PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU
KUCHARZ

Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 512001

512001/ZSiPKZ/CKZ/BSI/2019

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.

Program został opracowany w oparciu o program ORE, który był napisany w ramach projektu „Partnerstwo na rzecz kształcenia zawodowego. Etap 3. Edukacja zawodowa odpowiadająca potrzebom rynku pracy". Zmodyfikowany w 70 % przez nauczycieli Centrum Kształcenia Zawodowego w Zespole Szkół i Placówek Kształcenia Zawodowego w Zielonej Górze zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego.

Zielona Góra 2019 r.

Centrum Kształcenia Zawodowego w ZSiPKZ Zielona Góra.

STRUKTURA PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

I. 4-TYGODNIOWY ROZKŁAD ZAJĘĆ

Plan nauczania zawodu

Kucharz

Nr programu:

512001/ZSiPKZ/CKZ/BSI/2019

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Lp.	Przedmioty zawodowe obowiązujące na turnusach dokształcania teoretycznego	I stopień	II stopień	III stopień	Razem liczba godzin
		4 tyg.	4 tyg.	4 tyg.	
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy	24	0	0	24
2	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	34	34	0	68
3	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	78	102	112	292
4	Język obcy zawodowy	0	0	24	24
	Razem godziny	**136**	**136**	**136**	408

*Uczniowie, którzy rozpoczną kształcenie w roku szkolnym **2019/2020** w klasie I branżowej szkoły I stopnia w oddziale dla uczniów będących absolwentami dotychczasowego gimnazjum, **realizują również efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów w zakresie podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej (PDG),** określone w części II załącznika do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 860 oraz z 2018 r. poz. 744). w ilości 12 godzin na III stopniu.

II. Wstęp do programu

Opis zawodu

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

W zawodzie wyodrębniono 1 kwalifikację HGT.07. Sporządzanie potraw i napojów na poziomie 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Kształcenie w zawodzie kucharz odbywa się w Branżowej Szkole I stopnia przez 3 lata po 8-klasowej szkole podstawowej oraz w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych. W dalszym procesie kształcenia uczeń może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w Branżowej Szkole II stopnia lub na kwalifikacyjnych kursach zawodowych, uzupełniając wykształcenie ogólne do poziomu średniego.

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

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

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

Charakterystyka programu

W zawodzie wyodrębniono 1 kwalifikację HGT.07. Sporządzanie potraw i napojów na poziomie 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Kształcenie w zawodzie kucharz odbywa się w Branżowej Szkole I stopnia przez 3 lata po 8-klasowej szkole podstawowej oraz w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych.

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

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

Założenia programowe

Kształcenie w tym zawodzie jest konieczne ze względu na potrzeby rynku pracy. Brakuje pracowników w zakładach gastronomicznych. Według danych Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej w „Informacji sygnalnej na temat zawodów deficytowych, zrównoważonych i nadwyżkowych" w II półroczu 2017 r. wśród deficytowej grupy elementarnej znaleźli się pracownicy przygotowujący posiłki.

Kształcenie powinno się odbywać zarówno w ramach kształcenia teoretycznego, jak i praktycznego. W Branżowej Szkole I stopnia kształcenie trwa 3 lata, na KKZ zgodnie z rozporządzeniem. W wyniku realizacji założeń programowych uczeń jest przygotowany do przystąpienia do egzaminu potwierdzającego kwalifikację zawodową HGT.07. Sporządzanie potraw i napojów.

Posiadacz świadectwa potwierdzającego kwalifikację w zawodzie w zakresie kwalifikacji HGT.07. Sporządzanie potraw i napojów powinien w szczególności potrafić:

- przechowywać żywność w warunkach zapewniających jej trwałość i identyfikować zmiany zachodzące w magazynowanej żywności,
- dokonać oceny towaroznawczej/organoleptycznej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w gastronomii,
- dobierać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt stosowany w gastronomii,
- dobierać surowce, tłuszcze oraz przyprawy roślinne do przygotowania potraw i napojów,
- planować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturami,

- użytkować sprzęt i urządzenia w produkcji potraw i napojów,
- przygotować i wykończyć potrawy, napoje i desery, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego,
- przygotować i wykończyć potrawy tradycyjnej kuchni polskiej i regionalnej, dietetyczne, wegetariańskie i innych narodów,
- rozpoznać i zapobiegać zmianom zachodzącym w surowcach i półproduktach podczas sporządzania potraw i napojów oraz oceniać organoleptycznie potrawy i napoje w poszczególnych etapach procesu technologicznego,
- przestrzegać procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przechowywania, sporządzania i serwowania potraw i napojów,
- klasyfikować i określać rolę składników pokarmowych zawartych w żywności,
- planować i modyfikować jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
- serwować potrawy i napoje, dobierając zastawę stołową, sprzęt i urządzenia,
- stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową oraz urządzenia do przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym,
- użytkować pomieszczenia zakładu gastronomicznego zgodnie z przeznaczeniem,
- stosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii w gastronomii,
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia,
- stosować zasady kultury i etyki, komunikacji interpersonalnej oraz techniki radzenia sobie ze stresem,
- wykazywać się kreatywnością, otwartością na zmiany oraz aktualizować wiedzę zawodową,
- przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii.

III. CELE KIERUNKOWE ZAWODU

Do podstawowych celów kierunkowych zawodu należą przede wszystkim:

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

IV. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW

NAZWA PRZEDMIOTU

Bezpieczeństwo i higiena pracy – liczba godzin 24

Cele ogólne

1. Poznanie słownictwa związanego z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią.
2. Poznanie praw i obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.
3. Poznanie instytucji i służb działających w zakresie bhp i ochrony środowiska.
4. Nabycie umiejętności organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.
5. Współpracowanie z załogą podczas organizowania stanowisk pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

1) wyjaśnić znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią,
2) wymienić instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,
3) wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
4) omówić konsekwencje nieprzestrzegania przez pracodawcę i pracownika zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
5) wymienić czynniki szkodliwe działające na organizm człowieka oraz określić sposoby im przeciwdziałania na stanowisku pracy,
6) wykonać czynności związane z udzieleniem pierwszej pomocy,
7) współpracować z załogą w celu organizacji stanowisk zgodnie z bezpieczeństwem i higieną pracy.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	**Ponadpodstawowe** Uczeń potrafi:	Etap realizacji
1. **Podstawy bezpieczeństwa, higieny i prawa pracy**	1. Podstawowe pojęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy Państwowy i społeczny nadzór nad warunkami	3	– wyjaśniać pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy, ergonomia, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska w gastronomii – wymieniać instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, przeciwpożarową i środowiska w Polsce	– wskazywać przepisy prawne dotyczące ochrony pracownika w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych – wskazywać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i środowiska w Polsce	Stopień I
	2. Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bhp	4	– wskazywać źródła prawa pracy – wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bhp – wymieniać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bhp	– określać odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika – określać zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i danych osobistych	Stopień I
	3. Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym	2	– opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym – rozróżniać środki gaśnicze – wskazywać zastosowanie różnych środków gaśniczych – rozróżniać znaki informacyjne związane z przepisami ochrony przeciwpożarowej	– analizować zagrożenia w zakresie ochrony przeciwpożarowej – zaplanować rozwiązania w zakresie zabezpieczenia przed zagrożeniami przeciwpożarowymi	Stopień I
	4. Zastosowanie ergonomii w organizacji stanowisk pracy	4	– określać wymagania dla pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym	– planować stanowiska pracy dla osób z niepełnosprawnością – planować organizację stanowiska pracy w zakładzie	Stopień I

