**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.**

(dla absolwentów szkoły podstawowej)

Klasa 1,2,3

**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 kelnerski  2.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.

**Wymagania edukacyjne**

## BHP W GASTRONOMII

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Liczba godz.** | **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 | 3 | * 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 | 4 | * 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 | 3 | * 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. | 5 | * 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.  . | 3 | * 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 | 3 | * 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 | 3 | * rozpoznać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w zakładach gastronomicznych | * dobierać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w zakładach gastronomicznych |
|  | 5.Choroby zawodowe | 3 | * 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 | 3 | * 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 | 30 |  | |

## WYPOSAŻENIE TECHNICZNE ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Liczba godz.** | **Wymagania programowe** | | **Uwagi o realizacji** |
| **podstawowe**  **uczeń potrafi** | **ponadpodstawowe**  **uczeń potrafi** | **Etap realizacji** |
| I. Wiadomości wstępne | 1.Podstawowe pojęcia  związane z wyposażeniem technicznym w  gastronomii  i bezpieczeństwem żywności | 6 | * zdefiniować pojęcia związane z wyposażeniem technicznym gastronomii. * wyjaśnić znaczenie skrótów GHP, GMP, HACCP, CCP. * wskazać podstawowe akty prawne dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia z uwzględnieniem systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności. | * określić rolę i znaczenie wyposażenia technicznego w gastronomii. * zdefiniować System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli –zastosowanie w całym   łańcuchu produkcji żywności  (od pola do stołu) | Klasa I |
| II. Podstawy wyposażenia gastronomii | Rodzaje materiałów konstrukcyjnych , instalacje techniczne i opakowania stosowane w gastronomii | 6 | * 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, w  celu 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 I |
| III. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym | 1.Charakterystyka urządzeń do mycia naczyń. | 6 | * sklasyfikować urządzenia do mycia naczyń * opisać budowę i zasadę eksploatacji urządzeń do mycia naczyń | * określić zastosowanie urządzeń działania okresowego i ciągłego do mycia naczyń * identyfikować urządzenia w zmywalni naczyń. * obsługiwać urządzenia do mycia naczyń zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska | Klasa I |
|  | 2.Charakterystyka urządzeń do obróbki wstępnej. | 6 | * 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 I |
|  | 3.Charakterystyka naczyń i urządzeń do obróbki cieplnej: | 6 | * 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 I |
| 4.Pojęcie, podział i charakterystyka urządzeń chłodniczych:  -urządzenia chłodnicze  magazynowe  -urządzenia chłodnicze  technologiczne  -urządzenia chłodnicze  ekspozycyjne | 6 | * 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 celu  wdrożenia Systemu  Zarządzania Środowiskiem  (zakres, cele i zadania SZŚ,  obowiązki i odpowiedzialność  personelu zakładu, zapisy z  monitorowania | Klasa I |
| IV. Drobny sprzęt gastronomiczny | 1.Charakterystyka urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących | 6 | * sklasyfikować urządzenia i sprzęt do sporządzania i ekspedycji napojów w zależności od przeznaczenia. * scharakteryzować rodzaje i zastosowanie urządzeń do przyrządzania napojów. * wymienić zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów * stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska stosowanych w gastronomii. | * przewidzieć następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów * określić prawidłowe parametry przyrządów kontrolno- pomiarowych poszczególnych urządzeń. * określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów | Klasa I |
|  | 2.Akcesoria kuchenne oraz naczynia do podawania potraw i napojów | 6 | * 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 I |
|  | 3.Urządzenia i naczynia stosowane w cateringu | 6 | * sklasyfikować naczynia i urządzenia podtrzymujące temperaturę potraw i napojów * rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów cateringowych | * sformułować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń i urządzeń cateringowych * dobrać poszczególne akcesoria cateringowe do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów | Klasa I |
| V. Transport w zakładach  gastronomicznych | 1.Urządzenia do transportu wewnętrznego i zewnętrznego  Transport pionowy i poziomy | 6 | * wymienić rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym * sklasyfikować urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia. * stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi urządzeń do transportu wewnętrznego * wymienić rodzaje transportu poziomego i pionowego | * stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych * omówić zastosowanie urządzeń transportowych * stosowanych w gastronomii i cateringu * omówić zastosowanie w gastronomii wind i wózków | Klasa I |
|  | Razem | 60 |  | | |

