

WYMAGANIA EDUKACYJNE

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 343404

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02.

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych HGT.12.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawy bezpieczeństwa, higieny i prawa pracy	1.Podstawowe pojęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Państwowy i społeczny nadzór nad warunkami pracy	3	– wyjaśnić pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy wymieniać instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, ochroną środowiska i przeciwpożarową w Polsce	wskazywać przepisy prawne dotyczące ochrony pracownika w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych określać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i ochroną środowiska w Polsce	Klasa I
	2.Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	4	wskazywać źródła prawa pracy wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy wymieniać prawa i obowiązki w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	określać odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika stosować zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych	
	3.Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym	3	opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym	rozróżnić środki gaśnicze wskazać zastosowanie różnych środków gaśniczych	Klasa I

II. Organizacja stanowisk pracy w zakładach gastronomicznych	1. Zastosowanie ergonomii w organizowaniu stanowisk pracy.	5	<ul style="list-style-type: none"> - określać wymagania dla pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym - planować organizację stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym zgodnie z ergonomią: stanowisko do obróbki wstępnej, stanowisko do obróbki cieplnej, stanowisko do ekspedycji, stanowisko zmywania naczyń kuchennych i stołowych - komunikować się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę) 	<ul style="list-style-type: none"> - planować stanowiska pracy dla osób z niepełnosprawnością - planować wykonywanie zadań - opracować harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania 	Klasa I
	2. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy.	3	<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 - rozróżniać czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym - stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych w zawodzie kucharz 	Klasa I
	3. Czynniki stresogenne w środowisku pracy	3	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej 	<ul style="list-style-type: none"> - przedstawić różne formy zachowań asertywnych, jako sposobów radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej - stosować techniki negocjacyjne w porozumiewaniu się słownym i pisemnym w gastronomii - proponować konstruktywne rozwiązania problemów 	

4. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	3	rozpoznać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w zakładach gastronomicznych	dobierać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w zakładach gastronomicznych	
5. Choroby zawodowe	3	określać typowe choroby zawodowe rozpoznać przyczyny chorób zawodowych	wymieniać sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi choroby zawodowe	
6. Wypadki przy pracy. Zasady udzielania pierwszej pomocy	3	rozpoznać przyczyny wypadków przy pracy opisywać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym	określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych	
Razem	30			

WYPOSAŻENIE TECHNICZNE ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			podstawowe uczeń potrafi	ponadpodstawowe uczeń potrafi	Etap realizacji
I. Wiadomości wstępne	1.Podstawowe pojęcia związane z wyposażeniem technicznym w gastronomii i bezpieczeństwem żywności	6	<ul style="list-style-type: none"> - zdefiniować pojęcia związane z wyposażeniem technicznym gastronomii. - wyjaśnić znaczenie skrótów GHP, GMP, HACCP, CCP. - wskazać podstawowe akty prawne dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia z uwzględnieniem systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności. 	<ul style="list-style-type: none"> - określić rolę i znaczenie wyposażenia technicznego w gastronomii. - zdefiniować System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – zastosowanie w całym łańcuchu produkcji żywności (od pola do stołu) 	Klasa I
II. Podstawy wyposażenia gastronomii	Rodzaje materiałów konstrukcyjnych , instalacje techniczne i opakowania stosowane w gastronomii	6	<ul style="list-style-type: none"> - zdefiniować podstawowe pojęcia dotyczące materiałów konstrukcyjnych stosowanych w gastronomii - sklasyfikować materiały konstrukcyjne stosowane w gastronomii - opisać prawidłową konserwację poszczególnych typów materiałów konstrukcyjnych stosowanych w gastronomii - określić zastosowanie materiałów konstrukcyjnych metalowych i niemetalowych. - wymienić rodzaje opakowań w gastronomii. - określić funkcje opakowań stosowanych w gastronomii. - określić warunki stosowania różnych opakowań w kontekście zagospodarowania odpadów opakowaniowych wymienić instalacje techniczne stosowane w zakładach gastronomicznych - określić rodzaje instalacji stosowanych 	<ul style="list-style-type: none"> - określić warunki stosowania materiałów konstrukcyjnych w styczności z żywnością, w celu uniknięcia jej zanieczyszczenia. - określić wady i zalety materiałów konstrukcyjnych stosowanych w gastronomii - określić warunki stosowania różnych opakowań w kontakcie z żywnością, w celu uniknięcia jej zanieczyszczenia. - wyjaśnić pojęcie recyklingu - określić zasady eksploatacji poszczególnych instalacji. - przewidzieć skutki nieprawidłowego użytkowania instalacji. 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - w zakładach gastronomicznych - rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym 		
III. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym	1.Charakterystyka urządzeń do mycia naczyń.	6	<ul style="list-style-type: none"> - sklasyfikować urządzenia do mycia naczyń - opisać budowę i zasadę eksploatacji urządzeń do mycia naczyń 	<ul style="list-style-type: none"> - określić zastosowanie urządzeń działania okresowego i ciągłego do mycia naczyń - identyfikować urządzenia w zmywalni naczyń. - obsługiwać urządzenia do mycia naczyń zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	Klasa I
	2.Charakterystyka urządzeń do obróbki wstępnej.	6	<ul style="list-style-type: none"> - objaśnić podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców. - wymienić maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej i określić ich zastosowanie - opisać budowę i zastosowanie :blenderów i mikserów,krajalnic,młynków do mielenia produktów suchych, maszyn wieloczynnościowych, urządzeń do obróbki wstępnej jaj, opisać budowę i zastosowanie urządzeń do wyrabiania ciasta i ubijania masy zdefiniować wymagania dotyczące nowoczesnych urządzeń do produkcji kulinarnej 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać poszczególne urządzenia w/g wykonywanych czynności w procesie produkcji. - wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	Klasa I
	3.Charakterystyka naczyń i urządzeń do obróbki cieplnej:	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje obróbki cieplnej - określić źródła energii stosowane w gastronomii - sklasyfikować urządzenia do obróbki termicznej w zależności od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła: - urządzenia do gotowania - urządzenia do smażenia - urządzenia do pieczenia i opiekania - urządzenia podgrzewcze - sklasyfikować naczynia do obróbki cieplnej - rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać rodzaje i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej. - opisać budowę urządzeń do obróbki cieplnej - wymienić zalety poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej - określić zakresy temperatur panujących w różnych urządzeniach do obróbki cieplnej - rozróżniać urządzenia do obróbki cieplnej w zależności od stosowane- 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - do obróbki cieplnej - wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki cieplnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	go procesu technologicznego	
4. Pojęcie, podział i charakterystyka urządzeń chłodniczych: - urządzenia chłodnicze magazynowe - urządzenia chłodnicze technologiczne - urządzenia chłodnicze ekspozycyjne	6	<ul style="list-style-type: none"> - sklasyfikować urządzenia chłodnicze w zależności od ich przeznaczenia: magazynowe, technologiczne, ekspozycyjne - wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych - scharakteryzować budowę i zasadę działania poszczególnych urządzeń chłodniczych. - przestrzegać przepisów bezpiecznej i higienicznej pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska. - zidentyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami) 	<ul style="list-style-type: none"> - różnicować proces chłodzenia i mrożenia produktów żywnościowych. - rozpoznać rodzaje urządzeń chłodniczych - sformułować zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych - wskazać zakres temperatur stosowany przy chłodzeniu i zamrażaniu żywności - wyjaśnić pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego - określić sposoby rozmrażania produktów żywnościowych. - zaplanować warunki techniczne niezbędne do podłączenia danego urządzenia - wymienić i zastosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - zanalizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z 	Klasa I	

				monitorowania	
IV. Drobny sprzęt gastronomiczny	1.Charakterystyka urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących	6	<ul style="list-style-type: none"> - sklasyfikować urządzenia i sprzęt do sporządzania i ekspedycji napojów w zależności od przeznaczenia. - scharakteryzować rodzaje i zastosowanie urządzeń do przyrządzania napojów. - wymienić zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska stosowanych w gastronomii. 	<ul style="list-style-type: none"> - przewidzieć następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów - określić prawidłowe parametry przyrządów kontrolno- pomiarowych poszczególnych urządzeń. - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów 	Klasa I
	2.Aksesoria kuchenne oraz naczynia do podawania potraw i napojów	6	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów kuchennych stosowanych w gastronomii. - określić kolorystykę sprzętu pomocniczego stosowanego w gastronomii zgodnie z systemami zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia - sklasyfikować naczynia do podawania potraw i napojów - rozpoznać rodzaje naczyń do podawania potraw i napojów - podać zasady prawidłowej konserwacji naczyń stołowych - zastosować zasady prawidłowej konserwacji naczyń do podawania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych - dobrać poszczególne akcesoria do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów - omówić konsekwencje nieprzestrzegania instrukcji konserwacji naczyń do podawania potraw i napojów - dobierać naczynia stołowe do podawania potraw i napojów 	Klasa I
	3.Urządzenia i naczynia stosowane w cateringu	6	<ul style="list-style-type: none"> - sklasyfikować naczynia i urządzenia podtrzymujące temperaturę potraw i napojów - rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - sformułować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń i urządzeń cateringowych - dobrać poszczególne akcesoria cateringowe do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów 	Klasa I

V. Transport w zakładach gastronomicznych	1. Urządzenia do transportu wewnętrznego i zewnętrznego Transport pionowy i poziomy	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym - sklasyfikować urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia. - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi urządzeń do transportu wewnętrznego - wymienić rodzaje transportu poziomego i pionowego 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych - omówić zastosowanie urządzeń transportowych - stosowanych w gastronomii i cateringu - omówić zastosowanie w gastronomii wind i wózków 	Klasa I
	Razem	60			