			– współpracować ze współpracownikami w celu organizacji stanowisk pracy zgodnie z zasadami ergonomii	gastronomicznym zgodnie z ergonomią: stanowisko do obróbki wstępnej, stanowisko do obróbki cieplnej, stanowisko do ekspedycji, stanowisko zmywania naczyń kuchennych i stołowych	
	5. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy	4	– opisywać środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym – wymieniać czynniki środowiska pracy – wymieniać zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym – charakteryzować zagrożenia w środowisku pracy – wskazywać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej	– analizować czynniki środowiska pracy w zakładzie gastronomicznym – rozróżniać czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziaływujące na organizm człowieka w zakładzie gastronomicznym – wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym – przedstawiać różne formy zachowania asertywnego jako sposoby radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej – stosować techniki negocjacyjne w porozumiewaniu się słownym i pisemnym w gastronomii – proponować konstruktywne rozwiązania problemów	Stopień I
	6. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	2	– rozpoznawać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w zakładach gastronomicznych – dobrać środki ochrony do wykonywania zadań zawodowych	– analizować zastosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowanych w zakładach gastronomicznych	Stopień I
	7. Choroby zawodowe	2	– określać typowe choroby zawodowe – wymieniać sposoby zabezpieczenia się przed	– rozpoznać przyczyny chorób zawodowych	Stopień I

			czynnikami wywołującymi choroby zawodowe		
	8. Wypadki przy pracy, zasady udzielania pierwszej pomocy	3	– rozpoznawać 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 – stosować zasady udzielania pierwszej pomocy	Stopień I
Razem		**24**			

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

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

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

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

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prawne dotyczące prawa pracy etc.,
- wzrokowo–słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne związane z tematyką bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii i inne treści multimedialne,
- Rekwizyty do ćwiczeń i symulacji, tj. zestawy do pozorowania ran, ćwiczeniowe fantomy dorosłe i dziecięce, podstawowy sprzęt (defibrylator AED) oraz ćwiczebna apteczka pierwszej pomocy.

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

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:

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

  lub

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

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA/SŁUCHACZA

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

EWALUACJA PRZEDMIOTU

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

NAZWA PRZEDMIOTU

Wyposażenie zakładów gastronomicznych – liczba godzin 68

Cele ogólne

1. Poznanie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego.
2. Poznanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowców, obróbki cieplnej, urządzeń ekspedycyjnych, chłodniczych, do mycia naczyń stołowych i kuchennych, transportu wewnętrznego oraz magazynów w zakładach gastronomicznych.
3. Poznanie wyposażenia zmywalni naczyń stołowych.
4. Poznanie drobnego sprzętu gastronomicznego, naczyń do podawania potraw i napojów.
5. Poznanie zasad bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych.
6. Stosowanie różnych źródeł informacji w celu doskonalenia wiedzy z zakresu maszyn i urządzeń gastronomicznych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

1) klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie gastronomicznym,
2) dobierać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców, do obróbki cieplnej oraz urządzeń ekspedycyjnych,
3) wyjaśnić budowę i zasadę działania maszyn i urządzeń gastronomicznych,
4) korzystać z instrukcji obsługi maszyn i urządzeń,
5) dobierać sprzęt do transportu wewnętrznego w zakładzie gastronomicznym,
6) stosować zasady bezpiecznej pracy maszyn i urządzeń gastronomicznych,
7) wymienić drobny sprzęt gastronomiczny, naczyń do podawania potraw i napojów,
8) dobierać naczynia do serwowanych potraw i napojów,
9) prowadzić ekspedycje potraw i napojów,
10) rozróżnić wyposażenie poszczególnych pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym,
11) stosować różne źródła wiedzy w celu doskonalenia wiedzy z zakresu maszyn i urządzeń gastronomicznych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	**Ponadpodstawowe** Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Wiadomości wstępne	1. Podstawowe pojęcia związane z wyposażeniem technicznym w gastronomii	2	−wymieniać pojęcia związane z wyposażeniem gastronomii −określać rolę wyposażenia technicznego w gastronomii	−wyjaśniać pojęcia związane z wyposażeniem gastronomii	Stopień I
	2. Podział wyposażenia technicznego	2	−klasyfikować wyposażenie techniczne zakładu gastronomicznego −dobrać wyposażenie do działu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego	−opisywać podział wyposażenia technicznego zakładu gastronomicznego	Stopień I
	3. Bezpieczeństwo żywności	5	−wymieniać systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności −wyjaśniać skróty GHP, GMP, HACCP, CCP −definiować pojęcia Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli	−objaśniać znaczenie GHP, GMP, HACCP, CCP przy użytkowaniu maszyn i urządzeń gastronomicznych −charakteryzować systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności −rozpoznawać zagrożenia jakości −wskazywać CCP w czasie przygotowywania potraw	Stopień I
II. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	1. Charakterystyka poszczególnych działów zakładu gastronomicznego	5	−definiować pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego −określać zasady, którymi należy kierować się przy projektowaniu zakładu gastronomicznego −określać wytyczne dotyczące połączeń komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym	−charakteryzować poszczególne działy w zakładzie gastronomicznym −zaplanować układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego −zastosować zasady eksploatacji poszczególnych instalacji, uwzględniając przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy,	Stopień I

			−wymieniać działy występujące w zakładzie gastronomicznym −wskazywać instalacje niezbędne do wyposażenia poszczególnych działów zakładu gastronomicznego −rozróżniać sposoby oznakowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym	ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska −stosować znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych w gastronomii	
III. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym	1. Charakterystyka urządzeń do obróbki wstępnej	5	−objaśniać podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców −wymieniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej −określać zastosowanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej −wymieniać zastosowanie urządzeń do obróbki wstępnej −dobrać poszczególne urządzenia do wykonywanych czynności w procesie produkcji −wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	−opisywać budowę urządzeń do obróbki wstępnej −opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki wstępnej −charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki wstępnej −analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej −oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej −stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do obróbki wstępnej	Stopień I
	2. Charakterystyka urządzeń do obróbki cieplnej	5	−wymieniać rodzaje obróbki cieplnej −określać źródła ciepła stosowane w gastronomii −klasyfikować urządzenia do obróbki termicznej w zależności	−opisywać budowę urządzeń do obróbki cieplnej −opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki cieplnej	Stopień I

			od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła −rozpoznać rodzaje i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej −wymieniać zalety poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej −określać zakresy temperatur panujących w różnych urządzeniach do obróbki cieplnej −wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki cieplnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	−charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki cieplnej −analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do obróbki cieplnej −oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń do obróbki cieplnej −stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do obróbki cieplnej	
	3. Pojęcie, podział i charakterystyka urządzeń chłodniczych	5	−różnicować proces chłodzenia i mrożenia produktów żywnościowych −klasyfikować urządzenia chłodnicze w zależności od przeznaczenia −rozpoznawać rodzaje urządzeń chłodniczych −wyjaśniać zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych −stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych	−charakteryzować budowę i zasadę działania poszczególnych urządzeń chłodniczych −opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki chłodniczych −charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki chłodniczych −analizować instrukcje obsługi urządzeń chłodniczych −oceniać stan techniczny urządzeń chłodniczych	Stopień I