## Technologia gastronomiczna Z TOWAROZNAWSTWEM

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Liczba godz.** | **Wymagania programowe** | | **Uwagi o realizacji** |  |
| **Podstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe**  **Uczeń potrafi** | **Etap realizacji** |  |
| I. Klasyfikacja żywności | 1.Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej  i przydatności kulinarnej | 4 | * 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 | 4 | * 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 | 4 | * 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 | 6 | * 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 | 4 | * 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 | 4 | * 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 | 6 | * 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 | 10 | * 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 | 4 | * 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 | 4 | * 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 | 5 | * 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 | 5 | * 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 | 5 | * 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.Charakterystyka  mleka i przetworów mlecznych | 5 | * 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 | 5 | * 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 | 5 | * 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 | 5 | * 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 | 5 | * 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 | 5 | * klasyfikować napoje bezalkoholowe * charakteryzować napoje bezalkoholowe zimne i gorące * określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka * określać znaczenie napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka * wymieniać rodzaje napojów alkoholowych * klasyfikować napoje alkoholowe * charakteryzować spirytus i wyroby spirytusowe * określać wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka * określać warunki magazynowania napojów alkoholowych | * porównywać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych * analizować gastronomiczne wykorzystanie napojów alkoholowych * analizować konsekwencje zdrowotne spożywania napojów alkoholowych | Klasa II | |
| XIII. Technologia sporządzania potraw i napojów | 1.Technologie sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów | 8 | * 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 II | |
|  | 2.Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych | 8 | * 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 II | |
|  | 3.Technologie sporządzania potraw z jaj | 7 | * wymienić potrawy sporządzane z jaj * planować etapy wykonania potraw z jaj * dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z jaj * dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj * scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj * przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj * dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z jaj | * porównywać wartość odżywczą potraw z jaj | Klasa II | |
|  | 4.Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz | 8 | * 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 II | |
|  | 5.Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów | 8 | * wymienić rodzaje ciast i deserów * planować etapy wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów * dobrać techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów * dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów * scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów * przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów ciastkarskich i deserów * dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów | * proponować dania słodkie na planowane imprezy okolicznościowe * dobierać wyroby cukiernicze dostosowane do specyficznej diety konsumenta | Klasa II | |
|  | 1. Technologie sporządzania zup i sosów | 8 | * 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 II | |
|  | 1. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny | 8 | * 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 | 8 | * wymienić potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego * planować etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego * dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego * dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego * scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego * przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego * dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z drobiu i ptactwa dzikiego | * analizować różnice w zastosowaniu technologicznym różnych gatunków mięsa drobiowego | Klasa III | |
|  | 1. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza | 8 | * 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 III | |
|  | 1. Technologie sporządzania przekąsek | 8 | * 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 III | |
|  | 1. Technologia sporządzania napojów | 8 | * 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 III | |
|  | 1. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich | 10 | * 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 III | |
|  | 1. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej | 9 | * rozróżnić zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce * charakteryzować potrawy i napoje kuchni staropolskiej * rozróżnić potrawy kuchni regionalnych * planować sporządzanie potraw kuchni regionalnych * dobrać techniki i metody sporządzenia potraw regionalnych * dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych * scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw regionalnych * przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni regionalnej * dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych * przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na dania tradycyjne i regionalne | * porównywać cechy charakterystyczne kuchni różnych rejonów Polski * analizować typowe dla danej kuchni surowce * opisywać zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych na przestrzeni wieków | Klasa III | |
|  | 1. Technologia sporządzania dań kuchni różnych narodów | 9 | * 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 III | |
| RAZEM | | 210 |  | | | |

