledzi, jaj i wędlin, sos chrzanowy do jaj, wędlin, zimnych mięs - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów - stosować zasady higieny podczas sporządzania zup i sosów - przygotować bazy do zup, np. wywar z cielęciny, wywar z wołowiny, wywar z drobiu jasnego, wywar z warzyw - ocenić organoleptycznie sporządzone zupy i sosy	- planować sporządzanie zup i sosów - sporządzić zupy, stosując różne techniki i metody produkcji, np. zupy czyste, zupy zagęszczane głównym składnikiem, zupy podprawiane, zupy specjalne, zupy zapiekane (typu włoskiego i francuskiego), zupy jednogarnkowe - sporządzić sosy, stosując różne techniki i metody produkcji, np. sosy zimne (na bazie oliwy/oleju, na bazie majonezu (sos tatarski, sos ravigotte, sos remoulade, sos chrzanowy, sos kaparowy, na bazie galaretki owocowej) oraz sosy gorące (do zapiekania, zagęszczane skrobią, zagęszczane surowym masłem, zagęszczane przez redukcję) - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych zup i sosów	Klasa II

				– dobrać naczynia do serwowania zup i sosów	
	7. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		– wymienić potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw – dobrać rodzaj mięsa (np. wołowe, wieprzowe, cielęce) i rodzaj elementu kulinarnego do przygotowywanej potrawy – wykonać obróbkę wstępną mięsa, podrobów, dziczyzny, np. rozmrażać, myć, osuszać, wykrawać, porcjować, pobijać, formować, wykonywać zabiegi dodatkowe (wykańczanie półproduktów, szpikowanie, peklowanie, marynowanie) – dobrać naczynia do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	– planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – sporządzić potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (np. sztuka mięsa, bryzol, medaliony, stek, zrazy zawijane, zrazy bite, sztufada, pieczeń duszona, rolady), stosując różne metody i techniki sporządzania, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	Klasa II
	8. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego		– wymienić potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego – wykonać obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego (dojrzewanie mięsa, rozmrażanie, rozbiór tuszki,	– planować etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego – sporządzić potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego z zastosowaniem różnych metod i technik sporządzania, np.: potrawy gotowane (potrawki), potrawy duszone (rolady), potrawy smażone (kotlet de volaille), potrawy pieczone (kurczak po polsku) – wykorzystać podroby z drobiu do przygotowywania potraw (żołądki	Klasa II

			- formowanie) – zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego – ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego – dobrać naczynia do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	- drobiowe, serca drobiowe, wątroba drobiowa) – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	
	9. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza		– wymienić potrawy sporządzane z ryb i owoców morza – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z ryb świeżych i mrożonych oraz owoców morza – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza – przygotować stanowisko pracy – zastosować zasady higieny sporządzania potraw z ryb i owoców morza – wykonać obróbkę wstępną świeżych ryb słodkowodnych i morskich, np. zabijanie, oczyszczanie, dzielenie w dzwonka, filetowanie – wykonać obróbkę wstępną ryb mrożonych i solonych – ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z ryb i owoców morza – dobrać naczynia do serwowania potraw z ryb i owoców morza	– planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza – sporządzić potrawy z ryb i owoców morza, stosując różne metody i techniki sporządzania, np. potrawy gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza	Klasa III
	10. Technologie sporządzania przekąsek		– określić zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek – dobrać technikę i metodę do sporządzania przekąsek – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania przekąsek – zastosować zasady higieny podczas sporządzania przekąsek i ich	– rozróżnić asortyment przekąsek w zależności od rodzaju surowca – określić wpływ cech surowców na jakość przekąsek – rozróżnić asortyment przekąsek zimnych i gorących – planować sporządzanie przekąsek – przewidywać zagrożenia wpływające	Klasa III

		- przechowywania – sporządzić przekąski w zależności od surowca stosowanego do produkcji, np. z warzyw, grzybów, ziemniaków, jaj, serów, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb, owoców morza, dziczyzny i ptactwa dzikiego oraz temperatury podawania – wykonywać przekąski w formie kanapek, np. dekoracyjne, klubowe, tortowe, tartinki – ocenić organoleptycznie sporządzone przekąski	- na jakość gotowych przekąsek – dobrać sprzęt do serwowania przekąsek – wykonywać przekąski typu <i>finger food</i> („do ręki”, koktajlowe)	
11. Technologie sporządzania napojów		– rozróżniać napoje zimne bezalkoholowe, np. wody, lemoniady, napoje typu cola, toniki, mocktails – rozróżniać napoje gorące na bazie herbaty, kawy i kakao – rozróżniać alkohole niskoalkoholowe, średnioalkoholowe, wysokoalkoholowe – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów, np. ekspres wysokociśnieniowy, samowar, blender, dzbanki, czajniczki, shaker, szklanica barmańska, trybuszon – zastosować zasady higieny w czasie sporządzania i podawania napojów – ocenić organoleptycznie sporządzone napoje	– dobrać naczynia do serwowania napojów bezalkoholowych zimnych i gorących – dobrać szkło do serwowania napojów alkoholowych – dobrać napoje bezalkoholowe do określonych potraw – dobrać napoje alkoholowe do określonych potraw – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów – sporządzać herbatę po wiedeńsku, po rosyjsku, po angielsku – sporządzać kawy typu włoskiego – sporządzać napoje typu mocktails – dobierać dodatki do napojów zimnych i gorących – otwierać wino zamknięte korkiem	Klasa III
12. Technologie sporządzania potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich		– dobrać surowce do sporządzenia potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich – dobrać technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich – dobrać maszyny i urządzenia oraz	– planować sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich – dobrać sprzęt do serwowania potraw	Klasa III

		sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich – zastosować zasady higieny sporządzania potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich – sporządzić potrawy dietetyczne, wegetariańskie i wegańskie w zależności od wykluczenia różnych surowców z diety, przy zastosowaniu różnych metod i technik produkcji – ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy dietetyczne i wegetariańskie	dietetycznych i wegetariańskich	
13. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej		– rozróżnić potrawy kuchni tradycyjnej polskiej, staropolskiej i regionalnych – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i potraw regionalnych – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i regionalnych – zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw – sporządzić potrawy tradycyjne (np. bigos, kotlet schabowy, pierogi gotowane, gołąbki), potrawy z kuchni regionalnych (np. kartacze, haluszki, rogalie świętomarcińskie) – ocenić organoleptycznie potrawy z kuchni regionalnych	– planować sporządzanie potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i regionalnych – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i kuchni regionalnej – sporządzić potrawy kuchni staropolskiej – dobrać naczynia do serwowania potraw tradycyjnych i regionalnych	Klasa III
14. Technologie sporządzania kuchni różnych narodów		– rozróżnić zwyczaje żywieniowe innych narodów – wymienić potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej, hiszpańskiej, japońskiej oraz	– planować sporządzanie potraw innych narodów – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw innych narodów – dobrać maszyny i urządzenia oraz	Klasa III

			grup etnicznych – rozróżnić potrawy kuchni innych narodów – zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw innych narodów – ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy kuchni różnych narodów	sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów – dobrać sprzęt do serwowania potraw innych narodów – sporządzić potrawy kuchni różnych narodów, np. kuchni włoskiej, kuchni francuskiej, hiszpańskiej, kuchni angielskiej, kuchni niemieckiej, kuchni węgierskiej, kuchni bałkańskiej	
	15.Zastosowanie w produkcji potraw i napojów koncentratów spożywczych, żywności wygodnej i funkcjonalnej		– wskazać koncentraty spożywcze, żywność wygodną i funkcjonalną do sporządzania potraw i napojów	– wykorzystać koncentraty spożywcze, żywność wygodną i funkcjonalną do sporządzania potraw i napojów	Klasa III
Razem					

Godziny realizacji programu w działach

I. Organizacja stanowiska pracy

II. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym

III. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze

IV. Technologie sporządzania potraw i napojów

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Metody dydaktyczne

Propozycje metod dydaktycznych – pokaz, instruktaż, ćwiczenia praktyczne, dyskusja dydaktyczna.

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

- wzrokowe: w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności, przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prawne dotyczące prawa pracy etc.
- wzrokowo-słuchowe, obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne związane z tematyką bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii i inne treści multimedialne związane z zakresem treści nauczanego przedmiotu.

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

Wykonywanie obróbki wstępnej surowców spożywczych.

Przygotowywanie półproduktów.

Wykonywanie obróbki cieplnej surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw.

Sporządzanie napojów zimnych i gorących.

Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów.

Przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych.

Wykonywanie czynności porządkowych jako krytycznych punktów kontroli w zakładzie gastronomicznym.

Zmywanie i utrzymanie czystości naczyń stołowych i kuchennych.

Środki dydaktyczne:

- receptury gastronomiczne,
- surowce i dodatki do produkcji potraw i napojów,
- urządzenia, narzędzia i sprzęt będący na wyposażeniu w pomieszczeniach działu produkcyjnego,
- przykładowe zakresy obowiązków na różnych stanowiskach pracy,
- instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy,
- instrukcje przeciwpożarowe,
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- termometry kuchenne,
- sonda termiczna,

- procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.

Warunki realizacji

Kształcenie praktyczne może odbywać się w: pracowni technologii gastronomicznej lub w warsztatach szkolnych.

PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ

Zajęcia należy przeprowadzać w grupach (maksymalnie 15 osób). Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej powinno być zgodne z opisem zamieszczonym w podstawie programowej. W pracowni powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

- a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu słuchaczy), 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 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.

WARSZTATY SZKOLNE

Liczebność grup na zajęciach w pracowni technologii gastronomicznej lub w warsztatach szkolnych jest uzależniona od możliwości organizacyjnych, w których odbywają się zajęcia. Zaleca się, aby były w nich zorganizowane następujące stanowiska:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu słuchaczy), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, płuczko-obieraczkę i urządzenie do dezynfekcji jaj,

- stanowiska obróbki wstępnej czystej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnicę z przystawkami,
- stanowiska produkcji potraw z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa,
- stanowiska produkcji ciast (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,
- stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewcze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne,
- stanowiska ekspedycji potraw i napojów (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji potraw oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń.

Ponadto warsztaty szkolne powinny być wyposażone w: urządzenia chłodnicze oraz pomieszczenia magazynowe, wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności, salę konsumencką, wyposażoną w: stoły, krzesła, bieliznę i zastawę stołową, tace oraz elementy do dekoracji stołów, kosze na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, receptury potraw, karty menu potraw i napojów.

Uczniowie powinni realizować zajęcia z przedmiotu „Pracownia gastronomiczna” w strojach roboczych, higienicznych i bezpiecznych, jakie obowiązują w placówkach żywienia.

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

Ocenianie umiejętności uczniów powinno odbywać się na podstawie obserwacji ich pracy ze szczególnym zwracaniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych.

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie określonych kryteriów. Kryteria oceniania powinny dotyczyć:

- kultury osobistej i wyglądu zewnętrznego,
- organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- organizacji czasu pracy,
- samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów,
- doboru surowców, metod i sprzętu do prawidłowego wykonania potraw,
- posługiwania się narzędziami i sprzętem zgodnie z instrukcjami ich użytkowania,
- użytkowania i konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w zakładzie gastronomicznym,
- wypełniania dokumentów dotyczących produkcji,
- obliczania kosztów produkcji i sprzedaży,
- zaangażowania ucznia w realizację zadań,
- utrzymania porządku na stanowisku pracy,
- odpowiedzialności za mienie powierzone na czas wykonywanych zadań,
- umiejętności współpracy w zespole,
- dokładności i rzetelności w pracy,
- przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta potrzeb ucznia i warunków w jakich odbywa się pracownia technologii gastronomicznej i badanie postawy zawodowej ucznia – arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
2. Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji: badanie nabytych kompetencji i umiejętności przez ucznia – test oraz indywidualny wywiad z uczniem, arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu pracowni technologii gastronomicznej: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniem), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

NAZWA PRZEDMIOTU: PLANOWANIE ŻYWIENIA CZŁOWIEKA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

Cele ogólne

1. Zapoznanie z podstawami organizacji żywienia człowieka.
2. Kształtowanie umiejętności organizowania produkcji gastronomicznej zgodnej z obowiązującymi standardami zdrowotnymi.
3. Kształtowanie postaw zawodowych w oparciu o obowiązujący kodeks etyczny, z zachowaniem postaw kreatywnych i otwartych na zmiany.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) określać zapotrzebowanie na składniki odżywcze w różnych rodzajach diet,
- 2) wykorzystywać sprzęt i maszyny zgodnie z zasadami bezpieczeństwa,
- 3) przestrzegać zasad racjonalnego żywienia,
- 4) organizować proces produkcji określonych dań zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi,
- 5) dobierać jadłospisy do potrzeb określonych grup konsumentów,
- 6) sporządzać kalkulację kosztów produkcji żywności i usług cateringowych,
- 7) korzystać z nowoczesnego oprogramowania komputerowego podczas wszystkich etapów pracy,
- 8) stosować reguły kodeksu postępowania przyjętego w środowisku pracy.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Żywnienie człowieka	1. Metody utrwalania żywności.		– klasyfikować metody utrwalania żywności – opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności – wskazywać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności	– różnicować metody utrwalania żywności – dobierać właściwą metodę dla danego produktu	– Klasa IV
	2. Wartość odżywcza pożywienia.		– wyjaśniać wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów – wyjaśnić wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka – określić źródła składników odżywczych, zawartych w żywności – wskazać zagrożenia zdrowotne, wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia	– określać wartości odżywcze diet wegetariańskich, makrobiotycznych i alternatywnych – analizować czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności (np. strawność produktów żywnościowych, forma występowania danego	– Klasa IV

			– ocenić dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów – obliczyć wartość odżywczą żywności – rozróżnić alternatywne sposoby żywienia – rozróżnić procesy technologiczne, stosowane w produkcji potraw i napojów – planować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami bezpieczeństwa higieny pracy i ergonomii	składnika, stan wysycenia organizmu danym składnikiem, wiek, stan zdrowia)	
V. Bezpieczeństwo zdrowotne żywienia i żywności	3. Klasyfikacja sprzętu i urządzeń gastronomicznych.		– klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii – rozróżnić maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji i przechowywania stosowane przy sporządzaniu potraw i napojów – klasyfikować drobny sprzęt wykorzystywany w gastronomii – rozróżnić drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw i napojów – dobierać drobny sprzęt do sporządzania potraw i napojów – posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania potraw i napojów – określić rolę układu funkcjonalnego – pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego	– planować dobór sprzętu i urządzeń do określonego procesu produkcyjnego – proponować układ urządzeń w pomieszczeniu produkcyjnym zgodnie z zasadami prawidłowej organizacji pracy	– Klasa IV

	4. Jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności		– rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia – rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów – rozpoznać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii – wskazać zmiany, jakie mogą zachodzić w surowcach i półproduktach, podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej (np. ciemnienie warzyw i owoców, reakcja Maillarda, karmelizacja, zwiększenie strawności i przyswajalności pożywienia – wyjaśnić znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią	– interpretować wyniki oceny organoleptycznej potraw i napojów w poszczególnych etapach procesu technologicznego – opisywać zmiany zachodzące w składnikach odżywczych, podczas procesów technologicznych, mające wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka	– Klasa IV
VI. Prawne i organizacyjne aspekty produkcji gastronomicznej	5. Normy i zasady planowania żywienia		– dzielić ludność na grupy żywieniowe – wskazać normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych – wskazać zastosowanie modelowych racji pokarmowych – określić wpływ stresu na zmiany nawyków żywieniowych – sporządzać receptury potraw napojów z uwzględnieniem potrzeb (podaje spis surowców, ubytki, straty, zasady racjonalnego sporządzania	– stosować zasady dietytyki w żywieniu zbiorowym z wykorzystaniem technologii informatycznej – porównywać jakość opracowanych jadłospisów – dokonywać korekty błędów w opracowanych jadłospisach	– Klasa IV

			potrawy/napoju, wartość odżywczą potrawy/napoju) – zestawiać potrawy w posiłki i układać jadłospisy – obliczyć dzienne pokrycie zapotrzebowania energetycznego organizmu człowieka, z uwzględnieniem różnych kryteriów (np. wieku, płci, masy ciała, wzrostu, stanu zdrowia, aktywności fizycznej itd.) – obliczyć wartość energetyczną i odżywczą posiłków – ocenić jadłospisy, posiłki i receptury gastronomiczne (np. metodami teoretycznymi) – wykorzystywać programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów		
	6. Planowanie produkcji potraw i napojów.		– zaplanować etapy wykonania potraw i napojów – dobrać surowce, tłuszcze i przyprawy niezbędne w produkcji gastronomicznej – przygotować plan produkcji potrawy dietetycznej i wegetariańskiej – zaplanować etapy wykonania potraw kuchni staropolskiej i regionalnej – zaplanować etapy wykonania potraw kuchni różnych narodów – wskazać metody obróbki termicznej sporządzania potraw i napojów – wskazać nowoczesne techniki kulinarne, np. sous-vide, kuchnia molekularna	– wskazywać możliwość zastąpienia określonego surowca surowcem zastępczym – stosować zamienność surowców – dobierać surowce niezbędne do wykonania potrawy w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety – śledzić trendy w nowoczesnej produkcji gastronomicznej – zaproponować żywienie zgodne z nowoczesnymi trendami	– Klasa V