			−wskazywać zakres temperatur stosowany przy chłodzeniu i zamrażaniu żywności −wyjaśniać pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego −określać sposoby rozmrażania produktów żywnościowych −zaplanować instalacje i warunki niezbędne do podłączenia urządzenia chłodniczego i zamrażalniczego −wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	−stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń chłodniczych	
	4. Charakterystyka urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących	5	−klasyfikować urządzenia i sprzęt do sporządzania i ekspedycji napojów w zależności od przeznaczenia −wymieniać zastosowanie urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów −określać prawidłowe parametry przyrządów kontrolno-pomiarowych poszczególnych urządzeń −określać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów −stosować zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji	−charakteryzować urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów −opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących −charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących −analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących	Stopień I

			urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów −dobrać urządzenia do sporządzanych napojów −stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania napojów	−przewidzieć następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących −stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących	
	5. Charakterystyka urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych	6	−sklasyfikować urządzenia i sprzęt do mycia naczyń stołowych i kuchennych −wymieniać zastosowanie urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych −określać prawidłowe parametry przyrządów kontrolno-pomiarowych poszczególnych urządzeń stosowanych w zmywalni −określać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych −stosować zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych −dobrać urządzenia do wykonywanych czynności mycia naczyń stołowych i kuchennych −stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas mycia naczyń stołowych i kuchennych	−scharakteryzować urządzenia do mycia naczyń stołowych i kuchennych −opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych −charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych −analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych −przewidzieć następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń w zmywalni −stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych	Stopień II

IV. Drobny sprzęt gastronomiczny	1. Naczynia do obróbki cieplnej stosowane w gastronomii	4	−klasyfikować naczynia do obróbki cieplnej −rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej stosowanych w gastronomii −wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej −stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej −dobrać poszczególne naczynia do obróbki cieplnej do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji potraw	−planować zastosowanie naczyń do przygotowywania potraw z zastosowaniem obróbki cieplnej −opisywać materiały konstrukcyjne naczyń do obróbki cieplnej −charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji naczyń do obróbki cieplnej −stosować różne źródła wiedzy dotyczące naczyń do obróbki cieplnej	Stopień II
	2. Akcesoria kuchenne	8	−klasyfikować akcesoria kuchenne −rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów kuchennych stosowanych w gastronomii −wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych −stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych −dobrać poszczególne akcesoria do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów −określać kolorystykę sprzętu pomocniczego stosowanego w gastronomii zgodnie z systemem HACCP	−planować zastosowanie akcesoriów kuchennych do przygotowywania potraw i napojów −opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji akcesoriów kuchennych −charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji akcesoriów kuchennych −stosować różne źródła wiedzy dotyczące akcesoriów kuchennych	Stopień II

	3. Naczynia do podawania potraw i napojów	6	−klasyfikować naczynia do podawania potraw i napojów −rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów −wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów −stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów −dobrać naczynia do ekspedycji	−planować zastosowanie naczyń do podawania potraw i napojów −opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji naczyń do ekspedycji −charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji naczyń do ekspedycji −stosować różne źródła wiedzy dotyczące naczyń do podawania potraw i napojów	Stopień II
V. Transport w zakładach gastronomicznych	1. Urządzenia do transportu wewnętrznego	10	−wymieniać rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym −sklasyfikować urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia −wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych −stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych −stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas transportu	−dobrać urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych −objaśniać zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w gastronomii −stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do transportu wewnętrznego	Stopień II
Razem	**68**				

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu „Wyposażenie zakładów gastronomicznych", wykorzystać należy szerokie i zróżnicowane spektrum metod, w szczególności:

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

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

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

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

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:

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

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

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA/SŁUCHACZA

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

EWALUACJA PRZEDMIOTU

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

NAZWA PRZEDMIOTU

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem – liczba godzin 292

Cele ogólne

1. Poznanie klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.
2. Klasyfikowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w produkcji potraw i napojów.
3. Poznanie zasad oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności.
4. Rozróżnianie metod utrwalania żywności.
5. Poznanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.
6. Stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w gastronomii.
7. Poznanie metod i technik stosowanych przy przygotowaniu i obróbce surowców.
8. Poznanie wpływu prawidłowego postępowania z surowcem na jakość wyrobu gotowego.
9. Poznanie surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
10. Poznanie cech charakterystycznych surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
11. Poznanie technologii sporządzania potraw i napojów.
12. Poznanie kuchni regionalnych i innych narodów.
13. Rozwijanie kreatywności przy planowaniu potraw i napojów.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

1) rozróżnić żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej oraz przydatności kulinarnej,
2) rozróżnić surowce według grup przydatności kulinarnej i handlowej,
3) wyjaśnić zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności,
4) wyjaśnić wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka i kompozycję potraw i napojów,

5) wymienić i scharakteryzować metody utrwalania żywności,
6) wyjaśnić wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych,
7) rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia,
8) aktualizować wiedzę z zakresu programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w gastronomii.
9) charakteryzować podstawowe pojęcia związane z technologią gastronomiczną,
10) wymienić surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,
11) ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów,
12) określić zagrożenia obniżające jakość żywności,
13) zastosować receptury gastronomiczne,
14) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe,
15) planować produkcję potraw i napojów,
16) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
17) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,
18) charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw i napojów,
19) dobierać sprzęt do ekspedycji potraw i napojów,
20) wykazać się nowatorskim podejściem do wykonywanych zadań zawodowych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	**Tematy jednostek metodycznych**	**Liczba godz.**	**Wymagania programowe**		**Uwagi o realizacji**
			Podstawowe Uczeń potrafi:	**Ponadpodstawowe** Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Klasyfikacja żywności	1. Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej	8	– wybrać żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości – wskazywać żywność w zależności od pochodzenia	– charakteryzować żywność w zależności od trwałości – charakteryzować żywność w zależności od pochodzenia	Stopień I

			– wskazywać żywność w zależności od wartości odżywczej – wskazywać żywność w zależności od przydatności kulinarnej	– charakteryzować żywność w zależności od wartości odżywczej – charakteryzować żywność w zależności od przydatności kulinarnej	
II. Pojęcia w gastronomii	1. Surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w produkcji potraw i napojów	8	– wyjaśniać pojęcia: surowiec, półprodukt, żywność, potrawa, posiłek – wymieniać surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej – charakteryzować surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej – określać zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w produkcji potraw i napojów	– porównywać surowce z wybranych grup – charakteryzować różnice w jakości poszczególnych surowców – wskazywać na zasadność stosowania poszczególnych przypraw i dodatków – analizować etykiety na opakowaniach z uwzględnieniem składu surowcowego i stosowanych dodatków	Stopień I
III. Metody oceny żywności	1. Ocena towaroznawcza i organoleptyczna żywności	4	– klasyfikować cechy towaroznawcze żywności stosowanej w gastronomii – wymieniać typy i rodzaje norm w gastronomii – opisywać analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną – wyjaśniać zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badania – wyliczać metody oceny organoleptycznej surowców i potraw – wymieniać metody oceny towaroznawczej żywności	– określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności – określać cechy żywności wpływające na jakość – dokonać analizy norm pod względem budowy – opisywać normalizację i jej znaczenie w gastronomii – porównywać wyniki analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej z dokumentacją technologiczną – charakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności	Stopień I