## ZASADY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Liczba godz.** | **Wymagania programowe** | | **Uwagi o realizacji** |
| **Podstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| I. Nauka o żywieniu człowieka – wiadomości wstępne | 1.Podział żywności ze względu na pochodzenie , trwałość i wartość odżywczą. | 4 | * 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 I |
| II.Składniki pokarmowe i ich rola | 1.Charakterystyka  i właściwości białek ,tłuszczów i węglowodanów | 6 | * 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 I |
| 2.Charakterystyka kwasów tłuszczowych.  Rola i źródła NNKT.  Rola i źródła cholesterolu. | 3 | * 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 I |
| 3.Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w wodzie i witamin rozpuszczalnych w tłuszczach | 5 | * 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 I |
| 4.Wiadomości ogólne o składnikach mineralnych. | 4 | * 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 I |
| 5..Równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie. | 4 | * zdefiniować produkty kwasowo i zasadotwórcze * scharakteryzować równowagę   kwasowo-zasadową w organizmie | * określić skutki braku równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie | Klasa I |
| III. Przemiany składników pokarmowych | 1.Charakterystyka przemian składników odżywczych zachodzących w organizmie człowieka | 4 | * 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 I |
| IV. Wartość odżywcza produktów spożywczych | 1.Wartość odżywcza oraz kaloryczność produktów spożywczych | 4 | * 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. | 6 | * 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. | 6 | * 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. | 5 | * określić zmiany zachodzące   w żywności pod wpływem procesów  technologicznych   * wyjaśnić wpływ obróbki   technologicznej na substancje  antyżywieniowe | * wymienić sposoby przeciwdziałania zmianom składników odżywczych pod wpływem procesów technologicznych | Klasa II |
| 2.Zmiany zawartości składników odżywczych podczas przetwarzania żywności. | 5 | * 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. | 4 | * 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. | 4 | * 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. | 6 | * 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. | 6 | * 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. | 6 | * 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 | 4 | * 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. | 4 | * 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** |  | **90** |  | | |

## JĘZYK NIEMIECKI ZAWODOWY

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Liczba godz.** | **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. | 30 | * rozpoznać oraz stosować * środki językowe w języku obcym umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: * czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy * narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych * formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych * świadczonych usług, w tym obsługi gościa * procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych * określić główną myśl wypowiedzi/tekstu lub fragmentu wypowiedzi/tekstu * znaleźć w wypowiedzi/tekście określone informacje * rozpoznać związki między poszczególnymi częściami tekstu * zrozumieć proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje / filmy instruktażowe, prezentacje), 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 II |
| 1. **Dokumentacja prowadzona w działalności gastronomicznej** | 1.Stosowanie i tworzenie dokumentacji zawodowej. | 30 | * 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 | 30 | * 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 typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych * zmieniać formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym , w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych * przetwarzać tekst ustnie lub pisemnie w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych. | Klasa IV |
| 1. **Współpraca w grupie.** | 1.Współpraca w grupie, umiejętności komunikacji i budowania relacji interpersonalnych. | 30 | * 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 | | 120 |  | | |

## PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Liczba godz.** | **Wymagania programowe** | | **Uwagi o realizacji** |
| **Podstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| I Organizacja stanowiska pracy | 1.Układ funkcjonalny pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa | 5 | * 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) | 5 | * 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 | 5 | * 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 | 5 | * 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 | 5 | * 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 | 5 | * 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 | 5 | * 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 | 10 | * 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 | 15 | * 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 | 30 | * 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 | 15 | * 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 | 15 | * 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 | 30 | * 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 | 55 | * 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 | 25 | * 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 | 45 | * 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 | 25 | * 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 | 25 | * 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 | 25 | * 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 | 25 | * 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 | 20 | * 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 | 25 | * 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 | 25 | * 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 | 5 | * wskazać koncentraty spożywcze,   żywność wygodną i funkcjonalną  do sporządzania potraw i napojów | * wykorzystać koncentraty spożywcze, żywność wygodną i funkcjonalną do sporządzania potraw i napojów | Klasa III |
| **Razem** | | **450** |  | | |

## zAJĘCIA PRAKTYCZNE W ZAKŁADACH GASTRONOMICZNYCH

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Liczba godz.** | **Wymagania programowe** | | **Uwagi o realizacji** |
| **Podstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| I Organizacja stanowiska pracy | 1.Układ funkcjonalny pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa | 6 | * 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) | 6 | * 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 | 6 | * 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 | 6 | * 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 |
|  | 4.Receptury gastronomiczne potraw i napojów | 6 | * 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 |
| IV.Technologie sporządzania potraw i napojów | 1.Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów | 10 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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 | 20 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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 |
| **Razem** | | **180** |  | | |

## Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Liczba godz.** | **Wymagania programowe** | | **Uwagi o realizacji** |
| **Podstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| I. Żywienie człowieka | 1.Metody utrwalania żywności . | 3 | * klasyfikować metody utrwalania żywności , * opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności * wskazywać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności | * różnicować metody utrwalania żywności * dobierać właściwą metodę dla danego produktu | Klasa IV |
| 2.Wartość odżywcza pożywienia. | 5 | * wyjaśniać wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów * wyjaśnić wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka * określić źródła składników odżywczych zawartych w żywności * wskazać zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia * ocenić dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów * obliczyć wartość odżywczą żywności * rozróżnić alternatywne sposoby żywienia * rozróżnić procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw i napojów * planować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami bezpieczeństwa higieny pracy i ergonomii | * określać wartości odżywczą diet wegetariańskich, makrobiotycznych i alternatywnych * analizować czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności (np. strawność produktów żywnościowych, forma występowania danego składnika, stan wysycenia organizmu danym składnikiem, wiek, stan zdrowia,) | Klasa IV |
| II.Bezpieczeństwo zdrowotne żywienia i żywności | 1.Klasyfikacja sprzętu i urządzeń gastronomicznych. | 6 | * 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. | 6 | * 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 |
| III.Prawne i organizacyjne aspekty produkcji gastronomicznej | 1.Normy i zasady planowania żywienia. | 10 | * 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. | 30 | * 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 |
| IV.Organizacja produkcji w gastronomii | 1.Organizacja produkcji gastronomicznej | 12 | * 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. | 12 | * 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. | 6 | * 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** | | 90 |  | | |

## PODSTAWY ŻYWIENIA DIETETYCZNEGO

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Liczba godz.** | **Wymagania programowe** | | **Uwagi o realizacji** |
| **Podstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| I.Nauka o żywieniu człowieka | 1.Cele i zadania nauki o żywieniu  Akty prawne regulujące problematykę żywności i żywienia. | 3 | * wyjaśnić pojęcie racjonalne żywienie; * wyjaśnić potrzebę wiedzy żywieniowej * określić rolę polskich instytucji zajmujących się problematyką żywienia. * wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności | * wymienić zasady racjonalnego * żywienia * omówić skutki zdrowotne nieracjonalnego żywienia człowieka * interpretować ustawę o bezpieczeństwie żywności oraz dyrektywy unijne dotyczące bezpieczeństwa żywności | Klasa IV |
| 2.Znaczenie żywienia w zachowaniu zdrowia  Rola i znaczenie składników pokarmowych dla organizmu człowieka. | 4 | * określić rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka * obliczyć wartość odżywczą potrawy * planować jadłospis zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia * objaśnić poziomy i zastosowanie norm żywienia człowieka * wskazać zastosowanie normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych przy układaniu jadłospisu | * scharakteryzować wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka i na kompozycję potraw, napojów * modyfikować jadłospisy ze względu na obliczoną zawartość składników odżywczych * określić wpływ stresu na zmiany nawyków żywieniowych * rozpoznać zachowania żywieniowe i określić ich wpływ na zdrowie człowieka | Klasa IV |
| II.Przemiany składników odżywczych w organizmie człowieka | 1.Bilans wodny i energetyczny organizmu | 3 | * 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 | 3 | * 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 | 3 | * wyjaśnić rolę enzymów i hormonów w trawieniu; * opisać etapy trawienia; * scharakteryzować trawienie na poszczególnych odcinkach przewodu pokarmowego; | * wskazać czynniki wpływające na strawność i przyswajalność pożywienia; * określić rolę gruczołów * trawiennych i hormonów; | Klasa V |
| III. Podstawy żywienia dietetycznego | 1.Klasyfikacja i zasady układania diet leczniczych (w/g Ciborowskiej i Rudnickiej) | 6 | * 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. | 8 | * 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 |
| **RAZEM** |  | **30** |  |  |  |

