

WYMAGANIA EDUKACYJNE

KUCHARZ

SYMBOL CYFROWY ZAWODU: 512001

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
1. Podstawy bezpieczeństwa, higieny i prawa pracy	1. Podstawowe pojęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii	4	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy, ergonomia, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska w gastronomii - określić warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy - opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać przepisy prawne dotyczące ochrony pracownika w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych - określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku - rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania 	Klasa I
	2. Zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, przeciwpożarową i środowiska w Polsce 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i środowiska w Polsce 	Klasa I
	3. Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bhp	4	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać źródła prawa pracy - wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bhp - wymieniać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bhp 	<ul style="list-style-type: none"> - określać odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika - określać zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i danych osobistych 	Klasa I
	4. Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym	5	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zagrożenia w zakresie ochrony przeciwpożarowej - zaplanować rozwiązania w 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać środki gaśnicze - wskazywać zastosowanie różnych środków gaśniczych - rozróżniać znaki informacyjne związane z przepisami ochrony przeciwpożarowej 	zakresie zabezpieczenia przed zagrożeniami przeciwpożarowymi	
	5. Zastosowanie ergonomii w organizacji stanowisk pracy	3	<ul style="list-style-type: none"> - określać wymagania dla pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym - współpracować ze współpracownikami w celu organizacji stanowisk pracy zgodnie z zasadami ergonomii 	<ul style="list-style-type: none"> - planować stanowiska pracy dla osób z niepełnosprawnością - 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 	Klasa I
	6. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy	6	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym - wymieniać czynniki środowiska pracy - wymieniać zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym - charakteryzować zagrożenia w środowisku pracy - wskazywać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej - stosuje się do informacji przedstawionych na znakach - stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować czynniki środowiska pracy w zakładzie gastronomicznym - rozróżniać czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w zakładzie gastronomicznym - wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym - przedstawiać różne formy zachowania asertywnego jako sposoby radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej - stosować techniki negocjacyjne w porozumiewaniu się słownym i pisemnym w gastronomii - proponować konstruktywne rozwiązania problemów 	Klasa I
	7. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	2	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zastosowanie środków ochrony indywidualnej 	Klasa I

			<p>stosowane w zakładach gastronomicznych</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać środki ochrony do wykonywania zadań zawodowych 	<p>i zbiorowej stosowanych w zakładach gastronomicznych</p>	
	8. Choroby zawodowe	2	<ul style="list-style-type: none"> - określać typowe choroby zawodowe - wymieniać sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi choroby zawodowe 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać przyczyny chorób zawodowych - określa wpływ czynników szkodliwych i niebezpiecznych na zachorowalność na choroby zawodowe 	Klasa I
	9. Wypadki przy pracy, zasady udzielania pierwszej pomocy	2	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać przyczyny wypadków przy pracy - opisywać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> - określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych - stosować zasady udzielania pierwszej pomocy 	Klasa I
	10 Pierwsza pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego	2	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego - oceniać sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego - zabezpieczać siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku - powiadamiać odpowiednie służby - 	<ul style="list-style-type: none"> - układać poszkodowanego w pozycji bezpiecznej - prezentować udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie - prezentować udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar - wykonywać resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji 	
Razem		32			

Wyposażenie 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	2	- wymieniać pojęcia związane z wyposażeniem gastronomii - określać rolę wyposażenia technicznego w gastronomii	- wyjaśniać pojęcia związane z wyposażeniem gastronomii	-
	2. Bezpieczeństwo żywności	6	- wymieniać systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności - wyjaśniać skróty GHP, GMP, HACCP, CCP - definiować pojęcia Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna i System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli	- objaśniać znaczenie GHP, GMP, HACCP, CCP przy użytkowaniu maszyn i urządzeń gastronomicznych - charakteryzować systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności - rozpoznawać zagrożenia jakości - wskazywać CCP w czasie przygotowywania potraw	-
II. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	1. Rola układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego	10	- definiować pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego - określać zasady, którymi należy kierować się przy projektowaniu zakładu gastronomicznego - określać wytyczne dotyczące połączeń komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym - wymieniać działy występujące w zakładzie gastronomicznym - opisać wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i	- charakteryzować poszczególne działy w zakładzie gastronomicznym - zaplanować układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego - zastosować zasady eksploatacji poszczególnych instalacji, uwzględniając przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - wskazywać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym - zapobiegać krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu	-

			urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej	gotowego w procesie przygotowania potraw	
	2. Instalacje w zakładach gastronomicznych	10	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać instalacje niezbędne do wyposażenia poszczególnych działów zakładu gastronomicznego - rozróżniać sposoby oznakowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym - znać rolę instalacji w zakładzie gastronomicznym - znać zasady bezpieczeństwa w zakładzie gastronomicznym podczas użytkowania instalacji 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać zasady projektowania instalacji w zakładach gastronomicznych - charakteryzować instalacje i ich elementy - użytkować instalacje zgodnie z zasadami bezpieczeństwa 	-
III. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym	1. Charakterystyka urządzeń do obróbki wstępnej	8	<ul style="list-style-type: none"> - objaśniać podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców - wymieniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej - określać zastosowanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej - wymienia - zastosowanie urządzeń do obróbki wstępnej - dobrać poszczególne urządzenia do wykonywanych czynności w procesie produkcji - wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać budowę urządzeń do obróbki wstępnej - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki wstępnej - charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki wstępnej - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej - oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej - stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do obróbki wstępnej 	-
	2. Charakterystyka urządzeń do obróbki cieplnej	9	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje obróbki cieplnej - określać źródła ciepła stosowane w gastronomii - klasyfikować urządzenia do obróbki termicznej w zależności od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła 	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać budowę urządzeń do obróbki cieplnej - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki cieplnej - charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów 	-

			<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać rodzaje i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej - wymieniać zalety poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej - określać zakresy temperatur panujących w różnych urządzeniach do obróbki cieplnej - wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki cieplnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki cieplnej - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do obróbki cieplnej - oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń do obróbki cieplnej - stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do obróbki cieplnej 	
	3. Pojęcie, podział i charakterystyka urządzeń chłodniczych	9	<ul style="list-style-type: none"> - różnicować proces chłodzenia i mrożenia produktów żywnościowych - klasyfikować urządzenia chłodnicze w zależności od przeznaczenia - rozpoznawać rodzaje urządzeń chłodniczych - wyjaśniać zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych - stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych - wskazywać zakres temperatur stosowany przy chłodzeniu i zamrażaniu żywności - wyjaśniać pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego - określać sposoby rozmrażania produktów żywnościowych - wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować budowę i zasadę działania poszczególnych urządzeń chłodniczych - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki chłodniczych - charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki chłodniczych - analizować instrukcje obsługi urządzeń chłodniczych - oceniać stan techniczny urządzeń chłodniczych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń chłodniczych <ul style="list-style-type: none"> - zaplanować instalacje i warunki niezbędne do podłączenia urządzenia chłodniczego i zamrażalniczego 	-

			<p>przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p>		
	4. Charakterystyka urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących	8	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować urządzenia i sprzęt do sporządzania i ekspedycji napojów w zależności od przeznaczenia - wymienia zastosowanie urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów - określać prawidłowe parametry przyrządów kontrolno- pomiarowych poszczególnych urządzeń - określać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów - stosować zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów - dobrać urządzenia do sporządzanych napojów - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących - charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących - przewidzieć następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących - stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących 	-
	5. Charakterystyka urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych	6	<ul style="list-style-type: none"> - sklasyfikować urządzenia i sprzęt do mycia naczyń stołowych i kuchennych - wymieniać zastosowanie urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych - określać prawidłowe parametry przyrządów kontrolno- pomiarowych stosowanych w zmywalni - określać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować urządzenia do mycia naczyń stołowych i kuchennych - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych - charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych - analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych 	-

