**Wymagania edukacyjne**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**SYMBOL CYFROWY ZAWODU 343404**

**KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:**

**Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02.**

**Organizacja żywienia i usług gastronomicznych HGT.12.**

**Rok szkolny 2019/2020**

 (dla absolwentów gimnazjum)

**PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA**

1. Obszary aktywności ucznia, które podlegać będą ocenie.

|  |  |
| --- | --- |
| Wiedza  | 1. znajomość pojęć, zasad, zagadnień i reguł dotyczących zagadnień zawodowych przewidzianych w programie nauczania,
2. zrozumienie i zapamiętywanie wiadomości zdobytych podczas lekcji i nauki własnej,
3. uporządkowanie i streszczenie wiadomości, zilustrowanie i wyjaśnienie na odpowiednich przykładach.
 |
| Umiejętności  | 1. posługiwanie się wiadomościami według podanych wzorów,
2. prawidłowa interpretacja i samodzielne rozwiązywanie problemów związanych z przedmiotem,
3. prawidłowa analiza, wnioskowanie i dostrzeganie związków między teorią a praktyką i stosowanie w rozwiązywaniu zadań,
4. formułowanie problemów, planu działania, przewidywanie i prezentowanie ich na własny sposób,
5. ocenianie, wartościowanie, wnioskowanie,
6. poprawne korzystanie z pomocy dydaktycznych (podręczniki, plansze, słowniki, rysunki, schematy),
7. wykorzystywanie wiedzy teoretycznej w praktyce.
 |
| Postawy i kompetencje społeczne  | 1. samodzielność i aktywność na lekcji,
2. pozytywne nastawienie i zainteresowanie przedmiotem,
3. współpraca w zespole, komunikacja interpersonalna,
4. obecność i przygotowanie do lekcji, gotowość do podjęcia nauki lub pracy,
5. prowadzenie zeszytu i wykonywanie zadań,
6. samodzielność, zaangażowanie i dociekliwość poznawcza,
7. kształcenie kreatywnej postawy wobec problemu,
8. umiejętność samooceny, planowania i organizowania własnej nauki/pracy, przyjmowania za nią odpowiedzialności,
9. dokładność, rzetelność, systematyczność, wiara we własne siły,
10. asertywność, umiejętność rozwiązywania konfliktów, prowadzenie negocjacji.
 |

1. Założenia ogólne Przedmiotowych Zasad Oceniania
2. Cele:
	* poinformowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych i postępach w nauce,
	* pomoc uczniowi w samodzielnym planowaniu swojego rozwoju,
	* motywowaniu ucznia do dalszej pracy,
	* dostarczaniu nauczycielowi, rodzicom (opiekunom) informacji o postępach, trudnościach, uzdolnieniach ucznia,
	* umożliwia nauczycielowi doskonalenie organizacji i metod pracy dydaktyczno- wychowawczej,
	* uświadomienie uczniom braków w zakresie wiedzy oraz wdrażania do samokontroli.
3. Ocenianie przedmiotowe obejmuje:
	* + formułowanie przez nauczyciela wymagań edukacyjnych oraz informowania o nich uczniów i rodziców,
		+ formułowanie trybu oceniania,
		+ bieżące, śródroczne, roczne ocenianie i klasyfikowanie według skali i w formie przyjętej w szkole, jak również warunki poprawiania,
		+ przeprowadzanie egzaminów klasyfikacyjnych.
4. Ocenianie pełni funkcję:
* diagnostyczną (monitorowanie postępów ucznia i określania jego potrzeb indywidualnych);
* klasyfikacyjną (różnicuje uporządkowuje uczniów zgodnie z pewną skalą i za pomocą umownego znaku).
1. Przedmiotem oceny jest:
* zakres opanowania wiadomości,
* rozumienie materiału naukowego,
* umiejętność stosowania wiedzy,
* umiejętność przekazywania wiedzy,
* wykonanie zadania praktycznego,
* poziom kompetencji społecznych.
1. Metody i formy oceniania:
2. ustne: odpowiedź ustna, dyskusja, rozmowa, zdefiniowanie, wyliczanie,
3. pisemne krótkie i długie: sprawdzian zapowiedziany z określonego materiału, kartkówka lub test niezapowiedziany z ostatnich 3- 4 lekcji lub w ramach działu, praca pisemna lub test sprawdzający z działu programowego,
4. prace domowe, projekty edukacyjne złożone i drobne, prasówki, recenzje,
5. ćwiczenia praktyczne i testy praktyczne,
6. prace samodzielne uczniów, praca w grupach, przestrzeganie zasad bhp,
7. obserwacja gotowości do podjęcia nauki i systematyczności pracy, postępów i poziomu nabywania kompetencji społecznych przez ucznia;
8. obserwacja aktywności i zaangażowania na lekcjach (odpowiedź, aktywność i zaangażowanie, stosunek ucznia do przedmiotu, współpraca w grupach),
9. prace nieobowiązkowe, nadprogramowe (udział w olimpiadach i konkursach),
10. przygotowanie ucznia do lekcji - podręcznik, zeszyt, wzory dokumentów, wyposażenie w przybory, surowce i produkty, materiały produkcyjne, strój ochronny/służbowy;
11. wymagania do oceny ćwiczeń praktycznych oceniane są wg szczegółowych zasad:

|  |  |
| --- | --- |
| ODZIEŻ I HIGIENA | 1.czysta, wyprasowana bluza, spodnie i zapaska, odpowiedni trój kelnerski2.bezpieczne obuwie zmienne 3.woreczek czystości 4.nakrycie głowy (zabezpieczone włosy) 5.czyste, obcięte, niemalowane paznokcie 6.brak biżuterii (pozostawiamy zegarek)  |
| BHP  | 1.znajomość ćwiczenia/pisemne np. schemat, rodzaj obróbki, sposób podania (zastawa stołowa, garnirowanie) 2.poprawność procesów technologicznych 3.zachowanie zasad bezpieczeństwa pracy oraz higieny podczas wykonywania ćwiczeń 4.postawa, zaangażowanie, brak głośnych rozmów, wysoka kultura osobista  |
| ORGANIZACJA PRACY  | 1.punktualne rozpoczęcie ćwiczenia 2.zakup produktów, dobór surowców, poprawne ich wyłożenie oraz zabezpieczenie (tace, GN, lodówka, stanowisko brudne, czyste) 3.prawidłowe dobranie narzędzi i urządzeń, poszanowanie sprzętu 4. właściwa organizacja stanowiska pracy 5.aktywny udział w zajęciach 6.wykonanie czynności zgodnie z harmonogramem, poprawnie, w odpowiednim tempie 7.umiejętność oceny efektów pracy  |
| POSTAWA I KOMPETENCJE SPOŁECZNE | 1. współpraca w grupie i rozwiązywanie konfliktów 2. komunikacja interpersonalna i asertywność 3. postawa wobec przydzielonych obowiązków 4. stosunek do przełożonego (nauczyciela) 5. gotowość do podjęcia pracy (wykonania zadania). |

1. Zasady sprawdzania, oceniania osiągnięć i postępów uczniów:
	1. Podstawą oceny jest zakres realizacji wymagań edukacyjnych określonych i podanych przez nauczyciela na początku roku;
	2. O sposobie (metodach i formach, zasadach) sprawdzania wiadomości i umiejętności uczniowie i rodzice są informowani na początku roku.
	3. Sprawdzanie osiągnięć i postępów odbywa się z zachowaniem zasad: obiektywizm, jawność, indywidualizacja, konsekwencja, systematyczność;
	4. Uczeń oceniany jest za swoje osiągnięcia w nauce (wiedza i umiejętności;
	5. Uczeń ma obowiązek czynnie uczestniczyć w lekcjach. W razie nieobecności, ma obowiązek uzupełnienia wiedzy i umiejętności realizowanych na lekcji.
	6. Zaplanowane przez nauczyciela formy sprawdzające są obowiązkowe. Uczeń nieobecny na sprawdzianie/ kartkówce z powodów usprawiedliwionych ma obowiązek przystąpić do sprawdzianu na pierwszej lekcji po powrocie do szkoły.
	7. Każdy dział programowy może kończyć się pracą pisemną lub testem zapowiedzianym 7 dni przed terminem sprawdzianu;
	8. Odpowiedź ustna, krótkie kartkówki i testy nie podlegają poprawie;
	9. Termin oddania sprawdzonych prac nie może być dłuższy niż 14 dni, w wyjątkowych przypadkach termin może ulec wydłużeniu. Termin ten nie obowiązuje w przypadku innych prac niż sprawdziany i testy.
	10. Uczeń ma prawo do oceny za dodatkowo i nadprogramowo wykonaną pracę (chęć wykonania takiej pracy należy uzgodnić z nauczycielem).
	11. Prowadzenie zeszytu jest obowiązkowe, chyba że nauczyciel wskaże inną formę;
	12. Na lekcjach będą uwzględniane „szczęśliwe numerki”, nie dotyczy to zwolnień z pisania sprawdzianów, lekcji powtórzeniowych oraz form, w których bierze udział cała grupa/klasa.
	13. Ocena śródroczna i roczna jest wystawiana przez nauczyciela w oparciu o średnią ważoną ocen cząstkowych.
	14. Jeżeli uczeń opuścił 50% zajęć i brak jest podstaw do wystawienia oceny śródrocznej/rocznej nie jest klasyfikowany. Nauczyciel decyduje o nieklasyfikowaniu ucznia.
	15. Uczeń za udział w ćwiczeniach praktycznych z wykonaniem otrzymuje ocenę cząstkową z wagą 1. Na ocenę cząstkową z ćwiczeń składają się wiedza ucznia, jego umiejętności, przestrzeganie przepisów bhp i ppoż, posiadanie odzieży ochronnej/stroju służbowego oraz jego kompetencje i postawa społeczna.
	16. Uczeń ma obowiązek posiadać odzież ochronną/strój służbowy odpowiednio do zawodu (kucharz, kelner) i zgodnie z wymaganiami edukacyjnymi. Nauczyciele poszczególnych przedmiotów określają elementy odzieży wg zasad bhp.
	17. Uczeń za drastyczne naruszenie zasad bhp, niewłaściwe zachowanie oraz opuszczenie pracowni technologicznej i obsługi konsumenta podczas trwania ćwiczeń, bez zgody nauczyciela, otrzymuje ocenę niedostateczną (porzucenie stanowiska pracy).
2. Ogólne kryteria oceniania na poszczególne stopnie:

Uczeń uzyskuje odpowiednią ocenę w zależności od spełnienia określonych wymagań edukacyjnych. Ustala się następujące kryteria wymagań edukacyjnych na poszczególne stopnie szkolne obowiązujące przy ocenia bieżącej oraz ocenie klasyfikacyjnej śródrocznej i rocznej:

* 50 % poziomu podstawowego – ocena dopuszczająca
* 90 % poziomu podstawowego – ocena dostateczna
* 90 % poziomu podstawowego i 50 % poziomu ponadpodstawowego – ocena dobra
* 90 % poziomu podstawowego i 90 % poziomu ponadpodstawowego – ocena bardzo dobra
1. Stopień celujący – otrzymuje uczeń, który posiada wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania. Jego wiedza jest pełna z poziomów P i PP określonych w wymaganiach edukacyjnych. Biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami, samodzielnie rozwiązuje zadania o bardzo wysokim stopniu trudności oraz swobodnie analizuje i wyciąga wnioski. Na bieżąco interesuje się specjalistyczną problematyką z przedmiotu, poruszaną w różnych źródłach popularnonaukowych. Osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach interdyscyplinarnych.
2. Stopień bardzo dobry – otrzymuje uczeń, który w pełni opanował zakres wiedzy i umiejętności określony programem nauczania z poziomów P i PP określonych w wymaganiach edukacyjnych. Zasób jego wiedzy pozwala mu na wykorzystanie jej do rozwiązywania zadań i problemów zaistniałych przypadkowo, wynikających często ze swobodnego rozważania i analizy. Samodzielnie stosuje wiadomości i interpretuje zdobytą wiedzę w praktyce. Systematyczny, aktywny na lekcji i bardzo dobry organizator. Poprawnie prezentuje utrwaloną wiedzę i umiejętności.
3. Stopień dobry – otrzymuje uczeń, który opanował wiadomości określone programem nauczania, jego wiedza jest z poziomu P i ma niewielkie braki z poziomu PP określonych w wymaganiach edukacyjnych. Potrafi właściwie interpretować problemy poruszane na zajęciach przez nauczyciela, samodzielne lub przy niewielkiej pomocy nauczyciela rozwiązuje i wykonuje zadania teoretyczne, jak i praktyczne. Umie poprawnie wykorzystać wiedzę teoretyczną w praktyce. Uczeń samodzielnie rozwiązuje zadania o średnim stopniu trudności, umie zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w nowych sytuacjach. Cechuje go pozytywny stosunek do przedmiotu, aktywna postawa na lekcji oraz dobra współpraca w grupie. Podczas prezentacji wiedzy i umiejętności pojawiają się drobne usterki. Zauważalne są odstępstwa od systematycznej pracy.
4. Stopień dostateczny – otrzymuje uczeń, który opanował wiadomości i umiejętności określone programem nauczania na poziomie podstawowym. Zna najważniejsze zagadnienia (posiada wiedzę z poziomu P określonego w wymaganiach edukacyjnych). Potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązać zadania zarówno teoretyczne, jak i praktyczne o średnim stopniu trudności. Uczeń posiada podstawową wiedzę i potrafi ją wykorzystać w rozwiązywaniu tylko typowych zadań. Potrafi przygotować stanowisko pracy i stosuje zasady wykonania zadania. Jest aktywny sporadycznie. Uczeń posiada pewne braki w materiale bieżącym. Uczeń prezentuje wiedzę i umiejętności z usterkami i wykazuje częste odstępstwa od systematycznej pracy.
5. Stopień dopuszczający – otrzymuje uczeń, który posiada wiedzę niezbędną do realizacji celów przedmiotu i koniecznej do dalszego kształcenia (zakres wiedzy z poziomu P określonego w wymaganiach edukacyjnych), ma problemy z opanowaniem wymagań edukacyjnych, które nie przekreślają jednak możliwości uzyskania przez ucznia podstawowej wiedzy i umiejętności. Uczeń radzi sobie z zadaniami o bardzo małym stopniu trudności przy pomocy nauczyciela. Zna podstawowe pojęcia, najważniejsze zagadnienia i umiejętności przedmiotowe. Potrafi pracować bezpiecznie i higienicznie. Uczeń jest niesystematyczny i bardzo mało aktywny.
6. Stopień niedostateczny – otrzymuje uczeń, który nie spełnia kryteriów określonych na ocenę dopuszczającą (zakres wiedzy z poziomu P określonego w wymaganiach edukacyjnych), ma duże braki w wiadomościach i umiejętnościach, które uniemożliwiają dalsze zdobywanie kompetencji z tego przedmiotu, kontynuację nauki lub ukończenie szkoły. Uczeń nie zna podstawowych pojęć, zasad i nie potrafi wykonać zadań o elementarnym stopniu trudności. Bierna postawa ucznia na lekcjach. Brak systematyczności i bardzo poważne usterki przy prezentacji wiedzy i umiejętności. Uczeń nie rozumie treści i nie potrafi stosować wiedzy w praktyce. Bardzo duże braki w trwałości wiedzy i umiejętności. Nie rozumie i nie potrafi wykonać prostych zadań, nawet przy pomocy nauczyciela.