## USŁUGI GASTRONOMICZNE I CATERINGOWE

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Liczba godz.** | **Wymagania programowe** | | **Uwagi o realizacji** |
|  |  |  | **Podstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych | 1.Podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych | 3 | * 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 |  |
| 2.Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych | 4 | * 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 |  |
|  | 3.Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego | 4 | * 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 |  |
|  | 4.Stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego | 4 | * 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 |  |
| II.Planowanie usług gastronomicznych i cateringowych oraz działania marketingowe | 1.Oferty usług gastronomicznych i cateringowych | 6 | * 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 |  |
| 2.Zasady planowania ofert usługowych i cateringowych | 4 | * 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.) |  |
| 3.Promowanie i sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych | 6 | * 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 |  |
| IIICharakterystyka usług gastronomicznych | 1.Metody i techniki obsługi gości w gastronomii | 3 | * 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 |  |
| 2.Systemy obsługi gości w zakładach gastronomicznych | 3 | * 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 |  |
| 3.Wyposażenie do obsługi gości w gastronomii | 12 | * 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 |  |
| 4.Przygotowanie personelu do obsługi gości | 6 | * 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 |  |
| 5.Rodzaje posiłków | 5 | * 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 |  |
| 6.Napoje zimne i gorące bezalkoholowe | 6 | * 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 |  |
| 7.Napoje alkoholowe | 6 | * 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.) |  |
| 8.Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii | 6 | * 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 |  |
| 9.Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej) | 6 | * 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 |  |
| 10.Obsługa indywidualna gości / z karty menu | 6 | * 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 |  |
| 11.Rodzaje przyjęć okolicznościowych | 9 | * 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 |  |
|  | 12.Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez | 6 | * 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 |  |
|  | 13.Czynności związane z przygotowaniem i obsługą przyjęć i bankietów | 9 | * 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 |  |
| 14.Karta menu –forma prezentacji oferty gastronomicznej | 6 | * omówić zadania karty menu * rozróżniać rodzaje kart menu * grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi * rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu * podawać kartę menu/napojów gościowi * wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu | * oceniać karty menu i napojów pod względem budowy, klasycznego układu spisu potraw,   według zasad kuchni  środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp. |  |
| IV.Zasady kalkulacji i rozliczania kosztów usług gastronomicznych i cateringowych | 1.Zasady rachunkowości stosowane podczas rozliczania usług gastronomicznych i cateringowych | 3 | * 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 |  |
| 2.Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe | 3 | * 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 |  |
| 3.Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych | 9 | * 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.) |  |
|  | 4.Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej | 6 | * 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) |  |
|  | 5.Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych | 6 | * 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 |  |
| V.Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego | 1.Systemy zarządzania środowiskowego | 3 | * 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 |  |
| **Razem** | | 150 |  | | |