VII. Organizacja produkcji w gastronomii	7. Organizacja produkcji gastronomicznej		– sporządzić harmonogram zaopatrzenia zakładu – dokonać wyboru dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym (np. cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność itp.) – planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego – opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie – rozróżnić metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej – wykonać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności	– opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów – planować organizację produkcji gastronomicznej, składając się z kilkunastu potraw – opracować harmonogram dostaw surowców do przygotowania dużej imprezy gastronomicznej (konferencja, wesele, uroczystość okolicznościowa)	– Klasa V
	8. Kalkulowanie cen potraw i napojów.		– obliczyć ceny potraw i napojów, stosując różne metody (np. kosztową, popytową, cen konkurencji) – sporządzić kalkulację cen potraw do kart menu i rodzaju usługi cateringowej – rozliczyć produkcję gastronomiczną – sporządzać zestawienie nakładów poniesionych na produkcję – wykorzystywać programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na surowce i półprodukty, do kontroli stanów magazynowych, do planowania żywienia, rozliczania kosztów usług.	– ustalać wysokość zysku (lub straty) podczas organizacji określonej imprezy – uzasadniać przyczyny uzyskanych efektów ekonomicznych danej usługi gastronomicznej	– Klasa V
	9. Etyka w pracy		– przestrzegać zasad etyki i	– współpracować w zespole	– Klasa V

	zawodowej.		etykiety obowiązującej w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi – stosować kodeks savoir vivre przyjęty w środowisku pracy – stosować zasady komunikacji interpersonalnej – wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej – wykazać się kreatywnością i otwartością na zmiany – zaplanować wykonanie zadania i ponieść odpowiedzialność za jego wykonanie	– proponować nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych – szacować czas, zasoby i budżet zadania – wskazywać obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania – oceniać skuteczność rozwiązania problemu	
RAZEM					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

PROPOZYCJE METOD NAUCZANIA

- należy stosować zróżnicowane metody nauczania, w tym indywidualną pracę z uczniem,
- wskazane metody to: metoda problemowa, metoda projektów, burza mózgów, mapa mentalna, dyskusja, metoda tekstu przewodniego, ćwiczenia, praca z tekstem (np. analiza dokumentacji, obowiązujących przepisów, receptur),
- zajęcia powinny być prowadzone w zróżnicowanych grupach.

ŚRODKI I OBUDOWA DYDAKTYCZNA, WARUNKI REALIZACJI

- w pracowni powinny znajdować się komputery z dostępem do internetu wyposażone w nowoczesne oprogramowanie gastronomiczne, rzutnik multimedialny, tablica interaktywna,
- pracownia powinna pozwalać na swobodne przesuwanie stolików i dowolne ich zestawianie, co uatrakcyjni zajęcia i pozwoli na swobodniejszą organizację zajęć przede wszystkim z wykorzystaniem metod aktywnych m.in. metody projektów.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

- umiejętność analizy receptur i dokumentacji , zachowanie kolejność operacji w procesie produkcyjnym potrawy, wskazanie wszystkich punktów krytycznych w procesie produkcyjnym potrawy, ustalenie limitów krytycznych, przestrzeganie zasad racjonalnego żywienia podczas planowania jadłospisów, dobieranie jadłospisów do potrzeb określonych grup konsumentów, umiejętność korzystania z nowoczesnego oprogramowania, znajomość etyki i kodeksu postępowania przyjętego w środowisku pracy, umiejętność pracy zespołowej;
- ocena projektów zrealizowanych na zajęciach, sprawdzanie wiedzy za pomocą testów wielokrotnego wyboru, analiza pracy ucznia na podstawie arkusza obserwacji, ocena pracy grupy, ocena przeprowadzonej prezentacji uzyskanych efektów.

EWALUACJA PRZEDMIOTU:

- analiza osiągnięć edukacyjnych uczniów po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu (koniec IV klasy) – wyniki nauczania, ankieta, ocena ilościowa i jakościowa osiągnięć,
- ponowne badanie (koniec V klasy) – badanie metodami jak wyżej, porównanie wyników, analiza,
- ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji przedmiotowego programu nauczania.

NAZWA PRZEDMIOTU: PODSTAWY ŻYWIENIA DIETETYCZNEGO

Cele ogólne

1. Nabycie umiejętności związanych z edukacją oraz poradnictwem dietetycznym.
2. Uzyskanie wiedzy dotyczącej człowieka zdrowego i chorego.
3. Utrwalenie wiedzy związanej z aspektami technologicznymi produkcji żywności i potraw dietetycznych.
4. Poszerzenie wiedzy o żywności funkcjonalnej i suplementach diety związanej z dietoprofilaktyką i leczeniem dietetycznym.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) wymienić przemiany zachodzące w organizmie człowieka,
- 2) zanalizować problemy związane z żywieniem klinicznym omawianych chorób,
- 3) nazwać odrębności w żywieniu określonych grup ludzi (dzieci, osoby starsze, sportowcy),
- 4) nazwać pojęcia dotyczące dietoprofilaktyki,
- 5) omówić zagadnienia z zakresu technologii żywności, technik gastronomicznych, towaroznawstwa i analizy jakości żywności,
- 6) obliczać zapotrzebowanie kaloryczne osób zdrowych i chorych,
- 7) ustalać prawidłowy skład diety dla osób zdrowych i chorych,
- 8) wyjaśnić przyczyny rozwoju schorzenia,
- 9) zastosować odpowiednie techniki kulinarne pomocne w leczeniu schorzeń jednostek chorobowych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Nauka o żywieniu człowieka	1. Cele i zadania nauki o żywieniu Akty prawne regulujące problematykę żywności i żywienia.		– wyjaśnić pojęcie racjonalne żywienie; – wyjaśnić potrzebę wiedzy żywieniowej – określić rolę polskich instytucji zajmujących się problematyką żywienia. – wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności	– wymienić zasady racjonalnego żywienia – omówić skutki zdrowotne nieracjonalnego żywienia człowieka – interpretować ustawę o bezpieczeństwie żywności oraz dyrektywy unijne dotyczące bezpieczeństwa żywności	Klasa V
	2. Znaczenie żywienia w zachowaniu zdrowia Rola i znaczenie składników pokarmowych dla organizmu człowieka.		– określić rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka – obliczyć wartość odżywczą potrawy – planować jadłospis zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia – objaśnić poziomy i zastosowanie norm żywienia człowieka – wskazać zastosowanie normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych przy układaniu jadłospisu	– scharakteryzować wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka i na kompozycję potraw i napojów – modyfikować jadłospisy ze względu na obliczoną zawartość składników odżywczych – określić wpływ stresu na zmiany nawyków żywieniowych – rozpoznać zachowania żywieniowe i określić ich wpływ na zdrowie człowieka	Klasa V
II. Przemiany składników odżywczych w organizmie człowieka	1. Bilans wodny i energetyczny organizmu		– wyjaśnić pojęcia: podstawowa przemiana materii, ponadpodstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii, metabolizm, katabolizm, anabolizm, trawienie pokarmów	– określić metody pomiaru przemiany materii – wyjaśnić bilans energetyczny organizmu – rozróżnić czynniki wpływające na metabolizm	Klasa V

	2. Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe		- opisać etapy trawienia - stosować normy i zasady planowania żywienia - podzielić ludność na grupy żywieniowe	- określić normy spożycia białka, węglowodanów i tłuszczów dla różnych grup - wskazać normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych dla dzieci i dorosłych	Klasa V
	3. Przemiany składników odżywczych w organizmie człowieka		- wyjaśnić rolę enzymów i hormonów w trawieniu - opisać etapy trawienia - scharakteryzować trawienie na poszczególnych odcinkach przewodu pokarmowego	- wskazać czynniki wpływające na strawność i przyswajalność pożywienia - określić rolę gruczołów trawiennych i hormonów	Klasa V
III. Podstawy żywienia dietetycznego	1. Klasyfikacja i zasady układania diet leczniczych (wg Ciborowskiej i Rudnickiej)		- stosować zasady dotyczące opracowania diet: zastosowanie i cel diety, charakterystyka diety, uwagi technologiczne, produkty i potrawy zalecane, założenia diety, dzienna racja pokarmowa wyrażona w produktach, przykład diety - dobierać produkty stosowane w żywieniu dietetycznym	- zaplanować posiłki dla osób przewlekle chorych (np. cukrzyca, nadciśnienie tętnicze, niewydolność nerek itd.) - określić metody i techniki sporządzania potraw dietetycznych (np. gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie w folii itd.) - stosować technologię informatyczną przy układaniu diet i obliczaniu wartości odżywczej	Klasa V

	2. Charakterystyka i zastosowanie diet leczniczych. Układanie diet do wybranych jednostek chorobowych.		- scharakteryzować dietę podstawową, stosowaną w żywieniu - scharakteryzować dietę bogatoresztkową - scharakteryzować dietę łatwostrawną - scharakteryzować dietę łatwostrawną z ograniczeniem białka - scharakteryzować dietę łatwostrawną z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - scharakteryzować dietę ubogoenergetyczną - scharakteryzować dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - scharakteryzować dietę o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych - scharakteryzować dietę bogatobiałkową - scharakteryzować dietę niskobiałkową - wymienić choroby cywilizacyjne i zadania profilaktyki - scharakteryzować dietę w profilaktyce i leczeniu otyłości - scharakteryzować dietę w profilaktyce i leczeniu nadciśnienia i chorób układu krążenia	- zaplanować dietę podstawową stosowaną w żywieniu - dobierać potrawy i techniki dozwolone w diecie podstawowej - zaplanować dietę bogatoresztkową - zaplanować dietę łatwostrawną - zaplanować dietę łatwostrawną z ograniczeniem białka - zaplanować dietę łatwostrawną z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - zaplanować dietę ubogoenergetyczną - zaplanować dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - zaplanować dietę o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych - zaplanować dietę bogatobiałkową - zaplanować dietę niskobiałkową - zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu otyłości - zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu nadciśnienia i chorób układu krążenia - zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu cukrzycy - zaplanować dietę antynowotworową	Klasa V
--	--	--	---	--	---------

			- scharakteryzować dietę w profilaktyce i leczeniu cukrzycy - scharakteryzować dietę antynowotworową - wymienić rodzaje diet - scharakteryzować dietę podstawową i znać jej zastosowanie - wskazać zasady modyfikacji diety lekkiej w zależności od schorzeń - wymienić produkty dozwolone i zabronione w wybranych dietach - wymienić techniki stosowane w czasie przyrządzania posiłków dietetycznych	- ustalić zależności pomiędzy odżywianiem a chorobami żywieniowo zależnymi - podjąć działania profilaktyczne w chorobach przewodu pokarmowego - identyfikować diety z typem schorzenia - znać stosowane techniki kulinarne w poszczególnych dietach	
RAZEM					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

PROPOZYCJE METOD NAUCZANIA

- należy stosować zróżnicowane metody nauczania,
- wskazane metody to: metoda problemowa, metoda projektów, burza mózgów, mapa mentalna, dyskusja, metoda tekstu przewodniego, ćwiczenia, praca z tekstem (np. analiza dokumentacji, obowiązujących przepisów, receptur),
- zajęcia powinny być prowadzone w zróżnicowanych grupach.

ŚRODKI I OBUDOWA DYDAKTYCZNA, WARUNKI REALIZACJI

- w pracowni powinny znajdować się komputery z dostępem do internetu, wyposażone w nowoczesne oprogramowanie gastronomiczne, rzutnikmultimedialny, tablicę interaktywną,
- pracownia powinna pozwalać na swobodne przesuwanie stolików i dowolne ich zestawianie, co uatrakcyjni zajęcia i pozwoli na swobodniejszą organizację zajęć.

W nauczaniu Podstaw żywienia dietetycznego wykorzystać należy szerokie i zróżnicowane spektrum metod, w szczególności:

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

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

- Wzrokowe: w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania schematów, rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu etc.,
- wzrokowo-słuchowe: obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy i inne treści multimedialne.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

Ocenianiu podlegać będzie umiejętność układania jadłospisów i diet, ich modyfikowanie, praca przy użyciu tablic kaloryczności, receptur i oprogramowania komputerowego, wskazanie wszystkich odcinków przewodu pokarmowego i opisanie trawienia poszczególnych składników przy pomocy enzymów, przestrzeganie zasad racjonalnego żywienia podczas planowania jadłospisów, dobieranie jadłospisów do potrzeb określonych diet, umiejętność korzystania z nowoczesnego oprogramowania, znajomość etyki i kodeksu postępowania przyjętego w środowisku pracy, umiejętność pracy zespołowej.

Należy oceniać projekty zrealizowane na zajęciach, sprawdzić wiedzę za pomocą testów wielokrotnego wyboru.

Sprawdzać i oceniać osiągnięcia edukacyjne uczniów należy przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie określonych kryteriów.

Sprawdzanie i ocenianie powinno dostarczyć informacji nauczycielowi i uczniowi o poziomie opanowania umiejętności określonych w szczegółowych celach kształcenia.

Osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie: testów, sprawdzianów, prezentacji projektów.