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi	Etap realizacji
I. Klasyfikacja żywności	1.Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej	4	<ul style="list-style-type: none"> - omówić prawne aspekty produkcji żywności w Polsce - scharakteryzować żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, przydatności kulinarnej - wybrać żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości i od pochodzenia - wskazać żywność w zależności od wartości odżywczej oraz od przydatności kulinarnej 	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować żywność w zależności od wybranego kryterium 	Klasa I
II. Pojęcia w gastronomii	1.Surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w produkcji potraw i napojów	4	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcia: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy - wymienić surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej - scharakteryzować surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej - charakteryzować różne rodzaje przypraw - wskazywać zastosowanie koncentratów przypraw - analizować etykiety na opakowaniach z uwzględnieniem składu surowcowego i stosowanych dodatków 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać surowce z wybranych grup - charakteryzować różnice w jakości poszczególnych produktów - wskazywać na zasadność stosowania poszczególnych przypraw i dodatków - porównywać produkty pod kątem ich składu surowcowego 	Klasa I
III. Metody oceny żywności	1.Ocena jakości żywności	4	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować cechy towaroznawcze żywności stosowanej w gastronomii - opisać analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną - wyliczać metody oceny organoleptycznej i towaroznawczej surowców i potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - określać warunki przeprowadzenia oceny organoleptycznej żywności - charakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności - porównywać analizę senso- 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badania 	ryczną i ocenę organoleptyczną	
IV. Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	1.Rola składników pokarmowych w żywieniu człowieka	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić składniki pokarmowe - wyjaśnić wpływ składników odżywczych na organizm człowieka - określić konsekwencje niedoboru składników odżywczych w diecie człowieka 	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać znaczenie doboru składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów 	Klasa I
V. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	1.Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	4	<ul style="list-style-type: none"> - wyliczać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - interpretować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - opisywać różne rodzaje receptur gastronomicznych - analizować rodzaje normatywów surowcowych stosowanych w recepturach - przeliczać surowce zawarte w recepturach na oczekiwaną ilość gotowego wyrobu 	<ul style="list-style-type: none"> - określać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji żywności i podczas świadczonych usług - porównywać różne receptury - oceniać skład surowcowy opisany w analizowanych recepturach 	Klasa I
	2.Przestrzeganie zasad racjonalnego gospodarowania surowcami, półproduktami w gastronomii	4	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać zasady zrównoważonego rozwoju - analizować konsekwencje braku przestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju 	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii 	Klasa I
VI. Przechowywanie żywności	1) Warunki przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać czynniki wpływające na przechowywaną żywności - wskazywać zastosowanie metod przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu - dobierać sposoby zabezpieczenia żywności do odpowiedniego asortymentu - wskazywać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać metody przechowywania żywności - dobierać właściwą metodę przechowywania dla danego produktu spożywczego 	Klasa I

			przechowywanej żywności		
VII. Metody utrwalania żywności	1. Metody utrwalania żywności	10	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować metody utrwalania żywności - opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 	Klasa I
VIII. Procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw i napojów	1. Proces technologiczny i jego etapy	4	<ul style="list-style-type: none"> - zdefiniować pojęcia związane z procesem technologicznym - wymienić czynności składające się na proces technologiczny - opisywać metody i techniki obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów w sporządzaniu potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów 	Klasa I
IX. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1. Charakterystyka dodatków do żywności, przypraw oraz tłuszczów	4	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcia: surowiec, dodatki do żywności, materiały pomocnicze - rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze - wskazywać znaczenie stosowanych dodatków do żywności, przypraw i tłuszczów podczas sporządzania potraw - dobierać dodatki do żywności i przyprawy do sporządzania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować trafność doboru surowców i przypraw do produkcji określonych grup żywności 	Klasa I
X. Surowce pochodzenia roślinnego i ich zastosowanie w gastronomii	1. Charakterystyka owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	5	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować owoce, warzywa, ziemniaki i grzyby - charakteryzować grupy surowców roślinnych - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - określać znaczenie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w żywieniu człowieka - określać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów do sporządzania potraw - określać warunki magazynowania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać wartość odżywczą różnych gatunków owoców - analizować różnicę w wartości odżywczej różnych rodzajów warzyw 	Klasa I
	2) Charakterystyka produktów zbożowych	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje zbóż - określać budowę ziarna zbożowego 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać wartość odżywczą produktów zbożowych 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcia: rodzaj mąki, typ mąki, - wyjaśniać znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mąki - charakteryzować makarony - charakteryzować pieczywo - charakteryzować kasze - określać warunki przechowywania produktów zbożowych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować przydatność gastronomiczną produktów zbożowych 	
	3) 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 - charakteryzować środki spulchniające - dobierać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać wartość odżywczą i technologiczną surowców słodzących 	Klasa I
XI. Surowce pochodzenia zwierzęcego i ich zastosowanie w gastronomii	1. Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych	5	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować mleko, napoje mleczne fermentowane, śmietankę i śmietanę oraz sery - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów - określać znaczenie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów w żywieniu człowieka - określać zastosowanie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów do sporządzania potraw i napojów - określać warunki magazynowania mleka, napojów mlecznych fermentowanych, 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować skład chemiczny i wartość odżywczą mleka i przetworów mlecznych 	Klasa I

			śmietanki i śmietany oraz serów		
	2.Charakterystyka jaj	5	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić klasyfikację i znakowanie jaj - omawiać budowę jaj - określać sposoby oceny świeżości jaj - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą jaj - wyjaśnić znaczenie jaj w technologii sporządzania potraw - określać zastosowanie jaj , do sporządzania potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - porównać wartość odżywczą jaj oraz przetworów z jaj - określić zastosowanie przetworów jajecznych w sporządzaniu potraw 	Klasa I
	3.Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać zwierzęta rzeźne i dziko żyjące (łowne) - charakteryzować budowę mięsa i zmiany poubojowe - charakteryzować znaki weterynaryjne - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - określać sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - określać zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny do sporządzania potraw - charakteryzować podroby i produkty uboczne - określać zastosowanie podrobów i produktów ubocznych do sporządzania potraw - charakteryzować wyroby mięsne i podrobowe - opisywać zastosowanie wyrobów mięsnych i podrobowych do sporządzania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować różnice w budowie i składzie mięs różnych zwierząt - charakteryzować różnice między wyrobami mięsnymi i podrobowymi 	Klasa I
	4) Charakterystyka drobiu i ptactwa dzikiego	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego - oceniać i klasyfikować tuszki drobiu - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i ptactwa dzikiego 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować wartość odżywczą i znaczenie różnych gatunków drobiu 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - określać sposoby przechowywania i utrwalania drobiu i ptactwa dzikiego - określać zastosowanie drobiu i ptactwa dzikiego do sporządzania potraw 		
	5) Charakterystyka ryb i owoców morza	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje ryb i owoców morza - oceniać świeżość ryb i owoców morza - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza - określać sposoby przechowywania i utrwalania ryb i owoców morza - określać zastosowanie ryb i owoców morza do sporządzania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać zastosowanie ryb do produkcji gastronomicznej 	Klasa I
XII. Surowce i dodatki do produkcji napojów	1.Charakterystyka napojów bezalkoholowych i alkoholowych	5	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować napoje bezalkoholowe - charakteryzować napoje bezalkoholowe zimne i gorące - określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka - określać znaczenie napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka - wymieniać rodzaje napojów alkoholowych - klasyfikować napoje alkoholowe - charakteryzować spirytus i wyroby spirytusowe - określać wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka - określać warunki magazynowania napojów alkoholowych 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych - analizować gastronomiczne wykorzystanie napojów alkoholowych - analizować konsekwencje zdrowotne spożywania napojów alkoholowych 	Klasa II
XIII. Technologia sporządzania potraw i napojów	1.Technologie sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - planować etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i na- 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać zmiany zachodzące w owocach, warzywach, grzybach i ziemniakach podczas ich obróbki termicznej 	Klasa II

			<p>pojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów 		
	2.Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych - planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mleka i przetworów mlecznych 	<ul style="list-style-type: none"> - dokonywać analizy zastosowania surowców mlecznych do produkcji gastronomicznej - porównywać cechy technologiczne różnych przetworów mlecznych 	Klasa II
	3.Technologie sporządzania potraw z jaj	7	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z jaj - planować etapy wykonania potraw z jaj - dobrać techniki i metody sporządzenia 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać wartość odżywczą potraw z jaj 	Klasa II

			<p>potraw z jaj</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z jaj 		
	4. Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z mąki, kasz - planować etapy wykonania potraw z mąki i kasz - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mąki i kasz - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki i kasz - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mąki i kasz 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować porównawczo wartość odżywczą różnych kasz - planować zastosowanie różnych gatunków mąki do produkcji określonych potraw 	Klasa II
	5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje ciast i deserów - planować etapy wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania wyrobów ciastkar- 	<ul style="list-style-type: none"> - proponować dania słodkie na planowane imprezy okolicznościowe - dobrać wyroby cukiernicze dostosowane do specyficznej diety konsumenta 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> skich i deserów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów 		
	6) Technologie sporządzania zup i sosów	8	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować zupy i sosy - określić zasady sporządzania zup i sosów - charakteryzować zupy - planować sporządzanie zup i sosów - dobrać techniki wykonania sosów - określić zastosowanie sosów do potrawy - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sos - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur sosów i zup 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować wartość odżywczą różnego rodzaju zup - porównywać techniki przygotowania sosów i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej 	Klasa II
	7) Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać surowce mięsne do planowanych wyrobów gastronomicznych - planować przebieg procesu produkcji wyrobów mięsnych z wykorzystaniem istniejących możliwości technologicznych 	Klasa II

			<p>rzeźnych i dziczyzny</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 		
	8) Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego - planować etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z drobiu i ptactwa dzikiego 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować różnice w zastosowaniu technologicznym różnych gatunków mięsa drobiowego 	Klasa III
	9) Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z ryb i owoców morza - planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z ryb i 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać cechy świadczące o świeżości ryb - analizować konsekwencje użycia do produkcji ryb i owoców morza, które nie spełniają wymagań jakościowych i bezpieczeństwa zdrowotnego 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> owoców morza - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza 		
	10) Technologie sporządzania przekąsek	8	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić asortyment przekąsek - charakteryzować przekąski - określić zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek - dobrać techniki i metody do sporządzania przekąsek - planować sporządzanie przekąsek - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania przekąsek - określić wpływ cech surowców na jakość przekąsek - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na przekąski 	<ul style="list-style-type: none"> - opracować schemat produkcji kilkunastu przekąsek zamówionych na zaplanowaną imprezę gastronomiczną 	Klasa III
	11) Technologia sporządzania napojów	8	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować napoje - określić wpływ używek na organizm człowieka - rozróżnić techniki i metody sporządzania napojów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów - rozróżnić rodzaje kaw, gatunków herbaty oraz czekolady - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - planować proces produkcji różnych napojów zimnych - porównywać cechy kawy różnego gatunku i przygotowanych z wykorzystaniem odmiennych technik parzenia - charakteryzować różne odmiany i rodzaje herbaty 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na napoje 		
	12) Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich	10	<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady doboru surowców do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich - planować sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw dietetycznych i wegetariańskich 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować różnice w składzie surowców stosowanych do produkcji dań dostosowanych do różnorodnych diet 	Klasa III
	13) Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej	9	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce - charakteryzować potrawy i napoje kuchni staropolskiej - rozróżnić potrawy kuchni regionalnych - planować sporządzanie potraw kuchni regionalnych - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw regionalnych - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw regionalnych 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać cechy charakterystyczne kuchni różnych regionów Polski - analizować typowe dla danej kuchni surowce - opisywać zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych na przestrzeni wieków 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni regionalnej - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na dania tradycyjne i regionalne 		
	14) Technologia sporządzania dań kuchni różnych narodów	9	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić zwyczaje żywieniowe innych narodów - wymienić potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej chińskiej, hiszpańskiej, japońskiej oraz różnych grup etnicznych - rozróżnić potrawy kuchni innych narodów - planować sporządzanie potraw innych narodów - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw innych narodów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni różnych narodów 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować różnice między podstawowymi kuchniami europejskimi - uzasadniać podobieństwa dań występujących w kuchniach różnych narodów 	Klasa III
RAZEM		210			