## INFORMATYKA W GASTRONOMII

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Liczba godz.** | **Wymagania programowe** | | **Uwagi o realizacji** |
| **Podstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Etap realizowania** |
| I. Stosowanie wiedzy informatycznej w gastronomii. | 1.Wyszukiwanie i  gromadzenie informacji. | 4 | * podejmować strategie przeszukiwania zasobów internetowych * korzystać z zasobów internetu dla potrzeb zawodowych * zastosować wyszukane informacje dla celów zawodowych np. receptury, techniki kulinarne ,nowe urządzenia , | * wyszukiwać informacje i aplikacje w Internecie; * selekcjonować informacje i grupować informacje w sposób skatalogowany tematycznie | Klasa IV |
| II.Algorytmika – rozwiązywanie problemów, procesy przetwarzania informacji. | 1.Środowisko programowania | 4 | * wykonać prezentację * zarządzać danymi i tworzyć przejrzyste raporty i analizy | * omówić przedstawione   rozwiązanie danego zagadnienia   * korzystać z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych | Klasa IV |
| III.Programy dla gastronomii | 1. Programy stosowane w gastronomii –wiadomości ogólne  2.Podstawowe funkcje systemu programów  POSbistro  X2System | 6 | * zastosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów; * zastosować programy komputerowe do planowania usług; * wykorzystać programy komputerowe do obliczania wartości odżywczej produktów i potraw oraz planowania żywienia * obsługiwać zamówienia drogą elektroniczną * stosować różne formy płatności i rachunków | * zaproponować rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy * kontrolować stany magazynowe za pomocą programu komputerowego * ustalić ceny potraw i napojów z wykorzystaniem programów komputerowych * stosować programy komputerowe do rozliczania wyżywienia ( raporty sprzedaży bieżącej, archiwalnej itd.) | Klasa IV |
| IV.Programy służące do obsługi gościa, | 1.Funkcje systemów: GastroPos  SOGA | 6 | * 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 IV |
| 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 | 6 | * rozróżniać programy użytkowe   stosowane w gastronomii i hotelarstwie   * sporządzać rozliczenia zamówień gościa przy użyciu wybranych oprogramowań | * przygotować skompresowane dane do eksportu do innych aplikacji | Klasa IV |
| * zorganizować pracę w grupie podczas realizacji projektu związanego z przygotowaniem prezentacji * rozróżniać programy komputerowe wspomagające projektowanie; | * zaprojektować różne style prezentacji strony internetowej | Klasa IV |
| VI.Wykorzystywanie informacji pozyskanych z zasobów internetowych | 1.Wyszukiwanie szkoleń i kursów umiejętności online .  2.Potencjalny rozwój oprogramowań w gastronomii. | 4 | * zanalizować ofertę rynku oprogramowania komputerowego do podnoszenia i poszerzania kwalifikacji i umiejętności zawodowych * zidentyfikować etapy projektowania witryn i organizacji pracy w grupie | * przetestować strony internetowe w różnych przeglądarkach celem uzyskania wiedzy na temat szkoleń * przetestować strony internetowe w różnych przeglądarkach; * wykonać stronę internetową według projektu/scenopisu; | Klasa IV |
| **RAZEM** |  | **30** |  | |  |

## PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA I ORGANIZACJI PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Liczba godz.** | **Wymagania programowe** | | **Uwagi o realizacji** |
|  | **Podstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe**  **Uczeń potrafi:** | Etap realizacji |
| I. Składniki odżywcze i energetyczne w żywieniu człowieka. | 1.Obliczanie zawartości składników odżywczych i energetycznych w produktach i potrawach. | 6 | * obliczać zawartość składników energetycznych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych * obliczać zawartość składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych | * analizować konsekwencje zdrowotne niedoboru bądź nadmiaru składników energetycznych w diecie człowieka | Klasa IV |
|  |  |  |  |
| 2.Obliczanie dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na wodę. | 6 | * określać dobowe zapotrzebowanie na wodę korzystając z danych tabelarycznych z użyciem komputera | * porównywać zapotrzebowanie na wodę w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej czy temperatury otoczenia | Klasa IV |
| 3.Obliczanie dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na składniki odżywcze. | 6 | * 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 IV |
| 4.Obliczanie dobowych wydatków energetycznych  człowieka. | 6 | * wyliczać dobowe wydatki energetyczne człowieka w zależności od różnych kryteriów | * porównywać poziom wydatków energetycznych organizmu w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego organizmu | Klasa IV |
| II. Planowanie posiłków i receptur gastronomicznych. | 1.Sporządznie receptur na potrawy gastronomiczne z wykorzystaniem profesjonalnych programów komputerowych. | 8 | * opracować receptury na różne potrawy gastronomiczne stosując programy komputerowe * oceniać opracowane receptury stosując programy komputerowe. | * analizować zastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności | Klasa IV |
| 2.Sporządzanie receptur na napoje zimne i gorące z wykorzystaniem profesjonalnego oprogramowania. | 4 | * 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 IV |
| 3.Planowanie posiłków dla określonych grup ludności. | 4 | * 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 IV |
| 4.Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej posiłków. | 5 | * obliczać zawartość składników odżywczych w planowanych posiłkach z wykorzystaniem technik komputerowych * obliczać zawartość składników energetycznych w planowanych posiłkach z wykorzystaniem technik komputerowych | * analizować posiłki pod kątem ich wartości energetycznej i odżywczej | Klasa IV |
| III. Planowanie jadłospisów i ocena ich kosztów. | 1. Układanie jadłospisów z wykorzystaniem technik komputerowych. | 6 | * 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. | 8 | * 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. | 8 | * 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. | 6 | * sporządzać kalkulację cen poszczególnych potraw korzystając z programów komputerowych | * porównywać ceny poszczególnych dań z uwzględnieniem różnych dostawców, cen sezonowych | Klasa IV,V |
| 5. Uwzględnianie zamienników surowców podczas planowania kosztów produkcji gastronomicznej. | 6 | * uwzględniać zamienniki surowcowe podczas planowania jadłospisów | * analizować zastosowane zamienniki surowcowe pod kątem ich wpływu na cenę wyrobu gastronomicznego | Klasa V |
| IV. Planowanie żywienia dietetycznego człowieka. | 1.Planowanie jadłospisów dietetycznych dla osób chorych przewlekle i na choroby cywilizacyjne. | 5 | * 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. | 3 | * 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. | 3 | * stosować zamienniki surowców w trakcie opracowania jadłospisów dietetycznych | - oceniać jadłospisy pod kątem zastosowanych zamienników surowców | Klasa IV |
| RAZEM |  | 90 |  | | |