			<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych - dobrać urządzenia do wykonywanych czynności mycia naczyń stołowych i kuchennych - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas mycia naczyń stołowych i kuchennych 	<ul style="list-style-type: none"> - przewidzieć następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń w zmywalni - stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych 	
IV. Przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	1. Sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym	6	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym - odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej - porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami 	<ul style="list-style-type: none"> - analizuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej - stosuje aparaturę kontrolno-pomiarową - reaguje na odczyty niezgodne obowiązującymi parametrami 	-
V. Drobny sprzęt gastronomiczny	1. Naczynia do obróbki cieplnej stosowane w gastronomii	7	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować naczynia do obróbki cieplnej - rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej stosowanych w gastronomii - wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej - stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej - dobrać poszczególne naczynia do obróbki cieplnej do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - planować zastosowanie naczyń do przygotowywania potraw z zastosowaniem obróbki cieplnej - opisywać materiały konstrukcyjne naczyń do obróbki cieplnej - charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji naczyń do obróbki cieplnej - stosować różne źródła wiedzy dotyczące naczyń do obróbki cieplnej 	-
	2. Akcesoria kuchenne	6	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować akcesoria kuchenne - rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów kuchennych stosowanych w gastronomii - wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji 	<ul style="list-style-type: none"> - planować zastosowanie akcesoriów kuchennych do przygotowywania potraw i napojów - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji akcesoriów kuchennych 	-

			<ul style="list-style-type: none"> - akcesoriów kuchennych - stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych - dobrać poszczególne akcesoria do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów - określać kolorystykę sprzętu pomocniczego stosowanego w gastronomii zgodnie z systemem HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji akcesoriów kuchennych - stosować różne źródła wiedzy dotyczące akcesoriów kuchennych 	
	3. Naczynia do podawania potraw i napojów	5	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować naczynia do podawania potraw i napojów - rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów - wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów - stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów - dobrać naczynia do ekspedycji 	<ul style="list-style-type: none"> - planować zastosowanie naczyń do podawania potraw i napojów - opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji naczyń do ekspedycji - charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji naczyń do ekspedycji - stosować różne źródła wiedzy dotyczące naczyń do podawania potraw i napojów 	-
V. Transport w zakładach gastronomicznych	1. Urządzenia do transportu wewnętrznego	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym - sklasyfikować urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia - wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych - stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych - objaśniać zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w gastronomii - stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do transportu wewnętrznego 	-

			i ochrony środowiska podczas transportu		
Razem	96				

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	3	<ul style="list-style-type: none"> - wybrać żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości - wskazywać żywność w zależności od pochodzenia - wskazywać żywność w zależności od wartości odżywczej - wskazywać żywność w zależności od przydatności kulinarnej 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować żywność w zależności od trwałości - charakteryzować żywność w zależności od pochodzenia - charakteryzować żywność w zależności od wartości odżywczej - charakteryzować żywność w zależności od przydatności kulinarnej 	Klasa I
II. Pojęcia w gastronomii	Surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w produkcji potraw i napojów	3	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcia: surowiec, półprodukt, żywność, potrawa, posiłek - wymieniać surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej - charakteryzować surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej - określać zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w produkcji potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać surowce z wybranych grup - charakteryzować różnice w jakości poszczególnych surowców - wskazywać na zasadność stosowania poszczególnych przypraw i dodatków - analizować etykiety na opakowaniach z uwzględnieniem składu surowcowego i stosowanych dodatków 	-
III. Metody oceny żywności	Ocena towaroznawcza i organoleptyczna żywności	3	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować cechy towaroznawcze żywności stosowanej w gastronomii - wymieniać typy i rodzaje norm w gastronomii - opisywać analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną 	<ul style="list-style-type: none"> - określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - określać cechy żywności wpływające na jakość - dokonać analizy norm pod względem budowy - opisywać normalizację i jej znaczenie w 	-

			<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badania - wyliczać metody oceny organoleptycznej surowców i potraw - wymieniać metody oceny towaroznawczej żywności 	<p>gastronomii</p> <ul style="list-style-type: none"> - porównywać wyniki analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej z dokumentacją technologiczną - charakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności 	
IV. Metody utrwalania żywności	Charakterystyka metod utrwalania żywności	5	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować metody utrwalania żywności - opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności - wymieniać urządzenia do utrwalania żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować metody utrwalania żywności - wyjaśniać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 	-
VI. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	1. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - definiować systemy zarządzania jakością, np. HACCP, GMP, GHP, TQM i inne 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - wyznaczać CCP w schematach technologicznych - interpretować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów - interpretować krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii 	-
VIII. Zasady zrównoważonego rozwoju	Przestrzeganie zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać zasady zrównoważonego rozwoju - zdefiniować Slow Food, Zero Waste czyli zero odpadów 	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii - analizować konsekwencje nieprzestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju 	-
	Czynniki kształtujące jakość żywności i metody ich oceny	2	<ul style="list-style-type: none"> - definiować pojęcia: asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja, skażenie żywności, zanieczyszczenie 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować metody oceny organoleptycznej żywności - charakteryzować skutki zdrowotne skażenia i zanieczyszczenia żywności 	Klasa I

			<p>żywności</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymieniać cechy żywności mające wpływ na jej jakość - wymieniać metody oceny organoleptycznej żywności - określać zagrożenia obniżające jakość żywności 		
IX. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	2. Warunki przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać czynniki wpływające na przechowywaną żywność - wskazywać zastosowanie metod przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu - dobrać sposoby zabezpieczenia żywności do odpowiedniego asortymentu - wskazywać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności - wskazywać sposoby prawidłowej gospodarki surowcami i półproduktami - wymieniać podstawowe pojęcia dotyczące odpadów - wymieniać metody postępowania z odpadami 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować skutki nieprawidłowego przechowywania żywności - charakteryzować sposoby zabezpieczania żywności przed zepsuciem - objaśniać potrzebę prawidłowej gospodarki surowcami i półproduktami - charakteryzować odpady - interpretować regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii 	Klasa I
	3. Zmiany zachodzące w przechowywanej żywności	3	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności - wymieniać zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować zmiany zachodzące w przechowywanej żywności - charakteryzować skutki zdrowotne zanieczyszczenia żywności - analizować przyczyny zanieczyszczeń żywności 	Klasa I
X. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1. Ogólna charakterystyka surowców, dodatków i materiałów pomocniczych	5	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcia: surowiec, dodatki do żywności, materiały pomocnicze - rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować opakowania - analizować znaczenie odpowiedniego doboru opakowania - stosować opakowania w produkcji gastronomicznej 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w gastronomii - klasyfikować opakowania - dobrać opakowania do transportu surowców, półproduktów, potraw i napojów - dobrać opakowania do ekspedycji potraw i napojów 		
	2. Charakterystyka dodatków do żywności, przypraw oraz tłuszczów	5	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać znaczenie stosowanych dodatków do żywności, przypraw i tłuszczów podczas sporządzania potraw i napojów - dobrać dodatki do żywności i przyprawy do sporządzania potraw i napojów - określać zasady doboru tłuszczów do rodzaju sporządzanej potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać jakość stosowanych dodatków do żywności i przypraw - porównywać tłuszcze pod względem składu chemicznego - rozpoznawać zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej - zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej - określać warunki magazynowania dodatków do żywności, przypraw i tłuszczów 	Klasa I
	3. Charakterystyka owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	10	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować owoce, warzywa i grzyby - opisywać skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - określać znaczenie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w żywieniu człowieka - określać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów do sporządzania potraw i napojów - dobrać owoce i warzywa do 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować cechy organoleptyczne owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - charakteryzować grupy surowców roślinnych - porównywać wartość odżywczą różnych gatunków owoców i warzyw - analizować różnice w wartości odżywczej różnych rodzajów owoców i warzyw - wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w czasie przechowywania 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - planowanej potrawy - określać warunki magazynowania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów 		
4. Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać przetwory z mleka - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów - określać znaczenie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów w żywieniu człowieka - określać zastosowanie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów do sporządzania potraw i napojów - dobrać mleko lub przetwory mleczne do planowanej produkcji potraw - określać warunki magazynowania mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować cechy organoleptyczne mleka i przetworów mlecznych - analizować skład chemiczny przetworów z mleka - porównywać skład chemiczny i wartość odżywczą serów - wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom mleka i przetworów mlecznych w czasie przechowywania 	Klasa I	
5. Charakterystyka jaj	5	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać klasyfikację i znakowanie jaj - objaśniać budowę jaj - określać sposoby oceny świeżości jaj - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą jaj - określać zastosowanie jaj do sporządzania potraw i 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować cechy organoleptyczne jaj - wyjaśniać znaczenie jaj w technologii sporządzania potraw - wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom jaj w czasie przechowywania 	Klasa I	