ZASADY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Nauka o żywieniu człowieka – wiadomości wstępne	1.Podział żywności ze względu na pochodzenie , trwałość i wartość odżywczą.	4	<ul style="list-style-type: none"> - zdefiniować pojęcie żywności - wymieniać zasady racjonalnego żywienia - grupować żywność w zależności od zawartości składników odżywczych - wymienić składniki odżywcze żywności - wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej i energetycznej 	<ul style="list-style-type: none"> -rozpoznać żywność w zależności od pochodzenia -wyjaśnić zasady stosowania piramidy żywieniowej -dokonać podziału składników odżywczych żywności -ocenić dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów 	Klasa I
II.Składniki pokarmowe i ich rola	1.Charakterystyka i właściwości białek ,tłuszczów i węglowodanów	6	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału białek - scharakteryzować wybrane białka - wymienić funkcje białek w organizmie - dokonać podziału tłuszczów - wymienić właściwości tłuszczów - wyjaśnić rolę tłuszczów w organizmie - wymienić zapotrzebowanie organizmu na węglowodany - scharakteryzować węglowodany przyswajalne 	<ul style="list-style-type: none"> -wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej białek -wskazać skutki niedoboru białka -wskazać skutki niedoboru tłuszczów -scharakteryzować rolę i źródła węglowodanów przyswajalnych -wymienić skutki nadmiaru i niedoboru węglowodanów. 	Klasa I
	2.Charakterystyka kwasów tłuszczowych. Rola i źródła NNKT. Rola i źródła cholesterolu.	3	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować kwasy tłuszczowe - wymienić rolę NNKT w organizmie - opisać rolę cholesterolu w żywieniu - wymienić źródła cholesterolu 	<ul style="list-style-type: none"> -sklasyfikować źródła NNKT -opisać rolę cholesterolu w żywieniu człowieka 	Klasa I

	3.Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w wodzie i witamin rozpuszczalnych w tłuszczach	5	<ul style="list-style-type: none"> – omówić zasady podziału witamin – scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w wodzie – określić zapotrzebowanie organizmu na witaminy – scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w tłuszczach – określić zapotrzebowanie organizmu na witaminy 	<ul style="list-style-type: none"> –scharakteryzować źródła witamin –wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w wodzie –wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w tłuszczach 	Klasa I
	4.Wiadomości ogólne o składnikach mineralnych.	4	<ul style="list-style-type: none"> – opisać rolę składników mineralnych – wymienić źródła składników mineralnych w żywności – wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na makroelementy. – wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy. 	<ul style="list-style-type: none"> –scharakteryzować źródła składników mineralnych –scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na makroelementy –scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy 	Klasa I
	5..Równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie.	4	<ul style="list-style-type: none"> – zdefiniować produkty kwasowo i zasadowe – scharakteryzować równowagę kwasowo-zasadową w organizmie 	–określić skutki braku równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie	Klasa I
III. Przemiany składników pokarmowych	1.Charakterystyka przemian składników odżywczych zachodzących w organizmie człowieka	4	<ul style="list-style-type: none"> – wymienić odcinki przewodu pokarmowego – wymienić enzymy trawienne – wyjaśnić działanie enzymów – opisać wchłanianie, przemiany białek oraz procesy wydalania – opisać wchłanianie tłuszczu oraz procesy wydalania – opisać wchłanianie węglowodanów oraz procesy wydalania – wyjaśnić funkcje wody w organizmie człowieka 	<ul style="list-style-type: none"> –wykazać zależności między działaniem enzymów i hormonów a trawieniem –scharakteryzować działanie enzymy trawiennych –scharakteryzować trawienie i wchłanianie białek –scharakteryzować trawienie i wchłanianie węglowodanów –scharakteryzować trawienie i wchłanianie tłuszczów –scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na wodę 	Klasa I

IV. Wartość odżywcza produktów spożywczych	1. Wartość odżywcza oraz kaloryczność produktów spożywczych	4	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych – obliczyć wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw – obliczyć wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków 	<ul style="list-style-type: none"> – obliczyć wartość odżywczą potraw korzystając z programów komputerowych – ocenić na podstawie uzyskanych wyników wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków 	Klasa II
	2. Podział produktów spożywczych na grupy.	6	<ul style="list-style-type: none"> – podzielić produkty spożywcze na grupy – scharakteryzować wartość odżywczą poszczególnych grup produktów 	<ul style="list-style-type: none"> – zastosować zamienność – produktów spożywczych w grupie i między grupami 	Klasa II
V. Żywność funkcjonalna, wzbogacana, suplementy diety oraz środki specjalnego przeznaczenia	1. Żywność funkcjonalna. Żywność wzbogacana. Suplementy diety. Środki specjalnego przeznaczenia.	6	<ul style="list-style-type: none"> – sklasyfikować żywność funkcjonalną – określić rolę żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka – sklasyfikować żywność wzbogacaną – określić rolę żywności wzbogacanej w żywieniu człowieka – wymienić suplementy diety – określić środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego 	<ul style="list-style-type: none"> – scharakteryzować żywność funkcjonalną – scharakteryzować żywność wzbogacaną – scharakteryzować suplementy diety – scharakteryzować środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego 	Klasa II
VI. Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą	1. Zmiany zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych i obróbki kulinarnej.	5	<ul style="list-style-type: none"> – określić zmiany zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych – wyjaśnić wpływ obróbki technologicznej na substancje antyżywniowe 	<ul style="list-style-type: none"> – wymienić sposoby przeciwdziałania zmianom składników odżywczych pod wpływem procesów technologicznych 	Klasa II
	2. Zmiany zawartości składników odżywczych podczas przetwarzania żywności.	5	<ul style="list-style-type: none"> – określić wpływ procesów przetwarzania żywności na zawartość w niej poszczególnych składników odżywczych – zaplanować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami bezpieczeństwa higieny pracy i ergonomii 	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnić metody obróbki wstępnej i właściwej surowców i półproduktów w sporządzaniu potraw i napojów – rozpoznać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów (np. sous-vide itp.) 	Klasa II
	3. Substancje szkodliwe powstające podczas	4	<ul style="list-style-type: none"> – wymienić zasady prawidłowego prowadzenia procesów 	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnić wpływ warunków przechowywania żywności na wartość od- 	Klasa II

	obróbki technologicznej i kulinarniej żywności.		technologicznych – wyjaśnić negatywne zmiany chemiczne zachodzące w produktach przy nie zachowaniu reżimu technologicznego (bezpieczeństwo i higiena żywności)	żywczą wskazać zmiany, jakie mogą zachodzić w surowcach i półproduktach podczas poszczególnych procesów obróbki –wymienić sposoby zapobiegania powstawaniu substancji szkodliwych podczas obróbki technologicznej i kulinarniej żywności	
VII. Zasady układania jadłospisów	1. Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe.	4	– wyjaśnić pojęcie: normy żywienia – sklasyfikować normy żywienia – wskazać czynniki wpływające na normy spożycia	–skorzystać z programów komputerowych ustalając normy żywienia dla poszczególnych grup ludności	Klasa III
	2.Zasady planowania jadłospisów.	6	– wymienić rodzaje jadłospisów – określić zasady układania jadłospisów – zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki	–scharakteryzować rolę posiłków –wskazać rozłożenie energii na posiłki w ciągu dnia –wskazać skutki błędów żywieniowych dla organizmu	Klasa III
	3.Zasady układania jadłospisów dla różnych grup ludności.	6	– zestawić potrawy i napoje w posiłki – skorzystać z tabeli wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów – zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki – zaplanować jadłospisy zgodnie z zasadami ich układania – ocenić jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia	–zastosować w praktyce programy komputerowe do planowania żywienia i obliczania kaloryczności –modyfikować jadłospisy stosując zamienniki produktów	Klasa III
VIII. Podstawy dietetyki.	1.Dieta podstawowa. Podział, charakterystyka i zastosowanie diet leczniczych.	6	– scharakteryzować dietę podstawową stosowaną w lecznictwie – scharakteryzować dietę łatwostrawną – scharakteryzować dietę cukrzycową	– zaplanować dietę podstawową – zaplanować dietę łatwostrawną – zaplanować dietę cukrzycową	Klasa III
IX. Zwyczaje żywieniowe a alternatywne sposoby żywienia	1.Zwyczaje i nawyki żywieniowe w Polsce i na świecie	4	– wymienić trendy i zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych – scharakteryzować trendy i zwyczaje kulturowe z podziałem na wierzenia religijne i przynależność etniczną.	–określić wpływ sposobu żywienia na zdrowie –określić wpływ religii na kulturę żywieniową narodów	Klasa III

			– określić zwyczaje żywieniowe innych narodów		
	2. Diety alternatywne i ich wpływ na zdrowie.	4	<ul style="list-style-type: none"> – podać definicje wegeterianizmu, makrobiotyzy, żywienia alternatywnego – rozróżnić alternatywne sposoby żywienia – wskazać zalety i – wady żywienia alternatywnego 	<ul style="list-style-type: none"> – określić wartość odżywczą diet wegetariańskich, makrobiotycznych i alternatywnych – analizować wpływ suplementacji na funkcjonowanie organizmu człowieka – układać jadłospisy w diecie wegetariańskiej i makrobiotycznej 	Klasa III
RAZEM		90			

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Étap realizacji

I. Stanowiska pracy w gastronomii	1.Zakład gastronomiczny - stanowiska pracy, obowiązki pracowników, organizacja pracy.	30	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać oraz stosować - środki językowe w języku obcym umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: - czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy - narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych - procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych - formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych - świadczonych usług, w tym obsługi gościa - procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych - określić główną myśl wypowiedzi/tekstu lub fragmentu wypowiedzi/tekstu - znaleźć w wypowiedzi/tekście określone informacje - rozpoznać związki między poszczególnymi częściami tekstu - zrozumieć proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje / filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka - zrozumieć proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową 	<ul style="list-style-type: none"> - posługiwać się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych), umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: - ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem - z głównymi technologiami stosowanymi w produkcji gastronomicznej - z dokumentacją związaną z usługami świadczonymi w zakładzie 	Klasa II
I. Dokumentacja prowadzona w działalności	1.Stosowanie i tworzenie dokumentacji zawodowej.	30	<ul style="list-style-type: none"> - opisać przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi - przedstawić sposób postępowania w róż- 	<ul style="list-style-type: none"> - wyrażać i uzasadniać swoje stanowisko - stosować zasady konstruowania 	Klasa III