## WIADOMOŚCI O GOSPODARCE

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Efekt kształcenia z podstawy programowej** | **Uszczegółowione efekty kształcenia****(uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:)** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna (celów)** | **Materiał kształcenia** |
| PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej | PDG(3)3. wyjaśnić zapisy przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej, | P | C | Przepisy prawa związane z działalnością gospodarczą.Zasady planowania określonej działalności. Obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa, higieny pracy i ppoż. |
| PDG(3)4. określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej,  | P | C |
| PDG(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi,  | PDG(4)3. określić powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem, | PP | D | Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego – zasady współpracy. Formy pozyskiwania kapitału. |
| PDG(7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej, | PDG(7)3. sporządzić dokumenty niezbędne do uruchomienia i prowadzenia własnej działalności w branży gastronomicznej,  | P | C | Dokumentacja dotycząca podejmowania działalności gospodarczej. Rejestrowanie firmy.Biznesplan przedsiębiorstwa gastronomicznego.Ubezpieczenia gospodarcze. |
| PDG(7)4. ustalić formę opodatkowania wybranej działalności,  | P | C |
| PDG(7)5. sporządzić biznesplan dla wybranej działalności w branży gastronomicznej, | PP | D |
| PDG(11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej, | PDG(11)1. zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gastronomicznej, | P | A | Koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej. Organizowanie i rozliczanie bieżącej działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego.Ustalanie wyniku finansowego w działalności gastronomicznej. Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych. |
| PDG(11)2. określić wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu gastronomicznego,  | P | C |
| PDG(11)3. wskazać możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności. | P | C |
| Kompetencje personalne i społeczne (KPS) | KPS(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań , |  |  |  Negocjacje. Techniki negocjacji. Kształtowanie polityki personalnej. |
| KPS(3) przewiduje skutki podejmowanych działań, |  |  |
| KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe, |  |  |
| KPS(7) przestrzega tajemnicy zawodowej, |  |  |
| KPS(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania, |  |  |
| KPS(9) potrafi negocjować warunki porozumień |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Efekt kształcenia z podstawy programowej** | **Uszczegółowione efekty kształcenia** **(uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:)** | **Poziom wymagań programowych**  | **Kategoria taksonomiczna (celów)** | **Materiał kształcenia**  |
| PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej | PDG(3)3. wyjaśnić zapisy przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej, | P | C | Przepisy prawa związane z działalnością gospodarczą.Zasady planowania określonej działalności. Obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa, higieny pracy i ppoż. |
| PDG(3)4. określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej,  | P | C |
| PDG(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi,  | PDG(4)3. określić powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem, | PP | D | Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego – zasady współpracy. Formy pozyskiwania kapitału. |
| PDG(7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej, | PDG(7)3. sporządzić dokumenty niezbędne do uruchomienia i prowadzenia własnej działalności w branży gastronomicznej,  | P | C | Dokumentacja dotycząca podejmowania działalności gospodarczej. Rejestrowanie firmy.Biznesplan przedsiębiorstwa gastronomicznego.Ubezpieczenia gospodarcze. |
| PDG(7)4. ustalić formę opodatkowania wybranej działalności,  | P | C |
| PDG(7)5. sporządzić biznesplan dla wybranej działalności w branży gastronomicznej, | PP | D |
| PDG(11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej, | PDG(11)1. zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gastronomicznej, | P | A | Koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej. Organizowanie i rozliczanie bieżącej działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego.Ustalanie wyniku finansowego w działalności gastronomicznej. Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych. |
| PDG(11)2. określić wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu gastronomicznego,  | P | C |
| PDG(11)3. wskazać możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności. | P | C |
| Kompetencje personalne i społeczne (KPS) | KPS(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań , |  |  |  Techniki negocjacji (jw.)Negocjacje(240ab)Kształtowanie polityki personalnej (162zfab) |

## WIADOMOŚCI O GOSPODARCE

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Efekt kształcenia z podstawy programowej** | **Uszczegółowione efekty kształcenia****(uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:)** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna (celów)** | **Materiał kształcenia** |
| PDG(1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej  | PDG(1)1. rozróżnić pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej, | P | B | Zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej w obszarze gastronomii i jej elementy.Przedsiębiorstwo gastronomiczne i przedsiębiorca gastronomiczny – podstawowe pojęcia. |
| PDG(1)2. zdefiniować pojęcia: małe, średnie, duże przedsiębiorstwo, | P | A |
| PDG(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego | PDG(2)1. zidentyfikować przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych i prawa autorskiego,  | P | A | Podstawowe przepisy prawa pracy, prawa podatkowego, prawa autorskiego, przepisy o ochronie danych osobowych.Polityka personalna w zakładzie gastronomicznym. Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy.Przepisy o ochronie danych osobowych. Elementy prawa autorskiego.  |
| PDG(2)2. zidentyfikować przepisy prawa podatkowego,  | P | A |
| PDG(2)3. wyjaśnić przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego, | PP | C |
| PDG(2)4. określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego,  | P | C |
| PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej | PDG(3)1. zidentyfikować przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej,  | P | A | Przepisy prawa związane z działalnością gospodarczą.Podstawy działalności gospodarczej. |
| PDG(3)2. dokonać analizy przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej, | PP | C |
| PDG(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi,  | PDG(4)1. wymienić przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży gastronomicznej, | P | A | Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego – zasady współpracy.Rodzaje zakładów gastronomicznych. |
| PDG(4)2. wskazać powiązania między przedsiębiorstwami występującymi w gastronomii, | P | B |
| PDG(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży | PDG(5)1. dokonać analizy funkcjonowania przedsiębiorstw gastronomicznych na różnych poziomach rynku, | PP | D | Analiza funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego – zyski, koszty, straty, zasoby, możliwości.Proces gospodarczy. |
| PDG(5)2. określić czynniki kształtujące wielkość sprzedaży potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym, | P | C |
| PDG(5)3. ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne, | P | C |
| PDG(5)4. porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne, | PP | D |
| PDG(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży, | PDG(6)1. zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe,  | P | A | Zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami.Sprzedaż w zakładzie gastronomicznym. |
| PDG(6)2. zorganizować współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe,  | PP | D |
| PDG(6)3. określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi, | P | C |
| PDG(7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej, | PDG(7)1.opracować procedurę postępowania przy założeniu własnej działalności w branży gastronomicznej,  | P | D | Dokumentacja dotycząca podejmowania działalności gospodarczej.Rejestrowanie firmy.Formy organizacyjno prawne działalności przedsiębiorstwa.Opodatkowanie działalności gospodarczej. |
| PDG(7)2. wybrać właściwą formę organizacyjno-prawną planowanej działalności gospodarczej, | P | C |
| PDG(7)3. sporządzić dokumenty niezbędne do uruchomienia i prowadzenia własnej działalności w branży gastronomicznej,  | P | C |
| PDG(7)4. ustalić formę opodatkowania wybranej działalności,  | P | C |
| PDG(8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej, | PDG(8)1. zorganizować stanowisko pracy biurowej z zastosowaniem zasad ergonomii,  | P | C | Praca biurowa, wyposażenie biura, zasady redagowania pism, elementy składowe pism.Dokumentacja związana z prowadzeniem działalności gospodarczej, pisma w sprawach handlowych, osobowych. |
| PDG(8)2. rozróżnić ogólne zasady formułowania i formatowania pism, | P | B |
| PDG(8)3. sporządzić pisma związane z prowadzeniem działalności gospodarczej, | P | C |
| PDG(8)4. wysłać i przyjąć korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej w różnej formie, | P | C |
| PDG(9) obsługuje urządzania biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej,  | PDG(9)1. dobrać urządzenia biurowe do wykonania różnych prac, | P | B | Materiały, sprzęt i urządzenia biurowe.Programy komputerowe i ich przydatność w pracy biurowej, zasady bhp podczas prac biurowych.Obsługa urządzeń biurowych. |
| PDG(9)2. obsłużyć biurowe urządzenia techniczne, | P | C |
| PDG(9)3. zastosować programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej, | P | C |
| PDG(9)4. zastosować zasady bhp podczas prac biurowych, | P | C |
| PDG(10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej,  | PDG(10)1. rozróżnić elementy marketingu mix | P | B | Działania marketingowe przed uruchomieniem działalności gospodarczej.Analiza preferencji klientów zakładu gastronomicznego.Działalność promocyjna i reklamowa. |
| PDG(10)2. dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności, | P | C |
| PDG(10)3. opracować kwestionariusz badający preferencje klientów zakładu gastronomicznego, | PP | D |
| PDG(10)4. przeprowadzić badanie ankietowe w zakresie preferencji klientów zakładu gastronomicznego, | PP | D |
| PDG(10)5. dokonać analizy potrzeb klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych, | PP | C |
| Organizacja pracy małych zespołów (OMZ) | OMZ(1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań |  |  | Organizacja stanowiska pracy. Schematy organizacyjne przedsiębiorstw. Style kierowania. Normowanie i kontrola pracy. Wydajność pracy. Systemy zapewniania jakości i zarządzania. Ocenianie efektów pracy zatrudnionych. Style zarządzania przedsiębiorstwem. Planowanie i kontrola w przedsiębiorstwie. Style komunikowania. Rozwój pracowników i planowanie karier. Pojęcie, funkcje systemu oceny pracowników, proces oceniania pracowników. Planowanie potrzeb personalnych.  |
| OMZ(2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań |  |  |
| OMZ(3) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań |  |  |
| OMZ(4) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań |  |  |
| OMZ(5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy |  |  |
| OMZ(6) komunikuje się ze współpracownikami |  |  |
| Kompetencje personalne i społeczne (KPS) | KPS(1) przestrzega zasad kultury i etyki,  |  |  | Etyka w biznesie. Istota, poziomy, czynniki, funkcje, zasady tworzenia kultury organizacyjnej. Konflikty w firmie.  |
| KPS(4) jest otwarty na zmiany |  |  |
| KPS(5) potrafi radzić sobie ze stresem |  |  |
| KPS(10) współpracuje w zespole |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| PDG(10)4. przeprowadzić badanie ankietowe w zakresie preferencji klientów zakładu gastronomicznego, | PP | D |  |
| PDG(10)5. dokonać analizy potrzeb klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych, | PP | C |
| OMZ(1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań |  |  | Organizacja stanowiska pracy (str.187DifinPG)Schematy organizacyjne przedsiębiorstw (jw.)Style kierowania (jw.) style kierowania(skuteczność kierowania165zfab)Normowanie i kontrola pracy(202Difinpg)Wydajność pracy(jw.Systemy zapewniania jakości i zarządzania (206difinpgOcenianie efektów pracy zatudnionych(str210formatab)Style zarządzania przedsiębiorstwem (240formatab)Planowanie i kontrola w przedsiębiorstwie (242ab)Style komunikowania (194Difinpg)(pojęcie i zasady komunikowania się, proces komunikowania się, style komunikacji str. 185 ZFab)Rozwoj pracowników i planowanie karier (183 zf ab) Pojęcie, funkcje systemu oceny pracowników, proces oceniania pracownikow (175 zf ab) Planowanie potrzeb personalnych (171 zfab) |
| OMZ(2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań |  |  |
| OMZ(3) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań |  |  |
| OMZ(4) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań |  |  |
| OMZ(5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy |  |  |
| OMZ(6) komunikuje się ze współpracownikami |  |  |
| KPS(1) przestrzega zasad kultury i etyki,  |  |  | Etyka w biznesie. Istota, poziomy, czynniki, funkcje, zasady tworzenia kultury organizacyjnej (167 zf ab)Konflikty w firmie(199DifinPG)(konflikty i ich rodzaje, rozwiązywanie konfliktow str. 195 ZFab)  |

## PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Wymagania programowe** | **Uwagi o realizacji** |
| **Podstawowe****Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe****Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| I. Nauka o żywieniu człowieka – wiadomości wstępne | 1.Podział żywności ze względu na pochodzenie , trwałość i wartość odżywczą. | * zdefiniować pojęcie żywności
* wymieniać zasady racjonalnego żywienia
* grupować żywność w zależności od zawartości składników odżywczych
* wymienić składniki odżywcze żywności
* wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej i energetycznej
 | * rozpoznać żywność w zależności od pochodzenia
* wyjaśnić zasady stosowania piramidy żywieniowej
* dokonać podziału składników odżywczych żywności
* ocenić dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów
 | Klasa II |
| II.Składniki pokarmowe i ich rola | 1.Charakterystyka i właściwości białek ,tłuszczów i węglowodanów | * dokonać podziału białek
* scharakteryzować wybrane białka
* wymienić funkcje białek w organizmie
* dokonać podziału tłuszczów
* wymienić właściwości tłuszczów
* wyjaśnić rolę tłuszczów w organizmie
* wymienić zapotrzebowanie organizmu

na węglowodany* scharakteryzować węglowodany przyswajalne
 | * wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej białek
* wskazać skutki niedoboru białka
* wskazać skutki niedoboru tłuszczów
* scharakteryzować rolę i źródła węglowodanów przyswajalnych
* wymienić skutki nadmiaru i niedoboru węglowodanów.
 |  Klasa II |
| 2.Charakterystyka kwasów tłuszczowych.Rola i źródła NNKT.Rola i źródła cholesterolu. | * scharakteryzować kwasy tłuszczowe
* wymienić rolę NNKT w organizmie
* opisać rolę cholesterolu w żywieniu
* wymienić źródła cholesterolu
 | * sklasyfikować źródła NNKT
* opisać rolę cholesterolu w żywieniu człowieka
 | Klasa II |
| 3.Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w wodzie i witamin rozpuszczalnych w tłuszczach | * omówić zasady podziału witamin
* scharakteryzować witaminy

rozpuszczalne w wodzie* określić zapotrzebowanie organizmu

na witaminy* scharakteryzować witaminy

rozpuszczalne w tłuszczach* określić zapotrzebowanie organizmu

na witaminy | * scharakteryzować źródła witamin
* wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w wodzie
* wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w tłuszczach
 | Klasa II |
| 4.Wiadomości ogólne o składnikach mineralnych. | * opisać rolę składników mineralnych
* wymienić źródła składników

mineralnych w żywności* wymienić źródła oraz zapotrzebowanie

organizmu na makroelementy.* wymienić źródła oraz zapotrzebowanie

organizmu na mikroelementy. | * scharakteryzować źródła składników mineralnych
* scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na makroelementy
* scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy
 | Klasa II |
| 5..Równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie. | * zdefiniować produkty kwasowo i zasadotwórcze
* scharakteryzować równowagę

kwasowo-zasadową w organizmie | * określić skutki braku równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie
 | Klasa II |
| III. Przemiany składników pokarmowych | 1.Charakterystyka przemian składników odżywczych zachodzących w organizmie człowieka | * wymienić odcinki przewodu pokarmowego
* wymienić enzymy trawienne
* wyjaśnić działanie enzymów
* opisać wchłanianie, przemiany białek

oraz procesy wydalania* opisać wchłanianie tłuszczu

oraz procesy wydalania* opisać wchłanianie węglowodanów oraz procesy wydalania
* wyjaśnić funkcje wody w organizmie

człowieka | * wykazać zależności między działaniem enzymów i hormonów a trawieniem
* scharakteryzować działanie enzymy trawiennych
* scharakteryzować trawienie i wchłanianie białek
* scharakteryzować trawienie i wchłanianie węglowodanów
* scharakteryzować trawienie i wchłanianie tłuszczów
* scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na wodę
 | Klasa II |
| IV. Wartość odżywcza produktów spożywczych | 1.Wartość odżywcza oraz kaloryczność produktów spożywczych | * wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej

produktów spożywczych* obliczyć wartość odżywczą produktów

spożywczych i potraw* obliczyć wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków
 | * obliczyć wartość odżywczą potraw korzystając z programów komputerowych
* ocenić na podstawie uzyskanych wyników wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków
 | Klasa II |
| 2.Podział produktów spożywczych na grupy. | * podzielić produkty spożywcze na

grupy* scharakteryzować wartość odżywczą

poszczególnych grup produktów | * zastosować zamienność
* produktów spożywczych w grupie i między grupami
 | Klasa II |
| V. Żywność funkcjonalna, wzbogacana, suplementy diety oraz środki specjalnego przeznaczenia | 1.Żywność funkcjonalna.Żywność wzbogacana.Suplementy diety..Środki specjalnego przeznaczenia. | * sklasyfikować żywność funkcjonalną
* określić rolę żywności funkcjonalnej

w żywieniu człowieka* sklasyfikować żywność wzbogacaną
* określić rolę żywności wzbogacanej

w żywieniu człowieka* wymienić suplementy diety
* określić środki spożywcze

specjalnego przeznaczenia żywieniowego  | * scharakteryzować żywność funkcjonalną
* scharakteryzować żywność wzbogacaną
* scharakteryzować suplementy diety
* scharakteryzować środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego
 | Klasa II |
| VI.Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą | 1.Zmiany zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych i obróbki kulinarnej. | * określić zmiany zachodzące

w żywności pod wpływem procesówtechnologicznych* wyjaśnić wpływ obróbki

technologicznej na substancjeantyżywieniowe | * wymienić sposoby przeciwdziałania zmianom składników odżywczych pod wpływem procesów technologicznych
 | Klasa II |
| 2.Zmiany zawartości składników odżywczych podczas przetwarzania żywności. | * określić wpływ procesów

przetwarzania żywności na zawartość w niej poszczególnych składników odżywczych* zaplanować proces technologiczny

sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami bezpieczeństwa higieny pracy i ergonomii | * rozróżnić metody obróbki wstępnej i właściwej surowców i

półproduktów w sporządzaniu potraw i napojów* rozpoznać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów (np. sous –vide itp.)
 | Klasa II |
| 3.Substancje szkodliwe powstające podczas obróbki technologicznej i kulinarnej żywności. | * wymienić zasady prawidłowego

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

## WYPOSAŻENIE TECHNICZNE ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Wymagania programowe** | **Uwagi o realizacji** |
| **podstawowe****uczeń potrafi** | **ponadpodstawowe****uczeń potrafi** | **Etap realizacji** |
| I. Wiadomości wstępne | 1.Podstawowe pojęciazwiązane z wyposażeniem technicznym wgastronomii i bezpieczeństwem żywności | * zdefiniować pojęcia związane z wyposażeniem technicznym gastronomii.
* wyjaśnić znaczenie skrótów GHP, GMP, HACCP, CCP.
* wskazać podstawowe akty prawne dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia z uwzględnieniem systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.
 | * określić rolę i znaczenie wyposażenia technicznego w gastronomii.
* zdefiniować System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli –zastosowanie w całym