## PRACOWNIA USŁUG I OBSŁUGI KONSUMENTA

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek**  **metodycznych** | **Liczba godz.** | **Wymagania programowe** | | **Uwagi o realizacji** |
| **Podstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| I.Działalność zakładów gastronomicznych | 1.Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych | 10 | * 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 | 5 | * 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 | 5 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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 | 20 | * 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 | 5 | * 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 | 5 | * 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 | 5 | * 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 | 10 | * 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 | 5 | * 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 | 5 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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) | 10 | * 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 | 15 | * 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 | 10 | * 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 | 5 | * 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 | 5 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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 | 5 | * 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 | 5 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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 | 10 | * 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** | | **270** |  | | |

## PRAKTYKA ZAWODOWA I

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Liczba godz.** | **Wymagania programowe** | | **Uwagi o realizacji** |
| **Podstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| I.Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego | 1.Funkcjonalność pomieszczeń, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym | 16 | * 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 | 8 | * 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 | 8 | * 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 | 16 | * 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 | 48 | * 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 | 24 | * 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 | 16 | * 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 | 8 | * zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładów gastronomicznych w surowce i towary handlowe * określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi | * zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gospodarczej zakładu * stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej | Klasa III |
| 2.Działalność promocyjna i reklamowa zakładu  gastronomicznego | 8 | * 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 | 8 | * określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni | * korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym * korzystać z programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni | Klasa III |
| **Razem** | | **160** |  | | |