<p>ści gastro- nomicznej</p>			<p>nnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek</p> <ul style="list-style-type: none"> - opisywać przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi - przedstawić sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych - samodzielnie tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym , w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych - tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) - tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – wg wzoru) 	<p>tekstów o różnych charakterze</p> <ul style="list-style-type: none"> - stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji 	
<p>II. Prowadzenie rozmów i korespondencji służbowej w gastronomii</p>	<p>1.Rozmowy, negocjacje, korespondencja służbowa</p>	<p>30</p>	<ul style="list-style-type: none"> - rozpocząć, prowadzić i kończyć rozmowę - uzyskać i przekazać informacje i wyjaśnienia - wyrazić swoje opinie i uzasadnić je, pytać o opinie, zgadzać się lub nie zgadzać z opiniami innych osób - prowadzić proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi - pytać o upodobania i intencje innych osób; - stosować zwroty i formy grzecznościowe - dostosować styl wypowiedzi do sytuacji - przekazać w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych oraz audiowizualnych - przekazać w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym - przekazać w języku obcym informacje 	<ul style="list-style-type: none"> - uczestniczyć w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu - reagować ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych - reagować w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, menu i inny dokument związany z wykonywa- 	<p>Klasa IV</p>

			<p>sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym</p> <ul style="list-style-type: none"> - przedstawić publicznie w języku obcym wcześniej opracowany materiał - tłumaczyć karty menu w języku obcym 	<p>nym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <ul style="list-style-type: none"> - zmieniać formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym, w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych - przetwarzać tekst ustnie lub pisemnie w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych. 	
III. Współpraca w grupie.	1. Współpraca w grupie, umiejętności komunikacji i budowania relacji interpersonalnych.	30	<ul style="list-style-type: none"> - korzystać ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego - współdziałać z innymi osobami, realizując zadania językowe - korzystać z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych - upraszczać (jeżeli to konieczne) wypowiedź, - zastępować nieznanne słowa innymi, - wykorzystywać opis i środki niewerbalne - wykorzystywać strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową - wykorzystywać techniki samodzielnej pracy nad językiem - współdziałać w grupie - korzystać ze źródeł informacji w języku obcym - stosować strategie komunikacyjne i kompensacyjne - przestrzegać zasad kultury i etyki zawodowej - charakteryzować zasady etyki i etykiety w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować pracę w małych zespołach pracując w języku obcym - analizować przebieg zrealizowanego zadania - wykorzystywać wnioski przy kolejnych projektach - dokumentować przebieg przedsięwzięcia w języku obcym 	Klasa IV

			kontaktach - przestrzegać reguł i procedur przyjętych w środowisku pracy		
RAZEM		120			

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I Organizacja stanowiska pracy	1.Układ funkcjonalny pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego - rozpoznać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli jaką pełnią - wskazać drogi technologiczne w zakładzie gastronomicznym - rozpoznać urządzenia występujące w poszczególnych pomieszczeniach w zakładzie gastronomicznym - rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym - odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> - grupować pomieszczenia zakładu gastronomicznego według spełnianych funkcji - wyznaczać na schematach zakładów gastronomicznych drogi technologiczne brudne i czyste - zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji - ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego - porównać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami 	Klasa I
	2.Organizacja stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów (mice in place)	5	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać maszyny , urządzenia, drobny sprzęt i narzędzia do przeprowadzania obróbki wstępnej, termicznej , wykańczania, dystrybucji podczas sporządzania potraw i napojów - umieszczać surowce, dodatki, przyprawy, elementy dekoracyjne na stanowisku roboczym - wykladać/ustawiać drobny sprzęt kuchenny na stanowisku roboczym do sporządzania potrawy napoju - przygotowywać miejsce na odpady i 	<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 - przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykony- 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - półprodukty na stanowisku pracy - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania 	<p>wania zadań zawodowych</p>	
	3. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań	5	<ul style="list-style-type: none"> - określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym - określić funkcje programów komputerowych służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni 	<ul style="list-style-type: none"> - korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym - korzystać z programów komputerowych służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni 	Klasa I
II. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	1. Zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w procesie produkcyjnym w zakładzie gastronomicznym	5	<ul style="list-style-type: none"> - stosować się do instruktażu stanowiskowego - zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy - zastosować zasadę bezwzględnego zapoznania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia - zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych - przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego, personelu, surowców, wyrobów gotowych i odpadów w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać analizy treści receptur gastronomicznych - zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza - zastosować odpowiednie metody (techniki) sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym 	Klasa I

	2.Ocena jakościowa surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	5	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić surowce, półprodukty i wyroby gotowe pod względem świeżości i jakości - rozpoznać wady jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych - rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia - dobierać surowce spożywcze do sporządzania potraw i napojów np. wg pochodzenia roślinnego(warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe) i pochodzenia zwierzęcego(jaja, mleko, mięso, dziczyzna, drób, ryby, owoce morza) 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać metody oceny jakościowej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych - oceniać przydatność i jakość surowców spożywczych dobranych do sporządzania potraw i napojów 	Klasa I
	3.Przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	5	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych - wskazać czynniki wpływające na właściwe przechowywanie produktów spożywczych - rozróżnić wyposażenie magazynów oraz magazynowe środki transportowe - dobierać urządzenia do przechowywania żywności - dokonać odbioru ilościowego surowców i półproduktów - obsługiwać urządzenia chłodnicze i mroźnie - dokonać pomiaru temperatury i wilgotności - zapisywać parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności - rozmieszczać żywność w magazynach 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować metody przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu - stosować instrukcje i procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia opracowane dla magazynów - wskazywać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności - sporządzić dokumentację magazynową 	Klasa I

			<p>zgodnie z warunkami zapewniającymi im trwałość</p> <ul style="list-style-type: none"> - stosować zasadę FIFO - wykonać prace porządkowe 		
	4.Receptury gastronomiczne potraw i napojów	5	<ul style="list-style-type: none"> - analizować receptury gastronomiczne - rozróżnić elementy budowy receptury gastronomicznej - odważać, odmierzać, liczyć surowce, półprodukty do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą - sprawdzać zgodność, surowców, półproduktów przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą 	<ul style="list-style-type: none"> - przeliczyć normatywy surowcowe receptur gastronomicznych - rozpoznawać potrawy i napoje wizualnie po recepturach - określać wielkość porcji potrawy napoju wg receptury - stosować racjonalną gospodarkę surowcami podczas sporządzania potraw i napojów 	Klasa I
	5.Etapy procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym	10	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy procesu produkcyjnego - planować i wykonywać obróbkę wstępną surowców(brudną i czystą) - planować i stosować metody i techniki sporządzania potraw i napojów - planować i stosować metody obróbki termicznej do sporządzania potraw i napojów - wykonywać czynności zespołowo - stosować komunikację interpersonalną - odpowiadać za wykonane zadania 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać nowoczesne techniki kulinarne np. sous vide, kuchnia molekularna - stosować nowoczesne techniki kulinarne - dobierać metody i techniki zalecane przy sporządzaniu potraw dietetycznych - przewidywać zagrożenia procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów - stosować zasady normalizacji - stosować nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne poprawiające wydajność i jakość pracy 	Klasa I
III.Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1.Dodatki do żywności, przyprawy oraz tłuszcze	15	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze podczas sporządzania potraw i napojów - dobierać dodatki do żywności i do sporządzania potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać przyprawy roślinne (np. zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikro zioła, koncentraty przypraw) do sporządzania określonej potrawy (np. 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - dobierać tłuszcze do sporządzania potraw jako łącznika, zgodnie z recepturą (np.: do sałatek, surówek, ciast itd.) - dobierać tłuszcze do smażenia określonych potraw (np.: olej rzepakowy, olej kokosowy, masło, smalec) - sporządzić smalec wieprzowy - sporządzić masło smakowe - stosować podstawowe przyprawy podczas sporządzania potraw i napojów (np. : sól, cukier, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie) 	<p>potrawy z kapusty, potrawy z dzicyzny, koktajle, kompoty itd.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - klarować masło - zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej - dobierać tłuszcze do sporządzania potraw z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji 	
IV.Technologie sporządzania potraw i napojów	1.Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	30	<ul style="list-style-type: none"> - podać przykłady potraw i napojów sporządzanych z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać i przeprowadzić obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca: owoców jagodowych, owoców ziarnkowych, owoców pestkowych, owoców cytrusowych, owoców egzotycznych, warzyw liściastych, warzyw owocowych, warzyw korzeniowych, warzyw kapustnych, warzyw cebulowych, warzyw strączkowych zielonych, ziemniaków, grzybów świeżych, grzybów suszonych - dobrać techniki i metody do sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania potraw - przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z procedurami syste- 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - rozdrabniać owoce, warzywa stosując różne techniki krojenia i nazewnictwo francuskie (np.; mirepoix, macedoine, julienne, rouelle, Vichy, concasse, chiffonade, paysanne,) - rozdrabniać ziemniaki w różne kształty, np.; pommes paille, pommes allumettes, pommes mignonnettes, pommes frites, pommes pont neuf - wykonać obróbkę wstępną i ciepłą szparagów, warzyw strączkowych suchych - sporządzić potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków gotowanych, np.: kluski śląskie, kopytka, knedle i dobrać dodatki oraz podać - sporządzić potrawy z ciasta ziem- 	Klasa I

			<p>mów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonać prace porządkowe w przygotowalniach warzyw i owoców - wykonywać różne sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od ich przeznaczenia np. krojenie: (krążki, słupki, płatki, piórka, kostki, paski), siekanie, miażdżenie, szatkowanie, ścieranie. - sporządzać potrawy i napoje z owoców, np.: kompoty gotowane, kompoty surówkowe, kompoty francuskie, zupy owocowe czyste i zabielaone, surówki i sałatki z owoców, owoce zapiekane, owoce pieczone, kremy owocowe, napoje owocowe, soki owocowe, koktajle owocowe, lemoniady cytrynowe, kisiele owocowe, galaretki owocowe, chutney owocowe. - sporządzać sałaty, surówki i soki z warzyw - sporządzać potrawy z warzyw z wykorzystaniem różnych procesów obróbki cieplnej, np. : warzywa gotowane (gotowane na parze, sałatki z warzyw korzeniowych, sałatka z czerwonej kapusty, marchew i buraczki ćwikłowe glazurowane, ćwikła z chrzanem), warzywa duszone(konfitura z czerwonej cebuli), warzywa zapiekane pod beszamelem, warzywa faszerowane i duszone, smażone(krążki cebuli smażone, placki z dyni lub cukinii, warzywa w klarze i temperze) - sporządzać potrawy z ziemniaków: gotowane(zupy ziemniaczane, ziemniaki puree, ziemniaki z wody), smażone(frytki, placki ziemniaczane, kotleciki ziemniaczane, ziemniaki rosti), zapieka- 	<p>niaczanego na bazie ziemniaków surowych, np. : kluski ziemniaczane, pyzy ziemniaczane/cepeliny,</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać przyprawy do potraw z warzyw, grzybów, ziemniaków, owoców w celu wydobycia głębi smaku lub lepszego trawienia - garniować potrawy z wykorzystaniem carvingu (np. rzodkiewka, cukinia, pora itd.) - dobrać naczynia do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów 	
--	--	--	---	--	--