łańcuchu produkcji żywności (od pola do stołu) | Klasa III |
| II. Podstawy wyposażenia gastronomii | Rodzaje materiałów konstrukcyjnych , instalacje techniczne i opakowania stosowane w gastronomii | * zdefiniować podstawowe pojęcia dotyczące materiałów konstrukcyjnych stosowanych w gastronomii
* sklasyfikować materiały konstrukcyjne stosowane w gastronomii
* opisać prawidłową konserwację poszczególnych typów

materiałów konstrukcyjnych stosowanych w gastronomii* określić zastosowanie materiałów konstrukcyjnych metalowych i niemetalowych.
* wymienić rodzaje

opakowań w gastronomii.* określić funkcje opakowań stosowanych w gastronomii.
* określić warunki stosowania różnych opakowań w kontekście zagospodarowania odpadów opakowaniowych wymienić instalacje techniczne stosowane w zakładach gastronomicznych
* określić rodzaje instalacji stosowanych
* w zakładach gastronomicznych
* rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym
 | * określić warunki stosowania materiałów konstrukcyjnych

w styczności z żywnością, wcelu uniknięcia jej zanieczyszczenia.* określić wady i zalety materiałów konstrukcyjnych stosownych w gastronomi
* określić warunki stosowania różnych opakowań w kontakcie z żywnością, w celu uniknięcia jej zanieczyszczenia.
* wyjaśnić pojęcie recyklingu
* określić zasady eksploatacji poszczególnych instalacji.
* przewidzieć skutki nieprawidłowego użytkowania instalacji.
 | Klasa III |
| III. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym | 1.Charakterystyka urządzeń do mycia naczyń. | * sklasyfikować urządzenia do mycia naczyń
* opisać budowę i zasadę eksploatacji urządzeń do mycia naczyń
 | * określić zastosowanie urządzeń działania okresowego i ciągłego do mycia naczyń
* identyfikować urządzenia w zmywalni naczyń.
* obsługiwać urządzenia do mycia naczyń zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
 | Klasa III |
|  | 2.Charakterystyka urządzeń do obróbki wstępnej. | * objaśnić podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców.
* wymienić maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej i określić ich zastosowanie
* opisać budowę i zastosowanie
* :blenderów i mikserów,krajalnic,młynków do mielenia produktów suchych, maszyn wieloczynnościowych, urządzeń do obróbki wstępnej jaj, opisać budowę i zastosowanie urządzeń do wyrabiania ciasta i ubijania masy zdefiniować wymagania dotyczące nowoczesnych urządzeń do produkcji kulinarnej
 | * rozróżniać poszczególne urządzenia w/g wykonywanych czynności w procesie produkcji.
* wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
 | Klasa III |
|  | 3.Charakterystyka naczyń i urządzeń do obróbki cieplnej: | * wymienić rodzaje obróbki cieplnej
* określić źródła energii stosowane w gastronomii
* sklasyfikować urządzenia do obróbki termicznej w zależności od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła:
* urządzenia do gotowania
* urządzenia do smażenia
* urządzenia do pieczenia i opiekania
* urządzenia podgrzewcze
* sklasyfikować naczynia do obróbki cieplnej
* rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej
* wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki cieplnej surowców z uwzględnieniem przepisów

bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska | * rozpoznać rodzaje i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej.
* opisać budowę urządzeń do obróbki cieplnej
* wymienić zalety poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej
* określić zakresy temperatur panujących w różnych urządzeniach do obróbki cieplnej
* rozróżniać urządzenia do obróbki cieplnej w zależności od stosowanego procesu technologicznego
 | Klasa III |
| 4.Pojęcie, podział i charakterystyka urządzeń chłodniczych:-urządzenia chłodniczemagazynowe-urządzenia chłodniczetechnologiczne-urządzenia chłodniczeekspozycyjne | * sklasyfikować urządzenia chłodnicze w zależności od ich przeznaczenia: magazynowe, technologiczne, ekspozycyjne
* wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych
* scharakteryzować budowę i zasadę działania poszczególnych urządzeń chłodniczych.
* przestrzegać przepisów bezpiecznej i higienicznej pracy, ochrony przeciwpożarowej

oraz ochrony środowiska.* zidentyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno- ściekowa, zarządzanie odpadami)

  | * zróżnicować proces chłodzenia i mrożenia produktów żywnościowych.
* rozpoznać rodzaje urządzeń chłodniczych
* sformułować zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych
* wskazać zakres temperatur stosowany przy chłodzeniu i zamrażaniu żywności
* wyjaśnić pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego
* określić sposoby rozmrażania produktów żywnościowych.
* zaplanować warunki techniczne niezbędne do podłączenia danego urządzenia
* wymienić i zastosować zasady eksploatacji i konserwacji
* urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem przepisów
* bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
* zanalizować wymagane

dokumenty wynikające z normy ISO w celuwdrożenia SystemuZarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialnośćpersonelu zakładu, zapisy z monitorowania | Klasa III |
| IV. Drobny sprzęt gastronomiczny | 1.Charakterystyka urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących | * sklasyfikować urządzenia i sprzęt do sporządzania i ekspedycji napojów w zależności od przeznaczenia.
* scharakteryzować rodzaje i zastosowanie urządzeń do przyrządzania napojów.
* wymienić zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów
* stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska stosowanych w gastronomii.
 | * przewidzieć następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów
* określić prawidłowe parametry przyrządów kontrolno- pomiarowych poszczególnych urządzeń.
* określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów
 | Klasa III |
|  | 2.Akcesoria kuchenne oraz naczynia do podawania potraw i napojów | * rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów kuchennych stosowanych w gastronomii.
* określić kolorystykę sprzętu pomocniczego stosowanego w gastronomii zgodnie z systemami zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia
* sklasyfikować naczynia do podawania potraw i napojów
* rozpoznać rodzaje naczyń do podawania potraw i napojów
* podać zasady prawidłowej konserwacji naczyń stołowych
* zastosować zasady prawidłowej konserwacji naczyń do podawania potraw
 | * zastosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych
* dobrać poszczególne akcesoria do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów
* omówić konsekwencje nieprzestrzegania instrukcji konserwacji naczyń do podawania potraw i napojów
* dobierać naczynia stołowe do podawania potraw i napojów
 | Klasa III |
|  | 3.Urządzenia i naczynia stosowane w cateringu | * sklasyfikować naczynia i urządzenia podtrzymujące temperaturę potraw i napojów
* rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów cateringowych
 | * sformułować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń i urządzeń cateringowych
* dobrać poszczególne akcesoria cateringowe do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów
 | Klasa III |
| V. Transport w zakładachgastronomicznych | 1.Urządzenia do transportu wewnętrznego i zewnętrznegoTransport pionowy i poziomy | * wymienić rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym
* sklasyfikować urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia.
* stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi urządzeń do transportu wewnętrznego
* wymienić rodzaje transportu poziomego i pionowego
 | * stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych
* omówić zastosowanie urządzeń transportowych
* stosowanych w gastronomii i cateringu
* omówić zastosowanie w gastronomii wind i wózków
 | Klasa III |
|  | Razem |  |

## Język niemiecki ZAWODOWY

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

w zakładzie  | Klasa III |
| 1. **Dokumentacja prowadzona w działalności gastronomicznej**
 | 1.Stosowanie i tworzenie dokumentacji zawodowej. | * opisać przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi
* przedstawić sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek
* opisywać przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi
* przedstawić sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych
* samodzielnie tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym , w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych
* tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)
* tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np.komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – wg wzoru)
 | * wyrażać i uzasadniać swoje stanowisko
* stosować zasady konstruowania tekstów o różnych charakterze
* stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji
 | Klasa III |
| 1. **Prowadzenie rozmów i korespondencji służbowej w gastronomii**
 | 1.Rozmowy, negocjacje, korespondencja służbowa | * rozpocząć, prowadzić i kończyć rozmowę
* uzyskać i przekazać informacje i wyjaśnienia
* wyrazić swoje opinie i uzasadnić je, pytać o opinie, zgadzać się lub nie zgadzać z opiniami innych osób
* prowadzić proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi
* pytać o upodobania i intencje innych osób;
* stosować zwroty i formy grzecznościowe
* dostosować styl wypowiedzi do sytuacji
* przekazać w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych oraz audiowizualnych
* przekazać w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym
* przekazać w języku obcym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym
* przedstawić publicznie w języku obcym wcześniej opracowany materiał
* tłumaczyć karty menu w języku obcym
 | * uczestniczyć w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu
* reagować ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych
* reagować w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, menu i inny dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowychsytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych
* zmieniać formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym , w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych
* przetwarzać tekst ustnie lub pisemnie w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych.
 | Klasa IV |
| 1. **Współpraca w grupie.**
 | 1.Współpraca w grupie, umiejętności komunikacji i budowania relacji interpersonalnych. | * korzystać ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego
* współdziałać z innymi osobami, realizując zadania językowe
* korzystać z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych
* upraszczać (jeżeli to konieczne) wypowiedź,
* zastępować nieznane słowa innymi,
* wykorzystywać opis i środki niewerbalne
* wykorzystywać strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową
* wykorzystywać techniki samodzielnej pracy nad językiem
* współdziałać w grupie
* korzystać ze źródeł informacji w języku obcym
* stosować strategie komunikacyjne i kompensacyjne
* przestrzegać zasad kultury i etyki zawodowej
* charakteryzować zasady etyki i etykiety w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach
* przestrzegać reguł i procedur przyjętych w środowisku pracy
 | * organizować pracę w małych zespołach pracując w języku obcym
* analizować przebieg zrealizowanego zadania
* wykorzystywać wnioski przy kolejnych projektach
* dokumentować przebieg przedsięwzięcia w języku obcym
 | Klasa IV |
| RAZEM |  |

## BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY W GASTRONOMII

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Wymagania programowe** | **Uwagi realizacji** |
| **Podstawowe****Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe****Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| I. Podstawy bezpieczeństwa ,higieny i prawa pracy  | 1.Podstawowe pojęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Państwowy i społeczny nadzór nad warunkami pracy | * wyjaśnić pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy
* wymieniać instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, ochroną środowiska i przeciwpożarową w Polsce
 | * wskazywać przepisy prawne dotyczące ochrony pracownika w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych
* określać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i ochroną środowiska w Polsce
 | Klasa I |
| 2.Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy | * wskazywać źródła prawa

pracy* wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
* wymieniać prawa i obowiązki w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
 | * określać odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika
* stosować zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych
 |  |
| 3.Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym | * opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym
 | * rozróżnić środki gaśnicze
* wskazać zastosowanie

różnych środków gaśniczych |  Klasa I |
| II. Organizacja stanowisk pracy w zakładach gastronomicznych | 1.Zastosowanie ergonomii w organizowaniu stanowisk pracy. | * określać wymagania dla pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym
* planować organizację stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym zgodnie z ergonomią: stanowisko do obróbki wstępnej, stanowisko do obróbki cieplnej, stanowisko do ekspedycji, stanowisko zmywania naczyń kuchennych i stołowych
* komunikować się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)
 | * planować stanowiska pracy dla osób z niepełnosprawnością
* planować wykonywanie zadań
* opracować harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
* weryfikować realność wykonania zadania zawodowego,
* szacować czas, zasoby i budżet zadania
 | Klasa I |
| 2. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy.. | * opisywać środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym
* wymieniać czynniki środowiska pracy
* wymieniać zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym
* charakteryzować zagrożenia w środowisku pracy
* rozróżniać czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziaływujące na organizm człowieka w zakładzie gastronomicznym
 | * wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym
* stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w zawodzie kucharz
 | Klasa I |
|  | 3.Czynniki stresogenne w środowisku pracy | * wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej
 | * przedstawić różne formy zachowań asertywnych, jako sposobów radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej
* stosować techniki negocjacyjne w porozumiewaniu się słownym i pisemnym w gastronomii
* proponować konstruktywne rozwiązania problemów
 |
|  | 4.Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej | * rozpoznać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w zakładach gastronomicznych
 | * dobierać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w zakładach gastronomicznych
 |
|  | 5.Choroby zawodowe | * określać typowe choroby zawodowe
* rozpoznać przyczyny chorób zawodowych
 | * wymieniać sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi choroby zawodowe
 |
|  | 6.Wypadki przy pracy. Zasady udzielania pierwszej pomocy | * rozpoznać przyczyny wypadków przy pracy
* opisywać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym
 | * określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych
 |
|  | Razem |  |

## INFORMATYKA W GASTRONOMII

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Wymagania programowe** | **Uwagi o realizacji** |
| **Podstawowe****Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe****Uczeń potrafi:** | **Etap realizowania** |
| I. Stosowanie wiedzy informatycznej w gastronomii. | 1.Wyszukiwanie igromadzenie informacji. | * podejmować strategie przeszukiwania zasobów internetowych
* korzystać z zasobów internetu dla potrzeb zawodowych
* zastosować wyszukane informacje dla celów zawodowych np. receptury, techniki kulinarne ,nowe urządzenia ,
 | * wyszukiwać informacje i aplikacje w Internecie;
* selekcjonować informacje i grupować informacje w sposób skatalogowany tematycznie
 | Klasa III |
| II.Algorytmika – rozwiązywanie problemów, procesy przetwarzania informacji. | 1.Środowisko programowania | * wykonać prezentację
* zarządzać danymi i tworzyć przejrzyste raporty i analizy
 | * omówić przedstawione

rozwiązanie danego zagadnienia* korzystać z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych
 | Klasa III |
| III.Programy dla gastronomii | 1. Programy stosowane w gastronomii –wiadomości ogólne2.Podstawowe funkcje systemu programówPOSbistroX2System | * zastosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów;
* zastosować programy komputerowe do planowania usług;
* wykorzystać programy komputerowe do obliczania wartości odżywczej produktów i potraw oraz planowania żywienia
* obsługiwać zamówienia drogą elektroniczną
* stosować różne formy płatności i rachunków
 | * zaproponować rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
* kontrolować stany magazynowe za pomocą programu komputerowego
* ustalić ceny potraw i napojów z wykorzystaniem programów komputerowych
* stosować programy komputerowe do rozliczania wyżywienia ( raporty sprzedaży bieżącej, archiwalnej itd.)
 | Klasa III |
| IV.Programy służące do obsługi gościa, | 1.Funkcje systemów: GastroPosSOGA | * identyfikować kelnera kodem lub kartą magnetyczną,
* rejestrować czas pracy personelu,
* wprowadzić system kasjersko-kelnerski (kasjer bonuje za kelnera - z pełną kontrolą rozliczeń),
* prowadzić sprzedaż wprost z grafiku
 | * zakładać nowe rachunki na stoły, osoby lub grupy,
* zmienić obsługę stołu,
* połączyć lub rozdzielić rachunki,
* wykonać graficzną prezentację lokalu
 | Klasa III |
| V.Moduły aplikacyjne stosowane w gastronomii i hotelarstwie. | 1.Programy do rozliczeń w gastronomii i hotelach (do wyboru przez nauczyciela)Aplikacje – opracowywanie i prezentowanie informacji | * rozróżniać programy użytkowe

stosowane w gastronomii i hotelarstwie* sporządzać rozliczenia zamówień gościa przy użyciu wybranych oprogramowań
 | * przygotować skompresowane dane do eksportu do innych aplikacji
 | Klasa III |
| * zorganizować pracę w grupie podczas realizacji projektu związanego z przygotowaniem prezentacji
* rozróżniać programy komputerowe wspomagające projektowanie;
 | * zaprojektować różne style prezentacji strony internetowej
 | Klasa III |
| VI.Wykorzystywanie informacji pozyskanych z zasobów internetowych | 1.Wyszukiwanie szkoleń i kursów umiejętności online .2.Potencjalny rozwój oprogramowań w gastronomii. | * zanalizować ofertę rynku oprogramowania komputerowego do podnoszenia i poszerzania kwalifikacji i umiejętności zawodowych
* zidentyfikować etapy projektowania witryn i organizacji pracy w grupie
 | * przetestować strony internetowe w różnych przeglądarkach celem uzyskania wiedzy na temat szkoleń
* przetestować strony internetowe w różnych przeglądarkach;
* wykonać stronę internetową według projektu/scenopisu;
 | Klasa III |
| **RAZEM** |  |  |  |

## ORGANIZACJA PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Wymagania programowe** | **Uwagi o realizacji** |
| **Podstawowe****Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe****Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| I.Bezpieczeństwo zdrowotne żywienia i żywności  | 1.Klasyfikacja sprzętu i urządzeń gastronomicznych. | * klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii
* rozróżnić maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji i przechowywania stosowane przy sporządzaniu potraw i napojów
* klasyfikować drobny sprzęt wykorzystywany w gastronomii
* rozróżnić drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw i napojów
* dobierać drobny sprzęt do sporządzania potraw i napojów
* posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania potraw i napojów
* określić rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego
 | * planować dobór sprzętu i urządzeń do określonego procesu produkcyjnego
* proponować układ urządzeń w pomieszczeniu produkcyjnym zgodnie z zasadami prawidłowej organizacji pracy
 | Klasa IV  |
| 4.Jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności. | * rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
* rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów
* rozpoznać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii
* wskazać zmiany, jakie mogą zachodzić w surowcach i półproduktach podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej (np. ciemnienie warzyw i owoców, reakcja Maillarda, karmelizacja, zwiększenie strawności i przyswajalności pożywienia
* wyjaśnić znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią
 | * interpretować wyniki oceny organoleptycznej potraw i napojów w poszczególnych etapach procesu technologicznego
* opisywać zmiany zachodzące w składnikach odżywczych podczas procesów technologicznych mające wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka
 | Klasa IV  |
| II.Prawne i organizacyjne aspekty produkcji gastronomicznej | 1.Normy i zasady planowania żywienia. | * dzielić ludność na grupy żywieniowe
* wskazać normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych
* wskazać zastosowanie modelowych racji pokarmowych
* określić wpływ stresu na zmiany nawyków żywieniowych
* sporządzać receptury potraw napojów z uwzględnieniem potrzeb (podaje spis surowców, ubytki, straty, zasady racjonalnego sporządzania potrawy/napoju, wartość odżywczą potrawy/napoju)
* zestawiać potrawy w posiłki i układać jadłospisy
* obliczyć dzienne pokrycie zapotrzebowania energetycznego organizmu człowieka z uwzględnieniem różnych kryteriów (np. wieku, płci, masy ciała, wzrostu, stanu zdrowia, aktywności fizycznej itd.)
* obliczyć wartość energetyczną i odżywczą posiłków
* ocenić jadłospisy, posiłki i receptury gastronomiczne (np. metodami teoretycznymi)
* wykorzystywać programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów
 | * stosować zasady dietetyki w żywieniu zbiorowym z wykorzystaniem technologii informatycznej
* porównywać jakość opracowanych jadłospisów
* dokonywać korekty błędów w opracowanych jadłospisach
 | Klasa IV  |
| 2.Planowanie produkcji potraw i napojów. | * zaplanować etapy wykonania potraw i napojów
* dobrać surowce, tłuszcze i przyprawy niezbędne w produkcji gastronomicznej
* przygotować plan produkcji potrawy dietetycznej i wegetariańskiej
* zaplanować etapy wykonania potraw kuchni staropolskiej i regionalnej
* zaplanować etapy wykonania potraw kuchni różnych narodów
* wskazać metody obróbki termicznej sporządzania potraw i napojów
* wskazać nowoczesne techniki kulinarne np. sous vide, kuchnia molekularna
 | * wskazywać możliwość zastąpienia określonego surowca surowcem zastępczym
* stosować zamienność surowców
* dobierać surowce niezbędne do wykonania potrawy w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety
* śledzić trendy w nowoczesnej produkcji gastronomicznej
* zaproponować żywienie zgodne z nowoczesnymi trendami
 | Klasa V |
| III.Organizacja produkcji w gastronomii  | 1.Organizacja produkcji gastronomicznej | * sporządzić harmonogram zaopatrzenia zakładu
* dokonać wyboru dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym (np. cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność itp.)
* planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego
* opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie
* rozróżnić metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej
* wykonać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności
 | * opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów
* planować organizację produkcji gastronomicznej składającą się z kilkunastu potraw
* opracować harmonogram dostaw surowców do przygotowania dużej imprezy gastronomicznej (konferencja, wesele, uroczystość okolicznościowa)
 | Klasa V |
| 2..Kalkulowanie cen potraw i napojów. | * obliczyć ceny potraw i napojów stosując różne metody (np. kosztową, popytową, cen konkurencji)
* sporządzić kalkulację cen potraw do kart menu i rodzaju usługi cateringowej
* rozliczy produkcję gastronomiczną
* sporządzać zestawienie nakładów poniesionych na produkcję
* wykorzystywać programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na surowce i półprodukty , do kontroli stanów magazynowych ,do planowania żywienia, rozliczania kosztów usług.
 | * ustalać wysokość zysku ( lub straty) podczas organizacji określonej imprezy
* uzasadniać przyczyny uzyskanych efektów ekonomicznych danej usługi gastronomicznej
 | Klasa V |
| 3.Etyka w pracy zawodowej. | * przestrzegać zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi
* stosować kodeks savoir vivre / przyjęty w środowisku pracy
* stosować zasady komunikacji interpersonalnej
* wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej
* wykazać się kreatywnością i otwartością na zmiany
* zaplanować wykonanie zadania i ponieść odpowiedzialność za jego wykonanie
 | * współpracować w zespole
* proponować nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych
* szacować czas, zasoby i budżet zadania
* wskazywać obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania
* oceniać skuteczność rozwiązania problemu
 | Klasa V |
| **RAZEM** |  |