Nauczyciel może zastosować sprawdzane za pomocą arkusza obserwacji ucznia, testów, oceny pracy podczas zajęć, oceny zadań domowych.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

- analiza osiągnięć edukacyjnych uczniów po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu (połowa V klasy) – wyniki nauczania, ankieta, ocena ilościowa i jakościowa osiągnięć uczniów,
- ponowne badanie(koniec V klasy) – badanie metodami jak wyżej, porównanie wyników, analiza,
- ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji przedmiotowego programu nauczania.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

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

NAZWA PRZEDMIOTU: USŁUGI GASTRONOMICZNE I CATERINGOWE

Realizacja w klasie IV, V

Cele ogólne

1. Poznanie działalności usługowej zakładów gastronomicznych.
2. Rozróżnianie usług gastronomicznych i cateringowych.
3. Planowanie usług gastronomicznych i cateringowych.
4. Organizowanie usług gastronomicznych i cateringowych.
5. Przygotowanie personelu i sali restauracyjnej do obsługi gości.
6. Rozliczanie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych.
7. Wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) wymienić placówki i zakłady gastronomiczne,
- 2) organizować stanowiska pracy kelnera zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- 3) planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bhp,
- 4) rozróżniać techniki, metody i systemy obsługi gości,
- 5) określać wyposażenie do obsługi gości,
- 6) wskazać zasady organizowania przyjęć okolicznościowych w zakładzie gastronomicznym,
- 7) wskazać zasady organizowania szkoleń i konferencji,
- 8) rozróżniać oferty usług gastronomicznych i cateringowych,
- 9) rozróżniać działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych,
- 10) rozliczać usługi gastronomiczne i cateringowe,
- 11) uzasadnić potrzebę analizowania rynku usług gastronomicznych i cateringowych,

- 12) rozróżniać programy komputerowe do planowania i promocji usług oraz kalkulacji kosztów,
- 13) rozróżniać karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących: wartości odżywczej potraw, alergenów i cen,
- 14) stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie,
- 15) wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej związanej z usługami gastronomicznymi cateringowymi,
- 16) opracować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowaną na klienta.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	1. Podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych		– wymienić podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych (np. zakład gastronomiczny, placówka gastronomiczna, lokal gastronomiczny, usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.)	– określić podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych (np. usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.) – wyjaśnić podział usług gastronomicznych w Polskiej Kwalifikacji Wyrobów i Usług (PKWiU) do celów podatkowych	Klasa IV
	2. Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych		– wymienić placówki gastronomii indywidualnej – wymienić placówki gastronomii systemowej – wymienić placówki gastronomii specjalnej – wymienić zakłady gastronomiczne i miejsca pracy kelnera – rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych	– opisać miejsca pracy kelnera (np. restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych	Klasa IV
	3. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego		– określić pojęcie: funkcjonalny układ pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym	– określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu	Klasa IV

		- wymienić działy w zakładach gastronomicznych - wymienić pomieszczenia części handlowo-usługowej - opisać pomieszczenia części handlowo-usługowej i określić ich funkcję - wymienić urządzenia i sprzęt wykorzystywany w części handlowo-usługowej zakładu	gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości - zaznaczyć na schemacie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego przebieg dróg komunikacyjnych zgodnie z wymaganiami sanitarno-higienicznymi i zasadami bezpieczeństwa - rozróżnić i wskazać funkcję urządzeń i sprzętu wykorzystywanego w części handlowo-usługowej zakładu	
4. Stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego		- opisać sylwetkę zawodową kelnera (np. strój służbowy, kultura bycia, schludny wygląd, higiena itd.) - wymienić oczekiwane predyspozycje fizyczne i psychiczne do pracy w zawodzie kelner - dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości (np. długopis, notatnik, palmtop, tablet, serwetka kelnerska, trybuszon, zapalki itp.) - wymienić stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - scharakteryzować zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej - rozpoznać czynniki szkodliwe,	- określić cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach - wskazać funkcje elementów wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi - opisać stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - określić zadania kierownika zakładu, sali i innych odcinków pracy - określić skutki	Klasa IV

			niebezpieczne i uciążliwe dla pracowników i klientów/gości gastronomii – wymienić choroby zawodowe w gastronomii – wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej	oddziaływania czynników szkodliwych, niebezpiecznych i uciążliwych na organizm człowieka – scharakteryzować choroby zawodowe, występujące w gastronomii	
II. Planowanie usług gastronomicznych i cateringowych oraz działania marketingowe	1. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych		– określić pojęcia, np. usługa gastronomiczna, przyjęcie okolicznościowe, kongres, konferencja, raut, catering – wymienić rodzaje usług gastronomicznych – wyjaśnić czym jest catering – wymienić korzyści wynikające ze świadczenia usług cateringowych – wymienić rodzaje usług cateringowych – wymienić wyposażenie do usług cateringowych – wymienić zasady obsługi usług i przyjęć cateringowych – wymienić narzędzia stosowane do analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych, z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.)	– rozróżnić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp. – opisać oferty usług gastronomicznych – omówić rodzaje usług cateringowych – dobierać wyposażenie do usług cateringowych – wymienić zasady organizacji usług cateringowych – omówić zasady analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania	Klasa IV

				ankietowe itd.) – wskazać potrzebę analizowania rynku usług gastronomicznych i cateringowych	
	2. Zasady planowania ofert usługowych i cateringowych		– określić zasady planowania usług gastronomicznych i cateringowych – wskazać zasady diagnozowania potrzeb zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową – dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy – wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.)	– dobrać usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów i punktów gastronomicznych, w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości – opracować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych, ukierunkowaną na klienta (np. dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.)	Klasa IV
	3. Promowanie i sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych		– wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych – określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych – wymienić działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.) – wymienić metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych – omówić sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług	– wyjaśnić koncepcję marketingu usług gastronomicznych – scharakteryzować narzędzia promocji bezpośredniej – określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) – interpretować strategię	Klasa IV

			gastronomicznych i cateringowych	promocji (<i>push i pull</i>) – określić działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.) – dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta – zaplanować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych (pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, billboardy, ulotki reklamowe itd.) – opisać metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych	
III. Charakterystyka usług gastronomicznych	1. Metody i techniki obsługi gości w gastronomii		– wymienić metody i techniki obsługi konsumentów – rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów	– analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami – dobrać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych	Klasa IV
	2. Systemy obsługi gości w zakładach gastronomicznych		– wymienić systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi) – rozróżniać systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy	– dobrać system obsługi do świadczonej usługi – oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii	Klasa IV

			samoobsługi)		
	3. Wyposażenie do obsługi gości w gastronomii		- wymienić bieliznę stołową - wymienić zastawę stołową - wymienić sztucze podstawowe, specjalne, pomocnicze - wymienić rodzaje tac kelnerskich - wymienić zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - wymienić zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej	- rozróżniać bieliznę stołową - rozróżniać zastawę stołową - opisać zastawę stołową - rozróżniać sztucze podstawowe, specjalne, pomocnicze - rozróżniać rodzaje tac kelnerskich i wskazać ich zastosowanie - określić miejsce i sposób przechowywania bielizny i zastawy stołowej - opisać zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos	Klasa IV
	4. Przygotowanie personelu do obsługi gości		- wymienić techniki przenoszenia tac kelnerskich, - wymienić techniki przenoszenia talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek - rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek	- scharakteryzować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek - (chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) - scharakteryzować techniki zbierania brudnej zastawy	Klasa IV

				stołowej, szkła, sztućców	
	5. Rodzaje posiłków		- rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów - określić godziny podawania posiłków - wymienić rodzaje śniadań stosownych w gastronomii hotelowej	- rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu - scharakteryzować rodzaje śniadań - scharakteryzować lunch i brunch - ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach - dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji	Klasa IV
	6. Napoje zimne i gorące bezalkoholowe		- klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe - klasyfikować napoje gorące - wymienić naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady - określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych - wymienić dodatki do napojów zimnych i gorących	- opisać bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych) - scharakteryzować warunki podawania napojów bezalkoholowych, zimnych	Klasa V

				niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) – dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) – scharakteryzować podawanie kawy, herbaty różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości	
	7. Napoje alkoholowe		– wymienić wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane – wymienić wina stołowe, deserowe, specjalne – dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa – wymienić sposoby podawania wina, wódki, piwa	– rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane – rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne – klasyfikować piwo – rozróżniać rodzaje piwa – opisać sposoby podawania wina, wódki, piwa – dobierać wina, wódki, piwa (np. jako aperitify, do potraw, deserów, jako digestify itp.)	Klasa V
	8. Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe		– wymienić sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe	– dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i	Klasa V

	zgodnie z zasadami miksologii		– umieć opisać wykorzystanie sprzętu barmańskiego (np. shaker klasyczny, shaker bostoński, szklanica barmańska, łyżeczka barmańska, sitko barmańskie itp.) – wymienić urządzenia niezbędne w obsłudze baru – klasyfikować napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe, zgodnie z zasadami miksologii – wymienić techniki sporządzania napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych, zgodnie z zasadami miksologii	szkło barowe – opisać posługiwanie się urządzeniami barmańskimi (np. kostkarki, blendera itp.) – charakteryzować napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe, zgodnie z zasadami miksologii	
	9. Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej)		– wymienić zasady nakrywania stołów białą stołową – wymienić zasady nakrywania zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) – wymienić zasady nakrywania stołów do śniadań, obiadów, kolacji	– scharakteryzować przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, zachowanie przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole) – wymienić sprzęt i urządzenia do przygotowania sali konsumenckiej, do obsługi indywidualnej	Klasa V
	10. Obsługa indywidualna gości/z karty menu		– wymienić czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, zapisywać zamówienie, przekazywać zamówienie do realizacji) – wymienić czynności obsługi gości przy zastosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.	– omówić zasadę uznania gości – rozpoznawać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podawać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować	Klasa V

			ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi gości z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych itp.) - wymienić zwroty grzecznościowe stosowane podczas obsługi gości	zamówienie) - omówić zasady sprzedaży sugerowanej - omówić zasady up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - określać zasady cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia - określać zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych - określać procedury reklamacji usługi - określać zasady obsługi różnych typów gości - stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie	
	11. Rodzaje przyjęć okolicznościowych		- rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - opisywać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości - wymienić reguły protokołu dyplomatycznego	- dobierać dokumentację niezbędną do realizacji przyjęć okolicznościowych, np. umowa wstępna, harmonogram prac kelnerskich podczas przyjęcia, schematy ustawienia stołów itp. - omówić przebieg przyjęcia na stojąco, zasiadanego, mieszanego - scharakteryzować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe - rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe,	Klasa V

				przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu – charakteryzować zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych	
	12. Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez		– określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej – stosować normy techniczne/wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoga, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.) – dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie zamówienia i norm/ wskaźników	– obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi – obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi – sporządzać listę kontrolną planu (co?, kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy	Klasa V
	13. Czynności związane z przygotowaniem i obsługą przyjęć i bankietów		– dobierać bieliznę, zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody obsługi przyjęcia okolicznościowego – wymienić elementy dekoracji stołów i sal konsumenckich	– omówić przygotowanie miejsc obsługi przyjęć okolicznościowych (np. dekoracje stołów, nakrywanie stołów bankietowych zasiadanych, nakrywanie stołów bufetowych itp.)	Klasa V

				– omówić zasady obsługiwanego gości przyjęć zasiadanych i organizowanych na stojąco – dobierać metody i techniki do obsługi gości przyjęć zasiadanych, dyplomatycznych – omówić harmonogram obsługi przyjęcia	
	14. Karta menu – forma prezentacji oferty gastronomicznej		– omówić zadania karty menu – rozróżniać rodzaje kart menu – grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi – rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu – podawać kartę menu/napojów gościowi – wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu	– oceniać karty menu i napojów pod względem: budowy klasycznego układu spisu potraw, według zasad kuchni środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp.	Klasa V
IV. Zasady kalkulacji i rozliczania kosztów usług gastronomicznych i cateringowych	1. Zasady rachunkowości stosowane podczas rozliczania usług gastronomicznych i cateringowych		– określać obowiązek podatkowy od towarów i usług (czytać ustawę o podatku od towarów i usług) – rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii – dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, faktura VAT, KW, KP)	– obliczać koszty odstępów od umów na realizowaną usługę – wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych	Klasa V
	2. Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe		– rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np. gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.)	– dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu	Klasa V

			- przyjmować należność gotówkową od konsumenta (przyjmuje pieniądze w płatniku, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) - przyjmować należność bezgotówkową		
	3. Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych		- rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna itp.) - rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT)	- określać rolę ceny w marketingu usług gastronomicznych - rozróżniać funkcje ceny w gastronomii (np. informacyjno-bodźcowa, stymulacyjna, redystrybucyjna itp.) - określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.)	Klasa V
	4. Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej		- klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) - wymienić koszty żywieniowe usług gastronomicznych, w tym cateringowych z uwzględnieniem <i>food cost</i>	- kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych, z uwzględnieniem <i>food cost</i> - obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata)	Klasa v
	5. Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług		- wymienić elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych	- rozróżniać programy komputerowe do kalkulacji i	Klasa V

	gastronomicznych i cateringowych		- wymienić programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych - wymienić programy komputerowe, wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych	wprowadzania zmian menu i cen potraw - rozróżniać programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych	
V. Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego	1. Systemy zarządzania środowiskowego		- wymienić przepisy i dokumenty dotyczące usług gastronomicznych (ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów itp.) - identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami)	- omówić na czym polega wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ) w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO - analizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania	Klasa V
Razem					

GODZINY realizacji programu w działach

- I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych
- II. Planowanie usług gastronomicznych i cateringowych oraz działania marketingowe
- III. Charakterystyka usług gastronomicznych
- IV. Zasady kalkulacji i rozliczania kosztów usług gastronomicznych i cateringowych
- V. Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania: prezentacje, rozmowy dydaktyczne, odgrywanie ról, metoda projektów, metoda tekstu przewodniego.

Propozycja ćwiczeń:

Prezentacja bielizny i zastawy stołowej oraz sztućców.

Prezentacja nakrycia podstawowego i rozszerzonego.

Analiza karty menu restauracji.

Opracowanie karty menu okolicznościowej.

Prezentacja przyjmowania zamówień od konsumenta.

Prezentacja chwytu górnego i chwytu dolnego.

Prezentacja pracy z tacą kelnerską.

Dokonywanie rozliczenia kelnerskiego: przygotowanie i podawanie rachunku konsumentowi, przyjmowanie należności od konsumenta w formie gotówkowej i bezgotówkowej – obsługiwanie transakcji opłacanych kartami płatniczymi (symulacja).

Przyjmowanie reklamacji od konsumenta niezadowolonego z jakości serwowanej potrawy – inscenizacja.

Sporządzanie rozliczeń z dziennego utargu oraz pobranego sprzętu po zakończonej pracy.

Tworzenie oferty usługi gastronomicznej i cateringowej.

Opracowanie oferty działań promocyjnych.

Opracowanie metody sprzedaży w małym punkcie gastronomicznym.

Środki dydaktyczne:

- bielizna stołowa: moltony, obrusy, napperony, laufry, serwety indywidualnego użytku, skirtingi,
- zastawa stołowa: ceramiczna, metalowa, szklana, sztućce (podstawowe, specjalne, pomocnicze),
- drobna zastawa stołowa: elementy ozdobne, świeczniki, menaże, serwetki,
- tace kelnerskie,
- stoły, krzesła, pomocnik kelnerski, wózek kelnerski, tray jack,
- atrapy potraw,
- elementy dekoracji stołów,

- przykładowe karty menu,
- filmy, prezentacje multimedialne dotyczące obsługi konsumenta,
- komputer i programy komputerowe, wspomagające rozliczanie usług kelnerskich,
- sprzęt i narzędzia barmańskie.

Warunki realizacji:

Celem realizacji programu przedmiotu Usługi gastronomiczne i cateringowe jest kształtowanie umiejętności planowania i organizowania usług gastronomicznych i cateringowych, wykształcenie umiejętności nakrywania stołów, obsługa gościa, rozliczenie konsumenta i usług gastronomicznych.

Podczas realizacji programu uczniowie przygotowują salę do przyjęcia konsumentów, nakrywają stoły do posiłków, komunikują się z konsumentem, podają i serwują potrawy i napoje, organizują przyjęcia okolicznościowe, usługi gastronomiczne i cateringowe oraz pielęgnują i przechowują bieliznę i zastawę stołową.

W procesie dydaktycznym zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: prezentacje, rozmowy dydaktyczne, ćwiczenia praktyczne, odgrywanie ról, metoda projektów, metoda tekstu przewodniego. Na szczególną uwagę zasługuje metoda projektów, ponieważ daje możliwość zastosowania wcześniej zdobytej wiedzy, pozwala na planowanie działań, korzystanie z różnych źródeł informacji. Podczas opracowywania projektów należy umożliwić uczniom korzystanie z przykładowej dokumentacji, czasopism specjalistycznych, katalogów, albumów, zasobów internetu oraz materiałów źródłowych. Zaleca się wykonywanie projektów związanych z planowaniem wystroju i wyposażenia sal konsumenckich oraz kart menu na różne przyjęcia okolicznościowe.

Podczas realizacji programu należy zapoznać uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznymi, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Podane w programie ćwiczenia należy traktować, jako propozycję. Nauczyciel może zaplanować szereg innych ćwiczeń o zróżnicowanym stopniu trudności.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni obsługi gości lub u pracowni usług gastronomicznych z uwagi na dostęp środków dydaktycznych.. W procesie kształcenia należy zwracać uwagę na: dobór sprzętu, estetykę nakrycia stołu, kolejność wykonywanych czynności, stosowanie różnych technik noszenia zastawy, przyjmowanie przez uczniów właściwej postawy podczas przenoszenia zastawy oraz przestrzeganie zasad higieny i kultury osobistej. Wskazane jest, aby uczniowie podczas zajęć byli ubrani w stroje dla kelnerów obowiązujące w zakładzie gastronomicznym.

Uczniowie powinni brać czynny udział w organizowaniu i obsłudze gości, przyjęć okolicznościowych i innych usług gastronomicznych oraz cateringowych odbywających się w szkole lub w rzeczywistych warunkach u pracodawcy oraz ich obsłudze.

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

Sprawdzać i oceniać osiągnięcia edukacyjne uczniów należy przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie określonych kryteriów. Sprawdzanie i ocenianie powinno dostarczyć informacji nauczycielowi i uczniowi o poziomie opanowania umiejętności określonych, w szczegółowych celach kształcenia.

Osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie: testów, sprawdzianów, prezentacji projektów.

Ocena osiągnięć edukacyjnych ma mobilizować ucznia do nauki, zdobywania wiedzy i umiejętności.

Podczas oceniania pracy uczniów należy zwrócić uwagę na:

- organizację stanowiska pracy kelnera,
- rozróżnianie bielizny stołowej, zastawy stołowej i sztuców,
- dobieranie bielizny, zastawy stołowej i sztuców,
- nakrywanie stołów dla konsumenta,
- rozróżnianie zasad, technik i metod obsługi gości,
- prezentowanie właściwej postawy zawodowej,
- planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych,
- planowanie działań promocyjnych świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych,
- rozliczanie konsumentów, usług gastronomicznych i cateringowych,
- rozróżnianie kart menu,
- planowanie rozmieszczenia stołów i krzeseł w sali konsumenckiej,
- zasady przenoszenia naczyń i sztuców,
- zasady przenoszenia talerzy płatkich z zastosowaniem chwytu górnego i dolnego,
- zasady przenoszenia talerzy głębokich z zastosowaniem chwytu górnego,
- zbieranie zastawy po konsumpcji z wykorzystaniem tacy kelnerskiej,
- zasady obsługi konsumenta podczas obiadu,
- zasady serwowania potraw z zastosowaniem różnych sposobów trzymania sztuców do nakładania potraw,

- zasady podawania napojów bezalkoholowych zimnych i gorących,
- planowanie menu na przyjęcie zasiadanego i inne usługi gastronomiczne,
- określanie ilości zastawy stołowej i sprzętu do obsługi przyjęcia zgodnie z określonym zamówieniem.

Podczas sprawdzania i oceniania projektów proponuje się zwrócić uwagę na:

- dobór materiałów źródłowych,
- trafność koncepcji projektu,
- podział zadań oraz stopień zaangażowania uczestników w realizację projektu,
- stopień realizacji zamierzonych celów, formy indywidualizacji pracy uczniów.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta – potrzeby ucznia i warunki w jakich odbywają się zajęcia, test – stan kompetencji i umiejętności z zakresu usług gastronomicznych i cateringowych przed rozpoczęciem kształcenia.
2. Ewaluacja przedmiotów trakcie realizacji: test – badanie nabytych kompetencji i umiejętności – test, indywidualny wywiad z uczniami, arkusz– obserwacja zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu przedmiotu: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności uczniami z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniami), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

NAZWA PRZEDMIOTU: TECHNOLOGIA INFORMACYJNA W GASTRONOMII

Cele ogólne

1. Przygotowanie do posługiwania się metodami i środkami informatycznymi w przyszłej aktywności w pracy i w domu.
2. Wyrobienie umiejętności właściwego dobierania narzędzi informatycznych do wykonywanych zadań.
3. Uwrażliwienie na dostrzeganie korzyści i zagrożeń związanych z szybkim rozwojem informatyki.

Cele operacyjne:

Uczeń potrafi:

- 1) wykorzystywać technologie komunikacyjno-informacyjne do komunikacji elektronicznej,
- 2) wyjaśnić zasady tworzenia i przesyłania baz danych,
- 3) zaprojektować rozwiązanie zagadnienia: wybrać metodę rozwiązania, odpowiednio dobrać narzędzia informatyczne,
- 4) wyjaśnić zasady tworzenia i przenoszenia prezentacji multimedialnej do dokumentu i na stronę internetową,
- 5) prowadzić wystąpienie wspomagane prezentacją,
- 6) rozróżniać programy użytkowe, stosowane w gastronomii i hotelarstwie.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	
I. Stosowanie wiedzy informatycznej w gastronomii	1. Wyszukiwanie i gromadzenie informacji		- podejmować strategie przeszukiwania zasobów internetowych - korzystać z zasobów internetu dla potrzeb zawodowych - zastosować wyszukane informacje dla celów zawodowych, np. receptury, techniki kulinarne, nowe urządzenia	- wyszukiwać informacje i aplikacje w Internecie - selekcjonować informacje i grupować informacje w sposób skatalogowany tematycznie	Klasa IV
II. Algorytmika – rozwiązywanie problemów, procesy przetwarzania informacji	1. Środowisko programowania		- wykonać prezentację - zarządzać danymi i tworzyć przejrzyste raporty i analizy	- omówić przedstawione rozwiązanie danego zagadnienia - korzystać z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych	Klasa IV
III. Programy dla gastronomii	1. Programy stosowane w gastronomii – wiadomości ogólne 2. Podstawowe funkcje systemu programów POSbistro X2System		- zastosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów; - zastosować programy komputerowe do planowania usług; - wykorzystać programy komputerowe do obliczania wartości odżywczej produktów i potraw oraz planowania żywienia - obsługiwać zamówienia drogą elektroniczną - stosować różne formy płatności i rachunków	- zaproponować rozwiązania techniczne, mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy - kontrolować stany magazynowe za pomocą programu komputerowego - ustalić ceny potraw i napojów z wykorzystaniem programów komputerowych - stosować programy komputerowe do rozliczania wyżywienia (raporty sprzedaży bieżącej, archiwalnej itd.)	Klasa IV
IV. Programy służące do obsługi gościa	1. Funkcje systemów: Gastro POS, SOGA		- identyfikować kelnera kodem lub kartą magnetyczną, - rejestrować czas pracy personelu, - wprowadzić system kasjersko-kelnerski (kasjer bonuje za kelnera – z pełną kontrolą rozliczeń),	- zakładać nowe rachunki na stoły, osoby lub grupy, - zmienić obsługę stołu, - połączyć lub rozdzielić rachunki, - wykonać graficzną prezentację lokalu	Klasa IV

			- prowadzić sprzedaż wprost z grafiku		
V. Moduły aplikacyjne stosowane w gastronomii i hotelarstwie	1. Programy do rozliczeń w gastronomii i hotelach (do wyboru przez nauczyciela) Aplikacje – opracowywanie i prezentowanie informacji		- rozróżniać programy użytkowe stosowane w gastronomii i hotelarstwie - sporządzać rozliczenia zamówień gościa przy użyciu wybranych oprogramowań	- przygotować skompresowane dane do eksportu do innych aplikacji	Klasa IV
			- zorganizować pracę w grupie podczas realizacji projektu związanego z przygotowaniem prezentacji - rozróżniać programy komputerowe, wspomagające projektowanie;	- zaprojektować różne style prezentacji strony internetowej	Klasa IV
VI. Wykorzystywanie informacji pozyskanych z zasobów internetowych	1. Wyszukiwanie szkoleń i kursów umiejętności online. 2. Potencjalny rozwój oprogramowań w gastronomii		- zanalizować ofertę rynku oprogramowania komputerowego do podnoszenia i poszerzania kwalifikacji i umiejętności zawodowych - zidentyfikować etapy projektowania witryn i organizacji pracy w grupie	- przetestować strony internetowe w różnych przeglądarkach celem uzyskania wiedzy na temat szkoleń - przetestować strony internetowe w różnych przeglądarkach; - wykonać stronę internetową według projektu/scenopisu	Klasa IV
RAZEM					

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

W nauczaniu informatyki w gastronomii proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

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

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

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

Zajęcia powinny się odbywać w pracowni, w której znajdują się komputery z dostępem do Internetu, z oprogramowaniem biurowym i gastronomicznym, zgodnie z warunkami realizacji programu nauczania.

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie określonych kryteriów. Kryteria oceniania powinny dotyczyć:

- kultury osobistej i wyglądu zewnętrznego,
- organizacji czasu pracy,
- samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów,
- zaangażowania ucznia w realizację zadań,
- umiejętności współpracy w zespole,
- dokładności i rzetelności w pracy.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

Nauczyciel może zaplanować szereg ćwiczeń o zróżnicowanym stopniu trudności, indywidualizując pracę z uczniem. Może wprowadzić do ćwiczeń metodę projektów, ponieważ ta metoda daje możliwość zastosowania wcześniej zdobytej wiedzy, pozwala na planowanie działań, korzystanie z różnych źródeł informacji, a także pozwala ocenić umiejętności ucznia do pracy grupowej. Podczas opracowywania projektów należy umożliwić uczniom korzystanie z przykładowej dokumentacji, czasopism specjalistycznych, katalogów, albumów, zasobów Internetu oraz materiałów źródłowych. Podczas realizacji programu należy zapoznać uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznymi, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta potrzeb ucznia i warunków w jakich odbywają się zajęcia oraz badanie postawy zawodowej ucznia – arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji: badanie nabytych kompetencji i umiejętności przez ucznia – test oraz indywidualny wywiad z uczniem, arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu pracowni informatycznej: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniem), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

NAZWA PRZEDMIOTU: PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA I ORGANIZACJI GASTRONOMII

Cele ogólne

1. Przygotowanie do opracowania receptur potraw, jadłospisów z wykorzystaniem profesjonalnego oprogramowania komputerowego.
2. Wypracowanie umiejętności planowania kosztów żywienia oraz kalkulowania cen potraw gastronomicznych z wykorzystaniem technik komputerowych.
3. Zastosowanie profesjonalnego oprogramowania do planowania i oceny żywienia dietetycznego.

Cele operacyjne:

Uczeń potrafi:

- 1) wykorzystywać programy komputerowe do planowania produkcji gastronomicznej,
- 2) opracować jadłospisy i receptury gastronomiczne z wykorzystaniem profesjonalnych programów komputerowych,
- 3) zaplanować posiłki dla różnych grup ludności, zgodnie z obowiązującymi normami żywienia,
- 4) ocenić wartość zaplanowanego żywienia pod kątem zawartości składników odżywczych i energetycznych, korzystając z technik komputerowych,
- 5) przygotować jadłospisy dietetyczne dla ludzi przewlekle chorych i cierpiących na choroby cywilizacyjne zgodnie z zaleceniami lekarskimi,
- 6) opracować jadłospisy dla osób stosujących alternatywne sposoby odżywiania się,
- 7) przygotować zestawienie surowców do produkcji gastronomicznej i ocenić ich koszt z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego,
- 8) opracować kalkulację cen produkcji gastronomicznej z wykorzystaniem profesjonalnego oprogramowania.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Składniki odżywcze i energetyczne w żywieniu człowieka	1. Obliczanie zawartości składników odżywczych i energetycznych w produktach i potrawach		– obliczać zawartość składników energetycznych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych – obliczać zawartość składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych	– analizować konsekwencje zdrowotne niedoboru bądź nadmiaru składników energetycznych w diecie człowieka	Klasa IV
	2. Obliczanie dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na wodę		– określać dobowe zapotrzebowanie na wodę, korzystając z danych tabelarycznych z użyciem komputera	– porównywać zapotrzebowanie na wodę w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej czy temperatury otoczenia	Klasa IV
	3. Obliczanie dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na składniki odżywcze		– obliczać dobowe zapotrzebowanie organizmu człowieka na składniki odżywcze w zależności od wieku, płci, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy	– analizować różnice w dobowym zapotrzebowaniu na podstawowe składniki odżywcze w zależności od płci, wieku, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy itp.	Klasa IV
	4. Obliczanie dobowych wydatków energetycznych człowieka		– wyliczać dobowe wydatki energetyczne człowieka w zależności od różnych kryteriów	– porównywać poziom wydatków energetycznych organizmu w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego organizmu	Klasa IV

II. Planowanie posiłków i receptur gastronomicznych	1. Sporządzanie receptur na potrawy gastronomiczne z wykorzystaniem profesjonalnych programów komputerowych		– opracować receptury na różne potrawy gastronomiczne, stosując programy komputerowe – oceniać opracowane receptury, korzystając z odpowiedniego oprogramowania	– analizować zastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności	Klasa IV
	2. Sporządzanie receptur na napoje zimne i gorące z wykorzystaniem profesjonalnego oprogramowania		– opracować receptury na napoje zimne i gorące, korzystając z programów komputerowych – oceniać opracowane receptury	– analizować zastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności	Klasa IV
	3. Układanie posiłków dla określonych grup ludności		– układać posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia różnych grup ludności, uwzględniając ich wiek, stan fizjologiczny organizmu, płeć, charakter wykonywanej pracy itp. korzystając z profesjonalnego oprogramowania komputerowego – opracować posiłki zgodnie z możliwościami finansowymi różnych grup ludności, stosując przykładowe racje żywieniowe	– porównywać zgodność zaplanowanych posiłków z obowiązującymi normami żywienia różnych grup ludności – porównywać zgodność zaplanowanych posiłków z obowiązującymi racjami żywieniowymi	Klasa IV
	4. Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej posiłków		– obliczać zawartość składników odżywczych w planowanych posiłkach, z wykorzystaniem technik komputerowych – obliczać zawartość składników energetycznych w planowanych posiłkach, z wykorzystaniem technik komputerowych	– analizować posiłki pod kątem ich wartości energetycznej i odżywczej	Klasa IV

III. Planowanie jadłospisów i ocena ich kosztów	1. Układanie jadłospisów z wykorzystaniem technik komputerowych		– układać jadłospisy dla różnych grup ludności, uwzględniając obowiązujące normy żywieniowe – układać jadłospisy dla zakładów żywienia zamkniętego i otwartego, korzystając z oprogramowania komputerowego	– analizować zgodność jadłospisów do zasad żywienia ludności w zależności od wieku żywionych osób, ich przyzwyczajeń żywieniowych, pór roku, możliwości finansowych itp. – porównywać koszty planowanej produkcji gastronomicznej w zależności od rodzaju użytych surowców	Klasa V
	2. Ocena jadłospisów		– oceniać wartość odżywczą jadłospisów – oceniać wartość energetyczną jadłospisów – oceniać jadłospisy pod kątem ich zgodności z obowiązującymi normami żywieniowymi	– porównywać jadłospisy pod kątem zawartości składników odżywczych, energetycznych	Klasa V
	3. Opracowanie zestawienia ilości i kosztów surowców w odniesienie do danego jadłospisu		– opracować zestawienie surowców w odniesienie do danego menu, korzystając z technik komputerowych – obliczać koszt surowców dla planowanej produkcji gastronomicznej, korzystając z profesjonalnego oprogramowania	– analiza opracowanych zestawień surowców pod kątem ich składu oraz jego kosztów z wykorzystaniem technik komputerowych	Klasa V
	4. Sporządzanie kalkulacji cen na poszczególne dania		– sporządzać kalkulację cen poszczególnych potraw, korzystając z programów komputerowych	– porównywać ceny poszczególnych dań z uwzględnieniem różnych dostawców, cen sezonowych	Klasa V
	5. Uwzględnianie zamienników surowców podczas planowania kosztów produkcji gastronomicznej		– uwzględniać zamienniki surowcowe podczas planowania jadłospisów	– analizować zastosowane zamienniki surowcowe pod kątem ich wpływu na cenę wyrobu gastronomicznego	Klasa V
IV. Planowanie żywienia	1. Planowanie jadłospisów		– przygotować jadłospisy dla osób chorych przewlekłe z wykorzystaniem	– analizować zgodność diet opracowanych dla osób	Klasa V

dietetycznego człowieka.	dietetycznych dla osób chorych przewlekle i na choroby cywilizacyjne		– technik komputerowych – opracować jadłospisy dla osób cierpiących na choroby cywilizacyjne, korzystając z programów komputerowych	chorych z wymaganiami leczniczymi dla danej jednostki chorobowej – analizować skład surowcowy diet alternatywnych	
	2. Planowanie jadłospisów dla osób stosujących diety alternatywne		– zaplanować jadłospisy dla ludzi stosujących diety alternatywne z wykorzystaniem technik komputerowych	– stosować zamienniki surowców w trakcie opracowania jadłospisów dietetycznych	Klasa V
	3. Stosowanie zamienników surowców podczas planowania jadłospisów dietetycznych		– stosować zamienniki surowców w trakcie opracowania jadłospisów dietetycznych	– oceniać jadłospisy pod kątem zastosowanych zamienników surowców	Klasa V
RAZEM					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu przedmiotu pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- w mniejszym stopniu metody podające jak: pogadankę, opowiadanie, opis, prelekcję, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- w szerszym zakresie metody aktywizujące jak: metodę przypadków, gry dydaktyczne i inne,
- dominującą formą powinny być metody praktyczne, w tym pokaz, ćwiczenia przedmiotowe, metoda projektu i symulacja.