## PRAKTYKA ZAWODOWA II

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Liczba godz.** | **Wymagania programowe** | | **Uwagi o realizacji** |
| **Podstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe**  **Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| I.Działalność usługowa zakładów gastronomicznych | 1.Organizacja produkcji gastronomicznej | 16 | * rozróżnić receptury na potrawy i napoje * planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego * opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie * rozróżnić metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej | * opracować receptury na potrawy i napoje * wykonać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności * obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur * opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów | Klasa IV |
| 2.Oferty usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie | 4 | * wskazać rynek usług   gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu   * wymienić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych * wymienić rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych stosowane w zakładzie | * analizować rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd. * rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych * rozróżnić usługi świadczone przez zakład | Klasa IV |
| 3.Planowanie ofert usługowych i cateringowych | 16 | * określić zasady planowania usług gastronomicznych * dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy * wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta | * zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową * zaplanować ofertę na usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy | Klasa IV |
| 4.Działania związane z promocją i dystrybucją usług gastronomicznych i cateringowych | 8 | * rozróżnić formy promocji stosowane w usługach gastronomii i cateringu w danym zakładzie * wymienić narzędzia promowania usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie * interpretować strategie promocji (push i pull) * wyjaśnić koncepcję marketingu usług gastronomicznych w danym zakładzie * określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) * wskazać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych w danym zakładzie * dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych * rozróżnić formy sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie | * dobrać formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np. sprzedaż osobista, promocja sprzedaży) * sporządzić plan „życia marki” usług gastronomicznych * opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego * zastosować propagandę marketingową usług gastronomicznych - public relations * wykonać prezentację sprzedaży osobistej usługi zgodnie z zasadami promocji * identyfikować zasady sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie * wykazać się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik stosowanych w sprzedaży usług gastronomicznych | Klasa IV |
| 5.Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych | 16 | * rozpoznać zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych danym zakładzie * rozróżnić koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost | * wykonać kalkulację kosztów żywieniowych z uwzględnieniem food cost * sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy | Klasa IV |
| II.Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych | 1.Wizerunek zawodowy kelnera i jego miejsca pracy | 8 | * określić cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach * dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości * rozróżnić pomieszczenia części handlowo – usługowej i określić ich funkcję * rozróżnić urządzenia i sprzęt wykorzystywany w części handlowo-usługowej zakładu * rozróżnić asortyment wyposażenia części handlowo-usługowej * wskazać miejsca pracy kelnera * stosować zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem i urządzeniami podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera * utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera * współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej * przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie * ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania | * stosować elementy osobistego wyposażenia kelnera w obsłudze gości * przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska * wykonywać czynności w miejscach pracy kelnera * korzystać z wyposażenia w części handlowo-usługowej * planować działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań * aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe * ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań | Klasa IV |
| 2.Systemy, metody i techniki obsługi gości w zakładzie gastronomicznym | 8 | * dobierać metody i techniki obsługi do świadczonych usług gastronomicznych * stosować metody i techniki obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi * komunikować się i współpracować w zespole | * dobrać system obsługi do świadczonej usługi * oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii * wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów metod i technik obsługi gości | Klasa IV |
| 3.Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej | 4 | * rozróżnić bieliznę stołową * dobrać bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu * korzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług * dobierać wyposażenie do usług cateringowych * zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny * kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdawanego | * zastosować zasady ustawiania stołów * wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług * zestawiać zastawę i bieliznę stołową w zależności świadczonych usług * zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej * obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej | Klasa IV |
| 4.Dekoracja sali, stołów i innych miejsc usług gastronomicznych i cateringowych | 4 | * zaproponować dekorację sali stosownie do świadczonej usługi * zaproponować dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi | * tworzyć dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi | Klasa IV |
| 5.Rodzaje posiłków | 4 | * rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu * ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach | * dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji | Klasa IV |
| 6.Napoje bezalkoholowe zimne i gorące | 8 | * przygotować bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych * przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych * podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole * dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady * przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady * określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych * sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów | * dobierać dodatki do napojów * podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole * serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków | Klasa IV |
| 7.Napoje alkoholowe | 8 | * przygotować wina, wódki, piwa do podawania * dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa | * dobierać wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów ijako digestify * podawać wódki, wina, piwa | Klasa IV |
| 8.Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe sporządzane zgodnie z zasadami miksologii | 16 | * obsługiwać urządzenia barmańskie * korzystać ze sprzętu barmańskiego | * dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe * organizować stanowisko pracy dla barmana * sporządzać koktajle i cocktaile zgodnie z miksologią | Klasa IV |
|  | 9.Czynności związane z obsługą gości i usług gastronomicznych | 24 | * wykorzystywać bieliznę stołową * nakrywać stoły bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości * nakrywać stoły do śniadań obiadów, kolacji i na przyjęcia okolicznościowe * podawać śniadania, obiady i kolacje w formie bufetów * obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji ,przyjęć okolicznościowych i usług cateringowych * wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości * wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia * komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi stosując zwroty grzecznościowe * rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu * podawać kartę menu/napojów gościowi * komunikować się i współpracować w zespole * kierować wykonaniem przydzielonych zadań | * stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki * stosować zasady sprzedaży sugerowanej * stosować zasady Up-sellingu w poszerzaniu zamówienia * stosować zasady Cross - sellingu * w poszerzaniu zamówienia * modyfikować karty menu | Klasa IV |
| III.Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych | 1.Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań | 16 | * określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni * stosować programy komputerowe do planowania usług * gastronomicznych i cateringowych | * korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym * korzystać z programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni * zapoznać się z dostępnymi programami komputerowymi do rozliczeń księgowych i kelnerskich | Klasa IV |
| **Razem** | | **160** |  | | |