			<p>nych(ziemniaki księżnej, zapiekanki ziemniaczane-ziemniaki gratin),</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) 		
	2.Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych	15	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych - dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych - sporządzić potrawy z mleka słodkiego, np.: kisiele mleczne, napoje z dodatkiem czekolady lub kakao, zupy mleczne, sosy mleczne - przeprowadzić ocenę organoleptyczną potraw i napojów z mleka słodkiego - sporządzić potrawy i napoje z wykorzystaniem mlecznych napojów fermentowanych, np.: sos tzatziki, galaretka z zsiadłego mleka, galaretka na bazie jogurtu, koktajle mleczne, zupy chłodniki - przeprowadzić ocenę organoleptyczną mlecznych napojów fermentowanych i potraw na ich bazie - przeprowadzić ocenę organoleptyczną serów twarogowych, np.: Ricotta, ser mascarpone i serów dojrzewających, np.: Grojer, Parmezan, Cheddar, Emmentaler, Pecorino - przeprowadzić ocenę organoleptyczną z użyciem śmietany i śmietanki 	<ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych - planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - sporządzić potrawy z serów podpuszczkowych, np.: zupa serowa, suflet z sera, ser panierowany, koszyczki parmezanowe - sporządzić potrawy z sera twarogowego, np.: pierogi leniwe, placuszki twarogowe, pasty twarogowe, deser Tiramisu - ubijać śmietankę - sporządzić potrawy ze śmietanki i śmietany, np.: deser Panna Cotta, krem sultanski, krem brulee - dobrać naczynia do serwowania potraw z mleka 	Klasa I

				i przetworów mlecznych	
3. Technologie sporządzania potraw z jaj	15	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z jaj - wykonać poprawnie sterylizację jaj, np.: przez naświetlanie UV - sprawdzić świeżość jaj - wykonać poprawnie wybijanie jaj - dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - sporządzić potrawy z jaj gotowanych ,np.: jaja poszetowe, jaja na miękko, jaja mollet, jaja po wiedeńsku, - sporządzić potrawy z jaj smażonych, np.: omlet naturalny, omlet biszkoptowy, jaja sadzone, frittata, omlet hiszpański - poprawnie ubijać pianę z białek jaj i ją utrwalać - przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw zgodnie z procedurami systemów jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia - dobrać sprzęt do serwowania potraw z jaj 	<p>planować etapy wykonania potraw z jaj dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z jaj sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj spulchniających ,np.: krem cytrynowy, ciasto biszkoptowe, naleśniki z pianą w środku sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj zagęszczających, np.: słodkie sosy, mleczka, zupa krem , sos carbonara sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj sklejących, np. : kotleciki z jaj, jaja nadziewane</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj emulgujących, np.: sos holenderski, majonez - znać zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj 	Klasa I	
4. Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz	30	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić potrawy sporządzane z mąki i kasz - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz - dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z mąki i kasz - dobrać rodzaj i typ mąki do zagęszczania potraw oraz sporządzanej 	Klasa I	

			<ul style="list-style-type: none"> - przeprowadzić obróbkę wstępną w zależności od rodzaju kaszy - przeprowadzić obróbkę cieplną kasz grubych, kasz łamanych, kasz drobnych - sporządzić potrawy z zastosowaniem kasz, np.: potrawy z kasz rozklejanych (zupy krupniki, zupa grysikowa, zupa ryżowa, musy z kaszy manny, risotto), potrawy z kasz gotowanych na sypko, potrawy z kasz gotowanych na półsypko (kotleciki) - sporządzać potrawy z ciasta zarabianego na stolnicy, np.: wyroby z ciasta pierogowego, kluski krajane, polskie łazanki makarony, zacierki - sporządzać ciasto zarabiane w naczyniu, np.: ciasto na kluski kładzione, ciasto na kluski półfrancuskie, ciasto na kluski francuskie, ciasto na kluski lane - sporządzać ciasto naleśnikowe - sporządzać potrawy z naleśników, np.: krokiety, naleśniki biszkoptowe, naleśniki typu francuskiego - przeprowadzić ocenę organoleptyczną potraw z kasz i mąki - dobrać naczynia do serwowania potraw z mąki i kasz 	<p>potrawy, np. do oprószania warzyw- mąka pszenna wysoko glutenowa, mąka na makarony- mąka pszenna wysoko glutenowa</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporządzać ciasto na makarony typu włoskiego - sporządzić makarony włoskie, np. papardelle, lazanie, penne przy użyciu maszynki do makaronów włoskich - przeprowadzić obróbkę cieplną potraw z ciasta zarabianego na stolnicy i ciasta zarabianego w naczyniu - gotować makarony gotowe - formować naleśniki w różne formy w zależności od farszu i potrzeb - sporządzać desery z kasz, np.: mus z kaszy manny, ciasteczka z płatków owsianych, zapiekanka z ryżu na słodko, puddingi ryżowe - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki i kasz 	
5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów	55	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić rodzaje ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich - rozróżnić asortyment deserów zimnych i gorących, popularnych i wykwintnych - rozróżnić desery mrożone - rozróżnić charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości - dobrać technikę i metodę sporządzenia ciast cukierniczych, wyrobów ciastkarskich i deserów 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania ciast cukierniczych, np.: kruchych, półkruchych, ucieranych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, piernikowych, parzonych, francuskich i półfrancuskich, drożdżowych - sporządzić lukry, pomady, masy, kremy do ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich 	Klasa II	

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia ciast cukierniczych, wyrobów ciastkarskich i deserów - sporządzić ciasta cukiernicze, np.: kruche, ptysiowe, półfrancuskie (serowe, śmietanowe, drożdżowe) - sporządzić wyroby ciastkarskie - przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych ciast i wyrobów ciastkarskich - stosować instrukcje i procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia opracowane dla technologii sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać sprzęt i naczynia do serwowania ciast cukierniczych, wyrobów cukierniczych i deserów - sporządzić desery zimne i gorące (zagęszczane skrobią, jajami, żółtkami, składnikami żelującymi) - sporządzać desery niezestalane z maki, kasz, i owoców - wykańczać i dekorować sporządzone ciasta cukiernicze, wyroby ciastkarskie, desery - ocenić organoleptycznie sporządzone ciasta cukiernicze, wyroby ciastkarskie, desery 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować gotowe półproduktów do sporządzania ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich - planować etapy wykonania deserów zestalanych na zimno i zestalanych na gorąco - sporządzić charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości, np.: krem catalana, krem brule, naleśniki Suzette, Cramble z owocami, gruszka pięknej Heleny - sporządzić desery mrożone, np.: sorbety - podawać desery mrożone, np.: lody Melba, lody w ptysiu - sporządzić desery flambirowane - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów cukierniczych i deserów 	
6. Technologie sporządzania zup i sosów	25	<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, zimnych mięs 	<ul style="list-style-type: none"> - planować sporządzanie zup i sosów - sporządzić zupy stosując różne techniki i metody produkcji, np.: zupy czyste, zupy zagęszczane głównym składnikiem, zupy podprawiane, zupy specjalne, zupy zapiekane (typu włoskiego i francuskiego), 	Klasa II	

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów - stosować zasady higieny podczas sporządzania zup i sosów - przygotować bazy do zup, np.: wywar z cielęciny, wywar z wołowiny, wywar z drobiu jasnego, wywar z warzyw - ocenić organoleptycznie sporządzone zupy i sosy 	<ul style="list-style-type: none"> zupy jednogarnkowe - sporządzić sosy stosując różne techniki i metody produkcji, np.: sosy zimne(na bazie oliwy/oleju, na bazie majonezu(sos tatarski, sos ravigotte, sos remoulade, sos chrzanowy, sos kaparowy, na bazie galaretki owocowej) oraz sosy gorące(do zapiekania, zagęszczane skrobią, zagęszczane surowym masłem, zagęszczane przez redukcję) - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych zup i sosów - dobrać naczynia do serwowania zup i sosów 	
7.Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	45	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw - dobrać rodzaj mięsa(np.: wołowe, wieprzowe, cielęce) i rodzaj elementu kulinarnego do przygotowywanej potrawy - wykonać obróbkę wstępną mięsa, podrobów, dziczyzny, np.: rozmrażać, myć, osuszać, wykrawać, porcjować, pobijać, formować, wykonywać zabiegi dodatkowe (wykańczanie półproduktów, szpijkowanie, peklowanie, marynowanie) - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dzi- 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - sporządzić potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (np. : sztuka mięsa, bryzol, medaliony, stek, zrazy zawijane, zrazy bite, sztufada, pieczeń duszona, rolady) stosując różne metody i techniki sporządzania, np.: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 	Klasa II	