			<p>napojów</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać warunki magazynowania jaj 		
	6. Charakterystyka produktów zbożowych	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje zbóż - określać budowę ziarna zbożowego - wyjaśniać pojęcia: rodzaj mąki, typ mąki, mąka gatunkowa, mąka razowa, glutenowa i bezglutenowa - rozróżniać rodzaje makaronów, kasz i pieczywa - dobrać typ mąki w zależności od przygotowywanej potrawy - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą produktów zbożowych - określać warunki przechowywania produktów zbożowych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować cechy organoleptyczne produktów zbożowych - rozróżnia mąki w zależności od surowca, np. pszenną, owsianą, ryżową - wyjaśniać znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw - objaśniać zastosowanie produktów zbożowych - charakteryzować makarony - charakteryzować pieczywo - charakteryzować kasze - wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom przetworów zbożowych w czasie przechowywania 	Klasa I
	7. Charakterystyka surowców cukierniczych	5	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować surowce słodzące - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą surowców słodzących - określać znaczenie surowców słodzących w żywieniu człowieka - określać zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów - określać warunki magazynowania surowców słodzących i środków spulchniających - wymieniać środki spulchniające 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować cechy organoleptyczne surowców cukierniczych - wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom surowców cukierniczych w czasie przechowywania 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych 		
	8. Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny	16	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać zwierzęta rzeźne i dzikie - objaśniać budowę mięsa i zmiany poubojowe - rozpoznawać znaki weterynaryjne - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa - wymieniać metody utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - określać zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny do sporządzania potraw i napojów - wymieniać podroby i produkty uboczne - określać zastosowanie podrobów i produktów ubocznych do sporządzania potraw - określać warunki magazynowania mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować cechy organoleptyczne mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - charakteryzować podroby i produkty uboczne - analizować różnice w cechach organoleptycznych mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - charakteryzować metody utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - wskazywać różnice pomiędzy wyrobami mięsnymi i podrobowymi - wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny w czasie przechowywania 	Klasa II
	9. Charakterystyka drobiu i dzikiego ptactwa	12	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego - oceniać i klasyfikować tuszki drobiu i dzikiego ptactwa - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i dzikiego ptactwa - wymieniać metody utrwalania drobiu i dzikiego ptactwa - określać zastosowanie drobiu i dzikiego ptactwa do 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować cechy organoleptyczne drobiu i ptactwa dzikiego - charakteryzować metody utrwalania drobiu i dzikiego ptactwa - wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom drobiu i ptactwa dzikiego w czasie przechowywania 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> sporządzania potraw - określać warunki magazynowania drobiu i dzikiego ptactwa 		
	10. Charakterystyka ryb i owoców morza	12	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje ryb i owoców morza - objaśniać ocenę świeżości ryb i owoców morza - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza - wymieniać metody utrwalania ryb i owoców morza - określać zastosowanie ryb i owoców morza do sporządzania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować cechy organoleptyczne ryb i owoców morza - rozpoznawać cechy świadczące o świeżości ryb i owoców morza - charakteryzować metody utrwalania ryb i owoców morza - wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom ryb i owoców morza w czasie przechowywania - analizować konsekwencje użycia do produkcji ryb i owoców morza niespełniających norm jakościowych 	Klasa II
	11. Charakterystyka napojów zimnych i gorących	12	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje napojów bezalkoholowych - klasyfikować napoje bezalkoholowe - określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka - określać znaczenie napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować cechy organoleptyczne napojów zimnych i gorących - charakteryzować napoje bezalkoholowe zimne i gorące - wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom napojów zimnych i gorących w czasie przechowywania 	Klasa II
	12. Charakterystyka napojów alkoholowych	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje napojów alkoholowych - klasyfikować napoje alkoholowe - określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka - określać warunki magazynowania napojów alkoholowych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować wyroby spirytusowe - określać wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka - analizować konsekwencje zdrowotne spożywania napojów alkoholowych 	Klasa II
XI. Technologie sporządzania potraw i napojów	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców,	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać potrawy i napoje sporządzone z owoców, warzyw, ziemniaków i 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować zasady sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów 	Klasa I

	warzyw, ziemniaków i grzybów		<p>grzybów</p> <ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. obróbkę brudną i czystą, obróbkę cieplną i garniowanie - dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - charakteryzować sposoby rozdrabniania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. słomki, słupki, krążki, kostki, wiórki i inne - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów 	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w produkcji gastronomicznej - opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. gotowanie, duszenie, smażenie, zapiekanie, pieczenie czy blanszowanie - sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. surówek, sałatek, dipów, soków i innych - wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - wyjaśniać straty składników pokarmowych w różnych procesach kulinarnych podczas produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów 	
	2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych	15	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać potrawy i napoje sporządzone z mleka i przetworów mlecznych, np. koktajle, chłodniki, galaretki, kremy, pasty z twarogów i inne 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować zasady sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych, zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych - opisywać zastosowanie mleka i jego 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać sposób podawania serów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mleka i przetworów mlecznych 	<ul style="list-style-type: none"> przetworów w produkcji gastronomicznej - opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z mleka i jego przetworów - sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z mleka i jego przetworów, np. kisielu, koktajlu, kremów, past z twarogów i innych - wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z mleka i jego przetworów - charakteryzować zmiany zachodzące w mleku podczas gotowania - wyjaśniać straty składników pokarmowych w mleku i jego przetworach podczas sporządzania potraw - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z mleka i przetworów mlecznych - charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mleka i jego przetworów 	
	3. Technologie sporządzania potraw z jaj	15	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać potrawy sporządzane z jaj, np. potrawy gotowane i smażone - planować etapy wykonania potraw z jaj - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z jaj - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie 	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z jaj - sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z jaj, np. potrawy gotowane – jaja na miękko, na twardo, poszetowe, po wiedeńsku i potrawy smażone – jajecznicą, jaja sadzone, omlety, kotlety, jaja faszerowane - wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z jaj - charakteryzować zmiany zachodzące w jajach podczas obróbki cieplnej - wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas produkcji potraw z jaj - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z jaj 	Klasa I

			receptur potraw z jaj	- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z jaj	
	4. Technologie sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych	15	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać potrawy sporządzone z mąki, kasz i innych produktów zbożowych, np. kopytka, knedle, kluski śląskie, pierogi leniwe, naleśniki, kasze na sypko, półsypko, rzadkie, risotto, desery, spaghetti, kanapki i grzanki - planować etapy wykonania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych, np. zarabianie ciast na stolnicy i w naczyniu - wymieniać etapy obróbki wstępnej i cieplnej kasz i ryżu - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych 	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych - sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych, np. ciasta kluskowe, pierogowe i zacierkowe, potraw, np. risotto, spaghetti, kluski, pierogi, naleśniki - wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych - charakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych - wyjaśniać zmiany w białku i skrobi w trakcie zastosowania mąki do zagęszczania potraw - charakteryzować zmiany podczas obróbki wstępnej i cieplnej kasz i ryżu - wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych - charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych 	Klasa I
	5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i	25	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje ciast i deserów, np. ciasto drożdżowe, kruche, francuskie, parzone, 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować zasady sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich - opisywać metody, techniki i operacje 	Klasa I

	deserów	<p>piernikowe, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe i desery zestalone i niezestalone</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienić półprodukty ciastkarskie, np. syropy, pomady, glazury, kremy, masy - wymieniać wyroby ciastkarskie, np. ciasta, placki, pączki, keksy, rolady, babki, strucle, torty, babeczki, wyroby drobne, tarty i inne - wymieniać desery, np. kisiele, mlecza, budynie, puddingi, suflety, lody, sorbety i inne - planować etapy wykonania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich - dobrać technikę i metodę sporządzenia wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich - wymieniać zasady dekoracji wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać sposób dekoracji do wybranego wyrobu ciastkarskiego i deseru - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania 	<p>stosowane w sporządzaniu wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich, np. mieszanie, siekanie, wałkowanie, ucieranie, zagniatanie, ubijanie i obgotowywanie w wodzie, zagęszczanie syropów</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporządzać schematy technologiczne produkcji wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich - wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich - charakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich - wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas produkcji wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich - charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich 	
--	---------	---	--	--