## OBSŁUGA GOŚCI

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek****metodycznych** | **Wymagania programowe** | **Uwagi o realizacji** |
| **Podstawowe****Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe****Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| I.Działalność zakładów gastronomicznych | 1.Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych  | * wymienić placówki gastronomii indywidualnej
* wymienić placówki gastronomii systemowej

- wymienić placówki gastronomii specjalnej* rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych
 | * opisać zakłady gastronomiczne żywieniowe, uzupełniające, punkty gastronomiczne (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych
 | Klasa IV |
| 2.Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego | * wymienić pomieszczenia mogące wystąpić w zakładach gastronomicznych
* zaplanować przebieg dróg komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami sanitarno- higienicznymi
 | * określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości
* wyznaczyć drogi komunikacyjne w pracy kelnera przy realizacji usługi gastronomicznej
 | Klasa IV |
|  |  |  |  |
| 3.Organizacja stanowiska pracy kelnera w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego | * określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
 | * przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska(np.: rozdzielni kelnerskiej: polerowanie szkła, polerowanie sztućców, stołu pomocniczego, miejsca przechowywania bielizny stołowej)
* stosować zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem i urządzeniami podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera
* utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera
 | Klasa IV |
| II. Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych oraz działań związanych z ich promocją | 1.Oferty usług gastronomicznych i cateringowych | * rozróżnić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp.
* wymienić informacje jakie powinna zawierać oferta gastronomicznych, np.: referencje, elastyczność, zaplecze, usługi dodatkowe
 | * opisać informacje jakie powinna zawierać oferta usług gastronomicznych
* opisać cechy świadczące o jakośc usługi gastronomicznej, np.: dostępność usługi, wiarygodność, bezpieczeństwo, kompetencjpersonelu
* opracować ankietę oceniającą jakość świadczonych usług przez wybrany zakład gastronomiczny
 | Klasa IV |
| 2.Działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych  | * wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych
* określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych
* wymienić narzędzia związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public- relations, promocja sprzedaży itd.)określić sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.)
* dobrać działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych
 | * zaplanować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych (itd. pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki itd.)
* dobrać rodzaj promocji do form sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np.: sprzedaż sugerowana, sprzedaż osobista, sprzedaż abonamentowa, sprzedaż telefoniczna(teleshoping)
* sporządzić plan „życia marki” usług gastronomicznych
* wykonać prezentację sprzedaży osobistej usług zgodnie z zasadami promocji
 | Klasa IV |
| 3.Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych | * wymienić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali
* zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową
* wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.)
* opracować logo zakładu gastronomicznego
 | * określić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali
* dobrać usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości
* przygotować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta (np. dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.)
* opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych danego zakładu gastronomicznego
* stosować programy komputerowe do planowania usług
 | Klasa IV |
| III.Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych | 1.Metody i techniki obsługi gości w zależności od rodzaju usług gastronomicznych | * rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów
* analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami
 | * dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych
* stosować metody obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi
* komunikować się i współpracować w zespole
 | Klasa IV |
| 2.Systemy obsługi gości w zakładach gastronomicznych | * rozróżniać systemy obsługi gości ( systemy obsługi kelnerskiej , systemy samoobsługi)
* analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi systemami

 obsługi gości* komunikować się i współpracować w zespole
 | * dobrać system obsługi do świadczonej usługi
* wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów obsługi gości
* oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii
 | Klasa IV |
| 3.Wyposażenie do obsługi gości  | * rozróżniać bieliznę stołową
* rozróżniać zastawę stołową, np.: ceramiczną, szklaną, niekonwencjonalną, metalową
* opisać zastawę stołową
* rozróżniać sztućce podstawowe, specjalne, pomocnicze
* rozróżniać tace kelnerskie
 | * zastosować bieliznę stołową do usługi gastronomicznej
* zastosować zastawę stołową do usługi gastronomicznej
* zastosować sztućce do potrzeb usługi
 | Klasa IV |
| 4.Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej | * zastosować w praktyce zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej
* zastosować w praktyce zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej
* dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos
 | * kontrolować stan sprzętu wydawanego i  zdawanego
 | Klasa IV |
| 5.Przygotowanie personelu do obsługi gości | * rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek
* wykorzystać w praktyce tace kelnerskie
 | * stosować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek

( np.: chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej)* stosować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców
 | Klasa IV |
| 6.Rodzaje posiłków  | * rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów
* określić godziny podawania posiłków
* rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu
* dobrać naczynia, sztućce, sprzęt, urządzenia do nakrycia śniadania bufetowego
 | * ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach obiadowych
* dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji
 | Klasa IV |
| 7.Napoje zimne i gorące bezalkoholowe  | * klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe
* klasyfikować napoje gorące
* przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych)
* dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki)
* przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady
* określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących, bezalkoholowych
* określać dodatki do napojów
 | * przygotować bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych)
* podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole (przynosić napój, nakrycia i sprzęt serwisowy na tacy, otwierać, nalewać, ustawiać napój na stole)
* serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości
* sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów
 | Klasa IV |
| 8.Napoje alkoholowe | * rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i

aromatyzowane* rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne
* rozróżniać piwa
* dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa
 | * przygotować wina, wódki, piwa do podawania (np.: reguluje temperaturę,

dobiera akcesoria do dystrybucji i podawania itp.)* podawać wódki, wina, piwa (np.: otwierać butelki, puszki, nalewać, przestrzegać wielkości porcji)
* dobierać wina, wódki, piwa (np.: jako aperitify, do potraw, deserów,

napojów i jako digestify itp.) | Klasa IV |
| 9.Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii | * planować pracę barmana
* organizować stanowisko pracy dla barmana
* dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe
* obsługiwać urządzenia barmańskie (np.:kostkarkę,

blender, itp.)* korzystać ze sprzętu barmańskiego(np.; shaker klasyczny, shaker bostoński, szklanica barmańska, łyżeczka barmańska, sitko barmańskie itp.)
 | * sporządzać koktajle i napoje mieszane bez dodatku alkoholu

zgodnie z zasadami miksologii | Klasa IV |
| 10.Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości(do obsługi indywidualnej) | * wykorzystywać bieliznę stołowa(rozkładać, wymieniać i
* składać bieliznę stołową,
* formować serwetki dla
* konsumenta)
* nakrywać stoły bielizną i zastawą stołową przed
* przyjęciem gości
* (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone)
* stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki
* dekorować stoły i miejsca przeznaczone dla gości
* dbać o czystość, porządek i estetykę
* dbać o bieliznę, zastawę stołową i serwisową (dokonywać obrotu bielizną stołową, wycierać i polerować zastawę stołową i serwisową)
 | * oceniać przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia
* gości (rozstawienie stołów,
* zajmowanej przez stoły powierzchni podłogi, zachowania przejść komunikacyjnych, ustawiania i
* wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole )
* nakrywać stoły do śniadań obiadów, kolacji
* obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji
* przestrzegać zasad etyczny związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych
 | Klasa IV |
| 11.Obsługa indywidualna gości / z karty menu | * wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości(witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych,
* stosować zasadę uznania gości, pomagać przy
* wyborze stolika i zajęciu miejsc)
* wykonywać czynności związane z przyjęciem
* zamówienia (podawać kartę,
* doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów,
* przyjmować zamówienie)
* zapisywać zamówienie
* przekazywać zamówienie do realizacji
 | * wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych, itp.)
* stosować zasady sprzedaży sugerowanej
* stosować zasady Up-sellingu w poszerzaniu zamówienia
* stosować zasady Cross - sellingu
* w poszerzaniu zamówienia
* komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi stosując zwroty grzecznościowe
* stosować zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych
* stosować zasady reklamacji usługi
* stosować zasady obsługi różnych typów gości
* stosować zasady kultury osobistej i etyki zawodowej
* stosować nowoczesne techniki obsługi konsumenta
* współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej
* ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania
 | Klasa IV |
| 12.Rodzaje przyjęć okolicznościowych | * rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne)
* opisywać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane)
* rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu
* określać zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych
 | * dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości
* planować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe
 | Klasa V |
|  | 13.Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez | * dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych

na podstawie zamówienia i norm/ wskaźników* obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi
* obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi
 | * określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej
* stosować normy techniczne / wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoża, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.)
 | Klasa V |
|  | 14.Sporządzanie planów usług gastronomicznych | * przygotować plan przebiegu przyjęcia do usługi gastronomicznej
* przygotować plan ustawienia stołów do usługi gastronomicznej
* przygotować plan przebiegu nakrywania stołów do usługi gastronomicznej
* przygotować plan serwowania potraw do usługi gastronomicznej
 | * sporządzać plan inwentarza przyjętego do realizacji przyjęcia

okolicznościowego, konferencji, rautu* sporządzać listę kontrolną planu (co? kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu
* rysować schemat ustawienia stołów i dekoracji do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (sal bankietowych, lobby, terenów itp.) w odpowiedzi na konkretne zamówienie
* oznaczać na schemacie urządzenia miejsc realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy( przebieg dróg

komunikacyjnych, rewiry/podział przestrzeni) | Klasa V |
| 15.Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcia, bankiety, rauty | * dobierać bieliznę i zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody i techniki obsługi przyjęcia okolicznościowego
* przygotować miejsca obsługi przyjęć okolicznościowych

(np.: dekorować stoły, nakrywać stoły bankietowe, stoły bufetowe, itp.)* dekorować salę stosownie do świadczonej usługi
 | * zaproponować dekorację stołu bankietowego do okoliczności
* zaproponować dekorację sali konsumenckiej do rodzaju przyjęcia i okoliczności
* przygotować nakrycie stołu bufetowego na przyjęcie mieszane
 | Klasa V |
|  | 16.Obsługa przyjęć i bankietów | * obsługiwać gości na przyjęciach stojących z wykorzystaniem tac kelnerskich, stołów

bufetowych i koktajlowych* dobierać metody i techniki obsługi gości do rodzaju usługi gastronomiczne j (rodzaju przyjęcia, asortymentu potraw)
 | * uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu przy planowaniu i wykonywaniu zadań zawodowych w gastronomii
* dostosować liczbę kelnerów do obsługi gości
* sporządzać harmonogram obsługi przyjęć zasiadanych, na stojąco i mieszanych
* obsługiwać przyjęcia zasiadane i mieszane stosując różne metody, techniki i systemy obsługi
* współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej
* ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania
* kieruje wykonaniem przydzielonych zadań
 | Klasa V |
| 17.Czynności związane z obsługą usług cateringowych | * dobierać wyposażenie do usług cateringowych
* obliczyć liczbę stołów na określoną usługę cateringową
* dobrać bieliznę stołową na usługę cateringową
* dobrać zastawę stołową na usługę cateringową
 | * sporządzić harmonogram organizacji przyjęcia cateringowego
* sporządzić harmonogram obsługi przyjęcia cateringowego
* obliczyć wymiary obrusów na stół bankietowy i podać ich ilość
* obliczyć liczbę zastawy stołowej
 | Klasa V |
| 18.Rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy | * stosować nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
 | * proponować rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy
 | Klasa V |
|  | 19.Karty menu, napojów, alkoholi | * rozróżniać rodzaje kart menu
* grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi
* rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu
* podawać kartę menu/napojów gościowi, np.: z prawej strony gościa, podawać kartę otwartą, podawać kartę każdemu gościowi
* wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty
 | * analizować i oceniać i karty menu i napojów pod względem budowy:

klasycznego układu spisu potraw i napojów według zasad kuchni środkowoeuropejskiej dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp.* stworzyć wkładkę do karty menu, np.: dania szefa kuchni, dania sezonowe, dania happy hours
* modyfikować karty menu
 | Klasa V |
| IV.Rozliczanie usług kelnerskich i gastronomicznych | 1.Rozliczanie usług gastronomicznych i cateringowych | * rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii
* dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP )
* przygotować dane do wystawienia rachunku za usługę gastronomiczną
 | * obliczać koszty odstąpień od umów na realizowaną usługę
* wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych
* odliczyć kwotę pobranej zaliczki
* wystawić rachunek za usługę
* wystawić fakturę za usługę
 | Klasa V |
| 2.Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe | * rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np.: gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.)
* dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu
 | * przyjmować należność gotówkową od konsumenta (np.: w obsłudze indywidualnej gościa-przyjmuje pieniądze w płatniku, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę)
* przyjmować należność bezgotówkową, np.: kartą płatniczą
* obsługiwać terminal do kart płatniczych
 | Klasa V |
| 3.Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych | * rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna, itp.)
* rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT)
 | * określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.)
* stosować stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych
* stosować metody i techniki obliczania cen, marż potraw i napojów (np.: kalkulacja podziałowa, doliczeniowa, kosztowa, kosztowo-popytowa, popytowo- podażowa, konkurencji, na sukces, food cost)
 | Klasa V |
|  | 4.Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej i cateringowej | * klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie)
* rozróżniać stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych
* stosować stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych
* sporządzić wstępną kalkulację menu obiadowego
 | * obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata)
* sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy
* kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost
* stosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów usług gastronomicznych
 | Klasa V |
|  | 5.Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych | * rozróżniać elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych
* rozróżniać programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych
 | * stosować programy komputerowe do wprowadzania zmian menu i cen
* stosować programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych
* stosować programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych
* dokonywać dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego
 | Klasa V |
| V.Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego | 1.Systemy zarządzania środowiskowego | * analizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania)
* identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami)
 | * planować wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego

 (SZŚ )w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO  | Klasa V |
| **Razem** |  |