			<p>czyzny</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać naczynia do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 		
	8.Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	25	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - wykonać obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego(dojrzewanie mięsa, rozmrażanie, rozbiór tuszki, formowanie) - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać naczynia do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - sporządzić potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego z zastosowaniem różnych metod i technik sporządzania, np.: potrawy gotowane(potrawki), potrawy duszone(rolady), potrawy smażone(kotlet de volaille), potrawy pieczone(kurczak po polsku) - wykorzystać podroby z drobiu do przygotowywania potraw(żołądki drobiowe, serca drobiowe, wątroba drobiowa) - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego 	Klasa II
	9.Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza	25	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z ryb i owoców morza - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z ryb świeżych i mrożonych oraz owoców morza - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - przygotować stanowisko pracy - zastosować zasady higieny sporządzania potraw z ryb i owoców morza - wykonać obróbkę wstępną świeżych ryb słodkowodnych i morskich, np.: zabijanie, oczyszczanie, dzielenie w dzwonka, filetowanie - wykonać obróbkę wstępną ryb mrożonych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza - sporządzić potrawy z ryb i owoców morza stosując różne metody i techniki sporządzania, np.: potrawy gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> i solonych - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z ryb i owoców morza - dobrać naczynia do serwowania potraw z ryb i owoców morza 		
10. Technologie sporządzania przekąsek	25	<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek - dobrać technikę i metodę do sporządzania przekąsek - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania przekąsek - zastosować zasady higieny podczas sporządzania przekąsek i ich przechowywania - sporządzić przekąski w zależności od surowca stosowanego do produkcji, np.: z warzyw, grzybów, ziemniaków, jaj, serów, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb, owoców morza, dziczyzny i ptactwa dzikiego oraz temperatury podawania - wykonywać przekąski w formie kanapek, np.: dekoracyjne, klubowe, tortowe, tartinki - ocenić organoleptycznie sporządzone przekąski 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić asortyment przekąsek w zależności od rodzaju surowca - określić wpływ cech surowców na jakość przekąsek - rozróżnić asortyment przekąsek zimnych i gorących - planować sporządzanie przekąsek - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek - dobrać sprzęt do serwowania przekąsek - wykonywać przekąski typu finger food („do ręki”, koktajlowe) 	Klasa III	
11. Technologie sporządzania napojów	25	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać napoje zimne bezalkoholowe, np.: wody, lemoniady, napoje typu cola, toniki, mocktails - rozróżniać napoje gorące na bazie herbaty, kawy i kakao - rozróżniać alkohole niskoalkoholowe, średnioalkoholowe, wysokoalkoholowe - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów, np. : ekspres wysokociśnieniowy, samowar, blender, dzbanki, czajniczki, shaker, szklanica barmańska, trybuszon 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać naczynia do serwowania napojów bezalkoholowych zimnych i gorących - dobrać szkło do serwowania napojów alkoholowych - dobrać napoje bezalkoholowe do określonych potraw - dobrać napoje alkoholowe do określonych potraw - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów - sporządzać herbatę po wiedeńsku, 	Klasa III	

		<ul style="list-style-type: none"> - zastosować zasady higieny w czasie sporządzania i podawania napojów - ocenić organoleptycznie sporządzone napoje 	<ul style="list-style-type: none"> po rosyjsku, po angielsku - sporządzać kawy typu włoskiego - sporządzać napoje typu mocktails - dobiera dodatki do napojów zimnych i gorących - otwierać wino zamknięte korkiem 	
12.Technologie sporządzania potraw dietetycznych , wegetariańskich i wegańskich	20	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do sporządzenia potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich - dobrać technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich - zastosować zasady higieny sporządzania potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich - sporządzić potrawy dietetyczne, wegetariańskie i wegańskie w zależności od wykluczenia różnych surowców z diety przy zastosowaniu różnych metod i technik produkcji - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy dietetyczne i wegetariańskie 	<ul style="list-style-type: none"> - planować sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich - dobrać sprzęt do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich 	Klasa III
13.Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej	25	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić potrawy kuchni tradycyjnej polskiej, staropolskiej i regionalnych - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw tradycyjnych , kuchni staropolskiej i potraw regionalnych - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i regionalnych - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw - sporządzić potrawy tradycyjne(np.: bigos, 	<ul style="list-style-type: none"> - planować sporządzanie potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i regionalnych - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i kuchni regionalnej 	Klasa III

		<ul style="list-style-type: none"> kotlet schabowy, pierogi gotowane, gołąbki), potrawy z kuchni regionalnych (np.: kartacze, haluszki, rogalie świętomarcińskie) - ocenić organoleptycznie potrawy z kuchni regionalnych 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić potrawy kuchni staropolskiej - dobrać naczynia do serwowania potraw tradycyjnych i regionalnych 	
14. Technologie sporządzania kuchni różnych narodów	25	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić zwyczaje żywieniowe innych narodów - wymienić potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej, hiszpańskiej, japońskiej oraz grup etnicznych - rozróżnić potrawy kuchni innych narodów - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw innych narodów - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy kuchni różnych narodów 	<ul style="list-style-type: none"> - planować sporządzanie potraw innych narodów - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw innych narodów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów - dobrać sprzęt do serwowania potraw innych narodów - sporządzić potrawy kuchni różnych narodów, np. : kuchni włoskiej, kuchni francuskiej, hiszpańskiej, kuchni angielskiej, kuchni niemieckiej, kuchni węgierskiej, kuchni bałkańskiej 	Klasa III
15. Zastosowanie w produkcji potraw i napojów koncentratów spożywczych, żywności wygodnej i funkcjonalnej	5	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać koncentraty spożywcze, żywność wygodną i funkcjonalną do sporządzania potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - wykorzystać koncentraty spożywcze, żywność wygodną i funkcjonalną do sporządzania potraw i napojów 	Klasa III
Razem	450			

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE W ZAKŁADACH GASTRONOMICZNYCH

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I Organizacja stanowiska pracy	1.Układ funkcjonalny pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego - rozpoznać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli jaką pełnią - wskazać drogi technologiczne w zakładzie gastronomicznym - rozpoznać urządzenia występujące w poszczególnych pomieszczeniach w zakładzie gastronomicznym - rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym - odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> - grupować pomieszczenia zakładu gastronomicznego według spełnianych funkcji - wyznaczać na schematach zakładów gastronomicznych drogi technologiczne brudne i czyste - zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji - ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego - porównać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami 	Klasa I
	2.Organizacja stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów (mice in place)	6	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać maszyny , urządzenia, drobny sprzęt i narzędzia do przeprowadzania obróbki wstępnej , termicznej , wykańczania, dystrybucji podczas sporządzania potraw i napojów - umieszczać surowce, dodatki, przyprawy, elementy dekoracyjne na stanowisku roboczym - wykładać/ustawiać drobny sprzęt kuchenny na stanowisku roboczym do sporządzania potrawy napoju 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiskawyznaczać główne miejsce robocze na stanowisku pracy - przestrzegać zasad zrównowa- 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - przygotowywać miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku pracy - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania 	<p>żonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych</p>	
	3. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań	6	<ul style="list-style-type: none"> - określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym - określić funkcje programów komputerowych służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni 	<ul style="list-style-type: none"> - korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym - korzystać z programów komputerowych służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni 	Klasa I
II. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	1. Zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w procesie produkcyjnym w zakładzie gastronomicznym	6	<ul style="list-style-type: none"> - stosować się do instruktażu stanowiskowego - zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy - zastosować zasadę bezwzględnego zapoznania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia - zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych - przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego, personelu, surowców, wyrobów gotowych i odpadów w zakładzie 	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać analizy treści receptur gastronomicznych - zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza - zastosować odpowiednie metody (techniki) sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym 	Klasa I

			gastronomicznym		
	4.Receptury gastronomiczne potraw i napojów	6	<ul style="list-style-type: none"> - analizować receptury gastronomiczne - rozróżnić elementy budowy receptury gastronomicznej - odważać, odmierzać, liczyć surowce, półprodukty do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą - sprawdzać zgodność, surowców, półproduktów przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą 	<ul style="list-style-type: none"> - przeliczyć normatywy surowcowe receptur gastronomicznych - rozpoznawać potrawy i napoje wizualnie po recepturach - określać wielkość porcji potrawy napoju wg receptury - stosować racjonalną gospodarkę surowcami podczas sporządzania potraw i napojów 	Klasa I
IV.Technologie sporządzania potraw i napojów	1.Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	10	<ul style="list-style-type: none"> - podać przykłady potraw i napojów sporządzanych z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać i przeprowadzić obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca: owoców jagodowych, owoców ziarnkowych, owoców pestkowych, owoców cytrusowych, owoców egzotycznych, warzyw liściastych, warzyw owocowych, warzyw korzeniowych, warzyw kapustnych, warzyw cebulowych, warzyw strączkowych zielonych, ziemniaków, grzybów świeżych, grzybów suszonych - dobrać techniki i metody do sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania potraw - przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z procedurami syste- 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - rozdrabniać owoce, warzywa stosując różne techniki krojenia i nazewnictwo francuskie (np.: mirepoix, macedoine, julienne, rouelle, Vichy, concasse, chiffonade, paysanne,) - rozdrabniać ziemniaki w różne kształty, np.: pommes paille, pommes allumettes, pommes mignonnettes, pommes frites, pommes pont neuf - wykonać obróbkę wstępną i ciepłą szparagów, warzyw strączkowych suchych - sporządzić potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków gotowanych, np.: kluski śląskie, kopytka, knedle i dobrać dodatki oraz podać - sporządzić potrawy z ciasta ziem- 	Klasa I

			<p>mów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonać prace porządkowe w przygotowalniach warzyw i owoców - wykonywać różne sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od ich przeznaczenia np. krojenie: (krążki, słupki, płatki, piórka, kostki, paski), siekanie, miażdżenie, szatkowanie, ścieranie. - sporządzać potrawy i napoje z owoców, np.: kompoty gotowane, kompoty surówkowe, kompoty francuskie, zupy owocowe czyste i zabiłane, surówki i sałatki z owoców, owoce zapiekane, owoce pieczone, kremy owocowe, napoje owocowe, soki owocowe, koktajle owocowe, lemoniady cytrynowe, kisiele owocowe, galaretki owocowe, chutney owocowe. - sporządzać sałaty, surówki i soki z warzyw - sporządzać potrawy z warzyw z wykorzystaniem różnych procesów obróbki cieplnej, np. : warzywa gotowane (gotowane na parze, sałatki z warzyw korzeniowych, sałatka z czerwonej kapusty, marchew i buraczki ćwikłowe glazurowane, ćwikła z chrzanem), warzywa duszone(konfitura z czerwonej cebuli), warzywa zapiekane pod beszamelem, warzywa faszerowane i duszone, smażone(krążki cebuli smażone, placki z dyni lub cukinii, warzywa w klarze i temperze) - sporządzać potrawy z ziemniaków: gotowane(zupy ziemniaczane, ziemniaki puree, ziemniaki z wody), smażone(frytki, placki ziemniaczane, kotleciki ziemniaczane, ziemniaki rosti), zapieka- 	<p>niaczanego na bazie ziemniaków surowych, np. : kluski ziemniaczane, pyzy ziemniaczane/cepeliny,</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać przyprawy do potraw z warzyw, grzybów, ziemniaków, owoców w celu wydobycia głębi smaku lub lepszego trawienia - garniować potrawy z wykorzystaniem carvingu (np. rzodkiewka, cukinia, pora itd.) - dobrać naczynia do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów 	
--	--	--	---	--	--