			<p>wyrobów cukierniczych i deserów</p> <ul style="list-style-type: none"> - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów 		
	6. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	24	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. gotowane, smażone, duszone, pieczone, potrawy z masy mielonej - planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - wymieniać obróbkę wstępną mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. rozmrażanie, mycie, wykrawanie, porcjowanie, pobijanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe, np. wykańczanie półproduktów, szpikowanie, peklowanie, marynowanie - dobrać elementy kulinarne do sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować zasady sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z mięsa zwierząt - rozróżniać stopnie wysmażenia mięsa - sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcu podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - wskazywać sposób wykorzystania jadalnych surowców ubocznych zwierząt rzeźnych i dziczyzny - charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 	Klasa II

			<p>potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</p> <ul style="list-style-type: none"> - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 		
	7. Technologie sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa	16	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać potrawy sporządzane z drobiu i dzikiego ptactwa, np. rolady, potrawki, kotlet de volaille - planować etapy wykonania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa - wymieniać etapy obróbki wstępnej drobiu i ptactwa dzikiego, np. rozmrażanie, mycie, rozbiór, formowanie, szpikowanie i inne - dobrać metodę obróbki wstępnej w zależności od planowanej produkcji - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z drobiu i dzikiego ptactwa, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i dzikiego ptactwa - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z drobiu i dzikiego ptactwa 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować zasady sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa - opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z drobiu i dzikiego ptactwa - sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa - wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa - charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcu podczas sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa - wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i dzikiego ptactwa - wskazywać sposób wykorzystania jadalnych surowców ubocznych z drobiu i dzikiego ptactwa - charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa 	Klasa II

	8. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza	16	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać potrawy sporządzone z ryb i owoców morza, np. potrawy gotowane – zupa rybna; duszone – w różnych sosach; smażone – ryby panierowane; pieczone – ryba w folii; sporządzane na surowo – sushi - planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza - dobrać zasady obróbki wstępnej ryb i owoców morza, np. zabijanie, rozmrażanie, odsalanie, oczyszczanie, patroszenie, filetowanie, zdejmowanie skóry, podział tuszek - dobrać ryby i owoce morza do sporządzanej potrawy - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować zasady sporządzania potraw z ryb i owoców morza - opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z ryb i owoców morza, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie - sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z ryb i owoców morza - wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z ryb i owoców morza - charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcu podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza - wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza - wskazywać sposób wykorzystania jadalnych surowców ubocznych z ryb i owoców morza - charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza 	Klasa II
	9. Technologie sporządzania tradycyjnych i	24	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce - wymieniać potrawy i napoje 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować zasady sporządzania potraw tradycyjnych i regionalnych - opisywać metody i operacje stosowane 	Klasa III

	regionalnych potraw kuchni polskiej		<p>kuchni regionalnych, np. śląski żurek, rogałe świętomarcińskie, kwaśnica, flaki po warszawsku i inne</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy kuchni regionalnych - planować sporządzenie potraw kuchni regionalnych - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw regionalnych - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni regionalnych 	<p>podczas sporządzania potraw tradycyjnych i regionalnych</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować potrawy i napoje kuchni staropolskiej i kuchni regionalnych - sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw staropolskich i regionalnych - wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw staropolskich i regionalnych - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw staropolskich i regionalnych - charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw staropolskich i regionalnych 	
	10. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich	16	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich - planować sporządzenie potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać surowce do potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować zasady sporządzania potraw dietetycznych, np. zup, potraw z mięsa, drobiu i ryb, potraw z kaszy i mąki, sosów, potraw z warzyw, przypraw - opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich - charakteryzować potrawy i napoje dietetyczne i wegetariańskie - sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw dietetycznych i wegetariańskich - wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw dietetycznych i wegetariańskich - charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - wegetariańskich - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw dietetycznych i wegetariańskich 	<ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych i wegetariańskich - charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich 	
	11. Technologie sporządzania kuchni różnych narodów	28	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać zwyczaje żywieniowe innych narodów - wymieniać potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej i chińskiej - rozróżniać potrawy kuchni innych narodów - planować sporządzanie potraw innych narodów - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw innych narodów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni różnych narodów 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować zasady sporządzania potraw kuchni różnych narodów - opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania potraw kuchni różnych narodów - charakteryzować potrawy i napoje kuchni różnych narodów - sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw kuchni różnych narodów - wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw kuchni różnych narodów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw kuchni różnych narodów - charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw kuchni różnych narodów 	Klasa III
	12. Technologie sporządzania napojów	12	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcie – używka - klasyfikować napoje, np. zimne, gorące, alkoholowe, bezalkoholowe - określać wpływ używek na organizm człowieka 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować napoje zimne i gorące, np. wodę, soki, napoje gazowane, kawę, herbatę, kakao i napoje alkoholowe (wódki, wina, piwo, napoje mieszane) - charakteryzować zasady sporządzania napojów zimnych i gorących 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać techniki i metody sporządzania napojów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów - rozróżniać rodzaje kaw - dobrać napoje do odpowiednich potraw - dobrać sprzęt do serwowania napojów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania napojów zimnych i gorących - sporządzać schematy technologiczne produkcji napojów zimnych i gorących - wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji napojów zimnych i gorących - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów - charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania napojów 	
	13. Technologie sporządzania zup i sosów	24	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować zupy, np. ze względu na konsystencję, temperaturę podawania, sposób zagęszczania, smak - klasyfikować sosy, np. ze względu na zastosowanie, barwę, temperaturę podawania, konsystencję, dominujący produkt, smak - określać zasady sporządzania zup i sosów - planować sporządzanie zup i sosów - dobrać techniki wykonania zup i sosów - dobrać dodatki do zup - określać znaczenie zup w żywieniu człowieka - określać zastosowanie sosów do potrawy - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować zupy na wywarach, czyste, zagęszczane, zupy specjalne i innych narodów - charakteryzować sosy ciemne, zimne, specjalne - charakteryzować zasady sporządzania zup i sosów - opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania zup i sosów - sporządzać schematy technologiczne produkcji zup i sosów - wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji zup i sosów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość zup i sosów - charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania zup i sosów 	Klasa III

			sosów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur zup i sosów		
	14. Technologie sporządzania przekąsek	24	- klasyfikować przekąski, np. zimne, gorące, z warzyw, mięs, ryb i inne - rozróżniać asortyment przekąsek - określać zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek - dobrać technikę i metodę do sporządzania przekąsek - planować sporządzanie przekąsek - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania przekąsek - określać sposoby dekoracji przekąsek - określać wpływ cech surowców na jakość przekąsek - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur przekąsek	- charakteryzować przekąski, np. z warzyw, sera, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i dziczyzny, podrobów, ryb, owoców morza i inne, jak kanapki, musy, masła smakowe - analizować zasady sporządzania przekąsek - opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania przekąsek - sporządzać schematy technologiczne produkcji przekąsek - wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji przekąsek - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość przekąsek - charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania przekąsek - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek	Klasa III
RAZEM		416	-	-	

Zasady żywienia

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi	
Znaczenie nauki o żywności klasyfikuje składniki pokarmowe oraz określa ich źródła	1. Podział żywności ze względu na pochodzenie, trwałość i wartość odżywczą	5	<ul style="list-style-type: none"> - definiować pojęcia żywność, pożywienie, składniki odżywcze, piramidę żywieniową - wymieniać zasady racjonalnego żywienia - klasyfikować żywność w zależności od zawartości składników odżywczych - wymieniać składniki odżywcze żywności - rozpoznawać żywność w zależności od pochodzenia 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać zasady stosowania piramidy żywieniowej - dokonać podziału składników odżywczych żywności - wymieniać konsekwencje niedoboru składników odżywczych w diecie człowieka - wyjaśniać pojęcie wartości odżywczej i energetycznej 	Klasa II
II. Podstawowe składniki pokarmowe i ich rola	1. Charakterystyka i właściwości węglowodanów	2	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału węglowodanów - wymieniać źródła węglowodanów - wyjaśniać rolę cukrów przyswajalnych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować cukry przyswajalne i nieprzyswajalne - wymieniać skutki nadmiaru i niedoboru cukrów. 	Klasa II
	2. Charakterystyka i właściwości tłuszczów	2	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału tłuszczów - wymieniać właściwości tłuszczów - określać znaczenie wartości odżywczej tłuszczów - wymieniać rolę NNKT dla organizmu - określać źródła NNKT - wymieniać źródła cholesterolu 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować kwasy tłuszczowe - wskazywać skutki błędów żywieniowych podczas spożywania tłuszczów - charakteryzować rolę tłuszczów w żywieniu człowieka - opisać rolę cholesterolu w żywieniu człowieka 	Klasa II