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

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, normy żywienia i wyżywienia, tabele zamiany produktów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, karty potraw i napojów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, zbiór receptur potraw i napojów, normy jakości stosowane w gastronomii, zbiór przepisów i procedur systemu GMP, GHP i HACCP stosowanych w gastronomii, prospekty reklamowe, katalogi z wyposażeniem części produkcyjnej i handlowej gastronomii, schematy rozwiązań układów funkcjonalnych pomieszczeń zakładów, wzory druków stosowanych w gastronomii itp.,

- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne związane z tematyką pracy w gastronomii i inne treści multimedialne.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, w której znajdują się komputery z dostępem do internetu, z oprogramowaniem biurowym i gastronomicznym, zgodnie z warunkami realizacji programu nauczania.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

Sprawdzać i oceniać osiągnięcia edukacyjne uczniów należy przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie określonych kryteriów. Sprawdzanie i ocenianie powinno dostarczyć informacji nauczycielowi i uczniom o poziomie opanowania umiejętności określonych w szczegółowych celach kształcenia.

Ocenianie umiejętności uczniów powinno odbywać się na podstawie obserwacji ich pracy, ze szczególnym zwracaniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych, w tym zaangażowanie ucznia w pracę zespołową oraz ocena opracowania i prezentacji projektów zawodowych. Ocena osiągnięć edukacyjnych ma mobilizować ucznia do nauki, zdobywania wiedzy i umiejętności.

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie określonych kryteriów. Kryteria oceniania powinny dotyczyć:

- organizacji czasu pracy,
- samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów,
- zaangażowania ucznia w realizację zadań,
- umiejętności współpracy w zespole,
- dokładności i rzetelności w pracy.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta potrzeb ucznia i warunków w jakich odbywają się zajęcia oraz badanie postawy zawodowej ucznia – arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji: badanie nabytych kompetencji i umiejętności przez ucznia – test oraz indywidualny wywiad z uczniem, arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu pracowni informatycznej: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniem), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

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

NAZWA PRZEDMIOTU: PRACOWNIA USŁUG I OBSŁUGI KONSUMENTA

Realizacja: klasa IV, V

Cele ogólne

- 1) Planowanie i promocja usług gastronomicznych i cateringowych.
- 2) Wykonywanie czynności związanych z organizacją oraz obsługą gości i usług gastronomicznych.
- 3) Rozliczanie usług kelnerskich i gastronomicznych.
- 4) Wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) wymienić choroby zawodowe na stanowiskach kelnera i innych odcinkach pracy w usługach gastronomicznych i cateringowych,
- 2) rozróżnić placówki i zakłady gastronomiczne,
- 3) organizować stanowiska pracy kelnera zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- 4) planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bhp,
- 5) wykonywać zadania kelnera na stanowiskach w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej,
- 6) wyznaczać drogi komunikacyjne w pracy kelnera przy realizacji obsługi konsumenta i usługi gastronomicznej,
- 7) stosować w praktyce techniki, metody i systemy obsługi gości,
- 8) przygotować oferty usług gastronomicznych i cateringowych,
- 9) zaplanować i zastosować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych cateringowych,
- 10) rozliczać konsumentów, usługi gastronomiczne i cateringowe,
- 11) stosować programy komputerowe do planowania i promocji usług oraz kalkulacji kosztów,
- 12) rozróżniać karty menu,
- 13) tworzyć karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących: wartości odżywczej potraw, alergenów i cen,
- 14) współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej,

- 15)ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania,
 16)stosować zasady kultury osobistej i etyki zawodowej,
 17)przestrzegać zasad etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Działalność zakładów gastronomicznych	1. Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych		- wymienić placówki gastronomii indywidualnej - wymienić placówki gastronomii systemowej - wymienić placówki gastronomii specjalnej - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych	- opisać zakłady gastronomiczne żywieniowe, uzupełniające, punkty gastronomiczne (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych	Klasa IV
	2. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego		- wymienić pomieszczenia mogące wystąpić w zakładach gastronomicznych - zaplanować przebieg dróg komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi	- określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości - wyznaczyć drogi komunikacyjne w pracy kelnera przy realizacji usługi gastronomicznej	Klasa IV
	3. Organizacja stanowiska pracy kelnera w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego		- określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera, zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i	- przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych, zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony	Klasa IV

			ochrony środowiska	środowiska(np. rozdzielni kelnerskiej: polerowanie szkła, polerowanie sztućców, stołu pomocniczego, miejsca przechowywania bielizny stołowej) – stosować zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem i urządzeniami podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera – utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera	
II. Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych oraz działań związanych z ich promocją	1. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych		– rozróżnić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp. – wymienić informacje jakie powinna zawierać oferta gastronomicznych, np.: referencje, elastyczność, zaplecze, usługi dodatkowe	– opisać informacje jakie powinna zawierać oferta usług gastronomicznych – opisać cechy świadczące o jakości usługi gastronomicznej, np.: dostępność usługi, wiarygodność, bezpieczeństwo, kompetencje personelu – opracować ankietę oceniającą jakość świadczonych usług przez wybrany zakład gastronomiczny	Klasa IV
	2. Działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych		– wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych – określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych – wymienić narzędzia związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.) – określić sprzedaż osobistą	– zaplanować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych(itd. pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki itd.) – dobrać rodzaj promocji do form sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np. sprzedaż sugerowana, sprzedaż osobista, sprzedaż abonamentowa, sprzedaż telefoniczna (teleshopping)) – sporządzić plan „życia marki” usług gastronomicznych – wykonać prezentację sprzedaży	Klasa IV

			jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych – określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) – dobrać działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych	osobistej usług zgodnie z zasadami promocji	
	3. Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych		– wymienić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali – zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową – wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.) – opracować logo zakładu gastronomicznego	– określić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali – dobrać usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości – przygotować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta (np. dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.) – opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych danego zakładu gastronomicznego – stosować programy komputerowe do planowania usług	Klasa IV

III. Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych	1. Metody i techniki obsługi gości w zależności od rodzaju usług gastronomicznych		– rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów – analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami	– dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych – stosować metody obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi – komunikować się i współpracować w zespole	Klasa IV
	2. Systemy obsługi gości w zakładach gastronomicznych		– rozróżniać systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej, systemy samoobsługi) – analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi systemami obsługi gości – komunikować się i współpracować w zespole	– dobrać system obsługi do świadczonej usługi – wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów obsługi gości – oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii	Klasa IV
	3. Wyposażenie do obsługi gości		– rozróżniać białą stółową – rozróżniać zastawę stołową, np. ceramiczną, szklaną, niekonwencjonalną, metalową – opisać zastawę stołową – rozróżniać sztucze podstawowe, specjalne, pomocnicze – rozróżniać tace kelnerskie	– zastosować białą stółową do usługi gastronomicznej – zastosować zastawę stołową do usługi gastronomicznej – zastosować sztucze do potrzeb usługi	Klasa IV
	4. Użytkowanie sprzętu, zastawy i białej stółowej		– zastosować w praktyce zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej – zastosować w praktyce zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i białej stółowej – dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos	– kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego	Klasa IV
	5. Przygotowanie personelu do obsługi		– rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich,	– stosować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek,	Klasa IV

	gości		talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek – wykorzystać w praktyce tace kelnerskie	półmisek, szkła, sztućców, filiżanek (np.: chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) – stosować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców	
	6. Rodzaje posiłków		– rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów – określić godziny podawania posiłków – rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu – dobrać naczynia, sztucce, sprzęt, urządzenia do nakrycia śniadania bufetowego	– ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach obiadowych – dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji	Klasa IV
	7. Napoje zimne i gorące bezalkoholowe		– klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe – klasyfikować napoje gorące bezalkoholowe – przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) – dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) – przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady – określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących,	– przygotować bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych) – podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole (przynosić napój, nakrycia i sprzęt serwisowy na tacy, otwierać, nalewać, ustawiać napój na stole) – serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości – sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów	Klasa IV

			bezalkoholowych – określać dodatki do napojów		
	8. Napoje alkoholowe		– rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane – rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne – rozróżniać piwa – dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa	– przygotować wina, wódki, piwa do podawania (np. regulować temperaturę, dobierać akcesoria do dystrybucji i podawania itp.) – podawać wódki, wina, piwa (np. otwierać butelki i puszki, nalewać, przestrzegać wielkości porcji) – dobierać wina, wódki, piwa (np. jako aperitify, do potraw, deserów, napojów i jako digestify itp.)	Klasa IV
	9. Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii		– planować pracę barmana – organizować stanowisko pracy dla barmana – dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe – obsługiwać urządzenia barmańskie (np. kostkarkę, blender itp.) – korzystać ze sprzętu barmańskiego (np. shaker klasyczny, shaker bostoński, szklanica barmańska, łyżeczka barmańska, sitko barmańskie itp.)	– sporządzać koktajle i napoje mieszane bez dodatku alkoholu zgodnie z zasadami miksologii	Klasa IV
	10. Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej)		– wykorzystywać białą bieliznę stołową (rozkładać, wymieniać i składać białą bieliznę stołową, formować serwetki dla konsumenta) – nakrywać stoły białą bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) – stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki	– oceniać przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, zajmowanej przez stoły powierzchni podłogi, zachowania przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole) – nakrywać stoły do śniadań obiadów, kolacji – obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji	Klasa IV

			- dekorować stoły i miejsca przeznaczone dla gości - dbać o czystość, porządek i estetykę - dbać o bieliznę, zastawę stołową i serwisową (dokonywać obrotu bielizną stołową, wycierać i polerować zastawę stołową i serwisową)	- przestrzegać zasad etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych	
11. Obsługa indywidualna gości/z karty menu			- wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, - stosować zasadę uznania gości, pomagać przy wyborze stolika i zajęciu miejsc) - wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podawać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować zamówienie) - zapisywać zamówienie - przekazywać zamówienie do realizacji	- wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych itp.) - stosować zasady sprzedaży sugerowanej - stosować zasady up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe - stosować zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych - stosować zasady reklamacji usługi - stosować zasady obsługi różnych typów gości - stosować zasady kultury osobistej i etyki zawodowej - stosować nowoczesne techniki obsługi konsumenta - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania	Klasa IV
12. Rodzaje przyjęć okolicznościowych			- rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np. na	- dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i	Klasa V

			stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - opisywać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane) - rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu - określać zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych	zachowań gości - planować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe	
	13. Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez		- dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie zamówienia i norm/wskaźników - obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi	- określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej - stosować normy techniczne/wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoża, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.)	Klasa V
	14. Sporządzanie planów usług gastronomicznych		- przygotować plan przebiegu przyjęcia do usługi gastronomicznej - przygotować plan ustawienia stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan przebiegu nakrywania stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan serwowania	- sporządzać plan inwentarza przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu - sporządzać listę kontrolną planu (co?, kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu - rysować schemat ustawienia stołów i dekoracji do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu,	Klasa V

		potraw do usługi gastronomicznej	imprezy (sal bankietowych, lobby, terenów itp.) w odpowiedzi na konkretne zamówienie – oznaczać na schemacie urządzenia miejsc realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (przebieg dróg komunikacyjnych, rewiry/podział przestrzeni)	
	15. Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcia, bankiety, rauty	– dobierać bieliznę i zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody i techniki obsługi przyjęcia okolicznościowego – przygotować miejsca obsługi przyjęć okolicznościowych (np. dekorować stoły, nakrywać stoły bankietowe, stoły bufetowe itp.) – dekorować salę stosownie do świadczonej usługi	– zaproponować dekorację stołu bankietowego do okoliczności – zaproponować dekorację sali konsumenckiej do rodzaju przyjęcia i okoliczności – przygotować nakrycie stołu bufetowego na przyjęcie mieszane	Klasa V
	16. Obsługa przyjęć i bankietów	– obsługiwać gości na przyjęciach stojących z wykorzystaniem tac kelnerskich, stołów bufetowych i koktajlowych – dobierać metody i techniki obsługi gości do rodzaju usługi gastronomicznej (rodzaju przyjęcia, asortymentu potraw)	– uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu przy planowaniu i wykonywaniu zadań zawodowych w gastronomii – dostosować liczbę kelnerów do obsługi gości – sporządzać harmonogram obsługi przyjęć zasiadanych, na stojąco i mieszanych – obsługiwać przyjęcia zasiadane i mieszane, stosując różne metody, techniki i systemy obsługi – współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej – ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania – kieruje wykonaniem przydzielonych	Klasa V

				zadań	
	17. Czynności związane z obsługą usług cateringowych		- dobierać wyposażenie do usług cateringowych - obliczyć liczbę stołów na określoną usługę cateringową - dobrać bieliznę stołową na usługę cateringową - dobrać zastawę stołową na usługę cateringową	- sporządzić harmonogram organizacji przyjęcia cateringowego - sporządzić harmonogram obsługi przyjęcia cateringowego - obliczyć wymiary obrusów na stół bankietowy i podać ich ilość - obliczyć liczbę zastawy stołowej	Klasa V
	18. Rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy		- stosować nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy	- proponować rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy	Klasa V
	19. Karty menu, napojów, alkoholi		- rozróżniać rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi, np. z prawej strony gościa, podawać kartę otwartą, podawać kartę każdemu gościowi - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty	- analizować i oceniać i karty menu i napojów pod względem budowy: klasycznego układu spisu potraw i napojów według zasad kuchni środkowoeuropejskiej dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp. - stworzyć wkładkę do karty menu, np. dania szefa kuchni, dania sezonowe, dania <i>happy hours</i> - modyfikować karty menu	Klasa V
IV. Rozliczanie usług kelnerskich i gastronomicznych	1. Rozliczanie usług gastronomicznych i cateringowych		- rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP) - przygotować dane do wystawienia rachunku za usługę gastronomiczną	- obliczać koszty odstąpień od umów na realizowaną usługę - wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych - odliczyć kwotę pobranej zaliczki - wystawić rachunek za usługę - wystawić fakturę za usługę	Klasa V
	2. Rozliczenia		- rozróżniać różne formy	- przyjmować należność gotówkową od	Klasa V

	gotówkowe i bezgotówkowe		rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np. gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) - dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu	konsumenta (np. w obsłudze indywidualnej gościa – przyjmuje pieniądze w płatniku, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) - przyjmować należność bezgotówkową, np.: kartą płatniczą - obsługiwać terminal do kart płatniczych	
	3. Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych		- rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna itp.) - rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT)	- określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) - stosować stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - stosować metody i techniki obliczania cen, marż potraw i napojów (np. kalkulacja podziałowa, doliczeniowa, kosztowa, kosztowo-popytowa, popytowo-podażowa, konkurencji, na sukces, <i>food cost</i>)	Klasa V
	4. Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej i cateringowej		- klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) - rozróżniać stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - stosować stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - sporządzić wstępną kalkulację menu obiadowego	- obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata) - sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy - kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem <i>food cost</i> - stosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów usług gastronomicznych	Klasa V

	5. Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych		– rozróżniać elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych – rozróżniać programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych	– stosować programy komputerowe do wprowadzania zmian menu i cen – stosować programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych – stosować programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych – dokonywać dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego	Klasa V
V. Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego	1. Systemy zarządzania środowiskowego		– analizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania) – identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami)	– planować wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ) w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO	Klasa V
Razem					

Godziny realizacji programu w działach

- Działalność zakładów gastronomicznych
- Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych oraz działań związanych z ich promocją
- Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych
- Rozliczanie usług kelnerskich i gastronomicznych
- Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania: prezentacje, rozmowy dydaktyczne, ćwiczenia praktyczne, odgrywanie ról, metoda projektów

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

Składanie i rozkładanie obrusów.

Formowanie serwetek dla konsumenta.

Nakrywanie stołów do określonego menu (przygotowanie nakrycia podstawowego i rozszerzonego).

Podawanie karty menu gościowi.

Dobieranie zastawy stołowej i sztućców do potraw i napojów gorących.

Dobieranie szkła do napojów zimnych i alkoholowych.

Przyjmowanie zamówień od konsumenta.

Stosowanie zasad, technik i metod podawania potraw i napojów.

Praca z tacą kelnerską.

Obsługa ekspresu wysokociśnieniowego.

Obsługa zmywarki do szkła.