## PLANOWANIE I OCENA ŻYWIENIA

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Wymagania programowe** | **Uwagi o realizacji** |
| **Podstawowe****Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe****Uczeń potrafi:** |  Etap realizacji |
| I. Składniki odżywcze i energetyczne w żywieniu człowieka. | 1.Obliczanie zawartości składników odżywczych i energetycznych w produktach i potrawach. | * obliczać zawartość składników energetycznych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych
* obliczać zawartość składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych
 | * analizować konsekwencje zdrowotne niedoboru bądź nadmiaru składników energetycznych w diecie człowieka
 | Klasa III |
|  |  |  |
| 2.Obliczanie dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na wodę. | * określać dobowe zapotrzebowanie na wodę korzystając z danych tabelarycznych z użyciem komputera
 | * porównywać zapotrzebowanie na wodę w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej czy temperatury otoczenia
 | Klasa III |
| 3.Obliczanie dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na składniki odżywcze. | * obliczać dobowe zapotrzebowanie organizmu człowieka na składniki odżywcze w zależności od wieku, płci, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy
 | * analizować różnice w dobowym zapotrzebowaniu na podstawowe składniki odżywcze w zależności od płci, wieku, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykowywanej pracy itp.
 | Klasa III |
| 4.Obliczanie dobowych wydatków energetycznychczłowieka. | * wyliczać dobowe wydatki energetyczne człowieka w zależności od różnych kryteriów
 | * porównywać poziom wydatków energetycznych organizmu w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego organizmu
 | Klasa III |
| II. Planowanie posiłków i receptur gastronomicznych. | 1.Sporządznie receptur na potrawy gastronomiczne z wykorzystaniem profesjonalnych programów komputerowych. | * opracować receptury na różne potrawy gastronomiczne stosując programy komputerowe
* oceniać opracowane receptury stosując programy komputerowe.
 | * analizować zastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności
 | Klasa III |
| 2.Sporządzanie receptur na napoje zimne i gorące z wykorzystaniem profesjonalnego oprogramowania. | * opracować receptury na napoje zimne i gorące korzystając z programów komputerowych
* oceniać opracowane receptury korzystając z programów komputerowych
 | * analizować zastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności
 | Klasa III |
| 3.Planowanie posiłków dla określonych grup ludności. | * ustalanie liczby posiłków w ciągu dnia
* zestawiać potrawy w posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności uwzględniając ich wiek, stan fizjologiczny organizmu, płeć, charakter wykonywanej pracy itp. korzystając z profesjonalnego oprogramowania komputerowego
* opracować posiłki zgodnie z możliwościami finansowymi różnych grup ludności, stosując przykładowe racje żywieniowe
 | * porównywać zgodność zaplanowanych posiłków z obowiązującymi normami żywienia różnych grup ludności
* porównywać zgodność zaplanowanych posiłków z zalecanymi racjami żywieniowymi
 | Klasa III |
| 4.Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej posiłków. | * obliczać zawartość składników odżywczych w planowanych posiłkach z wykorzystaniem technik komputerowych
* obliczać zawartość składników energetycznych w planowanych posiłkach z wykorzystaniem technik komputerowych
 | * analizować posiłki pod kątem ich wartości energetycznej i odżywczej
 | Klasa III |
| III. Planowanie jadłospisów i ocena ich kosztów. | 1. Układanie jadłospisów z wykorzystaniem technik komputerowych. | * układać jadłospisy dla różnych grup ludności uwzględniając normy żywieniowe
* układać jadłospisy dla zakładów żywienia zamkniętego i otwartego korzystając z oprogramowania komputerowego
 | * analizować zgodność jadłospisów do zasad żywienia ludności w zależności od wieku żywionych osób, ich przyzwyczajeń żywieniowych, pór roku, możliwości finansowych itp.
* porównywać koszty planowanej produkcji gastronomicznej w zależności od rodzaju użytych surowców
 | Klasa IV |
| 2.Ocena jadłospisów. | * oceniać sposób żywienia na podstawie wartości odżywczej posiłków w przykładowych jadłospisach
* oceniać sposób żywienia na podstawie wartości energetycznej posiłków w przykładowych jadłospisach
* oceniać jadłospisy pod kątem ich zgodności z zalecanymi normami żywieniowymi
 | * porównywać jadłospisy pod kątem zawartości składników odżywczych, energetycznych
 | Klasa IV |
| 3.Opracowanie zestawienia ilości i kosztów surowców w odniesieniu do danego jadłospisu. | * opracować zestawienie surowców w odniesieniu do danego menu korzystając z technik komputerowych
* obliczać koszt surowców dla planowanej produkcji gastronomicznej korzystając z profesjonalnego oprogramowania
 | * analiza opracowanych zestawień surowców pod kątem ich składu oraz jego kosztów z wykorzystaniem technik komputerowych
 | Klasa IV |
| 4.Sporządzanie kalkulacji cen na poszczególne dania. | * sporządzać kalkulację cen poszczególnych potraw korzystając z programów komputerowych
 | * porównywać ceny poszczególnych dań z uwzględnieniem różnych dostawców, cen sezonowych
 | Klasa IV |
| 5. Uwzględnianie zamienników surowców podczas planowania kosztów produkcji gastronomicznej. | * uwzględniać zamienniki surowcowe podczas planowania jadłospisów
 | * analizować zastosowane zamienniki surowcowe pod kątem ich wpływu na cenę wyrobu gastronomicznego
 | Klasa IV |
| IV. Planowanie żywienia dietetycznego człowieka. | 1.Planowanie jadłospisów dietetycznych dla osób chorych przewlekle i na choroby cywilizacyjne. | * przygotować jadłospisy dla osób chorych przewlekle z wykorzystaniem technik komputerowych
* opracować jadłospisy dla osób cierpiących na choroby cywilizacyjne korzystając z programów komputerowych
 | * analizować zgodność diet opracowanych dla osób chorych z wymaganiami leczniczymi dla danej jednostki chorobowej
 | Klasa IV |
| 2.Planowanie jadłospisów dla osób stosujących diety alternatywne. | * zaplanować jadłospisy dla ludzi stosujących diety alternatywne z wykorzystaniem technik komputerowych
 | * analizować skład surowcowy diet alternatywnych
 | Klasa IV |
| 3.Stosowanie zamienników surowców podczas planowania jadłospisów dietetycznych. | * stosować zamienniki surowców w trakcie opracowania jadłospisów dietetycznych
 | - oceniać jadłospisy pod kątem zastosowanych zamienników surowców | Klasa IV |
| IV.Przemiany składników odżywczych w organizmie człowieka | 1.Bilans wodny i energetyczny organizmu | * wyjaśnić pojęcia: podstawowa przemiana materii, ponadpodstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii, metabolizm, katabolizm, anabolizm, trawienie pokarmów;
* opisać etapy trawienia;
 | * określić metody pomiaru przemiany materii;
* wyjaśnić bilans energetyczny organizmu;
* rozróżnić czynniki wpływające na metabolizm;
 |  Klasa IV |
| 2.Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe | * stosować normy i zasady planowania żywienia
* podzielić ludność na grupy żywieniowe;
 | * określić normy spożycia białka, węglowodanów i tłuszczów dla różnych grup;
* wskazać normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych dla dzieci i dorosłych;
 |  Klasa IV |
| 3.Przemiany składników odżywczych w organizmie człowieka | * wyjaśnić rolę enzymów i hormonów w trawieniu;
* opisać etapy trawienia;
* scharakteryzować trawienie na poszczególnych odcinkach przewodu pokarmowego;
 | * wskazać czynniki wpływające na strawność i przyswajalność pożywienia;
* określić rolę gruczołów
* trawiennych i hormonów;
 |  Klasa IV |
| V. Podstawy żywienia dietetycznego | 1.Klasyfikacja i zasady układania diet leczniczych (w/g Ciborowskiej i Rudnickiej) | * stosować zasady dotyczące opracowania diet: zastosowanie i cel diety, charakterystyka diety, uwagi technologiczne, produkty i potrawy zalecane, założenia diety, dzienna racja pokarmowa wyrażona w produktach, przykład diety
* dobierać produkty stosowane w żywieniu dietetycznym
 | * zaplanować posiłki dla osób przewlekle chorych (np. cukrzyca, nadciśnienie tętnicze, niewydolność nerek itd.)
* określić metody i techniki sporządzania potraw dietetycznych (np. gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie w folii itd.)
* stosować technologię informatyczną przy układaniu diet i obliczaniu wartości odżywczej
 |  Klasa IV |
| 2. Charakterystyka i zastosowanie diet leczniczych.Układanie diet do wybranych jednostek chorobowych. | * scharakteryzować dietę podstawową stosowaną w żywieniu
* scharakteryzować dietę bogatoresztkową
* scharakteryzować dietę łatwostrawną
* scharakteryzować dietę łatwostrawną z ograniczeniem białka
* scharakteryzować dietę łatwostrawną z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
* scharakteryzować dietę ubogoenergetyczną
* scharakteryzować dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
* scharakteryzować dietę o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych
* scharakteryzować dietę bogatobiałkową
* scharakteryzować dietę dietę niskobiałkową
* wymienić choroby cywilizacyjne i zadania profilaktyki
* scharakteryzować dietę w profilaktyce i leczeniu otyłości
* scharakteryzować dietę w profilaktyce i leczeniu nadciśnienia i chorób układu krążenia
* scharakteryzować dietę w profilaktyce i leczeniu cukrzycy
* scharakteryzować dietę antynowotworową
* wymienić rodzaje diet;
* scharakteryzować dietę podstawową i znać jej zastosowanie;
* wskazać zasady modyfikacji diety lekkiej w zależności od schorzeń;
* wymienić produkty dozwolone i zabronione w wybranych dietach;
* wymienić techniki stosowane w czasie przyrządzania posiłków dietetycznych;
 | * zaplanować dietę podstawową stosowaną w żywieniu
* dobierać potrawy i techniki dozwolone w diecie podstawowej
* zaplanować dietę
* bogatoresztkową
* zaplanować dietę łatwostrawną
* zaplanować dietę łatwostrawna z ograniczeniem białka
* zaplanować dietę łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
* zaplanować dietę ubogoenergetyczną
* zaplanować dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
* zaplanować dietę o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych
* zaplanować dietę bogatobiałkową
* zaplanować dietę dietę niskobiałkową
* zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu otyłości
* zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu nadciśnienia i chorób układu krążenia
* zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu cukrzycy
* zaplanować dietę antynowotworową
* ustalić zależności pomiędzy odżywianiem a chorobami żywieniowo zależnymi
* podjąć działania profilaktyczne w chorobach przewodu pokarmowego;
* identyfikować diety z typem schorzenia;
* znać stosowane techniki kulinarne w poszczególnych dietach;
 |  Klasa IV |

## TOWAROZNAWSTWO ŻYWNOŚCI

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Wymagania programowe** | **Uwagi o realizacji** |  |
| **Podstawowe****Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe****Uczeń potrafi** | **Etap realizacji** |  |
| I. Klasyfikacja żywności | 1.Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej  | * omówić prawne aspekty produkcji żywności w Polsce
* scharakteryzować żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, przydatności kulinarnej
* wybrać żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości i od pochodzenia
* wskazać żywność w zależności od wartości odżywczej oraz od przydatności kulinarne
 | * klasyfikować żywność w zależności od wybranego kryterium
 | Klasa I |  |
| II. Pojęcia w gastronomii | 1.Surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w produkcji potraw i napojów | * wyjaśniać pojęcia: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy
* wymienić surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej
* scharakteryzować surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej
* charakteryzować różne rodzaje przypraw
* wskazywać zastosowanie koncentratów przypraw
* analizowć etykiety na opakowaniach z uwzględnieniem składu surowcowego i stosowanych dodatków
 | * porównywać surowce z wybranych grup
* charakteryzować różnice w jakości poszczególnych produktów
* wskazywać na zasadność stosowania poszczególnych przypraw i dodatków
* porównywać produkty pod kątem ich składu surowcowego
 | Klasa I |  |
| III. Metody oceny żywności | 1.Ocena jakości żywności | * klasyfikować cechy towaroznawcze żywności stosowanej w gastronomii
* opisać analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną
* wyliczać metody oceny organoleptycznej i towaroznawczej surowców i potraw
* wyjaśnić zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badania
 | * określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności
* charakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności
* porównywać analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną
 | Klasa I |  |
| IV. Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka | 1.Rola składników pokarmowych w żywieniu człowieka | * wymienić składniki pokarmowe
* wyjaśnić wpływ składników odżywczych na organizm człowieka
* określić konsekwencje niedoboru składników odżywczych w diecie człowieka
 | * opisywać znaczenie doboru składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów
 | Klasa I |  |
| V. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia | 1.Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia  | * wyliczać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
* interpretować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
* charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
* opisywać różne rodzaje receptur gastronomicznych
* analizować rodzaje normatywów surowcowych stosowanychw recepturach
* przeliczać surowce zawarte w recepturach na oczekiwaną ilość gotowego wyrobu
 | * określać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji żywności i podczas świadczonych usług
* porównywać różne receptury
* oceniać skład surowcowy opisany w analizowanych recepturach
 | Klasa I |  |
| 2.Przestrzeganie zasad racjonalnego gospodarowania surowcami, półproduktami w gastronomii | * opisywać zasady zrównoważonego rozwoju
* analizować konsekwencje braku przestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju
 | * przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
 | Klasa I |  |
| VI. Przechowywanie żywności | 1. Warunki przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych
 | * wymieniać czynniki wpływające na przechowywaną żywności
* wskazywać zastosowanie metod przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu
* dobierać sposoby zabezpieczenia żywności do odpowiedniego asortymentu
* wskazywać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności
 | * porównywać metody przechowywania żywności
* dobierać właściwą metodę przechowywania dla danego produktu spożywczego
 |  Klasa I |
| VII. Metody utrwalania żywności | 1.Metody utrwalania żywności | * klasyfikować metody utrwalania żywności
* opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności
 | * wyjaśniać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności
 | Klasa I |  |
| VIII Procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw i napojów | 1.Proces technologiczny i jego etapy | * zdefiniować pojęcia związane z procesem technologicznym
* wymienić czynności składające się na proces technologiczny
* opisywać metody i techniki obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów w sporządzaniu potraw i napojów
 | * opisywać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów
 | Klasa I |  |
| IX. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze | 1.Charakterystyka dodatków do żywności, przypraw oraz tłuszczów | * wyjaśnić pojęcia: surowiec, dodatki do żywności, materiały pomocnicze
* rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze
* wskazywać znaczenie stosowanych dodatków do żywności, przypraw i tłuszczów podczas sporządzania potraw
* dobierać dodatki do żywności i przyprawy do sporządzania potraw
 | * analizować trafność doboru surowców i przypraw do produkcji określonych grup żywności
 | Klasa I |
| X. Surowce pochodzenia roślinnego i ich zastosowanie w gastronomii | 1.Charakterystyka owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów | * klasyfikować owoce, warzywa, ziemniaki i grzyby
* charakteryzować grupy surowców roślinnych
* objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów
* określać znaczenie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w żywieniu człowieka
* określać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów do sporządzania potraw
* określać warunki magazynowania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów
 | * porównywać wartość odżywczą różnych gatunków owoców
* analizować różnicę w wartości odżywczej różnych rodzajów warzyw
 | Klasa I |
| 1. Charakterystyka produktów zbożowy
 | * wymieniać rodzaje zbóż
* określać budowę ziarna zbożowego
* wyjaśniać pojęcia: rodzaj mąki, typ mąki,
* wyjaśniać znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw
* objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mąki
* charakteryzować makarony
* charakteryzować pieczywo
* charakteryzować kasze
* określać warunki przechowywania produktów zbożowych
 | * porównywać wartość odżywczą produktów zbożowych
* analizować przydatność gastronomiczną produktów zbożowych
 | Klasa I |
| 1. Charakterystyka surowców cukierniczych
 | * klasyfikować surowce słodzące
* objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą surowców słodzących
* określać znaczenie surowców słodzących w żywieniu człowieka
* określać zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów
* określać warunki magazynowania surowców słodzących
* charakteryzować środki spulchniające
* dobierać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych
 | * porównywać wartość odżywczą i technologiczną surowców słodzących
 | Klasa I |
| XI. Surowce pochodzenia zwierzęcego i ich zastosowanie w gastronomii | 1.Charakterystykamleka i przetworów mlecznych | * charakteryzować mleko, napoje mleczne fermentowane, śmietankę i śmietanę oraz sery
* objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów
* określać znaczenie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów w żywieniu człowieka
* określać zastosowanie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów do sporządzania potraw i napojów
* określać warunki magazynowania mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów
 | * analizować skład chemiczny i wartość odżywczą mleka i przetworów mlecznych
 | Klasa I |
| 2.Charakterystyka jaj | * wyjaśnić klasyfikację i znakowanie jaj
* omawiać budowę jaj
* określać sposoby oceny świeżości jaj
* objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą jaj
* wyjaśnić znaczenie jaj w technologii sporządzania potraw
* określać zastosowanie jaj , do sporządzania potraw i napojów
 | * porównać wartość odżywczą jaj oraz przetworów z jaj
* określić zastosowanie przetworów jajecznych w sporządzaniu potraw
 | Klasa I |
| 3.Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny  | * wymieniać zwierzęta rzeźne i dziko żyjące (łowne)
* charakteryzować budowę mięsa i zmiany poubojowe
* charakteryzować znaki weterynaryjne
* objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
* określać sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
* określać zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny do sporządzania potraw
* charakteryzować podroby i produkty uboczne
* określać zastosowanie podrobów i produktów ubocznych do sporządzania potraw
* charakteryzować wyroby mięsne i podrobowe
* opisywać zastosowanie wyrobów mięsnych i podrobowych do sporządzania potraw
 | * analizować różnice w budowie i składzie mięs różnych zwierząt
* charakteryzować różnice miedzy wyrobami mięsnymi i podrobowymi
 | Klasa I |
| 1. Charakterystyka drobiu i ptactwa dzikiego
 | * wymieniać rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego
* oceniać i klasyfikować tuszki drobiu
* objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i ptactwa dzikiego
* określać sposoby przechowywania i utrwalania drobiu i ptactwa dzikiego
* określać zastosowanie drobiu i ptactwa dzikiego do sporządzania potraw
 | * analizować wartość odżywczą i znaczenie różnych gatunków drobiu
 | Klasa I |
| 1. Charakterystyka ryb i owoców morza
 | * wymieniać rodzaje ryb i owoców morza
* oceniać świeżość ryb i owoców morza
* objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza
* określać sposoby przechowywania i utrwalania ryb i owoców morza
* określać zastosowanie ryb i owoców morza do sporządzania potraw
 | * porównywać zastosowanie ryb do produkcji gastronomicznej
 | Klasa I |
| XII. Surowce i dodatki do produkcji napojów | 1.Charakterystyka napojów bezalkoholowych i alkoholowych | * klasyfikować napoje bezalkoholowe
* charakteryzować napoje bezalkoholowe zimne i gorące
* określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka
* określać znaczenie napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka
* wymieniać rodzaje napojów alkoholowych
* klasyfikować napoje alkoholowe
* charakteryzować spirytus i wyroby spirytusowe
* określać wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka
* określać warunki magazynowania napojów alkoholowych
 | * porównywać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych
* analizować gastronomiczne wykorzystanie napojów alkoholowych
* analizować konsekwencje zdrowotne spożywania napojów alkoholowych
 | Klasa I |
| XIII. Technologia sporządzania potraw i napojów | 1.Technologie sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów | * wymienić potrawy sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów
* planować etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów
* dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca
* dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów
* scharakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów
* dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów
* przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów
 | * porównywać zmiany zachodzące w owocach, warzywach, grzybach i ziemniakach podczas ich obróbki termicznej
 | Klasa I |
|  | 2.Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych | * wymienić potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych
* planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych
* dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych
* scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych
* dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych
* przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mleka i przetworów mlecznych
 | * dokonywać analizy zastosowania surowców mlecznych do produkcji gastronomicznej
* porównywać cechy technologiczne różnych przetworów mlecznych
 | Klasa I |
|  | 3.Technologie sporządzania potraw z jaj | * wymienić potrawy sporządzane z jaj
* planować etapy wykonania potraw z jaj
* dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z jaj
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj
* scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj
* dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj
* przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z jaj
 | * porównywać wartość odżywczą potraw z jaj
 | Klasa I |
|  | 4.Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz  | * wymienić potrawy sporządzane z mąki, kasz
* planować etapy wykonania potraw z mąki i kasz
* dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz
* scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mąki i kasz
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąk i kasz
* dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz
* przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z maki i kasz
 | * charakteryzować porównawczo wartość odżywczą różnych kasz
* planować zastosowanie różnych gatunków mąki do produkcji określonych potraw
 | Klasa I |
|  | 5.Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów | * wymienić rodzaje ciast i deserów
* planować etapy wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów
* dobrać techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów
* scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów ciastkarskich i deserów
* dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów
* przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów
 | * proponować dania słodkie na planowane imprezy okolicznościowe
* dobierać wyroby cukiernicze dostosowane do specyficznej diety konsumenta
 | Klasa I |
|  | 1. Technologie sporządzania zup i sosów
 | * klasyfikować zupy i sosy
* określić zasady sporządzania zup i sosów
* charakteryzować zupy
* planować sporządzanie zup i sosów
* dobrać techniki wykonania sosów
* określić zastosowanie sosów do potrawy
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów
* dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sos
* przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur sosów i zup
 | * analizować wartość odżywczą różnego rodzaju zup
* porównywać techniki przygotowania sosów i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej
 | Klasa I |
|  | 1. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
 | * wymienić potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
* planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
* dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
* scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
* dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
* przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
 | * dobierać surowce mięsne do planowanych wyrobów gastronomicznych
* planować przebieg procesu produkcji wyrobów mięsnych z wykorzystaniem istniejących możliwości technologicznych
 | Klasa II |
|  | 1. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego
 | * wymienić potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego
* planować etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego
* dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego
* scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego
* dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego
* przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z drobiu i ptactwa dzikiego
 | * analizować różnice w zastosowaniu technologicznym różnych gatunków mięsa drobiowego
 | Klasa II |
|  | 1. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza
 | * wymienić potrawy sporządzane z ryb i owoców morza
* planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza
* dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza
* scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza
* dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza
* przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza
 | * rozpoznawać cechy świadczące o świeżości ryb
* analizować konsekwencje użycia do produkcji ryb i owoców morza, które nie spełniają wymagań jakościowych i bezpieczeństwa zdrowotnego
 | Klasa II |
|  | 1. Technologie sporządzania przekąsek
 | * rozróżnić asortyment przekąsek
* charakteryzować przekąski
* określić zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek
* dobrać techniki i metody do sporządzania przekąsek
* planować sporządzanie przekąsek
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania zakąsek
* określić wpływ cech surowców na jakość przekąsek
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek
* dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek
* przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na przekąski
 | * opracować schemat produkcji kilkunastu przekąsek zamówionych na zaplanowaną imprezę gastronomiczną
 | Klasa II |
|  | 1. Technologia sporządzania napojów
 | * klasyfikować napoje
* określić wpływ używek na organizm człowieka
* rozróżnić techniki i metody sporządzania napojów
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów
* rozróżnić rodzaje kaw, gatunków herbaty oraz czekolady
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów
* dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów
* przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na napoje
 | * planować proces produkcji różnych napojów zimnych
* porównywać cechy kawy różnego gatunku i przygotowanych z wykorzystaniem odmiennych technik parzenia
* charakteryzować różne odmiany i rodzaje herbaty
 | Klasa II |
|  | 1. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich
 | * określić zasady doboru surowców do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich
* planować sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich
* dobrać technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich
* scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych i wegetariańskich
* dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich
* przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw dietetycznych i wegetariańskich
 | * analizować różnice w składzie surowców stosowanych do produkcji dań dostosowanych do różnorodnych diet
 | Klasa II |
|  | 1. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej
 | * rozróżnić zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce
* charakteryzować potrawy i napoje kuchni staropolskiej
* rozróżnić potrawy kuchni regionalnych
* planować sporządzanie potraw kuchni regionalnych
* dobrać techniki i metody sporządzenia potraw regionalnych
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych
* scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw regionalnych
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni regionalnej
* dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych
* przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na dania tradycyjne i regionalne
 | * porównywać cechy charakterystyczne kuchni różnych rejonów Polski
* analizować typowe dla danej kuchni surowce
* opisywać zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych na przestrzeni wieków
 | Klasa II |
|  | 1. Technologia sporządzania dań kuchni różnych narodów
 | * rozróżnić zwyczaje żywieniowe innych narodów
* wymienić potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej chińskiej, hiszpańskiej, japońskiej oraz różnych grup etnicznych
* rozróżnić potrawy kuchni innych narodów
* planować sporządzanie potraw innych narodów
* dobrać techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów
* scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw innych narodów
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów
* dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów
* przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni różnych narodów
 | * charakteryzować różnice między podstawowymi kuchniami europejskimi
* uzasadniać podobieństwa dań występujących w kuchniach różnych narodów
 | Klasa II |

## PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Wymagania programowe** | **Uwagi o realizacji** |
| **Podstawowe****Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe****Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| I Organizacja stanowiska pracy  | 1.Układ funkcjonalny pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa | * wymienić pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego
* rozpoznać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli jaką pełnią
* wskazać drogi technologiczne w zakładzie gastronomicznym
* rozpoznać urządzenia występujące w poszczególnych pomieszczeniach w zakładzie gastronomicznym
* rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym
* odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym
 | * grupować pomieszczenia zakładu gastronomicznego według spełnianych funkcji
* wyznaczać na schematach zakładów gastronomicznych drogi technologiczne brudne i czyste
* zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji
* ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego
* porównać wyniki odczytu

z obowiązującymi parametrami | Klasa I |
| 2.Organizacja stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów (mice in place) | * dobierać maszyny , urządzenia, drobny sprzęt i narzędzia do przeprowadzania obróbki wstępnej, termicznej , wykańczania, dystrybucji podczas sporządzania potraw i napojów
* umieszczać surowce, dodatki, przyprawy, elementy dekoracyjne na stanowisku roboczym
* wykładać/ustawiać drobny sprzęt kuchenny na stanowisku roboczym do sporządzania potrawy napoju
* przygotowywać miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku pracy
* ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania
 | * organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiskawyznaczać główne miejsce robocze na stanowisku pracy
* przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych
 | Klasa I |
|  | 3.Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań | * określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym
* określić funkcje programów komputerowych służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni
 | * korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym
* korzystać z programów komputerowych służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni
 | Klasa I |
| II.Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym | 1.Zastosowanie przepisów i  procedur obowiązujących w procesie produkcyjnym w zakładzie gastronomicznym | * stosować się do instruktażu stanowiskowego
* zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy
* zastosować zasadę bezwzględnego zapoznania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia
* zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych
* przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego, personelu, surowców, wyrobów gotowych i odpadów w zakładzie gastronomicznym
 | * dokonać analizy treści receptur gastronomicznych
* zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza
* zastosować odpowiednie metody (techniki)sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym
 | Klasa I |
|  | 2.Ocena jakościowa surowców, półproduktów i wyrobów gotowych | * ocenić surowce, półprodukty i wyroby gotowe pod względem świeżości i jakości
* rozpoznać wady jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych
* rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia
* dobierać surowce spożywcze do sporządzania potraw i napojów np. wg pochodzenia roślinnego(warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe) i pochodzenia zwierzęcego(jaja, mleko, mięso, dziczyzna, drób, ryby, owoce morza)
 | * dobierać metody oceny jakościowej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych
* oceniać przydatność i jakość surowców spożywczych dobranych do sporządzania potraw i napojów
 | Klasa I |
| 3.Przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych | * wskazać czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych
* wskazać czynniki wpływające na właściwe przechowywanie produktów spożywczych
* rozróżnić wyposażenie magazynów oraz magazynowe środki transportowe
* dobierać urządzenia do przechowywania żywności
* dokonać odbioru ilościowego surowców i półproduktów
* obsługiwać urządzenia

chłodnicze i mroźnie* dokonać pomiaru temperatury i wilgotności
* zapisywać parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności
* rozmieszczać żywność w magazynach zgodnie z warunkami zapewniającymi im trwałość
* stosować zasadę FIFO
* wykonać prace porządkowe
 | * stosować metody przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu
* stosować instrukcje i procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia opracowane dla magazynów
* wskazywać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności
* sporządzić dokumentację magazynową
 | Klasa I |
| 4.Receptury gastronomiczne potraw i napojów | * analizować receptury gastronomiczne
* rozróżnić elementy budowy receptury gastronomicznej
* odważać, odmierzać, liczyć surowce, półprodukty do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą
* sprawdzać zgodność, surowców, półproduktów przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą
 | * przeliczyć normatywy surowcowe receptur gastronomicznych
* rozpoznawać potrawy i napoje wizualnie po recepturach
* określać wielkość porcji potrawy napoju wg receptury
* stosować racjonalną gospodarkę surowcami podczas sporządzania potraw i napojów
 | Klasa I |
| 5.Etapy procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym | * planować etapy procesu produkcyjnego
* planować i wykonywać obróbkę wstępną surowców(brudną i czystą)
* planować i stosować metody i techniki sporządzania potraw i napojów
* planować i stosować metody obróbki termicznej do sporządzania potraw i napojów
* wykonywać czynności zespołowo
* stosować komunikację interpersonalną
* odpowiadać za wykonane zadania
 | * dobierać nowoczesne techniki kulinarne np. sous vide, kuchnia molekularna
* stosować nowoczesne techniki kulinarne
* dobierać metody i techniki zalecane przy sporządzaniu potraw dietetycznych
* przewidywać zagrożenia procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów
* stosować zasady normalizacji
* stosować nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne poprawiające wydajność i jakość pracy
 | Klasa I  |
| III.Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze | 1.Dodatki do żywności, przyprawy oraz tłuszcze | * rozróżnić surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze podczas sporządzania potraw i napojów
* dobierać dodatki do żywności i do sporządzania potraw i napojów
* dobierać tłuszcze do sporządzania potraw jako łącznika, zgodnie z recepturą (np.: do sałatek, surówek, ciast itd. )
* dobierać tłuszcze do smażenia określonych potraw (np.: olej rzepakowy, olej kokosowy, masło, smalec)
* sporządzić smalec wieprzowy
* sporządzić masło smakowe
* stosować podstawowe przyprawy podczas sporządzania potraw i napojów (np. : sól, cukier, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie)
 | * dobierać przyprawy roślinne (np. zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikro zioła, koncentraty przypraw) do sporządzania określonej potrawy (np. potrawy z kapusty, potrawy z dziczyzny, koktajle, kompoty itd.)
* klarować masło
* zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej
* dobierać tłuszcze do sporządzania potraw z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji
 | Klasa I  |
| IV.Technologie sporządzania potraw i napojów | 1.Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów | * podać przykłady potraw i napojów sporządzanych z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów
* dobrać i przeprowadzić obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca: owoców jagodowych, owoców ziarnkowych, owoców pestkowych, owoców cytrusowych, owoców egzotycznych, warzyw liściastych, warzyw owocowych, warzyw korzeniowych, warzyw kapustnych, warzyw cebulowych, warzyw strączkowych zielonych, ziemniaków, grzybów świeżych, grzybów suszonych
* dobrać techniki i metody do sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów
* zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania potraw
* przechować półprodukty i gotowe

wyroby zgodnie z procedurami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności* wykonać prace porządkowe