	3. Charakterystyka i właściwości białek	2	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału białek - wymieniać funkcje białek w organizmie - określać znaczenie wartości odżywczej białek 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować wybrane białka - wskazywać skutki błędów żywieniowych podczas spożywania białek 	Klasa II
	4. Charakterystyka witamin	7	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać podział witamin - określać zapotrzebowanie organizmu na witaminy - określać rolę witamin w organizmie człowieka 	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin - scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w wodzie - charakteryzować witaminy rozpuszczalne w tłuszczach 	Klasa II
	5. Charakterystyka makro- i mikroelementów	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać podział składników mineralnych - opisywać rolę składników mineralnych - wymieniać źródła składników mineralnych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować źródła składników mineralnych - charakteryzować makroelementy i mikroelementy 	Klasa II
	6. Równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie	1	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcie równowaga kwasowo-zasadowa - wymieniać produkty kwasotwórcze i alkalizujące 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować równowagę kwasowo-zasadową w organizmie - określać skutki braku równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie 	Klasa II
III. Przemiany składników pokarmowych	1. Trawienie i wchłanianie przemiany składników odżywczych	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać enzymy trawienne - wymieniać odcinki przewodu pokarmowego - opisywać wchłanianie przemiany białka oraz procesy wydalania - opisywać wchłanianie tłuszczu oraz procesy wydalania - opisywać wchłanianie węglowodanów oraz procesy wydalania 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać zależności pomiędzy działaniem enzymów i hormonów a trawieniem - charakteryzować enzymy trawienne - charakteryzować trawienie i wchłanianie przemiany białka - charakteryzować trawienie i wchłanianie 	Klasa II

				<ul style="list-style-type: none"> - węglowodanów - charakteryzować trawienie i wchłanianie przemiany tłuszczu 	
VI. Gospodarka wodna organizmu człowieka	1. Funkcje wody w organizmie	1	<ul style="list-style-type: none"> - określać funkcje wody dla organizmu człowieka - wyjaśniać pojęcie bilans wodny - wskazywać skutki niedoboru wody w organizmie człowieka 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować bilans wodny w organizmie - charakteryzować zapotrzebowanie organizmu na wodę 	Klasa III
VII. Wartość energetyczna i odżywcza pożywienia	1. Wartość energetyczna produktów spożywczych	3	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcie wartości energetycznej - obliczać wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać wartość energetyczną produktów spożywczych lub potraw, korzystając z programów komputerowych 	Klasa III
	2. Wartość odżywcza produktów spożywczych	4	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych - obliczać wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw - klasyfikować produkty spożywcze na grupy - scharakteryzować wartość odżywczą poszczególnych grup produktów spożywczych 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać wartość odżywczą produktów spożywczych lub potraw, korzystając z programów komputerowych - stosować zamienność produktów spożywczych w grupie i między grupami 	Klasa III
	3. Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą	2	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać zmiany barwy zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych - wymieniać wpływ obróbki technologicznej na substancje antyodżywcze - wymieniać zasady prawidłowego prowadzenia procesów technologicznych 	<ul style="list-style-type: none"> - określać wpływ procesów przetwarzania żywności na zawartość w niej poszczególnych składników odżywczych - charakteryzować wpływ warunków przechowywania żywności na wartość odżywczą 	Klasa III
VIII. Żywność funkcjonalna,	1. Żywność funkcjonalna, żywność wzbogacona,	2	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować żywność funkcjonalną 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować żywność funkcjonalną 	Klasa III

wzbogacana, suplementy diety oraz środki specjalnego przeznaczenia	suplementy diety, środki specjalnego przeznaczenia		<ul style="list-style-type: none"> - określać rolę żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka - klasyfikować żywność wzbogacaną - określać rolę żywności wzbogacanej w żywieniu człowieka - wymienić suplementy diety - wymieniać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować żywność wzbogacaną - charakteryzować suplementy diety - charakteryzować środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego 	
IX. Normy żywienia, zalecane racje pokarmowe oraz zasady układania jadłospisów	1. Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe	2	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcia: normy żywienia, racje pokarmowe - klasyfikować normy żywienia - wskazać czynniki wpływające na normy żywienia - stosować zasady racjonalnego żywienia, planując posiłki - określać zasady układania jadłospisów - wymieniać rodzaje jadłospisów 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować normy żywienia, np. do planowania jadłospisów - korzystać z programów komputerowych - charakteryzować rolę posiłków - wskazywać rozłożenie energii na posiłki w ciągu dnia 	Klasa III
	2. Zasady układania jadłospisów dla różnych grup ludności	9	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady racjonalnego żywienia, planując posiłki - zestawiać potrawy i napoje w posiłki - korzystać z tabeli wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów - konstruować jadłospis zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 	<ul style="list-style-type: none"> - planować jadłospisy zgodnie z zasadami ich układania - stosować w praktyce programy komputerowe do planowania żywienia - modyfikować jadłospisy - oceniać jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 	Klasa III
XI. Podstawy żywienia dietetycznego	1. Charakterystyka diet	9	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcie dieta - wymieniać rodzaje diet - wymieniać choroby cywilizacyjne i zadania profilaktyki - wymieniać trendy i zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać diety - rozróżniać alternatywne sposoby żywienia - charakteryzować diety - ułożyć jadłospis dla diety podstawowej - objaśniać wpływ sposobu żywienia na zdrowie 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - definiować wegetarianizm, makrobiotyzm, żywienie alternatywne - dobrać surowce do sporządzenia określonej potrawy dietetycznej i wegetariańskiej - wymieniać zalety i wady żywienia alternatywnego 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować diety wegetariańskie, makrobiotyczne i alternatywne - analizować wpływ suplementacji diet na funkcjonowanie organizmu człowieka - konstruować jadłospisy w diecie wegetariańskiej i makrobiotycznej 	
Razem		64			

Język angielski zawodowy

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi	Etap realizacji
Podstawowe słownictwo dla gastronomii	Nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych	8	<ul style="list-style-type: none"> - przetłumaczyć nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych - rozpoznać w wypowiedziach innych słownictwo związane z nazwami surowców, potraw, sprzętu i urządzeń - 	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać nazwy potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych - posługiwać się słownictwem w języku obcym dotyczącym nazw surowców, potraw, sprzętu i urządzeń 	Klasa III
	Stanowisko pracy	10	<ul style="list-style-type: none"> - nazywać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym - określać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać w języku obcym stanowiska pracy i zadania kucharza - prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą stanowiska pracy 	Klasa III
	.Czynności zawodowe kucharza	12	<ul style="list-style-type: none"> - nazywać w języku obcym czynności kucharza - przetłumaczyć z języka obcego opisy dotyczące czynności zawodowych kucharza - 	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać w języku obcym pracę kucharza - opisywać w języku obcym poszczególne etapy produkcji potraw - prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą czynności zawodowych kucharza 	Klasa III
	Receptury gastronomiczne i karty menu	8	<ul style="list-style-type: none"> - przetłumaczyć receptury gastronomiczne i karty menu - nazywać w języku obcym zwroty występujące w 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować w języku obcym receptury gastronomiczne i karty menu 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - recepturach i kartach menu przedstawiać w języku obcym informacje zawarte w recepturach gastronomicznych i kartach menu 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować receptury gastronomiczne w języku obcym 	
II. Komunikacja w języku obcym w zakładzie gastronomicznym	1. Rozmowa z pracodawcą i współpracownikami	12	<ul style="list-style-type: none"> - komunikować się z pracodawcą i współpracownikami w zakładzie gastronomicznym w celu wykonywania zadań zawodowych - stosować zwroty w formie grzecznościowej 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać styl wypowiedzi do sytuacji - stosować słownictwo zawodowe w trakcie wykonywania zadań zawodowych kucharza - posługiwać się językiem obcym podczas rozmów dotyczących pracy kucharza z pracodawcą oraz współpracownikami 	Klasa III
	2. Analiza ofert pracy i informacji reklamowych	8	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać oferty pracy w języku obcym - korzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować oferty pracy w języku obcym - stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji 	Klasa III
	3. List motywacyjny i CV	6	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać list motywacyjny i CV - przetłumaczyć list motywacyjny i CV na język obcy 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować w języku obcym oferty pracy - opisywać swoje doświadczenie zawodowe w języku obcym - prowadzić rozmowy kwalifikacyjne w języku obcym 	Klasa III
RAZEM		64	-	-	