Przygotowanie bufetu do śniadania.

Przygotowanie bufetu na przerwę kawową.

Dokonywanie rozliczenia kelnerskiego: przygotowanie i podawanie rachunku konsumentowi, przyjmowanie należności od konsumenta w formie gotówkowej i bezgotówkowej – obsługiwanie transakcji opłacanych kartami płatniczymi (symulacja).

Przyjmowanie reklamacji od konsumenta niezadowolonego z jakości serwowanej potrawy – inscenizacja.

Sporządzanie rozliczeń z dziennego utargu oraz pobranego sprzętu po zakończonej pracy.

Tworzenie karty menu okolicznościowej.

Tworzenie oferty usługi gastronomicznej i cateringowej.

Opracowanie oferty działań promocyjnych.

Środki dydaktyczne:

- bielizna stołowa: moltony, obrusy, napperony, laufry, serwety indywidualnego użytku, skirtingi,
- zastawa stołowa: ceramiczna, metalowa, szklana, sztucze (podstawowe, specjalne, pomocnicze),
- drobna zastawa stołowa: elementy ozdobne, świeczniki, menaże, serwetki,
- tace kelnerskie,
- stoły, krzesła, pomocnik kelnerski, wózek kelnerski, tray jack,
- atrapy potraw,
- elementy dekoracji stołów,
- przykładowe karty menu,
- filmy, prezentacje multimedialne dotyczące obsługi konsumenta,
- komputer i programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich,
- ekspres wysokociśnieniowy,
- zmywarka do szkła,
- sprzęt i narzędzia barmańskie.

Warunki realizacji:

Celem realizacji programu przedmiotu „Pracownia usług i obsługi konsumenta” jest kształtowanie umiejętności organizowania i wykonywania usług gastronomicznych i cateringowych oraz rozliczenie konsumenta z usług gastronomicznych.

Podczas realizacji programu uczniowie przygotowują salę do przyjęcia konsumentów, nakrywają stoły do posiłków, komunikują się z konsumentem, podają i serwują potrawy i napoje, organizują usługi gastronomiczne i cateringowe. Pielęgnują i przechowują bieliznę i zastawę stołową.

W procesie dydaktycznym zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: prezentacje, rozmowy dydaktyczne, ćwiczenia praktyczne, odgrywanie ról, metoda projektów. Na szczególną uwagę zasługuje metoda projektów, ponieważ daje możliwość zastosowania wcześniej zdobytej wiedzy, pozwala na planowanie działań, korzystanie z różnych źródeł informacji. Podczas opracowywania projektów należy umożliwić uczniom korzystanie z przykładowej dokumentacji, czasopism specjalistycznych, katalogów, albumów, zasobów internetu oraz materiałów źródłowych. Zaleca się wykonywanie projektów związanych z planowaniem wystroju i wyposażenia sal konsumenckich oraz kart menu na różne przyjęcia okolicznościowe.

Podczas realizacji programu należy zapoznać uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznymi, ochrony

przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Podane w programie ćwiczenia należy traktować, jako propozycję. Nauczyciel może zaplanować szereg innych ćwiczeń o zróżnicowanym stopniu trudności. Zajęcia powinny odbywać się w pracowni obsługi konsumenta w grupach liczących do 15 uczniów. W miarę potrzeb można zastosować podział na 2–4 osobowe zespoły.

W procesie kształcenia należy zwracać uwagę na: dobór sprzętu, estetykę nakrycia stołu, kolejność wykonywanych czynności, stosowanie różnych technik noszenia zastawy, podawanie i serwowanie potraw i napojów, przyjmowanie przez uczniów właściwej postawy podczas przenoszenia zastawy oraz przestrzeganie zasad higieny i kultury osobistej. Wskazane jest, aby uczniowie podczas zajęć byli ubrani w klasyczne stroje dla kelnerów obowiązujące w zakładach gastronomicznych.

Uczniowie powinni brać czynny udział w organizowaniu i obsłudze gości, przyjęć okolicznościowych i innych usług gastronomicznych oraz cateringowych odbywających się w szkole lub w rzeczywistych warunkach u pracodawcy.

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

Sprawdzać i oceniać osiągnięcia edukacyjne uczniów należy przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie określonych kryteriów. Sprawdzanie i ocenianie powinno dostarczyć informacji nauczycielowi i uczniom o poziomie opanowania umiejętności określonych w szczegółowych celach kształcenia.

Osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie: obserwacji czynności uczniów podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych oraz prezentacji projektów.

Ocena osiągnięć edukacyjnych ma mobilizować ucznia do nauki, zdobywania wiedzy i umiejętności.

Podczas oceniania pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń należy zwrócić uwagę na:

- organizację stanowiska pracy kelnera,
- dobieranie bielizny i zastawy stołowej,
- nakrywanie stołów dla konsumenta,
- stosowanie zasad, technik i metod obsługi gości,
- prezentowanie właściwej postawy zawodowej,
- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznych, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,

- planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych,
- planowanie działań promocyjnych świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych,
- rozliczanie konsumentów, usług gastronomicznych i cateringowych,
- tworzenie karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących: wartości odżywczej potraw, alergenów i cen,
- współdziałanie w zespole,
- komunikowanie się.

Podczas sprawdzania i oceniania projektów proponuje się zwrócić uwagę na: trafność koncepcji projektu, dobór materiałów źródłowych, podział zadań oraz stopień zaangażowania uczestników w realizację projektu, stopień realizacji zamierzonych celów, formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta – potrzeby ucznia i warunki w jakich odbywają się zajęcia, test sprawdzający stan kompetencji i umiejętności ucznia z zakresu usług gastronomicznych i obsługi konsumenta.
2. Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji: test – badanie nabytych kompetencji i umiejętności, arkusz indywidualnego wywiadu z uczniami, arkusz – obserwacja zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu przedmiotu: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniami), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

NAZWA PRZEDMIOTU: PRAKTYKA ZAWODOWA I

realizacja w klasie III

Cele ogólne

1. Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną zakładu gastronomicznego.
2. Poznanie technologii sporządzania potraw i napojów.
3. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych i pomocniczych w zakładzie gastronomicznym.
4. Poznanie roli i zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego w praktyce.

5. Poznanie systemu normalizacji stosowanego w gastronomii.

Cele operacyjne:

Uczeń potrafi:

- 1) identyfikować źródła zagrożeń zdrowia, życia i mienia oraz środowiska w gastronomii,
- 2) stosować się do instrukcji obsługi poszczególnych urządzeń i narzędzi na stanowisku,
- 3) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe zgodnie z procedurami i instrukcjami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- 4) wykonywać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych,
- 5) stosować receptury gastronomiczne w przyrządzaniu potraw i napojów,
- 6) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
- 7) obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- 8) interpretować wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych,
- 9) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,
- 10) dobierać sprzęt i naczynia do ekspedycji potraw i napojów,
- 11) rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- 12) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
- 13) współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej oraz formy grzecznościowe.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego	1. Funkcjonalność pomieszczeń, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie		– wskazać działy i pomieszczenia możliwe w zakładzie gastronomicznym – wskazać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym	– ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników – ocenić znaczenie rozwiązań	Klasa III

	gastronomicznym		– rozpoznać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli jaką pełnią – zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji – zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska – rozróżniać urządzenia, sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym – odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym	funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji – ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego – porównywać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami	
II. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładach gastronomicznych	1. Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym		– stosować się do instruktażu stanowiskowego – zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy – organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem	– 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 – analizować treści receptur gastronomicznych – zastosować odpowiednie techniki i metody sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym – zastosować odpowiednie procedury w	Klasa III

			zdrowotnym żywności i żywienia – zastosować zasadę bezwzględnego zapoznania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia – przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym – przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie – ponosić odpowiedzialność za wykonywane czynności – współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej	razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza – stosować w praktyce normy – planować działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań w zakładzie gastronomicznym – dobierać osoby do wykonania przydzielonych zadań	
	2. Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego		– określić magazyny występujące w zakładzie gastronomicznym – dobierać i przestrzegać warunki do przechowywania żywności – wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności – rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową, stosowaną w magazynach	– określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania – odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w magazynach	Klasa III
	3. Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu		– rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane do przeprowadzania obróbki wstępnej żywności	– rozdzielić surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne – wykonywać obróbkę wstępną brudną i	Klasa III

	gastronomicznego		– wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą ręcznie	czystą z wykorzystaniem urządzeń	
	4. Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw		– rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły – zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem – zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców – zastosować zasady oceny organoleptycznej – sporządzać potrawy z wykorzystaniem różnych rodzajów obróbki cieplnej	– sporządzać potrawy z wykorzystaniem nowoczesnych obróbek cieplnych – doprawiać potrawy i napoje w warunkach zakładu	Klasa III
	5. Porcjowanie, dekorowanie i ekspedycje potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego		– dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji potraw lub napojów w warunkach zakładu – dobrać zastawę stołową do sporządzanej potrawy lub napoju – zastosować zasady utrzymania czystości zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów	– oceniać jakość sporządzonych potraw i napojów – porcjować, dekorować potrawy, stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw	Klasa III
	6. Zasady zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym		– rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym – obsługiwać maszyny,	– dbać o urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym	Klasa III

			urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym		
III. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce.	1. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce		– zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładów gastronomicznych w surowce i towary handlowe – określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi	– zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gospodarczej zakładu – stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej	Klasa III
	2. Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego		– rozróżniać rodzaje promocji w gastronomii – poznać rodzaje narzędzi promocji stosowane w zakładzie gastronomicznym – rozróżniać środki reklamy w zakładach gastronomicznych	– dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności	Klasa III
	3. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych		– 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	– korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym – korzystać z programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni	Klasa III
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania: ćwiczenia praktyczne, pokaz, pogadanka

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

Wykonywanie obróbki wstępnej surowców spożywczych.

Przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego.

Wykonywanie obróbki cieplnej surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw.

Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego.

Przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych w warunkach zakładu gastronomicznego.

Wypełnianie dokumentacji zakładu gastronomicznego – dokumenty magazynowe, produkcyjne.

Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii.

Wykonywanie czynności porządkowych jako krytycznych punktów kontroli w zakładzie gastronomicznym.

Zmywanie i utrzymanie czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym.

Środki dydaktyczne

- instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy,
- instrukcje przeciwpożarowe,
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- środki myjące i dezynfekujące,
- surowce i dodatki do produkcji potraw i napojów,
- druki dokumentów stosowanych w placówkach żywienia,
- przykładowe zakresy obowiązków na różnych stanowiskach pracy,
- komputer i programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji,
- urządzenia, narzędzia i sprzęt będący na stanie w pomieszczeniach działu produkcyjnego.

Uwagi o realizacji

Praktyka zawodowa ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych, nabytych w procesie kształcenia zawodowego, w rzeczywistych warunkach pracy.

Praktykę zawodową uczniowie powinni odbywać w placówkach żywienia, w których istnieje możliwość realizacji założonych w programie celów kształcenia. Powinny być one wyposażone w specjalistyczny sprzęt, urządzenia techniczne oraz użytkowe programy komputerowe, umożliwiające wykonywanie typowych zadań zawodowych.

Przed rozpoczęciem praktyki zawodowej należy zapoznać uczniów ze strukturą organizacyjną, układem funkcjonalnym, wyposażeniem i urządzeniem placówki żywienia, obowiązującymi regulaminami, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, oraz ochrony środowiska. Należy również uświadomić uczniom skutki nieprzestrzegania przepisów oraz przypomnieć zasady udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym.

Podczas odbywania praktyki zawodowej uczeń powinien zapoznać się z funkcjonowaniem placówki żywienia w warunkach gospodarki rynkowej.

Praktykę zawodową uczniowie mogą odbywać zarówno w kraju, jak i poza jego granicami. Program praktyki zawodowej można traktować w sposób elastyczny. Ze względów organizacyjnych dopuszcza się odstępstwa w kolejności realizacji działów tematycznych zamieszczonych w programie.

W trakcie realizacji praktyki zawodowej uczniowie powinni obserwować czynności zawodowe pracowników (*job shadowing*), następnie wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem instruktora, a potem samodzielnie realizować powierzone im zadania na określonych stanowiskach pracy.

Praktyka zawodowa powinna przygotować uczniów do pracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość i organizację wykonywanej pracy.

Uczniowie mają obowiązek prowadzić dzienniki praktyki, w których powinni dokonywać zapisów z każdego dnia praktyki dotyczących: stanowiska pracy praktykanta, zakresu wykonywanych czynności, godzin praktyki oraz wniosków i spostrzeżeń. Na zakończenie każdego dnia praktyki zapis czynności wykonywanych przez ucznia powinien być potwierdzony w dzienniczku przez opiekuna praktyki.

Uczniowie powinni odbywać praktykę zawodową w ubiorach, jakie obowiązują w placówce żywienia.

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

Nad przebiegiem praktyki zawodowej i jej realizacją czuwa opiekun praktyki, który dokonuje oceny umiejętności opanowanych przez uczniów podczas całego okresu realizacji programu praktyki zawodowej.

Ocenianie umiejętności uczniów powinno odbywać się na podstawie obserwacji ich pracy, ze szczególnym zwracaniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych.

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie określonych kryteriów. Kryteria oceniania powinny dotyczyć:

- kultury osobistej i wyglądu zewnętrznego,

- organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
 - organizacji czasu pracy,
 - samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów,
 - doboru surowców, metod i sprzętu do prawidłowego wykonania potraw,
 - posługiwania się narzędziami i sprzętem zgodnie z instrukcjami ich użytkowania,
 - użytkowania i konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w zakładzie gastronomicznym,
 - wypełniania dokumentów dotyczących produkcji,
 - obliczania kosztów produkcji i sprzedaży,
 - zaangażowania ucznia w realizację zadań,
 - utrzymania porządku na stanowisku pracy,
 - odpowiedzialności za mienie powierzone na czas praktyki zawodowej,
 - umiejętności współpracy w zespole,
 - dokładności i rzetelności w pracy,
 - przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.
- Po zakończeniu praktyki zawodowej opiekun praktyki zobowiązany jest do napisania opinii na temat pracy ucznia oraz wystawienia oceny końcowej. Oceny dokonuje się zgodnie z obowiązującą skalą ocen.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta potrzeb ucznia i warunków w jakich odbywa się praktyka i badanie postawy praktykanta – arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
2. Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji praktyki: badanie nabytych kompetencji i umiejętności praktykanta – test oraz indywidualny wywiad z praktykantami, arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu praktyki zawodowej: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności praktykanta z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z praktykantami), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

NAZWA PRZEDMIOTU: PRAKTYKA ZAWODOWA II

realizacja w klasie IV

Cele ogólne

1. Poznanie działalności usługowej zakładów gastronomicznych.
2. Kształtowanie umiejętności planowania i organizowania produkcji gastronomicznej zgodnej z obowiązującymi standardami zdrowotnymi.
3. Wykonywanie usług gastronomicznych i cateringowych.
4. Rozliczanie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 2) rozróżniać usługi gastronomiczne i cateringowe,
- 3) wymienić narzędzia promowania usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie,
- 4) planować i organizować proces produkcji określonych dań, zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi,
- 5) dobierać jadłospisy do potrzeb określonych grup konsumentów,
- 6) sporządzać kalkulację kosztów produkcji żywności i usług cateringowych,
- 7) rozróżniać i stosować w usługach gastronomicznych i cateringowych bieliznę stołową, zastawę stołową, sztucce, elementy dekoracyjne,
- 8) rozróżniać, sporządzać i podawać napoje zimne bezalkoholowe, napoje gorące, napoje alkoholowe,
- 9) wykonywać czynności barmana,
- 10) nakrywać stoły i bufety do obsługi indywidualnej i innych usług gastronomicznych,
- 11) obsługiwać gości podczas obsługi indywidualnej i w czasie przyjęć,
- 12) rozróżniać rodzaje kart menu i je wykorzystać w praktyce,
- 13) stosować programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych i cateringowych,
- 14) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
- 15) współpracować w zespole,