w przygotowalniach warzyw i owoców* wykonywać różne sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od ich przeznaczenia np. krojenie: (krążki, słupki, płatki, piórka, kostki, paski ), siekanie, miażdżenie, szatkowanie, ścieranie.
* sporządzać potrawy i napoje z owoców, np.; kompoty gotowane, kompoty surówkowe, kompoty francuskie, zupy owocowe czyste i zabielane, surówki i sałatki z owoców, owoce zapiekane, owoce pieczone, kremy owocowe, napoje owocowe, soki owocowe, koktajle owocowe, lemoniady cytrynowe, kisiele owocowe, galaretki owocowe, chutney owocowe.
* sporządzać sałaty, surówki i soki z warzyw
* sporządzać potrawy z warzyw z wykorzystaniem różnych procesów obróbki cieplnej, np. : warzywa gotowane ( gotowane na parze, sałatki z warzyw korzeniowych, sałatka z czerwonej kapusty, marchew i buraczki ćwikłowe glazurowane, ćwikła z chrzanem), warzywa duszone(konfitura z czerwonej cebuli), warzywa zapiekane pod beszamelem, warzywa faszerowane i duszone, smażone( krążki cebuli smażone, placki z dyni lub cukinii, warzywa w klarze i tempurze)
* sporządzać potrawy z ziemniaków: gotowane(zupy ziemniaczane, ziemniaki puree, ziemniaki z wody), smażone(frytki, placki ziemniaczane, kotleciki ziemniaczane, ziemniaki rosti), zapiekanych(ziemniaki księżnej, zapiekanki ziemniaczane-ziemniaki gratin),
* sporządzać potrawy z grzybów stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. gotowanie( zupa grzybowa), duszenie(grzyby w śmietanie), zapiekanie i pieczenie(pieczarki nadziewane, grzyby po nelsońsku)
 | * planować etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów
* rozdrabniać owoce, warzywa stosując różne techniki krojenia i nazewnictwo francuskie (np.; mirepoix, macedoine, julienne, rouelle,Vichy, concasse, chiffonade, paysanne, )
* rozdrabniać ziemniaki w różne kształty, np.; pommes paille, pommes allumettes, pommes mignonnettes, pommes frites, pommes pont neuf
* wykonać obróbkę wstępną i cieplną szparagów, warzyw strączkowych suchych
* sporządzić potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków gotowanych, np.: kluski śląskie, kopytka, knedle i dobrać dodatki oraz podać
* sporządzić potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków surowych, np. : kluski ziemniaczane, pyzy ziemniaczane/cepeliny,
* dobrać przyprawy do potraw z warzyw, grzybów, ziemniaków, owoców w celu wydobycia głębi smaku lub lepszego trawienia
* garnirować potrawy z wykorzystaniem carvingu (np. rzodkiewka, cukinia, pora itd.)
* dobrać naczynia do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów
 | Klasa I |
| 2.Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych | * wymienić potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych
* dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych
* zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych
* sporządzić potrawy z mleka słodkiego, np.: kisiele mleczne, napoje z dodatkiem czekolady lub kakao, zupy mleczne, sosy mleczne
* przeprowadzić ocenę organoleptyczną potraw i napojów z mleka słodkiego
* sporządzić potrawy i napoje z wykorzystaniem mlecznych napojów fermentowanych, np.: sos tzatziki, galaretka z zsiadłego mleka, galaretka na bazie jogurtu, koktajle mleczne, zupy chłodniki
* przeprowadzić ocenę organoleptyczną mlecznych napojów fermentowanych i potraw na ich bazie
* przeprowadzić ocenę organoleptyczną serów twarogowych, np.: Ricotta, ser mascarpone i serów dojrzewających, np.: Grojer, Parmezan, Chedar, Ementaler, Pecorino
* przeprowadzić ocenę organoleptyczną z użyciem śmietany i śmietanki
 | * przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych
* planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych
* dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych
* sporządzić potrawy z serów podpuszczkowych, np.: zupa serowa, suflet z sera, ser panierowany, koszyczki parmezanowe
* sporządzić potrawy z sera twarogowego, np.: pierogi leniwe, placuszki twarogowe, pasty twarogowe, deser Tiramisu
* ubijać śmietankę
* sporządzić potrawy ze śmietanki i śmietany, np.: deser Panna Cotta, krem sultański, krem brulee
* dobrać naczynia do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych
 | Klasa I |
| 3.Technologie sporządzania potraw z jaj | * wymienić potrawy sporządzane z jaj
* wykonać poprawnie sterylizację jaj, np.: przez naświetlanie UV
* sprawdzić świeżość jaj
* wykonać poprawnie wybijanie jaj
* dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj
* sporządzić potrawy z jaj gotowanych ,np.: jaja poszetowe, jaja na miękko, jaja mollet, jaja po wiedeńsku,
* sporządzić potrawy z jaj smażonych, np.: omlet naturalny, omlet biszkoptowy, jajka sadzone, frittata, omlet hiszpański
* poprawnie ubijać pianę z białek jaj i ją utrwalać
* przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw zgodnie z procedurami systemów jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia
* dobrać sprzęt do serwowania potraw z jaj
 | * planować etapy wykonania potraw z jaj
* dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z jaj
* sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj spulchniających ,np.: krem cytrynowy, ciasto biszkoptowe, naleśniki z pianą w środku
* sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj zagęszczających, np.: słodkie sosy, mleczka, zupa krem , sos carbonara
* sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj sklejających, np. : kotleciki z jaj, jaja nadziewane
* sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj emulgujących, np.: sos holenderski, majonez
* znać zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj
 | Klasa I |
| 4.Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz  | * rozróżniać potrawy sporządzane z mąki i kasz
* dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz
* dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz
* przeprowadzić obróbkę wstępną w zależności od rodzaju kaszy
* przeprowadzić obróbkę cieplną kasz grubych, kasz łamanych, kasz drobnych
* sporządzić potrawy z zastosowaniem kasz, np.: potrawy z kasz rozklejanych(zupy krupniki, zupa grysikowa, zupa ryżowa, musy z kaszy manny, rizotto), potrawy z kasz gotowanych na sypko, potrawy z kasz gotowanych na półsypko (kotleciki)
* sporządzać potrawy z ciasta zarabianego na stolnicy, np.: wyroby z ciasta pierogowego, kluski krajane, polskie łazanki makarony, zacierki
* sporządzać ciasto zarabiane w naczyniu, np.: ciasto na kluski kładzione, ciasto na kluski półfrancuskie, ciasto na kluski francuskie, ciasto na kluski lane
* sporządzać ciasto naleśnikowe
* sporządzać potrawy z naleśników, np.: krokiety, naleśniki biszkoptowe, naleśniki typu francuskiego
* przeprowadzić ocenę organoleptyczną potraw z kasz i mąki
* dobrać naczynia do serwowania potraw z mąki i kasz
 | * planować etapy wykonania potraw z mąki i kasz
* dobrać rodzaj i typ mąki do zagęszczania potraw oraz sporządzanej potrawy, np. do oprószania warzyw- mąka pszenna wysoko glutenowa, mąka na makarony- mąka pszenna wysoko glutenowa
* sporządzać ciasto na makarony typu włoskiego
* sporządzić makarony włoskie, np. papardelle, lazanie, penne przy użyciu maszynki do makaronów włoskich
* przeprowadzić obróbkę cieplną potraw z ciasta zarabianego na stolnicy i ciasta zarabianego w naczyniu
* gotować makarony gotowe
* formować naleśniki w różne formy w zależności od farszu i potrzeb
* sporządzać desery z kasz, np.: mus z kaszy manny, ciasteczka z płatków owsianych, zapiekanka z ryżu na słodko, puddingi ryżowe
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki i kasz
 | Klasa I |
| 5.Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów | * rozróżnić rodzaje ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich
* rozróżnić asortyment deserów zimnych i gorących, popularnych i wykwintnych
* rozróżnić desery mrożone
* rozróżnić charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości
* dobrać technikę i metodę sporządzenia ciast cukierniczych, wyrobów ciastkarskich i deserów
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia ciast cukierniczych, wyrobów ciastkarskich i deserów
* sporządzić ciasta cukiernicze, np.: kruche, ptysiowe, półfrancuskie (serowe, śmietanowe, drożdżowe)
* sporządzić wyroby ciastkarskie
* przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych ciast i wyrobów ciastkarskich
* stosować instrukcje i procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia opracowane dla technologii sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów
* dobrać sprzęt i naczynia do serwowania ciast cukierniczych, wyrobów cukierniczych i deserów
* sporządzić desery zimne i gorące(zagęszczane skrobią, jajami, żółtkami, składnikami żelującymi)
* sporządzać desery niezestalane z maki, kasz, i owoców
* wykańczać i dekorować sporządzone ciasta cukiernicze, wyroby ciastkarskie, desery
* ocenić organoleptycznie sporządzone ciasta cukiernicze, wyroby ciastkarskie, desery
 | * planować etapy wykonania ciast cukierniczych, np.: kruchych, półkruchych, ucieranych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, piernikowych, parzonych, francuskich i półfrancuskich, drożdżowych
* sporządzić lukry, pomady, masy, kremy do ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich
* stosować gotowe półproduktów do sporządzania ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich
* planować etapy wykonania deserów zestalanych na zimno i zestalanych na gorąco
* sporządzić charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości, np.: krem catalana, krem brule, naleśniki Suzette, Cramble z owocami, gruszka pięknej Heleny
* sporządzić desery mrożone, np.: sorbety
* podawać desery mrożone, np.: lody Melba, lody w ptysiu
* sporządzić desery flambirowane
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów cukierniczych i deserów
 | Klasa II |
| 6.Technologie sporządzania zup i sosów | * rozróżniać zupy i sosy
* stosować zasady sporządzania zup i sosów
* dobrać techniki wykonania sosów
* dobrać sosy do potrawy, np. kaparowy do śledzi, jaj i wędlin, sos chrzanowy do jaj, wędlin, zimnych mięs
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów
* stosować zasady higieny podczas sporządzania zup i sosów
* przygotować bazy do zup, np.: wywar z cielęciny , wywar z wołowiny, wywar z drobiu jasnego, wywar z warzyw
* ocenić organoleptycznie sporządzone zupy i sosy
 | * planować sporządzanie zup i sosów
* sporządzić zupy stosując różne techniki i metody produkcji, np.: zupy czyste, zupy zagęszczane głównym składnikiem, zupy podprawiane, zupy specjalne, zupy zapiekane(typu włoskiego i francuskiego), zupy jednogarnkowe
* sporządzić sosy stosując różne techniki i metody produkcji, np.: sosy zimne( na bazie oliwy/oleju, na bazie majonezu( sos tatarski, sos ravigotte, sos remoulade, sos chrzanowy, sos kaparowy, na bazie galaretki owocowej) oraz sosy gorące( do zapiekania, zagęszczane skrobią, zagęszczane surowym masłem, zagęszczane przez redukcję)
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych zup i sosów
* dobrać naczynia do serwowania zup i sosów
 | Klasa II |
| 7.Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny | * wymienić potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
* dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
* zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw
* dobrać rodzaj mięsa(np.: wołowe, wieprzowe, cielęce) i rodzaj elementu kulinarnego do przygotowywanej potrawy
* wykonać obróbkę wstępną mięsa, podrobów, dziczyzny, np.: rozmrażać, myć, osuszać, wykrawać, porcjować, pobijać, formować, wykonywać zabiegi dodatkowe (wykańczanie półproduktów, szpikowanie, peklowanie, marynowanie)
* ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
* dobrać naczynia do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
 | * planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
* sporządzić potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (np. : sztuka mięsa, bryzol, medaliony, stek, zrazy zawijane, zrazy bite, sztufada, pieczeń duszona, rolady) stosując różne metody i techniki sporządzania, np.: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
 | Klasa II |
| 8.Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego | * wymienić potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego
* dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego
* wykonać obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego(dojrzewanie mięsa, rozmrażanie, rozbiór tuszki, formowanie)
* zastosować zasady higieny

podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego* ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego
* dobrać naczynia do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego
 | * planować etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego
* sporządzić potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego z zastosowaniem różnych metod i technik sporządzania, np.: potrawy gotowane(potrawki), potrawy duszone(rolady), potrawy smażone(kotlet de volaille), potrawy pieczone(kurczak po polsku)
* wykorzystać podroby z drobiu do przygotowywania potraw(żołądki drobiowe, serca drobiowe, wątroba drobiowa)
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego
 | Klasa II |
| 9.Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza | * wymienić potrawy sporządzane z ryb i owoców morza
* dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z ryb świeżych i mrożonych oraz owoców morza
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza
* przygotować stanowisko pracy
* zastosować zasady higieny sporządzania potraw z ryb i owoców morza
* wykonać obróbkę wstępną świeżych ryb słodkowodnych i morskich, np.: zabijanie, oczyszczanie, dzielenie w dzwonka, filetowanie
* wykonać obróbkę wstępną ryb mrożonych i solonych
* ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z ryb i owoców morza
* dobrać naczynia do serwowania potraw z ryb i owoców morza
 | * planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza
* sporządzić potrawy z ryb i owoców morza stosując różne metody i techniki sporządzania, np.: potrawy gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza
 | Klasa III |
|  | 10. Technologie sporządzania przekąsek | * określić zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek
* dobrać technikę i metodę do sporządzania przekąsek
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania zakąsek
* zastosować zasady higieny podczas sporządzania przekąsek i ich przechowywania
* sporządzić przekąski w zależności od surowca stosowanego do produkcji, np.: z warzyw, grzybów, ziemniaków, jaj, serów, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb, owoców morza, dziczyzny i ptactwa dzikiego oraz temperatury podawania
* wykonywać przekąski w formie kanapek, np.: dekoracyjne, klubowe, tortowe, tartinki
* ocenić organoleptycznie sporządzone przekąski
 | * rozróżnić asortyment przekąsek w zależności od rodzaju surowca
* określić wpływ cech surowców na jakość przekąsek
* rozróżnić asortyment przekąsek zimnych i gorących
* planować sporządzanie przekąsek
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek
* dobrać sprzęt do serwowania przekąsek
* wykonywać przekąski typu finger food („do ręki”, koktajlowe)
 | Klasa III |
|  | 11.Technologie sporządzania napojów | * rozróżniać napoje zimne bezalkoholowe, np.: wody, lemoniady, napoje typu cola, toniki, mocktails
* rozróżniać napoje gorące na bazie herbaty, kawy i kakao
* rozróżniać alkohole niskoalkoholowe, średnioalkoholowe, wysokoalkoholowe
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów, np. : ekspres wysokociśnieniowy, samowar, blender, dzbanki, czajniczki, shaker, szklanica barmańska, trybuszon
* zastosować zasady higieny w czasie sporządzania i podawania napojów
* ocenić organoleptycznie sporządzone napoje
 | * dobrać naczynia do serwowania napojów bezalkoholowych zimnych i gorących
* dobrać szkło do serwowania napojów alkoholowych
* dobrać napoje bezalkoholowe do określonych potraw
* dobrać napoje alkoholowe do określonych potraw
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów
* sporządzać herbatę po wiedeńsku, po rosyjsku, po angielsku
* sporządzać kawy typu włoskiego
* sporządzać napoje typu mocktails
* dobiera dodatki do napojów zimnych i gorących
* otwierać wino zamknięte korkiem
 | Klasa III |
|  | 12.Technologie sporządzania potraw dietetycznych , wegetariańskich i wegańskich | * dobrać surowce do sporządzenia potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich
* dobrać technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich
* zastosować zasady higieny sporządzania potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich
* sporządzić potrawy dietetyczne, wegetariańskie i wegańskie w zależności od wykluczenia różnych surowców z diety przy zastosowaniu różnych metod i technik produkcji
* ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy dietetyczne i wegetariańskie
 | * planować sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw

dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich* dobrać sprzęt do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich
 | Klasa III |
|  | 13.Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej | * rozróżnić potrawy kuchni tradycyjnej polskiej, staropolskiej i regionalnych
* dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw tradycyjnych , kuchni staropolskiej i potraw regionalnych
* dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i regionalnych
* zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw
* sporządzić potrawy tradycyjne(np.: bigos, kotlet schabowy, pierogi gotowane, gołąbki), potrawy z kuchni regionalnych (np.: kartacze, haluszki, rogale świętomarcińskie)
* ocenić organoleptycznie potrawy z kuchni regionalnych
 | * planować sporządzanie potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i regionalnych
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i kuchni regionalnej
* sporządzić potrawy kuchni staropolskiej
* dobrać naczynia do serwowania potraw tradycyjnych i regionalnych
 | Klasa III |
|  | 14.Technologie sporządzania kuchni różnych narodów | * rozróżnić zwyczaje żywieniowe innych narodów
* wymienić potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej, hiszpańskiej, japońskiej oraz grup etnicznych
* rozróżnić potrawy kuchni innych narodów
* zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw innych narodów
* ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy kuchni różnych 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
* przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów
* dobrać sprzęt do serwowania potraw innych narodów
* sporządzić potrawy kuchni różnych narodów, np. : kuchni włoskiej, kuchni francuskiej, hiszpańskiej, kuchni angielskiej, kuchni niemieckiej, kuchni węgierskiej, kuchni bałkańskiej
 | Klasa III |
| 15.Zastosowanie w produkcji potraw i napojów koncentratów spożywczych, żywności wygodnej i funkcjonalnej | * wskazać koncentraty spożywcze,

żywność wygodną i funkcjonalną do sporządzania potraw i napojów | * wykorzystać koncentraty spożywcze, żywność wygodną i funkcjonalną do sporządzania potraw i napojów
 | Klasa III |
|  |  |

## PRACOWNIA USŁUG GASTRONOMICZNYCH

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Wymagania programowe** | **Uwagi o realizacji** |
|  |  | **Podstawowe****Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe****Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych | 1.Podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych | * wymienić podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych(np. zakład gastronomiczny, placówka gastronomiczna, lokal gastronomiczny, usługa, klient, gość, przyjecie, catering itd.)
 | * określić podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych(np. usługa, klient, gość, przyjecie, catering itd.)
* wyjaśnić podział usług gastronomicznych w Polskiej Kwalifikacji Wyrobów i Usług (PKWiU) do celów podatkowych
 | Klasa III |
| 2.Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych | * wymienić placówki gastronomii indywidualnej
* wymienić placówki gastronomii systemowej
* wymienić placówki gastronomii specjalnej
* wymienić zakłady gastronomiczne i miejsca pracy kelnera
* rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych
 | * opisać miejsca pracy kelnera (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych
 | Klasa III |
|  | 3.Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego | * określić pojęcie: funkcjonalny układ pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym
* wymienić działy w zakładach gastronomicznych
* wymienić pomieszczenia części handlowo – usługowej
* opisać pomieszczenia części handlowo – usługowej i określić ich funkcję
* wymienić urządzenia i sprzęt wykorzystywany w części handlowo-usługowej zakładu
 | * określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości
* zaznaczyć na schemacie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego przebieg dróg komunikacyjnych zgodnie z wymaganiami sanitarno- higienicznymi i zasadami bezpieczeństwa
* rozróżnić i wskazać funkcję urządzeń i sprzętu wykorzystywanego w części handlowo-usługowej zakładu
 | Klasa III |
|  | 4.Stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego  | * opisać sylwetkę zawodową kelnera (np. strój służbowy, kultura bycia, schludny wygląd, higiena itd.)
* wymienić oczekiwane predyspozycje fizyczne i psychiczne do pracy w zawodzie kelner
* dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości (np. długopis, notatnik, palmptop, tablet, serwetka kelnerska, trybuszon, zapałki itp.)
* wymienić stanowiska pracy w części handlowo-usługowej
* zakładu gastronomicznego
* scharakteryzować zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej
* rozpoznać czynniki szkodliwe, niebezpieczne i uciążliwe dla pracowników i klientów/gości