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	<ul style="list-style-type: none"> - podejmować strategie przeszukiwania zasobów internetowych - korzystać z zasobów internetu dla potrzeb zawodowych - zastosować wyszukane informacje dla celów zawodowych np. receptury, techniki kulinarne ,nowe urządzenia , 	<ul style="list-style-type: none"> - wyszukiwać informacje i aplikacje w Internecie; - selekcjonować informacje i grupować informacje w sposób skatalogowany tematycznie 	Klasa I
II.Algorytmika – rozwiązywanie problemów, procesy przetwarzania informacji.	1.Środowisko programowania	4	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać prezentację - zarządzać danymi i tworzyć przejrzyste raporty i analizy 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić przedstawione rozwiązanie danego zagadnienia - korzystać z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 	Klasa I
III.Programy dla gastronomii	1. Programy stosowane w gastronomii –wiadomości ogólne 2.Podstawowe funkcje systemu programów POSbistro X2System	7	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	Klasa I

				komputerowych stosować programy komputerowe do rozliczania wyżywienia (raporty sprzedaży bieżącej, archiwalnej itd.)	
IV.Programy służące do obsługi gościa,	1.Funkcje systemów: GastroPos SOGA	6	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - zakładać nowe rachunki na stoły, osoby lub grupy, - zmienić obsługę stołu, - połączyć lub rozdzielić rachunki, - wykonać graficzną prezentację lokalu 	Klasa I
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	7	<ul style="list-style-type: none"> - 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 I
			<ul style="list-style-type: none"> - zorganizować pracę w grupie podczas realizacji projektu związanego z przygotowaniem prezentacji - rozróżniać programy komputerowe wspomagające projektowanie; 	zaprojektować różne style prezentacji strony internetowej	Klasa I
VI.Wykorzystywanie informacji pozyskanych z zasobów internetowych	1.Wyszukiwanie szkoleń i kursów umiejętności online . 2.Potencjalny rozwój oprogramowań w gastronomii.	4	<ul style="list-style-type: none"> - zanalizować ofertę rynku oprogramowania komputerowego do podnoszenia i poszerzania kwalifikacji i umiejętności zawodowych - zidentyfikować etapy projektowania witryn i organizacji pracy w grupie 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 I

RAZEM		32		
--------------	--	-----------	--	--

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 zakładu gastronomicznego	1. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego, np. dział socjalny, administracyjny, magazynowy, zmywalnię, dział ekspedycyjny, pomieszczenia handlowe - wskazywać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym - rozpoznawać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli, jaką pełnią - rozróżniać sprzęt i urządzenia w poszczególnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego - grupować pomieszczenia zakładu gastronomicznego według spełnianych funkcji 	<ul style="list-style-type: none"> - wybrać drogi ewakuacyjne w zależności od pomieszczenia zakładu gastronomicznego - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - oceniać prawidłową organizację stanowisk w zakładzie gastronomicznym - charakteryzować pomieszczenia w układzie funkcjonalnym oraz wyposażenie stanowisk - wyznaczać na schematach zakładów gastronomicznych drogi komunikacyjne - oceniać znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz możliwości produkcyjnych zakładu 	Klasa I

	2. Organizacja stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów (<i>mise en place</i>)	6	<ul style="list-style-type: none"> - Dobrać maszyny, urządzenia, drobny sprzęt i narzędzia do przeprowadzania obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji podczas sporządzania potraw i napojów - ustawiać surowce, dodatki, przyprawy, elementy dekoracyjne na stanowisku roboczym - ustawiać drobny sprzęt kuchenny na stanowisku roboczym do sporządzania potrawy napoju - przygotowywać miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - wyznaczać główne miejsce robocze na stanowisku pracy - stosować zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych 	Klasa I
	3. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań	12	<ul style="list-style-type: none"> - określać funkcje programów komputerowych stosowanych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym - określać funkcje programów komputerowych służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni 	<ul style="list-style-type: none"> - korzystać z programów komputerowych stosowanych 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. Przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	1. Sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym	6	<ul style="list-style-type: none"> - Rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym - stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową - dobrać sprzęt i aparaturę pomiarową - odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować odczyty parametrów na urządzeniach gastronomicznych - porównywać wyniki odczytu z obowiązującą dokumentacją technologiczną - wskazywać zagrożenia w przypadku niewłaściwych 	Klasa I

				odczytów na aparaturze kontrolno-pomiarowej	
	2. Ocena jakościowa surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	12	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać metody oceny jakościowej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych - rozróżniać wady jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych - oceniać surowce, półprodukty i wyroby gotowe pod względem jakościowym - oceniać przydatność i jakość surowców spożywczych do sporządzania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - wyciągać wnioski z oceny surowców, półproduktów i wyrobów gotowych 	Klasa I
	3. Przechowywanie żywności w warunkach zapewniających jej trwałość	12	<ul style="list-style-type: none"> - stosować metody przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu - rozróżniać wyposażenie magazynów oraz magazynowe środki transportowe - dokonać odbioru ilościowego surowców i półproduktów - stosować zasadę FIFO w czasie magazynowania - dokonać pomiaru temperatury i wilgotności - wykonywać prace porządkowe - stosować warunki magazynowania żywności zapewniające jej trwałość - stosować środki transportowe podczas prac związanych z magazynowaniem - stosować urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze - stosować założenia systemu HACCP, GHP, GMP opracowane dla magazynów - wypełniać dokumentację magazynową 	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności - wskazywać zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności - oceniać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności oceniać zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności - charakteryzować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności 	Klasa I
	1. Receptury	12	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać elementy budowy 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać zużycie 	Klasa I

III. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	gastronomiczne		<ul style="list-style-type: none"> - receptury gastronomicznej określać na podstawie receptury gastronomicznej zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności - określać na podstawie receptury gastronomicznej wielkość porcji potraw i napojów - wykonywać czynności związane z odważaniem i odmierzaniem składników potraw i napojów - rozpoznać potrawy i napoje po recepturach gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> surowców, dodatków do żywności do sporządzania potraw i napojów - przeliczyć normatywy surowcowe receptur gastronomicznych - analizować receptury gastronomiczne - sporządzać autorskie receptury gastronomiczne - sporządzać kalkulację potraw na podstawie receptury gastronomicznej - stosować racjonalną gospodarkę surowcami podczas sporządzania potraw 	
	2. Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać etapy procesu produkcyjnego - prowadzić etapy procesu produkcyjnego zgodnie z opisem technologicznym - stosować obróbkę wstępną surowców, np. brudną i czystą - dobrać metody i techniki do sporządzenia planowanej potrawy, np. obróbka cieplna: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie - wskazywać metody obróbki termicznej sporządzanych potraw i napojów - dobrać metody i techniki zalecane przy sporządzaniu potraw dietetycznych - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - stosować metody i techniki 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać jakość surowców przed i po obróbce wstępnej - śledzić zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki - przewidywać zagrożenia procesu technologicznego podczas sporządzania potraw - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów - stosować nowoczesne techniki kulinarne, np. <i>sous-vide</i>, kuchnia molekularna 	Klasa I

IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1. Surowce, dodatki do żywności, przyprawy oraz tłuszcze	12	<p>sporządzania potraw i napojów</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze - dobrać tłuszcze do sporządzania potraw jako łącznik, np. do surówek, ciast - dobrać tłuszcze do smażenia określonych potraw, np. olej, rzepakowy, masło, smalec - dobrać dodatki do żywności i przyprawy do sporządzania potraw i napojów - stosować przyprawy i dodatki podczas sporządzania potraw i napojów, np. sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej - sporządzać smalec wieprzowy, masło klarowane, masła smakowe - określać zasady doboru tłuszczów do rodzaju sporządzanej potrawy, uwzględniając ich pochodzenie, konsystencję oraz funkcje technologiczne - śledzić zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej - przewidywać zagrożenia procesu technologicznego podczas przygotowywania potraw i napojów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów 	Klasa I
V. Technologie sporządzania potraw i napojów	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	54	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy i napoje sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca - stosować obróbkę wstępną brudną i czystą surowca, np. do owoców jagodowych, owoców ziarnkowych, owoców pestkowych, owoców cytrusowych, owoców egzotycznych, warzyw liściastych, warzyw owocowych, warzyw korzeniowych, 	<ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów wpływające na jakość gotowego wyrobu - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z owoców, warzyw, grzybów i ziemniaków 	Klasa I