- 16) stosować formy grzecznościowe wobec gości, klientów, współpracowników,
- 17) ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	1. Organizacja produkcji gastronomicznej		– rozróżnić receptury na potrawy i napoje – planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego – opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie – rozróżnić metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej	– opracować receptury na potrawy i napoje – wykonać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności – obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur – opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów	Klasa IV
	2. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie		– wskazać rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu – wymienić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych – wymienić rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych stosowane w zakładzie	– analizować rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.) – rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych – rozróżnić usługi świadczone przez zakład	Klasa IV
	3. Planowanie ofert usługowych i cateringowych		– określić zasady planowania usług gastronomicznych – dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy – wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta	– zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową – zaplanować ofertę na usługę gastronomiczną do potrzeb	Klasa IV

	4. Działania związane z promocją i dystrybucją usług gastronomicznych i cateringowych		– rozróżnić formy promocji stosowane w usługach gastronomii i cateringu w danym zakładzie – wymienić narzędzia promowania usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie – interpretować strategie promocji (<i>push</i> i <i>pull</i>) – wyjaśnić koncepcję marketingu usług gastronomicznych w danym zakładzie – określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) – wskazać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych w danym zakładzie – dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych – rozróżnić formy sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie	zleciennodawcy – dobrać formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np. sprzedaż osobista, promocja sprzedaży) – sporządzić plan „życia marki” usług gastronomicznych – opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego – zastosować propagandę marketingową usług gastronomicznych – public relations – wykonać prezentację sprzedaży osobistej usługi zgodnie z zasadami promocji – identyfikować zasady sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie – wykazać się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik, stosowanych w sprzedaży usług gastronomicznych	Klasa IV
	5. Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych		– rozpoznać zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych danym zakładzie – rozróżnić koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem <i>food cost</i>	– wykonać kalkulację kosztów żywieniowych z uwzględnieniem <i>food cost</i> – sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy	Klasa IV
II. Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych	1. Wizerunek zawodowy kelnera i jego miejsca pracy		– określić cechy osobowości kelnera, konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach – dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do	– stosować elementy osobistego wyposażenia kelnera w obsłudze gości – przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług	Klasa IV

			bezpośredniej obsługi gości – rozróżnić pomieszczenia części handlowo-usługowej i określić ich funkcję – rozróżnić urządzenia i sprzęt wykorzystywany w części handlowo-usługowej zakładu – rozróżnić asortyment wyposażenia części handlowo-usługowej – wskazać miejsca pracy kelnera – stosować zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem i urządzeniami podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera – utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera – współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej – przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie – ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania	gastronomicznych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – wykonywać czynności w miejscach pracy kelnera – korzystać z wyposażenia w części handlowo-usługowej – planować działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe – ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań	
	2. Systemy, metody i techniki obsługi gości w zakładzie gastronomicznym		– dobierać metody i techniki obsługi do świadczonych usług gastronomicznych – stosować metody i techniki obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi – komunikować się i współpracować w zespole	– dobrać system obsługi do świadczonej usługi – oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii – wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów, metod i technik obsługi gości	Klasa IV
	3. Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej		– rozróżnić bieliznę stołową – dobrać bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu	– zastosować zasady ustawiania stołów – wyznaczyć miejsce ustawienia	Klasa IV

			– korzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług – dobierać wyposażenie do usług cateringowych – zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny – kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego	stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług – zestawiać zastawę i bieliznę stołową w zależności świadczonych usług – zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej – obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej	
	4. Dekoracja sali, stołów i innych miejsc usług gastronomicznych i cateringowych		– zaproponować dekorację sali stosownie do świadczonej usługi – zaproponować dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi	– tworzyć dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi	Klasa IV
	5. Rodzaje posiłków		– rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu – ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach	– dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji	Klasa IV
	6. Napoje bezalkoholowe zimne i gorące		– przygotować bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych – przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych – podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole – dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady – przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady – określać kolejność podawania	– dobierać dodatki do napojów – podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole – serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków	Klasa IV

			napojów zimnych i gorących bezalkoholowych – sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów		
	7. Napoje alkoholowe		– przygotować wina, wódki, piwa do podawania – dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa	– dobierać wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów i jako digestify – podawać wódki, wina, piwa	Klasa IV
	8. Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe sporządzane zgodnie z zasadami miksologii		– obsługiwać urządzenia barmańskie – korzystać ze sprzętu barmańskiego	– dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe – organizować stanowisko pracy dla barmana – sporządzać koktajle i cocktaile zgodnie z miksologią	Klasa IV
	9. Czynności związane z obsługą gości i usług gastronomicznych		– wykorzystywać bieliznę stołową – nakrywać stoły bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości – nakrywać stoły do śniadań obiadów, kolacji i na przyjęcia okolicznościowe – podawać śniadania, obiady i kolacje w formie bufetów – obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji, przyjęć okolicznościowych i usług cateringowych – wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości – wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia – komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe – rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu – podawać kartę menu/napojów gościowi – komunikować się i współpracować w zespole	– stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki – stosować zasady sprzedaży sugerowanej – stosować zasady up-sellingu w poszerzaniu zamówienia – stosować zasady cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia – modyfikować karty menu	Klasa IV

			– kierować wykonaniem przydzielonych zadań		
III. Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych	1. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań		– 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 – stosować programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych i cateringowych	– korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym – korzystać z programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni – zapoznać się z dostępnymi programami komputerowymi do rozliczeń księgowych i kelnerskich	Klasa IV
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania: rozmowy dydaktyczne, ćwiczenia praktyczne, pokaz, metoda projektów, metoda tekstu przewodniego.

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

1. Przygotowanie stanowisk pracy w dziale handlowo-konsumenckim.
2. Nakrywanie stołów do określonego menu w warunkach zakładu gastronomicznego.
3. Przyjmowanie zamówień od konsumenta.
4. Wykonywanie rozliczenia kelnerskiego: przygotowanie i podawanie rachunku konsumentowi, przyjmowanie należności od konsumenta w formie gotówkowej i bezgotówkowej – obsługiwanie transakcji opłacanych kartami płatniczymi (w obecności instruktora).
5. Rozliczanie zleceniodawcy za usługę gastronomiczną przy użyciu systemów i programów komputerowych dla gastronomii.
6. Sporządzanie rozliczeń z dziennego utargu oraz pobranego sprzętu po zakończonej pracy(w obecności instruktora).
7. Opracowanie oferty działań promocyjnych dla danego zakładu.
8. Stosowanie zasad, technik i metod podawania potraw i napojów podczas indywidualnej obsługi gościa oraz w czasie przyjęć i bankietów.

9. Praca z tacą kelnerską.
10. Wykonywanie czynności porządkowych po zrealizowanej usłudze.
11. Obsługa ekspresu wysokociśnieniowego.
12. Obsługa zmywarki do szkła.
13. Przygotowanie bufetu, np. na przerwę kawową.
14. Sporządzanie napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych.

Środki dydaktyczne:

- bielizna stołowa: moltony, obrusy, napperony, laufry, serwety indywidualnego użytku, skirtingi,
- zastawa stołowa: ceramiczna, metalowa, szklana, sztucze (podstawowe, specjalne, pomocnicze),
- drobna zastawa stołowa: elementy ozdobne, świeczniki, menaże, serwetki,
- tace kelnerskie,
- stoły, krzesła, pomocnik kelnerski, wózek kelnerski, tray jack,
- elementy dekoracji stołów,
- karty menu,
- komputer i programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich,
- ekspres wysokociśnieniowy,
- zmywarka do szkła,
- sprzęt i narzędzia barmańskie.

Uwagi o realizacji

Praktyka zawodowa ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych, nabytych w procesie kształcenia zawodowego, w rzeczywistych warunkach pracy.

Praktykę zawodową uczniowie powinni odbywać w placówkach żywienia, w których istnieje możliwość realizacji założonych w programie celów kształcenia.

Powinny być one wyposażone w specjalistyczny sprzęt, urządzenia techniczne oraz użytkowe programy komputerowe umożliwiające wykonywanie typowych zadań zawodowych.

Przed rozpoczęciem praktyki zawodowej należy zapoznać uczniów ze strukturą organizacyjną, układem funkcjonalnym, wyposażeniem i urządzeniem placówki żywienia, obowiązującymi regulaminami, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, oraz ochrony środowiska. Należy również uświadomić uczniom skutki nieprzestrzegania przepisów oraz przypomnieć zasady udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym. Podczas odbywania praktyki zawodowej uczeń powinien zapoznać się z funkcjonowaniem placówki żywienia w warunkach gospodarki rynkowej. Praktykę zawodową uczniowie mogą odbywać zarówno w kraju, jak i poza jego granicami. Program praktyki zawodowej można traktować w sposób elastyczny. Ze względów organizacyjnych dopuszcza się odstępstwa w kolejności realizacji działów tematycznych zamieszczonych w programie. W trakcie realizacji praktyki zawodowej uczniowie powinni obserwować czynności zawodowe pracowników, następnie wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem instruktora, a potem samodzielnie realizować powierzone im zadania na określonych stanowiskach pracy. Praktyka zawodowa powinna przygotować uczniów do pracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość i organizację wykonywanej pracy. Uczniowie mają obowiązek prowadzić dzienniki praktyki, w których powinni dokonywać zapisów z każdego dnia praktyki dotyczących: stanowiska pracy praktykanta, zakresu wykonywanych czynności, godzin praktyki oraz wniosków i spostrzeżeń. Na zakończenie każdego dnia praktyki zapis czynności wykonywanych przez ucznia powinien być potwierdzony w dzienniczku przez opiekuna praktyki. Uczniowie powinni odbywać praktykę zawodową w strojach jakie obowiązują w placówce żywienia, dziale handlowo-konsumenckim z oznaczeniem: uczeń praktykant.

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach, praca z klasą).

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

Nad przebiegiem praktyki zawodowej i jej realizacją czuwa opiekun praktyki, który dokonuje oceny umiejętności opanowanych przez uczniów podczas całego okresu realizacji programu praktyki zawodowej.

Ocenianie umiejętności uczniów powinno odbywać się na podstawie obserwacji ich pracy, ze szczególnym zwracaniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych.

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie określonych kryteriów. Kryteria oceniania powinny dotyczyć:

- kultury osobistej i wyglądu zewnętrznego,
- organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, bhp,

- organizacji czasu pracy,
 - samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów,
 - doboru technik, metod i sprzętu do prawidłowego wykonania zadań
 - posługiwania się narzędziami i sprzętem zgodnie z instrukcjami ich użytkowania,
 - użytkowania i konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w bezpośredniej obsłudze gościa oraz innych usługach gastronomicznych
 - obliczania kosztów produkcji i sprzedaży,
 - prowadzenia rozliczeń kosztów usług,
 - zaangażowania ucznia w realizację zadań,
 - utrzymania porządku na stanowisku pracy,
 - odpowiedzialności za mienie powierzone na czas praktyki zawodowej,
 - umiejętności współpracy w zespole,
 - dokładności i rzetelności w pracy,
 - przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.
- Po zakończeniu praktyki zawodowej opiekun praktyki zobowiązany jest do napisania opinii na temat pracy ucznia oraz wystawienia oceny końcowej. Oceny dokonuje się zgodnie z obowiązującą skalą ocen.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta potrzeb ucznia i warunków w jakich odbywa się praktyka i badanie postawy praktykanta – arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
2. Ewaluacja przedmiotów trakcie realizacji praktyki: badanie nabytych kompetencji i umiejętności praktykanta – test oraz indywidualny wywiad z praktykantami, arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu praktyki zawodowej: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności praktykanta z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z praktykantami), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

NAZWA PRZEDMIOTU

Carving – specjalizacja

Cele ogólne

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

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

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

MATERIAŁ NAUCZANIA

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

			warzyw – oceniać jakość wykonanych żłobin, wzorów, oraz dekoracji zgodnie z założeniami projektu – zapobiegać ciemnieniu warzyw i owoców w trakcie rzeźbienia oraz w czasie przechowywania dekoracji – współpracować w zespole podczas wykonywania prac związanych z tworzeniem dekoracji i rzeźb z owoców i warzyw	nie uszkadzając całości rzeźby, zgodnie z zasadami estetyki i życzeniem klienta	
	3. Kalkulowanie kosztów tworzenia rzeźb z owoców i warzyw		– obliczać koszty surowców i innych materiałów niezbędnych do tworzenia dekoracji z owoców i warzyw – obliczać koszty roboczogodziny – obliczać koszty sumaryczne z uwzględnieniem transportu i marży	– zaplanować koszty tworzenia dekoracji – oceniać koszty tworzenia dekoracji według wskazanego projektu	
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W trakcie kształcenia uczniów na zajęciach z „Carvingu” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

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

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

- wzrokowe w postaci wydruków receptur gastronomicznych obcojęzycznych, fotografii wyrobów gastronomicznych, katalogów maszyn i urządzeń gastronomicznych, a także zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów,

- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych związane z produkcją gastronomiczną, filmy dydaktyczne związane z surowcami oraz produkcją gastronomiczną.

Zajęcia powinny się odbywać w realnych warunkach pracy u pracodawców, warsztatach szkolnych lub w pracowniach gastronomicznych.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA/SŁUCHACZA

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

EWALUACJA PRZEDMIOTU

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

IV. PROJEKT EWALUACJI PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Cele ewaluacji:

Określenie jakości i skuteczności realizacji programu nauczania zawodu w zakresie:

- osiągnięcia szczegółowych efektów kształcenia,
- doboru oraz zastosowania form, metod i strategii dydaktycznych,
- współpracy z pracodawcami,
- wykorzystania bazy technologicznej dydaktycznej.

Faza refleksyjna				
Obszar badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki świadczące o efektywności	Metody, techniki badania/narzędzia	Termin badania
Układ materiału nauczania danego przedmiotu	1. Czy w programie nauczania określono przedmioty odrębnie do pierwszej i do drugiej kwalifikacji? 2. Czy program nauczania uwzględnia spiralną strukturę treści? 3. Czy efekty kształcenia, kluczowe dla zawodu zostały podzielone na materiał nauczania w taki sposób aby były kształtowane przez kilka przedmiotów w całym cyklu kształcenia w zakresie danej kwalifikacji? 4. Czy wszyscy nauczyciele współpracują przy ustalaniu kolejności realizacji treści	1. Przygotowanie do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zarówno do I jak i II kwalifikacji. 2. Liczba zdanych egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe 3. Poziom zdanych egzaminów zawodowych. 4. Spiralna struktura treści	1. Analiza programu nauczania 2. Badanie dokumentacji szkolnej w zakresie egzaminów zawodowych 3. Spostrzeżenia nauczycieli	Przed przyjęciem do szkolnych dokumentów, Komisja Przedmiotów Zawodowych Po otrzymaniu wyników egzaminacyjnych z OKE

	programowych?			
Relacja między poszczególnymi elementami i częściami programu	1. Czy program nauczania uwzględnia podział na przedmioty teoretyczne i praktyczne? 2. Czy program nauczania uwzględnia korelację międzyprzedmiotową?	1. Lekcje teoretyczne podające oraz metody aktywizujące lekcje praktyczne w formie ćwiczeń, realizacji projektów, przygotowania prezentacji. 2. Wysokie oceny z przedmiotów zawodowych. 3. Wysoka zdawalność egzaminów zawodowych	1. Obserwacja zajęć 2. Arkusze diagnostyczny skierowany do uczniów 1. Sondaż diagnostyczny 2. Średnia ocen z przedmiotów zawodowych	1. Przed rozpoczęciem kształcenia danego przedmiotu 2. W trakcie kształcenia
Trafność doboru materiału nauczania, metod, środków dydaktycznych, form organizacyjnych ze względu na przyjęte cele	1. Jaki jest stan wiedzy uczniów z treści bazowych dla przedmiotu przed rozpoczęciem wdrażania programu? 2. Czy cele nauczania zostały poprawnie sformułowane? 3. Czy cele nauczania odpowiadają opisanym treściom programowym? 4. Czy dobór metod nauczania pozwoli na osiągnięcie celu? 5. Czy zaproponowane metody umożliwiają realizację treści? 6. Czy dobór środków dydaktycznych pozwoli na osiągnięcie celu?	1. Wysokie oceny z przedmiotów zawodowych. 2. Wysoka zdawalność egzaminów zawodowych	1. Arkusz diagnostyczny 2. Badanie środków dydaktycznych – ankieta arkusz obserwacji	1. Na rozpoczęcie cyklu kształcenia 2. W połowie cyklu kształcenia
Stopień trudności programu z pozycji ucznia i rodziców	1. Czy program nie jest przeładowany, trudny?	1. Wysoka frekwencja na zajęciach z przedmiotów zawodowych 2. Duża aktywność uczniów na zajęciach 3. Wysokie oceny z wyników nauczania na przedmiotach zawodowych	1. Analiza frekwencji 2. Analiza ocen 3. Obserwacja zajęć 4. Wywiad z uczniami	1. Na rozpoczęcie cyklu kształcenia 2. W połowie cyklu kształcenia
Faza kształtująca				