IV. Metody utrwalania żywności	1. Charakterystyka metod utrwalania żywności	4	− klasyfikować metody utrwalania żywności − opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności − wymieniać urządzenia do utrwalania żywności	− charakteryzować metody utrwalania żywności − wyjaśniać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności	Stopień I
V. Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	1. Rola składników pokarmowych w gastronomii	10	− wymieniać składniki pokarmowe − wyjaśniać wpływ składników odżywczych na organizm człowieka − uporządkować żywność w zależności od zawartości składników pokarmowych − klasyfikować żywność według zawartych w niej składników pokarmowych	− charakteryzować składniki pokarmowe − opisywać znaczenie doboru składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów − określić konsekwencje niedoboru składników odżywczych w diecie człowieka	Stopień I
VII. Wartość energetyczna i odżywcza pożywienia	1. Wartość energetyczna produktów spożywczych	4	− wyjaśniać pojęcie wartości energetycznej − obliczać wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków	− obliczać wartość energetyczną produktów spożywczych lub potraw, korzystając z programów komputerowych −	Stopień I
VIII. Normy żywienia, zalecane racje pokarmowe oraz zasady układania jadłospisów	1. Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe	2	− wyjaśnić pojęcia: normy żywienia, racje pokarmowe − klasyfikować normy żywienia − wskazać czynniki wpływające na normy żywienia − stosować normy żywienia, np. do planowania jadłospisów − stosować zasady racjonalnego żywienia, planując posiłki − określać zasady układania jadłospisów − wymieniać rodzaje jadłospisów	− korzystać z programów komputerowych − charakteryzować rolę posiłków − wskazywać rozłożenie energii na posiłki w ciągu dnia	Stopień I

IX. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	1. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	2	– wymieniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - definiować systemy zarządzania jakością, np. HACCP,GMP,GHP,TQM i inne	– charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia – wyznaczać CCP w schematach technologicznych – interpretować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów – interpretować krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii	Stopień I
X. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w gastronomii	1. Stosowanie programów komputerowych	2	– określać funkcję programów komputerowych stosowanych w gastronomii – wymieniać programy komputerowe stosowane w gastronomii, np.: FIS-POS Bistro, programy kasowe, programy magazynowe – wymieniać sprzęt informatyczny wykorzystywany w gastronomii	– analizować wady i zalety programów komputerowych stosowanych w gastronomii – charakteryzować sprzęt informatyczny wykorzystywany w gastronomii – stosować programy komputerowe podczas realizacji zadań zawodowych – stosować sprzęt informatyczny podczas realizacji zadań zawodowych	Stopień I
XII. Zasady zrównoważonego rozwoju	1. Przestrzeganie zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii	2	– wymieniać zasady zrównoważonego rozwoju – zdefiniować Slow Food, Zero Waste czyli zero odpadów	– przestrzegać zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii – analizować konsekwencje nieprzestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju	Stopień I

	1. Czynniki kształtujące jakość żywności i metody ich oceny	4	– definiować pojęcia: asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja, skażenie żywności, zanieczyszczenie żywności – wymieniać cechy żywności mające wpływ na jej jakość – wymieniać metody oceny organoleptycznej żywności – określać zagrożenia obniżające jakość żywności	– charakteryzować metody oceny organoleptycznej żywności – charakteryzować skutki zdrowotne skażenia i zanieczyszczenia żywności	Stopień I
	2. Warunki przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych	4	– wymieniać czynniki wpływające na przechowywaną żywność – wskazywać zastosowanie metod przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu – dobrać sposoby zabezpieczenia żywności do odpowiedniego asortymentu – wskazywać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności – wskazywać sposoby prawidłowej gospodarki surowcami i półproduktami – wymieniać podstawowe pojęcia dotyczące odpadów – wymieniać metody postępowania z odpadami	– charakteryzować skutki nieprawidłowego przechowywania żywności – charakteryzować sposoby zabezpieczania żywności przed zepsuciem – objaśniać potrzebę prawidłowej gospodarki surowcami i półproduktami – charakteryzować odpady – interpretować regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii	Stopień I
	3. Zmiany zachodzące w przechowywanej żywności	4	– klasyfikować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności	– charakteryzować zmiany zachodzące w przechowywanej żywności	Stopień I

			– wymieniać zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności	– charakteryzować skutki zdrowotne zanieczyszczenia żywności – analizować przyczyny zanieczyszczeń żywności	
XII. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	1. Receptury gastronomiczne	4	– rozróżniać elementy budowy receptury gastronomicznej – określać znaczenie receptury gastronomicznej – uzasadniać konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcji – stosować receptury gastronomiczne	– sporządzać samodzielnie receptury gastronomiczne – analizować informacje zawarte w recepturze gastronomicznej – stosować różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności w sporządzaniu receptur gastronomicznych	Stopień I
	2. Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym	2	– wymieniać etapy procesu produkcyjnego – scharakteryzować etapy procesu produkcyjnego – wymieniać czynności wykonywane podczas obróbki wstępnej surowców – porównywać metody i techniki sporządzania potraw i napojów – wskazywać metody obróbki termicznej sporządzanych potraw i napojów – dobrać metody i techniki zalecane przy sporządzaniu potraw dietetycznych – przewidywać zagrożenia procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania korygujące podczas	– charakteryzować metody i techniki sporządzania potraw i napojów – charakteryzować zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki – wskazywać nowoczesne techniki kulinarne, np. *sous vide*, kuchnia molekularna – charakteryzować nowoczesne techniki kulinarne	Stopień I

			przygotowywania potraw i napojów		
XIII. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1. Ogólna charakterystyka surowców, dodatków i materiałów pomocniczych	2	– wyjaśniać pojęcia: surowiec, dodatki do żywności, materiały pomocnicze – rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze – wymieniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w gastronomii – klasyfikować opakowania – dobrać opakowania do transportu surowców, półproduktów, potraw i napojów – dobrać opakowania do ekspedycji potraw i napojów	– charakteryzować opakowania – analizować znaczenie odpowiedniego doboru opakowania – stosować opakowania w produkcji gastronomicznej	Stopień I
	2. Charakterystyka dodatków do żywności, przypraw oraz tłuszczów	3	– wskazywać znaczenie stosowanych dodatków do żywności, przypraw i tłuszczów podczas sporządzania potraw i napojów – dobrać dodatki do żywności i przyprawy do sporządzania potraw i napojów – określać zasady doboru tłuszczów do rodzaju sporządzanej potrawy	– oceniać jakość stosowanych dodatków do żywności i przypraw – porównywać tłuszcze pod względem składu chemicznego – rozpoznawać zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej – zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej – określać warunki magazynowania dodatków do żywności, przypraw i tłuszczów	Stopień I
XIV. Technologie sporządzania	3. Charakterystyka owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	9	– klasyfikować owoce, warzywa i grzyby	– charakteryzować cechy organoleptyczne owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	Stopień I