			<p>warzyw kapustnych, warzyw cebulowych, warzyw strączkowych zielonych, ziemniaków, grzybów świeżych, grzybów suszonych</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporządzać potrawy z grzybów, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, np. gotowanie (zupa grzybowa), duszenie (grzyby w śmietanie), zapiekanie i pieczenie (pieczarki nadziewane, grzyby po nelsonsku) - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - prowadzić ocenę organoleptyczną potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - wykonywać różne sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od ich przeznaczenia, np. krojenie (krążki, słupki, płatki, piórka, kostki, paski), siekanie, miażdżenie, szatkowanie, ścieranie - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przechowywać półprodukty i wyroby gotowe z owoców, warzyw, grzybów i ziemniaków zgodnie z warunkami i czasem, np. surówki, napoje owocowe - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać potrawy i napoje z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów według własnych receptur 	
--	--	--	--	---	--

			<p>środowiska podczas sporządzania potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - rozdrabniać owoce, warzywa, stosując różne techniki krojenia i nazewnictwo francuskie (np.: <i>mirepoix, macedoine, julienne, rouelle, Vichy, concasse, chiffonade, paysanne</i>) - rozdrabniać ziemniaki w różne kształty, np. <i>pommes paille, pommes allumettes, pommes mignonnettes, pommes frites, pommes pont neuf</i> - wykonywać obróbkę wstępną i ciepłą szparagów, warzyw strączkowych suchych - sporządzać potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków gotowanych, np.: kluski śląskie, kopytka, knedle i dobrać dodatki oraz podać - sporządzać 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 		
--	--	--	--	--	--

			<p>wykorzystaniem carvingu, w tym rzodkiewki, cukinii, pora</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporządzać potrawy i napoje z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. surówki, sałatki, zupę jarzynową, sos grzybowy 		
	2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych	18	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy i napoje sporządzone z mleka i przetworów mlecznych - stosować techniki i metody sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - sporządzać potrawy z mleka słodkiego, np. kisiele mleczne, napoje z dodatkiem czekolady lub kakao, zupy mleczne, sosy mleczne - sporządzać potrawy i napoje z wykorzystaniem mlecznych napojów fermentowanych, np. sos tzatziki, galaretka z zsiadłego mleka, galaretka na bazie jogurtu, koktajle mleczne, zupy chłodniki - sporządzać potraw z zastosowaniem serów podpuszczkowych, np. zupa serowa, suflet z sera, ser panierowany, koszyczki parmezanowe i sera twarogowego, np. pierogi leniwe, placuszki twarogowe, pasty twarogowe, deser tiramisu - sporządzać potrawy i napoje z użyciem śmietanki i śmietany, np. krem bita śmietana, deser panna cotta, krem sułtański, krem brulee - wykonywać ocenę organoleptyczną z użyciem śmietany i śmietanki 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - rozróżniać fazy napowietrzania śmietanki - śledzić zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i jego przetworów - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z mleka i jego przetworów wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z mleka i jego przetworów - sporządzać potrawy i napoje z mleka i przetworów mlecznych według własnych receptur 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z mleka i przetworów mlecznych - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych, np. zupy mleczne, napoje mleczne fermentowane, krem, bita śmietana - przeprowadzać ocenę organoleptyczną potraw i napojów z mleka słodkiego - przeprowadzać ocenę organoleptyczną mlecznych napojów fermentowanych - przeprowadzać ocenę organoleptyczną serów i potraw z nich wykonanych: twarogowych, np.: ricotta, ser mascarpone, serów dojrzewających, np.: grojer, parmezan, cheddar, ementaler, pecorino - wykonywać ocenę organoleptyczną śmietany i śmietanki oraz potraw i napojów z nich wykonanych 		
	3. Technologie sporządzania potraw z jaj	18	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy sporządzane z jaj - wykonywać poprawnie sterylizację jaj, np.: przez naświetlanie UV 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać fazy napowietrzenia jaj - w trakcie pracy i po jej 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - sprawdzać świeżość jaj - wykonywać wybijanie jaj i oddzielanie białka od żółtka - stosować techniki i metody sporządzenia potraw z jaj - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - sporządzać potrawy z jaj gotowanych, np. jaja poszete, jaja na miękko, jaja mollet, jaja po wiedeńsku - sporządzać potrawy z jaj smażonych, np. omlet naturalny, omlet biszkoptowy, jajka sadzone, frittata, omlet hiszpański - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z jaj - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z jaj - przeprowadzać ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw z jaj 	<p>zakończeniu stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności</p> <ul style="list-style-type: none"> - śledzić zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - sporządzać potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj, takich jak spulchnianie (ciasto biszkoptowe), zagęszczanie (słodkie sosy), emulgowanie (majonez), wiązanie surowców (kotleciki z jaj) - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z jaj wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z jaj - sporządzać potrawy z jaj według własnych receptur 	
	4. Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz	18	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy sporządzane z mąki i kasz - stosować techniki i metody sporządzenia potraw z mąki i kasz - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z mąki, kasz i ryżu wpływające na 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - prowadzić obróbkę wstępną mąki, np. przesiewanie, dogrzewanie oraz kaszy w zależności od rodzaju, np. płukanie, zacieranie jajem - sporządzać potrawy z zastosowaniem mąki i kasz, np.: potrawy z kasz rozklejanych (zupy krupniki, zupa grysikowa, zupa ryżowa, musy z kaszy manny, risotto), 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.: krostki, naleśniki biszkoptowe, naleśniki typu francuskiego - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z mąki i kasz - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mąki i kasz - dobrać rodzaj i typ mąki do 	<ul style="list-style-type: none"> - jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z mąki, kasz i ryżu - sporządzić makarony włoskie, np. pappardelle, łazanię, penne przy użyciu maszynki do makaronów włoskich - sporządzać potrawy z mąki, kasz i ryżu według własnych receptur 	
--	--	--	--	---	--

			<p>zagęszczania potraw oraz sporządzanej potrawy, np. do oprószania warzyw – mąka pszenna wysokoglutenowa, mąka na makarony – mąka pszenna wysokoglutenowa</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonywać ocenę organoleptyczną potraw z mąki i kasz - sporządzać ciasto na makarony typu włoskiego - 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 		
	5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów	132	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać ciasta i wyroby ciastkarskie - rozróżnia asortyment deserów zimnych i gorących, popularnych i wykwinnych oraz kuchni innych narodów - stosować techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów - sporządzać desery zestalane na zimno i na gorąco (zagęszczane skrobią, jajami, żółtkami, środkami żelującymi) 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności związane z dekorowaniem sporządzonych wyrobów ciastkarskich, np. oblewanie czekoladą, posypywanie cukrem, glazurowanie - sporządza charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości, np. krem catalana, krem brulee, naleśniki suzette, crumble z owocami, gruszka pięknej Heleny - sporządzać desery flambrowane - przewidywać zagrożenia 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać desery niezestawiane z maki, kasz, i owoców - wykonywać czynności związane z ekspedycją ciast i deserów - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - organizować stanowisko pracy w celu wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów - sporządzać różne rodzaje ciast, np. ciasta drożdżowe, biszkoptowe, kruche, piernikowe, bezowe, parzone i inne - sporządzać wyroby ciastkarskie, np. babki, ciasta, drobne wyroby - sporządzać lukry, masy, kremy i pomady, np. masa serowa i makowa, krem bita śmietana, krem bezowy, glazura białkowo-cukrowa - sporządzać desery mrożone, np. sorbety - podawać desery mrożone, np.: lody melba, lody w ptysiu - wykonywać ocenę organoleptyczną sporządzonych wyrobów ciastkarskich i deserów 	<p>w czasie produkcji wyrobów ciastkarskich i deserów wpływające na jakość gotowych wyrobów</p> <ul style="list-style-type: none"> - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania wyrobów ciastkarskich i deserów - sporządzać wyroby ciastkarskie i desery według własnych receptur 	
	6. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	96	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - rozróżniać potrawy z podrobów - rozróżniać przetwory mięsne - stosuje obróbkę wstępną mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw z mięsa zwierząt 	Klasa II