gastronomii* wymienić choroby zawodowe w gastronomii
* wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej
 | * określić cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach
* wskazać funkcje elementów wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi
* opisać stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
* określić zadania kierownika zakładu, sali i innych odcinków pracy
* określić skutki oddziaływania czynników szkodliwych, niebezpiecznych i uciążliwych na organizm człowieka
* scharakteryzować choroby zawodowe występujące gastronomii
 | Klasa III |
| II.Planowanie usług gastronomicznych i cateringowych oraz działania marketingowe | 1.Oferty usług gastronomicznych i cateringowych | * określić pojęcia np.: usługa gastronomiczna, przyjęcie okolicznościowe, kongres, konferencja, raut, catering
* wymienić rodzaje usług gastronomicznych
* wyjaśnić czym jest catering
* wymienić korzyści wynikające ze świadczenia usług cateringowych
* wymienić rodzaje usług cateringowych
* wymienić wyposażenie do usług cateringowych
* wymienić zasady obsługi usług i przyjęć cateringowych
* wymienić narzędzia stosowane do analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.)
 | * rozróżnić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp.
* opisać oferty usług gastronomicznych
* omówić rodzaje usług cateringowych
* dobierać wyposażenie do usług cateringowych
* wymienić zasady organizacji usług cateringowych
* omówić zasady analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.)
* wskazać potrzebę analizowania rynku usług gastronomicznych i cateringowych
 | Klasa III |
| 2.Zasady planowania ofert usługowych i cateringowych | * określić zasady planowania usług gastronomicznych i cateringowych
* wskazać zasady diagnozowania potrzeb zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową
* dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy
* wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.)
 | * dobrać usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości
* opracować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowaną na klienta (np.: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.)
 | Klasa III |
| 3.Promowanie i sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych | * wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych
* określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych
* wymienić działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public- relations, promocja sprzedaży itd.)
* wymienić metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych
* omówić sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych
 | * wyjaśnić koncepcję marketingu usług gastronomicznych
* scharakteryzować narzędzia promocji bezpośredniej
* określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.)
* interpretować strategie promocji (push i pull)
* określić działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. reklama, public- relations, promocja sprzedaży itd.)
* dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta
* zaplanować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych(itd. pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki reklamowe, itd.)
* opisać metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych
 | Klasa III |
| IIICharakterystyka usług gastronomicznych | 1.Metody i techniki obsługi gości w gastronomii | * wymienić metody i techniki obsługi konsumentów
* rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów
 | * analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami
* dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych
 | Klasa III |
| 2.Systemy obsługi gości w zakładach gastronomicznych | * wymienić systemy obsługi gości(systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi)
* rozróżniać systemy obsługi gości ( systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi)
 | * dobrać system obsługi do świadczonej usługi
* oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii
 | Klasa III |
| 3.Wyposażenie do obsługi gości w gastronomii | * wymienić bieliznę stołową
* wymienić zastawę stołową
* wymienić sztućce podstawowe, specjalne, pomocnicze
* wymienić rodzaje tac kelnerskich
* wymienić zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej
* wymienić zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej
 | * rozróżniać bieliznę stołową
* rozróżniać zastawę stołową
* opisać zastawę stołową
* rozróżniać sztućce podstawowe, specjalne, pomocnicze
* rozróżniać rodzaje tac kelnerskich i wskazać ich zastosowanie
* określić miejsce i sposób przechowywania bielizny i zastawy stołowej
* opisać zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej
* dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos
 | Klasa III |
| 4.Przygotowanie personelu do obsługi gości | * wymienić techniki przenoszenia tac kelnerskich,
* wymienić techniki przenoszenia talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek
* rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek
 | * scharakteryzować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek
* (chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej)
* scharakteryzować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców
 | Klasa III |
| 5.Rodzaje posiłków  | * rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów
* określić godziny podawania posiłków
* wymienić rodzaje śniadań stosownych w gastronomii hotelowej
 | * rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu
* scharakteryzować rodzaje śniadań
* scharakteryzować lunch i brunch
* ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach
* dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji
 | Klasa III |
| 6.Napoje zimne i gorące bezalkoholowe  | * klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe
* klasyfikować napoje gorące
* wymienić naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady
* określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych
* wymienić dodatki do napojów zimnych i gorących
 | * opisać bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych)
* scharakteryzować warunki podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych)
* dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki)
* scharakteryzować podawanie kawy, herbaty różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości
 | Klasa IV |
| 7.Napoje alkoholowe | * wymienić wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane
* wymienić wina stołowe, deserowe, specjalne
* dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa
* wymienić sposoby podawania wina, wódki, piwa
 | * rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane
* rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne
* klasyfikować piwo
* rozróżniać rodzaje piwa
* opisać sposoby podawania wina, wódki, piwa
* dobierać wina, wódki, piwa(np.: jako aperitify, do potraw, deserów, jako digestify, itp.)
 | Klasa IV |
| 8.Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii | * wymienić sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe
* umieć opisać wykorzystanie sprzętu barmańskiego (np.; shaker klasyczny, shaker bostoński, szklanica barmańska, łyżeczka barmańska, sitko barmańskie itp.)
* wymienić urządzenia niezbędne w obsłudze baru
* klasyfikować napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii
* wymienić techniki sporządzania napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych zgodnie z zasadami miksologii
 | * dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe
* opisać posługiwanie się urządzeniami barmańskimi (np.: kostkarki, blendera, itp.)
* charakteryzować napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii
 | Klasa IV |
| 9.Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej) | * wymienić zasady nakrywania stołów bielizną stołową
* wymienić zasady nakrywania zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone)
* wymienić zasady nakrywania stołów do śniadań obiadów, kolacji
 | * scharakteryzować przygotowanie sal w części handlowo-

 usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, zachowanie przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole)* wymienić sprzęt i urządzenia do przygotowania sali konsumenckiej do obsługi indywidualnej
 | Klasa IV |
| 10.Obsługa indywidualna gości / z karty menu | * wymienić czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, zapisywać zamówienie,
* przekazywać zamówienie do realizacji)
* wymienić czynności obsługi gości przy zastosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi gości z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych, itp.)
* wymienić zwroty grzecznościowe stosowane podczas obsługi gości
 | * omówić zasadę uznania gości
* rozpoznawać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podawać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować

zamówienie)* omówić zasady sprzedaży sugerowanej
* omówić zasady Up-sellingu w poszerzaniu zamówienia
* określać zasady Cross – hellingu w poszerzaniu zamówienia
* określać zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych
* określać procedury reklamacji usługi
* określać zasady obsługi różnych typów gości
* stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie
 | Klasa IV |
| 11.Rodzaje przyjęć okolicznościowych | * rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne)
* opisywać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne)
* dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości
* wymienić reguły protokołu dyplomatycznego
 | * dobierać dokumentację niezbędną do realizacji przyjęć okolicznościowych np.: umowa wstępna, harmonogram prac kelnerskich podczas przyjęcia, schematy ustawienia stołów itp
* omówić przebieg przyjęcia na stojąco, zasiadanego, mieszanego
* scharakteryzować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe
* rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu
* charakteryzować zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych
 | Klasa IV |
|  | 12.Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez | * określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej
* stosować normy techniczne / wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoża, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.)
* dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych

na podstawie zamówienia i norm/ wskaźników | * obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi
* obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi
* sporządzać listę kontrolną planu(co? kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy
 | Klasa IV |
|  | 13.Czynności związane z przygotowaniem i obsługą przyjęć i bankietów | * dobierać bieliznę, zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody obsługi przyjęcia okolicznościowego
* wymienić elementy dekoracji stołów i sal konsumenckich
 | * omówić przygotowanie miejsc obsługi przyjęć okolicznościowych (np.: dekoracje stołów, nakrywanie stołów bankietowych zasiadanych, nakrywanie stołów bufetowych, itp.)
* omówić zasady obsługiwania gości przyjęć zasiadanych i organizowanych na stojąco
* dobierać metody i techniki do obsługi gości przyjęć zasiadanych, dyplomatycznych
* omówić harmonogram obsługi przyjęcia
 | Klasa IV |
| 14.Karta menu –forma prezentacji oferty gastronomicznej | * omówić zadania karty menu
* rozróżniać rodzaje kart menu
* grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi
* rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu
* podawać kartę menu/napojów gościowi
* wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu
 | * oceniać karty menu i napojów pod względem budowy, klasycznego układu spisu potraw,

według zasad kuchniśrodkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp. | Klasa IV |
| IV.Zasady kalkulacji i rozliczania kosztów usług gastronomicznych i cateringowych | 1.Zasady rachunkowości stosowane podczas rozliczania usług gastronomicznych i cateringowych | * określać obowiązek podatkowy od towarów i usług (czytać ustawę o podatku od towarów i usług)
* rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii
* dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, faktura VAT, KW, KP )
 | * obliczać koszty odstąpień od umów na realizowaną usługę
* wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych
 | Klasa IV |
| 2.Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe | * rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np.: gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.)
* przyjmować należność gotówkową od konsumenta (przyjmuje pieniądze w płatniku, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę)
* przyjmować należność bezgotówkową
 | * dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu
 | Klasa IV |
| 3.Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych | * rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna, itp.)
* rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT)
 | * określać rolę ceny w marketingu usług gastronomicznych
* rozróżniać funkcje ceny w gastronomii (np. informacyjno -bodźcowa, stymulacyjna, redystrybucyjna itp.)
* określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.)
 | Klasa IV |
|  | 4.Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej | * klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie)
* wymienić koszty żywieniowe usług gastronomicznych, w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost
 | * kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost
* obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata)
 | Klasa Iv |
|  | 5.Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych | * wymienić elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych
* wymienić programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych
* wymienić programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych
 | * rozróżniać programy komputerowe do kalkulacji i wprowadzania zmian menu i cen potraw
* rozróżniać programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych
 | Klasa IV |
| V.Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego | 1.Systemy zarządzania środowiskowego | * wymienić przepisy i dokumenty dotyczące usług gastronomicznych (ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorami odpadów itp.)
* identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami)
 | * omówić na czym polega wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ )w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO
* analizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania
 | Klasa IV |

## PRAKTYKA ZAWODOWA

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Wymagania programowe** | **Uwagi o realizacji** |
| **Podstawowe****Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe****Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| I.Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego | 1.Funkcjonalność pomieszczeń, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym | * wskazać działy i pomieszczenia możliwe w zakładzie gastronomicznym
* wskazać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym
* rozpoznać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli jaką pełnią
* zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji
* zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska
* rozróżniać urządzenia, sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym
* odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym
 | * ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników
* ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji
* ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego
* porównywać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami
 | Klasa III |
| II.Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładach gastronomicznych | 1.Praktyczne zastosowanie przepisów i  procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym | * stosować się do instruktażu stanowiskowego
* zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy
* organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
* stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
* zastosować zasadę bezwzględnego zapoznania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia
* przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym
* przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie
* ponosić odpowiedzialność za wykonywane czynności
* współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej
 | * zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych
* analizować treści receptur gastronomicznych
* zastosować odpowiednie techniki i metody sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym
* zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza
* stosować w praktyce normy
* planować działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań w zakładzie gastronomicznym
* dobierać osoby do wykonania przydzielonych zadań
 | Klasa III |
| 2.Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego | * określić magazyny występujące w zakładzie gastronomicznym
* dobierać i przestrzegać warunki do przechowywania żywności
* wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności
* rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach
 | * określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania
* odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w magazynach
 | Klasa III |
| 3.Obróbka wstępna surowców spożywczych –przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego | * rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane do przeprowadzania obróbki wstępnej żywności
* wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą ręcznie
 | * rozdzielić surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne
* wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą z wykorzystaniem urządzeń
 | Klasa III |
| 4.Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw | * rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły
* zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem
* zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców
* zastosować zasady oceny organoleptycznej
* sporządzać potrawy z wykorzystaniem różnych rodzajów obróbki cieplnej
 | * sporządzać potrawy z wykorzystaniem nowoczesnych obróbek cieplnych
* doprawiać potrawy i napoje w warunkach zakładu
 | Klasa III |
| 5.Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego | * dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji potraw lub napojów w warunkach zakładu
* dobrać zastawę stołową do sporządzanej potrawy lub napoju
* zastosować zasady utrzymania czystości zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów
 | * oceniać jakość sporządzonych potraw i napojów
* porcjować, dekorować potrawy stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw
 | Klasa III |
| 6.Zasady zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym | * rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym
* obsługiwać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym
 | * dbać o urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym
 | Klasa III |
| III.Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce. | 1.Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce | * zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładów gastronomicznych w surowce i towary handlowe
* określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi
 | * zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gospodarczej zakładu
* stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej
 | Klasa III |
| 2.Działalność promocyjna i reklamowa zakładugastronomicznego | * rozróżniać rodzaje promocji w gastronomii
* poznać rodzaje narzędzi promocji stosowane w zakładzie gastronomicznym
* rozróżniać środki reklamy w zakładach gastronomicznych
 | * dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności
 | Klasa III |
| 3.Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych | * określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni
 | * korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym
* korzystać z programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni
 | Klasa III |

## Zajęcia praktyczne

 1. Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym.

2. Czynności związane z produkcją gastronomiczną.

| **Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym** |
| --- |
| **Uszczegółowione efekty kształcenia****Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna** | **Materiał nauczania** |
| dokonać analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy; | P | D | * Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym.
* Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii.
* Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych.
* Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym.
* Procedury udzielania pierwszej pomocy.
* Instruktaż pracy na różnych stanowiskach.
 |
| wymienić sposoby zapobiegania wypadkom w pracy technika żywienia i usług gastronomicznych; | P | A |
| określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych; | P | B |
| zidentyfikować zagrożenia w pracy w gastronomii; | P | B |
| określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych; | P | B |
| zidentyfikować zagrożenia w pracy w gastronomii; | P | B |
| wyjaśnić zasady organizowania stanowiska pracy technika żywienia i usług gastronomicznych podczas wykonywania różnych zadań zawodowych; | P | B |
| uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego; | P | C |
| dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy; | P | C |
| zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym; | P | C |
| uzasadnić dobór środków ochrony indywidualnej do wykonania zadań; | P | C |
| wyjaśnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych; | P | B |
| uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska; | P | C |
| wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska; | P | B |
| zastosować środki ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska; | P | C |
| zidentyfikować system BHP pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby powiadamiania; | P | B |
| powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych; | P | C |
| określić stany zagrożenia zdrowia i życia. | P | B |
| **Planowane zadania:****Zasady udzielania instruktażu stanowiskowego**Opracuj zasady udzielania instruktażu stanowiskowego w zakładzie gastronomicznym, w którym odbywasz praktykę dotyczącą:* części produkcyjnej,
* części ekspedycyjnej.
 |
| **Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne**Praktyki zawodowe powinny odbywać się w zakładach gastronomicznych oferujących różnorodny zakres produkcji i usług gastronomicznych, pracowniach i warsztatach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego. Uczniowie muszą zapoznać się z procesem produkcyjnym oraz działalnością usługową zakładu gastronomicznego poprzez wykonywanie pracy na różnych stanowiskach.**Środki dydaktyczne**Przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prane dotyczące prawa pracy, wyposażenie zakładu gastronomicznego.**Zalecane metody dydaktyczne**Ćwiczenia praktyczne – pozwolą na zastosowanie w praktyce nabytej wiedzy teoretycznej i ćwiczenie umiejętności praktycznych.**Formy organizacyjne**Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie lub w grupach maksymalnie 3-osobowych. |
| **Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia** Wykonaną instrukcję oceni opiekun praktyk.Wykonywanie zadań i ćwiczeń zleconych - ocenianie przez opiekuna praktyk. |
| **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. |

| **Czynności związane z produkcją gastronomiczną** |
| --- |
| **Uszczegółowione efekty kształcenia****Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna** | **Materiał nauczania** |
| określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych; | P | B | * Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w gastronomii.
* Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych;
* Działalność usługowa zakładów gastronomicznych.
* Zasady racjonalnego żywienia;
* Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe.
* Wyposażenie zakładów gastronomicznych
* Zasady oceny organoleptycznej.
* Pobieranie próbek kontrolnych żywności.
* Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym.
* Warunki przechowywania żywności.
* Sporządzanie potraw i napojów w zakładach gastronomicznych.
 |
| zidentyfikować zagrożenia w pracy w gastronomii; | P | B |
| uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego; | P | C |
| dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy; | P | C |
| zastosować środki ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska; | P | C |
| powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych; | P | C |
| przestrzegać przepisów prawa pracy, przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych oraz przepisów prawa autorskiego; | P | C |
| przestrzegać przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej; | P | C |
| określić możliwości funkcjonowania zakładu gastronomicznego w mikrootoczeniu; | P | B |
| ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne; | P | C |
| określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;  | P | C |
| zidentyfikować surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej; | P | B |
| zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców; | P | C |
| postępowania z opakowaniami; | P | C |
| uzasadnić konieczność kontroli gospodarki odpadami; | P | C |
| zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki; | P | C |
| dobrać dodatki do przygotowanych potraw; | P | C |
| przestrzegać procedur zawartych w instrukcjach; | P | C |
| rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów; | P | B |
| zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych; | P | C |
| rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym; | P | B |
| zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych; | P | C |
| zastosować zasady oceny organoleptycznej; | P | C |
| zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; | P | C |
| zapobiec zanieczyszczeniom żywności w czasie produkcji gastronomicznej; | P | C |
| zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań technika żywienia i usług gastronomicznych w zakresie gospodarki magazynowej oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni; | P | C |
| zastosować zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności; | P | C |
| zastosować przyrządy kontrolno-pomiarowe; | P | C |
| zastosować systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; | P | C |
| dobrać warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem; | P | C |
| ocenić żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach żywności; | P | C |
| skorzystać z programów komputerowych; | P | C |
| wyodrębnić cechy żywności mające wpływ na jakość; | P | B |
| ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości; | P | C |
| dobrać sposób przechowywania do określonego środka żywności; | P | C |
| wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności; | P | B |
| określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania; | P | C |
| wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności; | P | B |
| wskazać zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego; | P | B |
| obsłużyć urządzenia do przechowywania żywności; | P | C |
| ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego; | P | C |
| wymienić procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych; | P | A |
| sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury; | P | C |
| dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju; | P | C |
| ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; | P | C |
| wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju; | P | C |
| zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów; | P | C |
| zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów; | P | C |
| zastosować zasady doprawiania potraw i napojów; | P | C |
| zastosować zasady zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji; | P | C |
| zastosować zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów; | P | C |
| rozróżnić zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej; | P | B |
| dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych potraw lub napojów w określonych warunkach; | P | C |
| obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów; | P | C |
| dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju; | P | C |
| ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować działania korygujące w razie gdy ocena jest negatywna; | P | C |
| zastosować zasady utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów; | P | C |
| zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji; | P | C |
| zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów; | P | C |
| określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami; | P | C |
| zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych. | P | C |
| **Planowane zadania****Planowanie etapów produkcji dania obiadowego**Zaplanuj etapy produkcji dania obiadowego w zakładzie gastronomicznym:1. Zorganizuj stanowisko pracy.
2. Oceń żywność pod względem jakości.
3. Dobierz metody i techniki wykonania potraw.
4. Dobierz urządzenia produkcyjne.
 |
| **Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne**Praktyki zawodowe powinny odbywać się w zakładach gastronomicznych oferujących różnorodny zakres produkcji i usług gastronomicznych, pracowniach i warsztatach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego.**Środki dydaktyczne**Wyposażenie zakładu gastronomicznego.**Zalecane metody dydaktyczne**Dominującą formą praktyk zawodowych powinno być wykonywanie ćwiczeń praktycznych, gdyż łączą zdobytą wiedzę w szkole i u pracodawcy do praktycznego wykorzystania. **Formy organizacyjne**Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie lub grupowo maksymalnie 3-osobowych. |
| **Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia** Wykonywanie zadań i ćwiczeń zleconych i ocenianych przez opiekuna praktyk. |
| **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. |