			<p>nych(ziemniaki księżnej, zapiekanki ziemniaczane-ziemniaki gratin),</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) 		
	2.Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych - dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych - sporządzić potrawy z mleka słodkiego, np.: kisiele mleczne, napoje z dodatkiem czekolady lub kakao, zupy mleczne, sosy mleczne - przeprowadzić ocenę organoleptyczną potraw i napojów z mleka słodkiego - sporządzić potrawy i napoje z wykorzystaniem mlecznych napojów fermentowanych, np.: sos tzatziki, galaretka z zsiadłego mleka, galaretka na bazie jogurtu, koktajle mleczne, zupy chłodniki - przeprowadzić ocenę organoleptyczną mlecznych napojów fermentowanych i potraw na ich bazie - przeprowadzić ocenę organoleptyczną serów twarogowych, np.: Ricotta, ser mascarpone i serów dojrzewających, np.: Grojer, Parmezan, Chedar, Ementaler, Pecorino - przeprowadzić ocenę organoleptyczną z użyciem śmietany i śmietanki 	<ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych - planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - sporządzić potrawy z serów podpuszczkowych, np.: zupa serowa, suflet z sera, ser panierowany, koszyczki parmezanowe - sporządzić potrawy z sera twarogowego, np.: pierogi leniwe, placuszki twarogowe, pasty twarogowe, deser Tiramisu - ubijać śmietankę - sporządzić potrawy ze śmietanki i śmietany, np.: deser Panna Cotta, krem sultański, krem brulee - dobrać naczynia do serwowania potraw z mleka 	Klasa I

				i przetworów mlecznych	
3. Technologie sporządzania potraw z jaj	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z jaj - wykonać poprawnie sterylizację jaj, np.: przez naświetlanie UV - sprawdzić świeżość jaj - wykonać poprawnie wybijanie jaj - dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - sporządzić potrawy z jaj gotowanych ,np.: jaja poszetowe, jaja na miękko, jaja mollet, jaja po wiedeńsku, - sporządzić potrawy z jaj smażonych, np.: omlet naturalny, omlet biszkoptowy, jaja sadzone, frittata, omlet hiszpański - poprawnie ubijać pianę z białek jaj i ją utrwalać - przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw zgodnie z procedurami systemów jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia - dobrać sprzęt do serwowania potraw z jaj 	<p>planować etapy wykonania potraw z jaj dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z jaj sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj spulchniających ,np.: krem cytrynowy, ciasto biszkoptowe, naleśniki z pianą w środku sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj zagęszczających, np.: słodkie sosy, mleczka, zupa krem , sos carbonara sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj sklejących, np. : kotleciki z jaj, jaja nadziewane</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj emulgujących, np.: sos holenderski, majonez - znać zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj 	Klasa I	
4. Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz	20	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy sporządzane z mąki i kasz - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz - dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z mąki i kasz - dobrać rodzaj i typ mąki do zagęszczania potraw oraz sporządzanej 	Klasa I	

			<ul style="list-style-type: none"> - przeprowadzić obróbkę wstępną w zależności od rodzaju kaszy - przeprowadzić obróbkę cieplną kasz grubych, kasz łamanych, kasz drobnych - sporządzić potrawy z zastosowaniem kasz, np.: potrawy z kasz rozklejanych (zupy krupniki, zupa grysikowa, zupa ryżowa, musy z kaszy manny, risotto), potrawy z kasz gotowanych na sypko, potrawy z kasz gotowanych na półsypko (kotleciki) - sporządzać potrawy z ciasta zarabianego na stolnicy, np.: wyroby z ciasta pierogowego, kluski krajane, polskie łazanki makarony, zacierki - sporządzać ciasto zarabiane w naczyniu, np.: ciasto na kluski kładzione, ciasto na kluski półfrancuskie, ciasto na kluski francuskie, ciasto na kluski lane - sporządzać ciasto naleśnikowe - sporządzać potrawy z naleśników, np.: krokiety, naleśniki biszkoptowe, naleśniki typu francuskiego - przeprowadzić ocenę organoleptyczną potraw z kasz i mąki - dobrać naczynia do serwowania potraw z mąki i kasz 	<p>potrawy, np. do oprószania warzyw- mąka pszenna wysoko glutenowa, mąka na makarony- mąka pszenna wysoko glutenowa</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporządzać ciasto na makarony typu włoskiego - sporządzić makarony włoskie, np. papardelle, lazanie, penne przy użyciu maszynki do makaronów włoskich - przeprowadzić obróbkę cieplną potraw z ciasta zarabianego na stolnicy i ciasta zarabianego w naczyniu - gotować makarony gotowe - formować naleśniki w różne formy w zależności od farszu i potrzeb - sporządzać desery z kasz, np.: mus z kaszy manny, ciasteczka z płatków owsianych, zapiekanka z ryżu na słodko, puddingi ryżowe - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki i kasz 	
5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić rodzaje ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich - rozróżnić asortyment deserów zimnych i gorących, popularnych i wykwinnych - rozróżnić desery mrożone - rozróżnić charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości - dobrać technikę i metodę sporządzenia ciast cukierniczych, wyrobów ciastkarskich i deserów 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania ciast cukierniczych, np.: kruchych, półkruchych, ucieranych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, piernikowych, parzonych, francuskich i półfrancuskich, drożdżowych - sporządzić lukry, pomady, masy, kremy do ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich 	Klasa II	

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia ciast cukierniczych, wyrobów ciastkarskich i deserów - sporządzić ciasta cukiernicze, np.: kruche, ptysiowe, półfrancuskie (serowe, śmietanowe, drożdżowe) - sporządzić wyroby ciastkarskie - przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych ciast i wyrobów ciastkarskich - stosować instrukcje i procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia opracowane dla technologii sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać sprzęt i naczynia do serwowania ciast cukierniczych, wyrobów cukierniczych i deserów - sporządzić desery zimne i gorące (zagęszczane skrobią, jajami, żółtkami, składnikami żelującymi) - sporządzać desery niezestlane z maki, kasz, i owoców - wykańczać i dekorować sporządzone ciasta cukiernicze, wyroby ciastkarskie, desery - ocenić organoleptycznie sporządzone ciasta cukiernicze, wyroby ciastkarskie, desery 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować gotowe półproduktów do sporządzania ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich - planować etapy wykonania deserów zestalanych na zimno i zestalanych na gorąco - sporządzić charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości, np.: krem catalana, krem brule, naleśniki Suzette, Cramble z owocami, gruszka pięknej Heleny - sporządzić desery mrożone, np.: sorbety - podawać desery mrożone, np.: lody Melba, lody w ptysiu - sporządzić desery flambirowane - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów cukierniczych i deserów 	
6. Technologie sporządzania zup i sosów	10	<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, zimnych mięs 	<ul style="list-style-type: none"> - planować sporządzanie zup i sosów - sporządzić zupy stosując różne techniki i metody produkcji, np.: zupy czyste, zupy zagęszczane głównym składnikiem, zupy podprawiane, zupy specjalne, zupy zapiekane (typu włoskiego i francuskiego), 	Klasa II	

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów - stosować zasady higieny podczas sporządzania zup i sosów - przygotować bazy do zup, np.: wywar z cielęciny, wywar z wołowiny, wywar z drobiu jasnego, wywar z warzyw - ocenić organoleptycznie sporządzone zupy i sosy 	<ul style="list-style-type: none"> - zupy jednogarnkowe - sporządzić sosy stosując różne techniki i metody produkcji, np.: sosy zimne(na bazie oliwy/oleju, na bazie majonezu(sos tatarski, sos ravigotte, sos remoulade, sos chrzanowy, sos kaparowy, na bazie galaretki owocowej) oraz sosy gorące(do zapiekania, zagęszczane skrobią, zagęszczane surowym masłem, zagęszczane przez redukcję) - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych zup i sosów - dobrać naczynia do serwowania zup i sosów 	
7. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw - dobrać rodzaj mięsa(np.: wołowe, wieprzowe, cielęce) i rodzaj elementu kulinarnego do przygotowywanej potrawy - wykonać obróbkę wstępną mięsa, podrobów, dziczyzny, np.: rozmrażać, myć, osuszać, wykrawać, porcjować, pobijać, formować, wykonywać zabiegi dodatkowe (wykańczanie półproduktów, szpiżowanie, peklowanie, marynowanie) - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dzi- 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - sporządzić potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (np. : sztuka mięsa, bryzoł, medaliony, stek, zrazy zawijane, zrazy bite, sztufada, pieczeń duszona, rolady) stosując różne metody i techniki sporządzania, np.: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 	Klasa II	

			<p>czyzny</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać naczynia do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 		
	8.Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - wykonać obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego(dojrzewanie mięsa, rozmrażanie, rozbiór tuszki, formowanie) - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać naczynia do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - sporządzić potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego z zastosowaniem różnych metod i technik sporządzania, np.: potrawy gotowane(potravki), potrawy duszone(rolady), potrawy smażone(kotlet de volaille), potrawy pieczone(kurczak po polsku) - wykorzystać podroby z drobiu do przygotowywania potraw(żołądki drobiowe, serca drobiowe, wątroba drobiowa) - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego 	Klasa II
	9.Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z ryb i owoców morza - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z ryb świeżych i mrożonych oraz owoców morza - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - przygotować stanowisko pracy - zastosować zasady higieny sporządzania potraw z ryb i owoców morza - wykonać obróbkę wstępną świeżych ryb słodkowodnych i morskich, np.: zabijanie, oczyszczanie, dzielenie w dzwonka, filetowanie - wykonać obróbkę wstępną ryb mrożonych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza - sporządzić potrawy z ryb i owoców morza stosując różne metody i techniki sporządzania, np.: potrawy gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> i solonych - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z ryb i owoców morza - dobrać naczynia do serwowania potraw z ryb i owoców morza 		
	10. Technologie sporządzania przekąsek	10	<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek - dobrać technikę i metodę do sporządzania przekąsek - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania przekąsek - zastosować zasady higieny podczas sporządzania przekąsek i ich przechowywania - sporządzić przekąski w zależności od surowca stosowanego do produkcji, np.: z warzyw, grzybów, ziemniaków, jaj, serów, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb, owoców morza, dziczyzny i ptactwa dzikiego oraz temperatury podawania - wykonywać przekąski w formie kanapek, np.: dekoracyjne, klubowe, tortowe, tartinki - ocenić organoleptycznie sporządzone przekąski 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić asortyment przekąsek w zależności od rodzaju surowca - określić wpływ cech surowców na jakość przekąsek - rozróżnić asortyment przekąsek zimnych i gorących - planować sporządzanie przekąsek - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek - dobrać sprzęt do serwowania przekąsek - wykonywać przekąski typu finger food („do ręki”, koktajlowe) 	Klasa III
	11. Technologie sporządzania napojów	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać napoje zimne bezalkoholowe, np.: wody, lemoniady, napoje typu cola, toniki, mocktails - rozróżniać napoje gorące na bazie herbaty, kawy i kakao - rozróżniać alkohole niskoalkoholowe, średnioalkoholowe, wysokoalkoholowe - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów, np. : ekspres wysokociśnieniowy, samowar, blender, dzbanki, czajniczki, shaker, szklanica barmańska, trybuszon 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać naczynia do serwowania napojów bezalkoholowych zimnych i gorących - dobrać szkło do serwowania napojów alkoholowych - dobrać napoje bezalkoholowe do określonych potraw - dobrać napoje alkoholowe do określonych potraw - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów - sporządzać herbatę po wiedeńsku, 	Klasa III