potraw i napojów			– opisywać skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – określać znaczenie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w żywieniu człowieka – określać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów do sporządzania potraw i napojów – dobrać owoce i warzywa do planowanej potrawy – określać warunki magazynowania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	– charakteryzować grupy surowców roślinnych – porównywać wartość odżywczą różnych gatunków owoców i warzyw – analizować różnice w wartości odżywczej różnych rodzajów owoców i warzyw – wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w czasie przechowywania	
	3. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	15	– wymieniać potrawy i napoje sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – planować etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. obróbkę brudną i czystą, obróbkę cieplną i garnirowanie – dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – charakteryzować sposoby rozdrabniania owoców,	– charakteryzować zasady sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – opisywać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w produkcji gastronomicznej – opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. gotowanie, duszenie, smażenie, zapiekanie, pieczenie czy blanszowanie – sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków	Stopień II

			warzyw, ziemniaków i grzybów, np. słomki, słupki, krążki, kostki, wiórki i inne – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	i grzybów, np. surówek, sałatek, dipów, soków i innych – wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – wyjaśniać straty składników pokarmowych w różnych procesach kulinarnych podczas produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	
	4. Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych	9	– wymieniać przetwory z mleka – objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów – określać znaczenie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów w żywieniu człowieka	– charakteryzować cechy organoleptyczne mleka i przetworów mlecznych – analizować skład chemiczny przetworów z mleka – porównywać skład chemiczny i wartość odżywczą serów – wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom mleka i przetworów mlecznych w czasie przechowywania	Stopień II

			– określać zastosowanie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów do sporządzania potraw i napojów – dobrać mleko lub przetwory mleczne do planowanej produkcji potraw – określać warunki magazynowania mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów		
	5. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych	15	– wymieniać potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych, np. koktajle, chłodniki, galaretki, kremy, pasty z twarogów i inne – planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych – dobrać sposób podawania serów – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania	– charakteryzować zasady sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych, zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych – opisywać zastosowanie mleka i jego przetworów w produkcji gastronomicznej – opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z mleka i jego przetworów – sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z mleka i jego przetworów, np. kisielu, koktajlu, kremów, past z twarogów i innych – wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z mleka i jego przetworów	Stopień II

			potraw z mleka i przetworów mlecznych – przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mleka i przetworów mlecznych	– charakteryzować zmiany zachodzące w mleku podczas gotowania – wyjaśniać straty składników pokarmowych w mleku i jego przetworach podczas sporządzania potraw – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z mleka i przetworów mlecznych – charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mleka i jego przetworów	
	5. Charakterystyka jaj	4	– wyjaśniać klasyfikację i znakowanie jaj – objaśniać budowę jaj – określać sposoby oceny świeżości jaj – objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą jaj – określać zastosowanie jaj do sporządzania potraw i napojów – dobrać warunki magazynowania jaj	– charakteryzować cechy organoleptyczne jaj – wyjaśniać znaczenie jaj w technologii sporządzania potraw – wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom jaj w czasie przechowywania	Stopień II
	6. Technologie sporządzania potraw z jaj	6	– wymieniać potrawy sporządzane z jaj, np. potrawy gotowane i smażone – planować etapy wykonania potraw z jaj – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z jaj – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt	– opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z jaj – sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z jaj, np. potrawy gotowane – jaja na miękko, na twardo, poszetowe, po wiedeńsku i potrawy smażone – jajecznica,	Stopień II

			potrzebny do sporządzenia potraw z jaj – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj – przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z jaj	jaja sadzone, omlety, kotlety, jaja faszerowane – wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z jaj – charakteryzować zmiany zachodzące w jajach podczas obróbki cieplnej – wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas produkcji potraw z jaj – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z jaj – charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z jaj	
	6. Charakterystyka produktów zbożowych	4	– wymieniać rodzaje zbóż – określać budowę ziarna zbożowego – wyjaśniać pojęcia: rodzaj mąki, typ mąki, mąka gatunkowa, mąka razowa, glutenowa i bezglutenowa – rozróżniać rodzaje makaronów, kasz i pieczywa – dobrać typ mąki w zależności od przygotowywanej potrawy – objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą produktów zbożowych – określać warunki przechowywania produktów zbożowych	– charakteryzować cechy organoleptyczne produktów zbożowych – rozróżnia mąki w zależności od surowca, np. pszenną, owsianą, ryżową – wyjaśniać znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw – objaśniać zastosowanie produktów zbożowych – charakteryzować makarony – charakteryzować pieczywo – charakteryzować kasze – wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom przetworów zbożowych w czasie przechowywania	Stopień II

	7. Technologie sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych	6	– wymieniać potrawy sporządzane z mąki, kasz i innych produktów zbożowych, np. kopytka, knedle, kluski śląskie, pierogi leniwe, naleśniki, kasze na sypko, półsypko, rzadkie, risotto, desery, spaghetti, kanapki i grzanki – planować etapy wykonania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych, np. zarabianie ciast na stolnicy i w naczyniu – wymieniać etapy obróbki wstępnej i cieplnej kasz i ryżu – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych – przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych	– opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych – sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych, np. ciasta kluskowe, pierogowe i zacierkowe, potraw, np. risotto, spaghetti, kluski, pierogi, naleśniki – wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych – charakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych – wyjaśniać zmiany w białku i skrobi w trakcie zastosowania mąki do zagęszczania potraw – charakteryzować zmiany podczas obróbki wstępnej i cieplnej kasz i ryżu – wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych	Stopień II

				– charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych	
	7. Charakterystyka surowców cukierniczych	8	– 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 i środków spulchniających – wymieniać środki spulchniające – dobrać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych	– charakteryzować cechy organoleptyczne surowców cukierniczych – wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom surowców cukierniczych w czasie przechowywania	Stopień II
	9. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów	8	– wymieniać rodzaje ciast i deserów, np. ciasto drożdżowe, kruche, francuskie, parzone, piernikowe, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe i desery zestalone i niezestalone – wymienić półprodukty ciastkarskie, np. syropy,	– charakteryzować zasady sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich – opisywać metody, techniki i operacje stosowane w sporządzaniu wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich, np. mieszanie, siekanie, wałkowanie, ucieranie,	Stopień II

			pomady, glazury, kremy, masy – wymieniać wyroby ciastkarskie, np. ciasta, placki, pączki, keksy, rolady, babki, strucle, torty, babeczki, wyroby drobne, tarty i inne – wymieniać desery, np. kisiele, mleczka, budynie, puddingi, suflety, lody, sorbety i inne – planować etapy wykonania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich – dobrać technikę i metodę sporządzenia wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich – wymieniać zasady dekoracji wyrobów ciastkarskich i deserów – dobrać sposób dekoracji do wybranego wyrobu ciastkarskiego i deseru – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów	zagniatanie, ubijanie i obgotowywanie w wodzie, zagęszczanie syropów – sporządzać schematy technologiczne produkcji wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich – wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich – charakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich – wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas produkcji wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich – charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich	

			– przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów		
	10. Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	12	– wymieniać zwierzęta rzeźne i dzikie – objaśniać budowę mięsa i zmiany poubojowe – rozpoznawać znaki weterynaryjne – objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa – wymieniać metody utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – określać zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny do sporządzania potraw i napojów – wymieniać podroby i produkty uboczne – określać zastosowanie podrobów i produktów ubocznych do sporządzania potraw – określać warunki magazynowania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	– charakteryzować cechy organoleptyczne mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – charakteryzować podroby i produkty uboczne – analizować różnice w cechach organoleptycznych mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – charakteryzować metody utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – wskazywać różnice pomiędzy wyrobami mięsnymi i podrobowymi – wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny w czasie przechowywania	Stopień II
	11. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	12	– wymieniać potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. gotowane, smażone, duszone, pieczone, potrawy z masy mielonej	– charakteryzować zasady sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z mięsa zwierząt – rozróżniać stopnie wysmażenia mięsa	Stopień II

			– planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – wymieniać obróbkę wstępną mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. rozmrażanie, mycie, wykrawanie, porcjowanie, pobijanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe, np. wykańczanie półproduktów, szpikowanie, peklowanie, marynowanie – dobrać elementy kulinarne do sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	– sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcu podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – wskazywać sposób wykorzystania jadalnych surowców ubocznych zwierząt rzeźnych i dziczyzny – charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	
	9. Charakterystyka drobiu i dzikiego ptactwa	6	– wymieniać rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego	– charakteryzować cechy organoleptyczne drobiu i ptactwa dzikiego	Stopień III

			– oceniać i klasyfikować tuszki drobiu i dzikiego ptactwa – objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i dzikiego ptactwa – wymieniać metody utrwalania drobiu i dzikiego ptactwa – określać zastosowanie drobiu i dzikiego ptactwa do sporządzania potraw – określać warunki magazynowania drobiu i dzikiego ptactwa	– charakteryzować metody utrwalania drobiu i dzikiego ptactwa – wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom drobiu i ptactwa dzikiego w czasie przechowywania	
	10. Technologie sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa	20	– wymieniać potrawy sporządzane z drobiu i dzikiego ptactwa, np. rolady, potrawki, kotlet de volaille – planować etapy wykonania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa – wymieniać etapy obróbki wstępnej drobiu i ptactwa dzikiego, np. rozmrażanie, mycie, rozbiór, formowanie, szpikowanie i inne – dobrać metodę obróbki wstępnej w zależności od planowanej produkcji – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z drobiu i dzikiego ptactwa, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia	– charakteryzować zasady sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa – opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z drobiu i dzikiego ptactwa – sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa – wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa – charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcu podczas sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa – wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa	Stopień III

			potraw z drobiu i dzikiego ptactwa – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa – przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z drobiu i dzikiego ptactwa	– przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i dzikiego ptactwa – wskazywać sposób wykorzystania jadalnych surowców ubocznych z drobiu i dzikiego ptactwa – charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa	
	10. Charakterystyka ryb i owoców morza	6	– wymieniać rodzaje ryb i owoców morza – objaśniać ocenę świeżości ryb i owoców morza – objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza – wymieniać metody utrwalania ryb i owoców morza – określać zastosowanie ryb i owoców morza do sporządzania potraw	– charakteryzować cechy organoleptyczne ryb i owoców morza – rozpoznawać cechy świadczące o świeżości ryb i owoców morza – charakteryzować metody utrwalania ryb i owoców morza – wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom ryb i owoców morza w czasie przechowywania – analizować konsekwencje użycia do produkcji ryb i owoców morza niespełniających norm jakościowych	Stopień III
	11. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza	20	– wymieniać potrawy sporządzane z ryb i owoców morza, np. potrawy gotowane – zupa rybna; duszone – w różnych sosach; smażone – ryby panierowane; pieczone – ryba w folii; sporządzane na surowo – sushi	– charakteryzować zasady sporządzania potraw z ryb i owoców morza – opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z ryb i owoców morza, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie	Stopień III

			– planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza – dobrać zasady obróbki wstępnej ryb i owoców morza, np. zabijanie, rozmrażanie, odsalanie, oczyszczanie, patroszenie, filetowanie, zdejmowanie skóry, podział tuszek – dobrać ryby i owoce morza do sporządzanej potrawy – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z ryb i owoców morza – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza – przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza	– sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z ryb i owoców morza – wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z ryb i owoców morza – charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcu podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza – wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza – wskazywać sposób wykorzystania jadalnych surowców ubocznych z ryb i owoców morza – charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza	
	13. Technologie sporządzania zup i sosów	10	– klasyfikować zupy, np. ze względu na konsystencję, temperaturę podawania, sposób zagęszczania, smak – klasyfikować sosy, np. ze względu na zastosowanie, barwę, temperaturę podawania, konsystencję, dominujący produkt, smak – określać zasady sporządzania zup i sosów	– charakteryzować zupy na wywarach, czyste, zagęszczane, zupy specjalne i innych narodów – charakteryzować sosy ciemne, zimne, specjalne – charakteryzować zasady sporządzania zup i sosów – opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania zup i sosów	Stopień III

			– planować sporządzanie zup i sosów – dobrać techniki wykonania zup i sosów – dobrać dodatki do zup – określać znaczenie zup w żywieniu człowieka – określać zastosowanie sosów do potrawy – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sosów – przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur zup i sosów	– sporządzać schematy technologiczne produkcji zup i sosów – wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji zup i sosów – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość zup i sosów – charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania zup i sosów	
	12. Charakterystyka napojów zimnych i gorących	6	– wymieniać rodzaje napojów bezalkoholowych – klasyfikować napoje bezalkoholowe – określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka – określać znaczenie napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka	– charakteryzować cechy organoleptyczne napojów zimnych i gorących – charakteryzować napoje bezalkoholowe zimne i gorące – wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom napojów zimnych i gorących w czasie przechowywania	Stopień III
	13. Technologie sporządzania napojów	4	– wyjaśniać pojęcie – używka – klasyfikować napoje, np. zimne, gorące, alkoholowe, bezalkoholowe – określać wpływ używek na organizm człowieka – rozróżniać techniki i metody sporządzania napojów	– charakteryzować napoje zimne i gorące, np. wodę, soki, napoje gazowane, kawę, herbatę, kakao i napoje alkoholowe (wódki, wina, piwo, napoje mieszane)	Stopień III

			– dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów – rozróżniać rodzaje kaw – dobrać napoje do odpowiednich potraw – dobrać sprzęt do serwowania napojów – przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur napojów	– charakteryzować zasady sporządzania napojów zimnych i gorących – opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania napojów zimnych i gorących – sporządzać schematy technologiczne produkcji napojów zimnych i gorących – wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji napojów zimnych i gorących – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów – charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania napojów	
	9. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej	12	– rozróżniać zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce – wymieniać potrawy i napoje kuchni regionalnych, np. śląski żurek, rogale świętomarcińskie, kwaśnica, flaki po warszawsku i inne – rozróżniać potrawy kuchni regionalnych – planować sporządzanie potraw kuchni regionalnych – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw regionalnych – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych	– charakteryzować zasady sporządzania potraw tradycyjnych i regionalnych – opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania potraw tradycyjnych i regionalnych – charakteryzować potrawy i napoje kuchni staropolskiej i kuchni regionalnych – sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw staropolskich i regionalnych – wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw staropolskich i regionalnych	Stopień III

			– dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych – przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni regionalnych	– przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw staropolskich i regionalnych – charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw staropolskich i regionalnych	
	10. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich	6	– dobrać surowce do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich – planować sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich – dobrać surowce do potraw dietetycznych i wegetariańskich – dobrać technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich – przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw dietetycznych i wegetariańskich	– charakteryzować zasady sporządzania potraw dietetycznych, np. zup, potraw z mięsa, drobiu i ryb, potraw z kaszy i mąki, sosów, potraw z warzyw, przypraw – opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich – charakteryzować potrawy i napoje dietetyczne i wegetariańskie – sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw dietetycznych i wegetariańskich – wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw dietetycznych i wegetariańskich – charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych i wegetariańskich	Stopień III

				– charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich	
	11. Technologie sporządzania kuchni różnych narodów	10	– rozróżniać zwyczaje żywieniowe innych narodów – wymieniać potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej i chińskiej – rozróżniać potrawy kuchni innych narodów – planować sporządzanie potraw innych narodów – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw innych narodów – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów – przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni różnych narodów	– charakteryzować zasady sporządzania potraw kuchni różnych narodów – opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania potraw kuchni różnych narodów – charakteryzować potrawy i napoje kuchni różnych narodów – sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw kuchni różnych narodów – wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw kuchni różnych narodów – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw kuchni różnych narodów – charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw kuchni różnych narodów	Stopień III
	14. Technologie sporządzania przekąsek	6	– klasyfikować przekąski, np. zimne, gorące, z warzyw, mięs, ryb i inne – rozróżniać asortyment przekąsek – określać zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek	– charakteryzować przekąski, np. z warzyw, sera, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i dziczyzny, podrobów, ryb, owoców morza i inne, jak kanapki, musy, masła smakowe – analizować zasady sporządzania przekąsek	Stopień III

			– dobrać technikę i metodę do sporządzania przekąsek – planować sporządzanie przekąsek – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania przekąsek – określać sposoby dekoracji przekąsek – określać wpływ cech surowców na jakość przekąsek – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek – przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur przekąsek	– opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania przekąsek – sporządzać schematy technologiczne produkcji przekąsek – wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji przekąsek – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość przekąsek – charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania przekąsek – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek	
	12. Charakterystyka napojów alkoholowych	6	– wymieniać rodzaje napojów alkoholowych – klasyfikować napoje alkoholowe – określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka – określać warunki magazynowania napojów alkoholowych	– charakteryzować wyroby spirytusowe – określać wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka – analizować konsekwencje zdrowotne spożywania napojów alkoholowych	Stopień III
Razem	**292**				

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

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

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

- metody praktyczne, w tym pokaz, ćwiczenia przedmiotowe i symulacja.

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

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

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

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA/SŁUCHACZA

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

EWALUACJA PRZEDMIOTU

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

NAZWA PRZEDMIOTU

Język obcy zawodowy – liczba godzin 24

Cele ogólne

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

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

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

MATERIAŁ NAUCZANIA

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

II. Komunikacja w języku obcym w zakładzie gastronomicznym	1. Rozmowa z pracodawcą i współpracownikami	8	− komunikować się z pracodawcą i współpracownikami w zakładzie gastronomicznym w celu wykonywania zadań zawodowych − stosować zwroty w formie grzecznościowej − dobrać styl wypowiedzi do sytuacji	− stosować słownictwo zawodowe w trakcie wykonywania zadań zawodowych kucharza − posługiwać się językiem obcym podczas rozmów dotyczących pracy kucharza z pracodawcą oraz współpracownikami	Stopień III
	2. Analiza ofert pracy i informacji reklamowych	2	− oceniać oferty pracy w języku obcym − korzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy	− analizować oferty pracy w języku obcym − stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji	Stopień III
	3. List motywacyjny i CV	2	− sporządzać list motywacyjny i CV − przetłumaczyć list motywacyjny i CV na język obcy	− analizować w języku obcym oferty pracy − opisywać swoje doświadczenie zawodowe w języku obcym − prowadzić rozmowy kwalifikacyjne w języku obcym	Stopień III
Razem	**24**				

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

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

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

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

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

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

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA/SŁUCHACZA

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

EWALUACJA PRZEDMIOTU

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

***Działalność gospodarcza - Stopień III**

4.1. Podstawy formalno-prawne działalności gospodarczej
4.2. Prowadzenie działalności gospodarczej

4.1. Podstawy formalno-prawne działalności gospodarczej			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	**Poziom wymagań programowych**	**Kategoria taksonomiczna**	**Materiał nauczania**
PDG(1)1 określić działania mechanizmów rynkowych właściwych dla branży danej baranży;	P	B	– Podstawy działalności gospodarczej. – Zasady planowania określonej działalności. – Formy organizacyjno-prawne działalności przedsiębiorstwa. – Formy pozyskiwania kapitału. – Rejestrowanie firmy. – Opodatkowanie działalności gospodarczej. Wydajność firmy. Systemy wynagrodzeń pracowników. – Obowiązki pracodawcy dotyczące ubezpieczeń społecznych. – Ubezpieczenie gospodarcze. – Etyka biznesu.
PDG(1)2 rozróżnić podmioty gospodarcze funkcjonujące w branży;	P	C	
PDG(2)1 zanalizować przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych, przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;	PP	D	
PDG(2)2 określić skutki nieprzestrzegania przepisów prawa pracy, przepisów prawa o ochronie danych osobowych oraz przepisów prawa podatkowego i prawa autorskiego;	P	C	
PDG(3)1 zastosować przepisy prawa dotyczące podejmowania działalności gospodarczej w branży;	P	B	
PDG(3)2 określić przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej w branży;	P	B	
PDG(7)1 wyznaczyć kolejne etapy czynności mających na celu ustanowienie działalności gospodarczej w branży ;	PP	D	
PDG(7)2 skonstruować spójny i realistyczny biznesplan dla działalności gospodarczej w branży ;	PP	D	
PDG(7)3 sporządzić dokumenty niezbędne do uruchomienia działalności gospodarczej w branży	P	C	
PDG(7)4 sporządzić dokumenty niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej w branży.	P	B	
Planowane zadania **Opracowanie projektu związanego z rejestracją firmy** W projekcie określ etapy rejestracji firmy, instytucje, do których trzeba się zwrócić, oraz dokumenty, które należy przygotować. Ocenie podlegać będzie projekt działań.			
Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne Dział programowy „Podstawy formalno-prawne działalności gospodarczej" wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, zaplanowane do osiągnięcia efekty kształcenia przygotowują ucznia do funkcjonowania na rynku pracy jako przedsiębiorcy. Powinny być kształtowane umiejętności analizowania przepisów prawa, a także podstawy odpowiedzialności za działania niezgodne z przepisami prawa. Oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów należy dokonać przez ocenę wykonanego projektu. **Środki dydaktyczne**			

4.1. Podstawy formalno-prawne działalności gospodarczej
W pracowni, w której prowadzone będą zajęcia, powinny się znajdować: zbiory przepisów prawa w zakresie działalności gospodarczej i prawa pracy, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące marketingu. Komputer z dostępem do Internetu (jedno stanowisko dla dwóch uczniów). Urządzenia multimedialne. Zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów. **Zalecane metody dydaktyczne** Dominującą metodą kształcenia powinna być metoda testu przewodniego, która ułatwi uczniom samodzielne zbieranie i analizowanie informacji dotyczących zakładania własnej działalności oraz metoda projektu. **Formy organizacyjne** Zajęcia powinny być realizowane przez uczniów w formie pracy w grupach i indywidualnie.
Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia Do osiągnięć edukacyjnych uczących się zastosować ocenę projektu opracowanego przez uczniów.
Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające: – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia, – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