			<p>rozmrożenie, trybowanie, podział na elementy</p> <ul style="list-style-type: none"> - stosować przetwory mięsne do sporządzania potraw, np. kanapek - stosować techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem - przechowywania wykonywać prace porządkowe - w trakcie pracy i po jej zakończeniu wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - sporządzać potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. sztuka mięsa, bryzol, medaliony, stek, zrazy zawijane, zrazy bite, sztofada, pieczeń duszona, rolady - sporządzać potrawy z mięsa mielonego, np. kotlety mielone, pulpety, zrazy, klopsiki - sporządza potrawy z podrobów, np. z 	<p>rzeźnych i dziczyzny wpływające na jakość gotowych wyrobów</p> <ul style="list-style-type: none"> - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - sporządza potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny według własnych receptur 	
--	--	--	--	--	--

			<p>wątroby, nerek, płuc, ozorów, żołądków, nóg</p> <ul style="list-style-type: none"> - oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny 		
	7. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	78	<ul style="list-style-type: none"> -wymieniać potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego - stosuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego, np. rozmrożenie, doczyszczanie, mycie, podział na elementy - stosować techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego, np. potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - sporządzać potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego - stosować formowanie tuszki drobiowej 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności HACCP, GMP, GHP - prowadzić rozbiór tuszki drobiowej - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa - sporządzać potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego według własnych receptur 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego, np. potrawki, rolady, kotlet de volaille, kurczak po polsku - sporządzać potrawy z masy drobiowej mielonej, np. kotlety pożarskie - stosować podroby z drobiu do przygotowywania potraw, np. żółdki drobiowe, serca drobiowe, wątroba drobiowa - oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego 		
	8. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza	60	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy sporządzane z ryb i owoców morza - rozróżniać przetwory rybne - stosować obróbkę wstępną ryb, np. zabijanie ryb żywych, rozmrażanie, odsalanie, oczyszczanie, podział tuszek - stosować techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - sporządzać potrawy z ryb i owoców morza - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z ryb i owoców morza - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać świeżość ryb i owoców morza - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw z ryb i owoców morza wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw z ryb i owoców morza - sporządzać potrawy z ryb i owoców morza według własnych receptur 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z ryb i owoców morza - sporządzać potrawy z ryb i owoców morza, stosując różne metody i techniki sporządzania, np.: potrawy gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane - sporządzać potrawy z masy rybnej mielonej, np. pulpety, rolady, klopsiki - oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy z ryb i owoców morza 		
	9. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej	78	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw regionalnych - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw regionalnych - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw tradycyjnych i regionalnych kuchni polskiej - sporządzać potrawy kuchni tradycyjnej i regionalnych, np. żur na kiełbasie, łazanki z kapustą, bliny staropolskie, bigos staropolski, biała 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce - rozróżniać potrawy kuchni regionalnych - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - charakteryzować potrawy i napoje kuchni tradycyjnej i regionalnej kuchni polskiej - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw kuchni tradycyjnej i regionalnej wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw kuchni tradycyjnej i regionalnej - analizować receptury 	Klasa III

			<p>kielbasa w sosie chrzanowym, flaki po polsku, karp po polsku, kwaśnica, kiszka kaszubska</p> <ul style="list-style-type: none"> - ocenić organoleptycznie potrawy i napoje kuchni tradycyjnej, staropolskiej i regionalnej 	<p>starodawnej kuchni polskiej</p>	
	<p>10. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich</p>	<p>72</p>	<ul style="list-style-type: none"> - określać zasady doboru surowców do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich - stosować techniki i metody sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw dietetycznych i wegetariańskich - przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw dietetycznych i wegetariańskich - sporządzić potrawy dietetyczne i wegetariańskie, np. pulpety mielone z indyka, gotowane warzywa, łagodne sosy, kisiel jabłkowy - dobrać technikę cieplną do sporządzania potraw dietetycznych, np. gotowanie, duszenie, pieczenie 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw dietetycznych i wegetariańskich wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw dietetycznych i wegetariańskich - analizować receptury potraw dietetycznych i wegetariańskich 	<p>Klasa III</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy dietetyczne i wegetariańskie 		
	11. Technologie sporządzania kuchni różnych narodów	78	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać zwyczaje żywieniowe innych narodów - wymieniać potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej i chińskiej - rozróżniać potrawy kuchni innych narodów - stosować techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw kuchni innych narodów - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw innych narodów - sporządzać potrawy kuchni różnych narodów, np. zupa cebulowa, sałatka Cezar, krem brulee, kulebiak, zupa halaszle, makaron carbonara, tzatziki, kaczka po pekińsku - oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy kuchni różnych narodów 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw kuchni innych narodów wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw kuchni innych narodów - analizować receptury kuchni różnych narodów 	Klasa III
	12. Technologie sporządzania	18	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać napoje zimne bezalkoholowe, np. wody, lemoniady, 	<ul style="list-style-type: none"> - określać wpływ używek na organizm człowieka 	Klasa II

	napojów		<p>toniki, napoje typu cola</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać napoje gorące na bazie herbaty, kawy i kakao - rozróżniać alkohole niskoalkoholowe, średnioalkoholowe, wysokoalkoholowe - stosować techniki i metody sporządzania napojów - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów, np. ekspres wysokociśnieniowy, samowar, blender, dzbanki, czajniczki, shaker, szklanica barmańska, trybuszon - stosować zasady sporządzania napojów bezalkoholowych i alkoholowych mieszanych, np. dobór surowców, dobór odpowiednich narzędzi, przestrzeganie kolejności dodawania poszczególnych składników, zastosowanie odpowiednich technik miksowania - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - organizować stanowisko pracy w celu wykonania napojów - sporządzać herbatę, np. ekspresową, po angielsku, po rosyjsku, po chińsku, po japońsku, po wiedeńsku, po marokańsku - sporządzać kawę, np. caffe latte, espresso, cappuccino, americano, 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać rodzaje kaw - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji napojów wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania napojów - sporządzać napoje według własnych receptur i 	
--	---------	--	---	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> - mrożoną - wykonywać czynności związane z ekspedycją napojów, w tym garniowanie, stosując dodatek czekolady, śmietanki, owoców - sporządzać napoje mieszane bezalkoholowe i alkoholowe - oceniać organoleptycznie sporządzone napoje 		
	13. Technologie sporządzania zup i sosów	78	<ul style="list-style-type: none"> - 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 i zimnych mięs - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sosów - wykonywać czynności związane z ekspedycją zup i sosów - przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - organizować stanowisko pracy w celu wykonania zup i sosów - sporządzać zupy, np. zupy czyste, zupy zagęszczane głównym składnikiem, zupy podprawiane, zupy specjalne, zupy zapiekane (typu włoskiego i francuskiego), zupy jednogamkowe 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji zup i sosów wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania zup i sosów - sporządzać zupy i sosy według własnych receptur 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać sosy, 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) - oceniać organoleptycznie sporządzone zupy i sosy 		
	14. Technologie sporządzania przekąsek	78	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać asortyment przekąsek - dobrać surowce do sporządzenia przekąsek - stosować techniki i metody do sporządzania przekąsek - wykonywać przekąski w formie kanapek, np.: dekoracyjne, klubowe, tortowe, tartinki - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania przekąsek - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek - wykonywać czynności związane z ekspedycją przekąsek - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - organizować stanowisko pracy w celu wykonania przekąsek - sporządzać przekąski z różnych surowców, np. z warzyw, serów, jaj, mięs, podrobów, ryb, owoców morza - oceniać organoleptycznie sporządzone przekąski 	<ul style="list-style-type: none"> - określać zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek - określać wpływ cech surowców na jakość przekąsek - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji przekąsek wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania przekąsek - sporządzać przekąski według własnych receptur 	Klasa III

VI. Kompetencje społeczne w miejscu pracy	15. Normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych	Realizowane na każdym zajęciach	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać zasad kultury i etyki, stosując obowiązujący kodeks savoir-vivre - przestrzegać tajemnicy zawodowej - komunikować się z pracodawcą i współpracownikami w celu wykonania powierzonych zadań - stosować pozytywne sposoby radzenia sobie z emocjami i stresem - współpracować z zespołem 	<ul style="list-style-type: none"> - wprowadzać nowatorskie rozwiązania podczas wykonywania zadań zawodowych - wskazywać konsekwencje ponoszenia odpowiedzialności za podejmowane działania - analizować możliwość doskonalenia zawodowego w zawodzie kucharz - interpretować mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej - interpretować sytuacje stresowe - stosować metody i techniki negocjacji i rozwiązywania problemów 	Klasa I-III
Razem		960	-		