Przedmiot badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki	Zastosowane metody, techniki narzędzia	Termin badania
1. Organizowanie produkcji gastronomicznej na podstawie zaplanowanego jadłospisu, stosując systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności, dobierając odpowiednie maszyny, urządzenia i techniki	1. Czy uczeń potrafi analizować źródła zagrożeń występujących w gastronomii? 2. Czy potrafi przewidzieć konsekwencje ich wystąpienia? 3. Czy zna zasady reagowania w sytuacjach zagrożenia?	1. Potrafi wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym 2. Potrafi dobierać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w gastronomii 3. Określa systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadkach w zakładach gastronomicznych	Ankiety, testy, wywiady, obserwacje ucznia podczas wykonywania zadań, podczas pracy w grupach Analiza wyników sprawdzianów częściowych Monitorowanie przyrostu wiedzy ucznia Analiza oceny ucznia po przebytej praktyce Rozmowy z pracodawcami Analiza egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe	Klasa I, II, III
2. Określanie przemian składników odżywczych zachodzących w organizmie człowieka. Stosowanie nowoczesnych technik i metod kulinarnych w sporządzaniu potraw dietetycznych i alternatywnego sposobu żywienia	1. Czy uczeń zna wartość odżywczą surowców stosowanych w gastronomii? 2. Czy potrafi wskazać sposoby przechowywania surowców celem zachowania w nich wartości odżywczych? 3. Czy uczeń potrafi zaplanować etapy wykonywania potraw w czasie produkcji?	1. Określa wartość odżywczą surowców stosowanych w gastronomii 2. Charakteryzuje warunki przechowywania surowców spożywczych 3. Opisuje zmiany zachodzące w przechowywanych produktach 4. Planuje etapy wykonywania potraw z różnych surowców przystosowaniu odpowiednich technologii 5. Analizuje zmiany zachodzące w produktach podczas ich obróbki	Ankiety, testy, wywiady, obserwacje ucznia podczas wykonywania zadań, podczas pracy w grupach Analiza wyników sprawdzianów częściowych Monitorowanie przyrostu wiedzy ucznia Analiza oceny ucznia po przebytej praktyce Rozmowy z pracodawcami Analiza egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe	Po 3 klasie, przed egzaminem do I kwalifikacji
3. Stosowanie działań związanych z promocją usług gastronomicznych i cateringowych. Sporządzanie rozliczenia finansowego produkcji i sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych	1. Czy uczeń potrafi zaplanować działania promocyjne w sprzedaży usług? 2. Czy potrafi sporządzić kalkulację usługi cateringowej w oparciu o wskazane warunki? 3. Czy potrafi dobrać technikę	1. Planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży 2. Przedstawia zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych 3. Proponuje metody i techniki	Ankiety, testy, wywiady, obserwacje ucznia podczas wykonywania zadań, podczas pracy w grupach Analiza wyników sprawdzianów częściowych Monitorowanie przyrostu wiedzy ucznia Ocena realizowanych projektów zawodowych	Klasa IV i V

	obsługi do przyjęć?	obsługi odpowiednie do rodzaju świadczonych usług		
4. Sporządzanie karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących: wartości odżywczej potraw, alergenów i cen	1. Czy uczeń potrafi odróżnić karty menu ze względu na występowanie i zawartą w nich treść? 2. Czy uczeń rozróżnia potrawy, napoje i alkohole zawarte w karcie menu? 3. Czy potrafi scharakteryzować skład potraw i napojów zawartych w karcie menu 4. Czy uczeń poprawnie podaje kartę menu gościowi podczas obsługi?	1. Rozróżnia rodzaje kart menu 2. Grupuje informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi 3. Rozróżnia potrawy i napoje zawarte w karcie menu 4. Wyjaśnia pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty 5. Podaje kartę menu/napojów gościowi, np. z prawej strony gościa, podaje kartę każdemu gościowi	Analiza przykładowych oryginalnych kart menu i napojów, np. karta restauracyjna, karta win i wódek, karta kawiarni, karta koktajl bar Tworzenie własnej karty menu, karty alkoholi i szeregowanie potraw i napojów wg zasad kuchni środkowoeuropejskiej dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości. Ćwiczenia sprawdzające	1. Na początku procesu kształcenia przedmiotu Pracownia obsługi konsumenta 2. Na końcu procesu kształcenia obsługi konsumenta (klasa V) 3. Na końcu procesu kształcenia obsługi konsumenta (klasa V) 4. W trakcie kształcenia (klasa V) Na koniec kształcenia (klasa V)
5. Stosowanie zasad etyki, komunikacji interpersonalnej w relacjach z gośćmi, współpracownikami i przełożonymi	1. Czy uczeń potrafi zdefiniować zasady etyki komunikacji z gośćmi i współpracownikami stosowane w gastronomii? 2. Czy uczeń posługuje się kodeksem zachowań w branży zawodowej? 3. Czy potrafi współpracować w grupie? 4. Czy zna przepisy prawa obowiązujące w swojej branży?	1. Nazywa zasady etyki obowiązujące w komunikacji z gośćmi i współpracownikami stosowane w gastronomii 2. Stosuje kodeks savoir vivre/przyjęty w środowisku pracy 3. Współorganizuje pracę zespołu 4. Wskazuje obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania	Ankiety, obserwacje ucznia podczas wykonywania zadań, podczas pracy w grupach Analiza wyników sprawdzianów częściowych Monitorowanie przyrostu wiedzy ucznia Wywiady w miejscu odbywania praktyk	1. W trakcie kształcenia (klasa I, II, III, IV) 2. Na koniec kształcenia (klasa V)
Faza podsumowująca				
Przedmiot badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki	Zastosowane metody, techniki narzędzia	Termin badania

Sprawność szkoły	1. Liczba egzaminów poprawkowych w klasach pierwszych 2. Liczba egzaminów poprawkowych w szkole 3. Liczba ocen niedostatecznych końcowo rocznych 4. Liczba uczniów którzy nie otrzymali promocji do kolejnej klasy? 5. Liczba ocen celujących końcowo rocznych 6. Ilu uczniów uzyskało średnią powyżej 4,5 w klasyfikacji końcowo rocznej 7. Ilu uczniów uzyskało średnią powyżej 5,5 w klasyfikacji końcowo rocznej 8. Liczba uczniów z zachowaniem naganym 9. Liczba uczniów, którzy zmienili szkołę w czasie trwania roku szkolnego 10. Ilu uczniów zapisano do klas pierwszych w szkole?	1. Nie więcej niż 3% uczniów 2. Nie więcej niż 10% z liczby uczniów 3. Nie więcej niż 5% ogólnej sumy ocen 4. Nie więcej niż 2% uczniów 5. Więcej niż 30% uczniów 6. Więcej niż 30% uczniów z liczby uczniów szkole 7. Więcej niż 15% uczniów z liczby uczniów w szkole 8. Nie więcej niż 2% uczniów 9. Nie więcej niż 5% uczniów 10. Minimum 90% dostępnych	Analiza wyników klasyfikacji rocznej Interpretacja wyników Wnioski	Koniec roku szkolnego Koniec roku szkolnego Koniec roku szkolnego Wrzesień – po zakończeniu roku szkolnego Koniec roku szkolnego Koniec roku szkolnego Koniec roku szkolnego Koniec roku szkolnego Początek roku szkolnego
Wyniki egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie	1. Ilu uczniów przystąpiło do egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie? 2. Ilu uczniów uzyskało minimalną liczbę punktów z egzaminu? 3. Jaki jest poziom zdawalności w szkole na tle	1. 95% uprawnionych 2. 95% zdających 3. Wyższa	Analiza dokumentacji szkolnej Analiza wyników egzaminacyjnych Interpretacja wyników Wnioski	1. Po zakończeniu sesji egzaminacyjnej 2. Po uzyskaniu wyników egzaminów

	wyników powiatu? 4. Jaki jest poziom zdawalności w szkole na tle wyników województwa? 5. Jaki jest poziom zdawalności w szkole na tle wyników krajowych? 6. Ilu uczniów przystępujących do egzaminu uzyskało świadectwo/dyplom potwierdzający kwalifikację w zawodzie	4. Wyższa 5. Niższa o 1% 6. 95% uczniów przystępujących do egzaminu uzyskało świadectwo/dyplom potwierdzający kwalifikację w zawodzie		
Wyniki egzaminów maturalnych	1. Ilu uczniów przystąpiło do egzaminów maturalnych w szkole? 2. Ilu uczniów uzyskało minimalną liczbę punktów z egzaminu? 3. Jaki jest poziom zdawalności w szkole na tle wyników powiatu? 4. Jaki jest poziom zdawalności w szkole na tle wyników województwa? 5. Jaki jest poziom zdawalności w szkole na tle wyników krajowych? 6. Ilu uczniów przystępujących do egzaminu uzyskało świadectwo maturalne?	1. 80% uprawnionych uczniów 2. 80% uprawnionych uczniów 3. Wyższa 4. Wyższa 5. Niższa o 1% 6. 80% uczniów przystępujących do egzaminu maturalnego	Analiza dokumentacji szkolnej Analiza wyników egzaminacyjnych Interpretacja wyników Wnioski	1. Po zakończeniu sesji egzaminacyjnej 2. Po uzyskaniu wyników egzaminów

V.ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU

- Baryłko-Pikielnia N., Matuszewska I., *Sensoryczne badania żywności*, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Warszawa 2009.
- Bliska B., Górską-Warsewicz H., Sawicka B., Tul-Krzyszczuk A., *Organizacja produkcji gastronomicznej*, kwalifikacja T.15.2, WSiP, Warszawa 2015.
- Ciborowska H., Rudnika A., *Dietetyka*.
- Czerwińska D., *Zasady żywienia. Część 1*, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2018.
- Czerwińska D., *Zasady żywienia. Część 2*, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2016.
- Derbis A., Linka L., *Żywnienie i usługi gastronomiczne. Cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, Wydawnictwo ab FORMAT 2016.
- Dominik P., *BHP w branży gastronomicznej*, WSiP, Warszawa 2016.
- Dominik P., *Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy*, kwalifikacja T.15, WSiP, Warszawa 2016.
- Duda J., Krzywda S., *Pracownia organizacji żywienia*, kwalifikacja T.15, WSiP, Warszawa 2017.
- Duda J., Krzywda S., Szajna R., *Repetitorium i testy egzaminacyjne. Egzamin zawodowy*, kwalifikacja T.15, WSiP, Warszawa 2017.
- Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Zylińska-Kaczmarek M., *Żywnienie i usługi gastronomiczne. Cz. I, II i III. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*, kwalifikacja T.6. Wydawnictwo ab FORMAT, Warszawa 2015.
- Hasik J., Hryniewiecki L., *Dietetyka*.
- Jastrzębski W., *Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych*, WSiP, Warszawa 2013.
- Kasperek A., Kondratowicz M., *Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2018.
- Kmiołek A., *Usługi gastronomiczne*, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2018.
- Kmiołek-Gizara A., *Sporządzanie potraw i napojów, Część 2*, kwalifikacja TG.07, WSiP, Warszawa 2018.
- Kmiołek-Gizara A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności, Część 1*, WSiP, Warszawa 2017.
- Kmiołek-Gizara A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2*, WSiP, Warszawa 2017.
- Kmiołek A., *Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności*, kwalifikacja T.6.1, WSiP, Warszawa 2017.
- Kmiołek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Część 1, Technologia gastronomiczna*, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2016.
- Kmiołek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Część 2, Technologia gastronomiczna*, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2016.
- Kmiołek A., *Organizacja produkcji gastronomicznej*, kwalifikacja T.15, WSiP, Warszawa 2015.
- Kołąktis-Dołowy A., Kozłowska K., Pietruszka B., *Żywnienie i usługi gastronomiczne, cz. VI, Zasady żywienia*, kwalifikacja T.15, Wydawnictwo ab FORMAT, 2017.

- Kowalska J.E., *Towaroznawstwo i przechowywanie żywności Ćwiczenia*, Kwalifikacja T.6., Wydawnictwo ab FORMAT, 2015.
- Kowalska J.E., *Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację T.6. Sporządzanie potraw i napojów*, Cz. 1, Wydawnictwo ab FORMAT, 2013.
- Kowalska J.E., *Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację T.6. Sporządzanie potraw i napojów*, Cz. 2, Wydawnictwo ab FORMAT, 2014.
- Kowalska J.E., *Planowanie i ocena sposobu żywienia. Ćwiczenia, cz. 1, kwalifikacja T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*, Wydawnictwo ab FORMAT, 2016.
- Kowalska J.E., *Planowanie i ocena sposobu żywienia. Ćwiczenia, cz. 2, kwalifikacja T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*, Wydawnictwo ab FORMAT, 2016.
- Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Sińska B., Turlejska H., *Zasady żywienia. Planowanie i ocena*, kwalifikacja T.15., WSiP, Warszawa 2018.
- Konarzewska M., *Gastronomia. Tom II. Część 1 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Podręcznik, część 1*, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2018.
- Konarzewska M., *Gastronomia. Tom II. Część 2 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Podręcznik, część 1*, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2017.
- Milewska M., Stasiak A., *Obsługa informatyczna w hotelarstwie. Podręcznik do zawodu technik hotelarstwa*, 2013.
- Namysław I., Górski L., *Procesy technologiczne w gastronomii, zeszyt ćwiczeń część 2*, kwalifikacja T.6, WSiP i REA Warszawa 2017.
- Namysław I., Górski L., *Procesy technologiczne w gastronomii, zeszyt ćwiczeń część 1*, kwalifikacja T.6, WSiP i REA, 2015.
- Ozdarska J., *Żywność i usługi gastronomiczne cz. VII, Organizacja produkcji gastronomicznej*, kwalifikacja TG.16, Wydawnictwo ab FORMAT, 2017.
- Sawicka B., Bilski B., Tul-Krzyszczuk A., Sawicka-Muchewicz A., *Żywność i usługi gastronomiczne, cz. VIII, Usługi gastronomiczne*, kwalifikacja T.15, Wydawnictwo ab FORMAT, 2017.
- Sawicka B., Bilski B., Tul-Krzyszczuk A., Świątkowska M., Górski-Warsewicz H., Świątek E., *Żywność i usługi gastronomiczne, cz. XI, Obsługa klientów w branży gastronomicznej*, kwalifikacja T.15, kwalifikacja T.6, Wydawnictwo ab FORMAT, 2016.
- Skrabka-Błotnicka T., *Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce*, Wydawnictwo A.E., Wrocław 2007.
- Szajna R., Ławniczak D., *Obsługa klientów w gastronomii*, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2017.
- Szajna R., Ławniczak D., *Usługi gastronomiczne*, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2015.
- Zienkiewicz M., *Sporządzanie potraw i napojów. Część 1*, kwalifikacja TG.07, WSiP, Warszawa 2018.

Zienkiewicz M., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych*, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2013.

Czasopisma specjalistyczne: „Hotele i Restauracje”, „Kuchnia”, „Magazyn dla Smakoszy”, „Poradnik Restauratora”, „Przegląd Gastronomiczny”, „Akademia Kulinarna”.

Zasoby internetu w zakresie zawodowym.

Programy specjalistyczne stosowane w gastronomii: POSbistro, GastroPos, SOGA, X2System, Program żywieniowy Wikt Pro 1.2,

Wybór podręcznika będzie zależał od języka zawodowego w którym nauczany jest przedmiot:

Dul A., *Język niemiecki zawodowy w gastronomii*, WSiP, Warszawa 2013.

Krzysztofik B., *Wobei kann ich helfen*, WSiP-REA, Warszawa 2014.

Dolinska-Romanowicz J., Nowakowska D., *Can I help you*, WSiP-REA, Warszawa 2014.

Sama R., Sama K., *Język angielski zawodowy w gastronomii*, WSiP, Warszawa 2018.