4.2. Prowadzenie działalności gospodarczej w gastronomii

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
PDG(4)1 dokonać klasyfikacji przedsiębiorstw i instytucji występujących w branży ;	P	C	– Zasady prowadzenia działalności biurowej. – Badanie rynku w zakresie popytu na usługi w branży zawodowej. – Reklama usług w branży zawodowej. – Marketing w branży zawodowej. – Koszty i przychody w działalności małej firmy branży zawodowej. – Źródła przychodów i kosztów w firmie branży zawodowej. – Zasady współpracy przedsiębiorstwa w branży zawodowej.
PDG(4)2 wyjaśnić powiązania między przedsiębiorstwami, instytucjami funkcjonującymi w branży;	P	C	
PDG(5)1 wskazywać czynniki wpływające na działania związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstw w branży;	P	B	
PDG(5)2 zanalizować działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;	PP	D	
PDG(6)1 zaplanować współpracę z innymi przedsiębiorstwami z branży;	P	C	
PDG(6)2 zorganizować współpracę w ramach wspólnych przedsięwzięć z innymi przedsiębiorstwami z branży;	P	B	
PDG(8)1 wykonywać czynności związane z prowadzeniem korespondencji w różnej formie;	P	B	
PDG(8)2 sporządzić pisma związane z prowadzeniem działalności gospodarczej;	P	C	

4.2. Prowadzenie działalności gospodarczej w gastronomii			
PDG(9)1 posługiwać się urządzeniami biurowymi;	P	B	
PDG(9)2 korzystać z programów komputerowych wspomagających prowadzenie działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(10)1 opracować plan marketingowy dla prowadzonej działalności gospodarczej;	P	B	
PDG(10)2 dobrać instrumenty marketingowe do prowadzonych działań;	P	B	
PDG(10)3 podejmować współpracę z przedsiębiorstwami funkcjonującymi w branży marketingowej;	P	C	
PDG(11)1 dokonać analizy kosztów i przychodów prowadzonej działalności gospodarczej;	PP	D	
PDG(11)2 ocenić efektywność działań w zakresie kosztów i przychodów prowadzonej działalności gospodarczej ;	P	B	
PDG(11)3 wskazać możliwości optymalizacji kosztów i przychodów prowadzonej działalności gospodarczej;	P	B	
KPS(1)1 stosować zasady kultury osobistej;	P		
KPS(1)2 stosować zasady etyki zawodowej;	P		
KPS(9)1 stosować techniki negocjacyjne;	P		
KPS(9)2 zachowywać się asertywnie;	P		
KPS(9)3 proponować konstruktywne rozwiązania.	P		

Planowane zadania

Wykonanie projektu „Prowadzę własną firmę”
Dobierz dwie osoby, z którymi będziesz wykonywał/a projekt dotyczący prowadzenia własnej firmy.
W pierwszym etapie przygotuj opis (konspektu) projektu, w którym określone zostają szczegółowe cele projektu, konieczne do podjęcia działania, lub pytania, na które należy poszukiwać odpowiedzi, czas wykonania projektu, ustalone z nauczycielem terminy konsultacji oraz kryteria, zakres i terminy oceny.
W drugim etapie opracuj szczegółowy plan działania zawierający następujące informacje: zadanie do wykonania, osoba odpowiedzialna za wykonanie zadania, termin wykonania zadania oraz ewentualne koszty.
W trzecim etapie podejmij systematyczne działania projektowe:
- zbierz i zgromadź informacje potrzebne do rozstrzygnięcia postawionych w projekcie problemów,
- przeprowadź selekcję i analizę zgromadzonych informacji,
- wyciągnij wnioski ukierunkowane na wybór optymalnego rozwiązania.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne
Dział programowy „Prowadzenie działalności gospodarczej w branży budowlanej” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, zaplanowane do osiągnięcia efekty kształcenia przygotowują ucznia do funkcjonowania na rynku pracy jako przedsiębiorcy. Powinny być kształtowane umiejętności przestrzegania przepisów prawa obowiązującego w działalności

4.2. Prowadzenie działalności gospodarczej w gastronomii
gospodarczej, współpracy z innymi przedsiębiorstwami w branży. Należy także kształtować postawę samodzielności w podejmowaniu decyzji, odpowiedzialności za siebie i innych. Osiągnięcia edukacyjne uczniów należy dokonać przez ocenę wykonanego projektu. **Środki dydaktyczne** W pracowni, w której prowadzone będą zajęcia edukacyjne, powinny się znajdować: zbiory przepisów prawa w zakresie działalności gospodarczej i prawa pracy, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące marketingu. Komputer z dostępem do Internetu (jedno stanowisko dla dwóch uczniów). Urządzenia multimedialne. Zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów. **Zalecane metody dydaktyczne** W dziale szczególnie zaleca się stosować metodę projektu, która sprzyja rozwijaniu kompetencji personalnych i społecznych, samodzielnemu rozwiązywaniu problemów oraz rozpoznaniu wybranej tematyki w pogłębiony sposób. **Formy organizacyjne** Zajęcia powinny być realizowane przez uczniów w formie pracy w grupach. Dominująca metodą kształcenia powinna być metoda projektów.
Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia Do osiągnięć edukacyjnych uczniów proponuje się ocenę z wykonania projektu przez uczniów.
Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające: – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia, – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU:

1. Kmiołek A., *Sporządzanie potraw i napojów*, część 1–2, WSiP, Warszawa 2018.
2. Górska L., Namysław I., Tom I i II. *Procesy technologiczne w gastronomii,* WSiP, Warszawa 2015.
3. Zienkiewicz M., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów*, część 3, WSiP, Warszawa 2013.
4. Konarzewska M., Lada E., Zielonka B., *Wyposażenie zakładów gastronomicznych*, WSiP, Warszawa 2013.
5. Żabicki W., *Kucharz małej gastronomii. Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy*, WSIP, Warszawa 2008.
6. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M., *Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta*, Format AB, Warszawa 2006.
7. Czerwińska D., *Zasady żywienia*, część 1, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2018.
8. Czerwińska D., *Zasady żywienia*, część 2, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2016.
9. Derbis A., Linka L.*, Żywienie i usługi gastronomiczne*, część IV, *Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii,* Wydawnictwo ab Format AB, Warszawa 2016.
10. Dominik P., *BHP w branży gastronomicznej*, WSiP, Warszawa 2016.
11. Jastrzębski W., *Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych*, WSiP, Warszawa 2013.
12. Kasperek A., Kondratowicz M., *Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2018.

Zatwierdzam: *Dyrektor Zespołu Szkół*

i Placówek Kształcenia Zawodowego

CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO
W ZESPOLE SZKÓŁ I PLACÓWEK KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO
65-392 Zielona Góra, ul. Botaniczna 66
tel. 68 451 38 80, 68 451 38 88
fax 68 451 38 90, internat 68 451 38 77
NIP 929-14-33-983, Regon 000190118

DYREKTOR
mgr Bożena Bogucka