		<ul style="list-style-type: none"> - zastosować zasady higieny w czasie sporządzania i podawania napojów - ocenić organoleptycznie sporządzone napoje 	<ul style="list-style-type: none"> po rosyjsku, po angielsku - sporządzać kawy typu włoskiego - sporządzać napoje typu mocktails - dobiera dodatki do napojów zimnych i gorących - otwierać wino zamknięte korkiem 	
12. Technologie sporządzania potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich	10	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do sporządzenia potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich - dobrać technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich - zastosować zasady higieny sporządzania potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich - sporządzić potrawy dietetyczne, wegetariańskie i wegańskie w zależności od wykluczenia różnych surowców z diety przy zastosowaniu różnych metod i technik produkcji - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy dietetyczne i wegetariańskie 	<ul style="list-style-type: none"> - planować sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich - dobrać sprzęt do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich 	Klasa III
13. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić potrawy kuchni tradycyjnej polskiej, staropolskiej i regionalnych - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i potraw regionalnych - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i regionalnych - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw - sporządzić potrawy tradycyjne (np.: bigos, 	<ul style="list-style-type: none"> - planować sporządzanie potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i regionalnych - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i kuchni regionalnej 	Klasa III

		<p>kotlet schabowy, pierogi gotowane, gołąbki), potrawy z kuchni regionalnych (np.: kartacze, haluszki, rogalie świętomarcińskie)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ocenić organoleptycznie potrawy z kuchni regionalnych 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić potrawy kuchni staropolskiej - dobrać naczynia do serwowania potraw tradycyjnych i regionalnych 	
14. Technologie sporządzania kuchni różnych narodów	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić zwyczaje żywieniowe innych narodów - wymienić potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej, hiszpańskiej, japońskiej oraz grup etnicznych - rozróżnić potrawy kuchni innych narodów - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw innych narodów - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy kuchni różnych narodów 	<ul style="list-style-type: none"> - planować sporządzanie potraw innych narodów - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw innych narodów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów - dobrać sprzęt do serwowania potraw innych narodów - sporządzić potrawy kuchni różnych narodów, np. : kuchni włoskiej, kuchni francuskiej, hiszpańskiej, kuchni angielskiej, kuchni niemieckiej, kuchni węgierskiej, kuchni bałkańskiej 	Klasa III
Razem	180			

PLANOWANIE ŻYWIENIA CZŁOWIEKA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Żywienie człowieka	1. Metody utrwalania żywności .	3	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikować metody utrwalania żywności , – opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności – wskazywać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 	<ul style="list-style-type: none"> – różnicować metody utrwalania żywności – dobierać właściwą metodę dla danego produktu 	Klasa IV
	2. Wartość odżywcza pożywienia.	5	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśniać wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów – wyjaśnić wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka – określić źródła składników odżywczych zawartych w żywności – wskazać zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia – ocenić dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów – obliczyć wartość odżywczą żywności – rozróżnić alternatywne sposoby żywienia – rozróżnić procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw i napojów – planować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami bezpieczeństwa higieny pracy i ergonomii 	<ul style="list-style-type: none"> – określać wartości odżywcze diet wegetariańskich, makrobiotycznych i alternatywnych – analizować czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności (np. strawność produktów żywnościowych, forma występowania danego składnika, stan wysycenia organizmu danym składnikiem, wiek, stan zdrowia,) 	Klasa IV
II. Bezpieczeństwo zdrowotne żywienia i żywności	1. Klasyfikacja sprzętu i urządzeń gastronomicznych.	6	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii – rozróżnić maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji i przechowywania stosowane przy 	<ul style="list-style-type: none"> – planować dobór sprzętu i urządzeń do określonego procesu produkcyjnego – proponować układ urządzeń w pomieszczeniu produkcyjnym zgodnie 	Klasa IV

			<p>sporządzaniu potraw i napojów</p> <ul style="list-style-type: none"> – klasyfikować drobny sprzęt wykorzystywany w gastronomii – rozróżnić drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw i napojów – dobierać drobny sprzęt do sporządzania potraw i napojów – posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania potraw i napojów – określić rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego 	z zasadami prawidłowej organizacji pracy	
	4. Jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności.	6	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia – rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów – rozpoznać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii – wskazać zmiany, jakie mogą zachodzić w surowcach i półproduktach podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej (np. ciemnienie warzyw i owoców, reakcja Maillarda, karmelizacja, zwiększenie strawności i przyswajalności pożywienia – wyjaśnić znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią 	<ul style="list-style-type: none"> – interpretować wyniki oceny organoleptycznej potraw i napojów w poszczególnych etapach procesu technologicznego – opisywać zmiany zachodzące w składnikach odżywczych podczas procesów technologicznych mające wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka 	Klasa IV
III. Prawne i organizacyjne aspekty produkcji gastronomicznej	1. Normy i zasady planowania żywienia.	10	<ul style="list-style-type: none"> – dzielić ludność na grupy żywieniowe – wskazać normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych – wskazać zastosowanie modelowych racji pokarmowych 	<ul style="list-style-type: none"> – stosować zasady dietytyki w żywieniu zbiorowym z wykorzystaniem technologii informatycznej – porównywać jakość opracowanych jadłospisów 	Klasa IV

			<ul style="list-style-type: none"> – określić wpływ stresu na zmiany nawyków żywieniowych – sporządzać receptury potraw napojów z uwzględnieniem potrzeb (podaje spis surowców, ubytki, straty, zasady racjonalnego sporządzania potrawy/napoju, wartość odżywcza potrawy/napoju) – zestawiać potrawy w posiłki i układać jadłospisy – obliczyć dzienne pokrycie zapotrzebowania energetycznego organizmu człowieka z uwzględnieniem różnych kryteriów (np. wieku, płci, masy ciała, wzrostu, stanu zdrowia, aktywności fizycznej itd.) – obliczyć wartość energetyczną i odżywcza posiłków – ocenić jadłospisy, posiłki i receptury gastronomiczne (np. metodami teoretycznymi) – wykorzystywać programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów 	<ul style="list-style-type: none"> – dokonywać korekty błędów w opracowanych jadłospisach 	
	2.Planowanie produkcji potraw i napojów.	30	<ul style="list-style-type: none"> – zaplanować etapy wykonania potraw i napojów – dobrać surowce, tłuszcze i przyprawy niezbędne w produkcji gastronomicznej – przygotować plan produkcji potrawy dietetycznej i wegetariańskiej – zaplanować etapy wykonania potraw kuchni staropolskiej i regionalnej – zaplanować etapy wykonania potraw kuchni różnych narodów – wskazać metody obróbki termicznej sporządzania potraw i napojów – wskazać nowoczesne techniki kulinarne np. sous vide, kuchnia molekularna 	<ul style="list-style-type: none"> – wskazywać możliwość zastąpienia określonego surowca surowcem zastępczym – stosować zamienność surowców – dobrać surowce niezbędne do wykonania potrawy w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety – śledzić trendy w nowoczesnej produkcji gastronomicznej – zaproponować żywienie zgodne z nowoczesnymi trendami 	Klasa V
IV.Organizacja produkcji w gastronomii	1.Organizacja produkcji gastronomicznej	12	<ul style="list-style-type: none"> – sporządzić harmonogram zaopatrzenia zakładu – dokonać wyboru dostawców zgodnie z 	<ul style="list-style-type: none"> – opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów – planować organizację produkcji 	Klasa V

			<p>przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym (np. cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność itp.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego - opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie - rozróżnić metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej - wykonać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności 	<p>gastronomicznej składającą się z kilkunastu potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> - opracować harmonogram dostaw surowców do przygotowania dużej imprezy gastronomicznej (konferencja, wesele, uroczystość okolicznościowa) 	
	2..Kalkulowanie cen potraw i napojów.	12	<ul style="list-style-type: none"> - obliczyć ceny potraw i napojów stosując różne metody (np. kosztową, popytową, cen konkurencji) - sporządzić kalkulację cen potraw do kart menu i rodzaju usługi cateringowej - rozliczyć produkcję gastronomiczną - sporządzać zestawienie nakładów poniesionych na produkcję - wykorzystywać programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na surowce i półprodukty , do kontroli stanów magazynowych ,do planowania żywienia, rozliczania kosztów usług. 	<ul style="list-style-type: none"> - ustalać wysokość zysku (lub straty) podczas organizacji określonej imprezy - uzasadniać przyczyny uzyskanych efektów ekonomicznych danej usługi gastronomicznej 	Klasa V
	3.Etyka w pracy zawodowej.	6	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi - stosować kodeks savoir vivre / przyjęty w środowisku pracy - stosować zasady komunikacji interpersonalnej - wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej - wykazać się kreatywnością i otwartością na zmiany - zaplanować wykonanie zadania i ponieść odpowiedzialność za jego wykonanie 	<ul style="list-style-type: none"> - współpracować w zespole - proponować nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych - szacować czas, zasoby i budżet zadania - wskazywać obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania - oceniać skuteczność rozwiązania problemu 	Klasa V

RAZEM	90	
--------------	----	--

PODSTAWY ŻYWIENIA DIETETYCZNEGO

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I.Nauka o żywieniu człowieka	1.Cele i zadania nauki o żywieniu Akty prawne regulujące problematykę żywności i żywienia.	3	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie racjonalne żywienie; - wyjaśnić potrzebę wiedzy żywieniowej - określić rolę polskich instytucji zajmujących się problematyką żywienia. - wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady racjonalnego żywienia - omówić skutki zdrowotne nieracjonalnego żywienia człowieka - interpretować ustawę o bezpieczeństwie żywności oraz dyrektywy unijne dotyczące bezpieczeństwa żywności 	Klasa IV
	2.Znaczenie żywienia w zachowaniu zdrowia Rola i znaczenie składników pokarmowych dla organizmu człowieka.	4	<ul style="list-style-type: none"> - określić rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka - obliczyć wartość odżywczą potrawy - planować jadłospis zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - objaśnić poziomy i zastosowanie norm żywienia człowieka - wskazać zastosowanie normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych przy układaniu jadłospisu 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka i na kompozycję potraw, napojów - modyfikować jadłospisy ze względu na obliczoną zawartość składników odżywczych - określić wpływ stresu na zmiany nawyków żywieniowych - rozpoznać zachowania żywieniowe i określić ich wpływ na zdrowie człowieka 	Klasa IV
II.Przemiany składników odżywczych w organizmie	1.Bilans wodny i energetyczny organizmu	3	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcia: podstawowa przemiana materii, ponadpodstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii, metabolizm, katabolizm, anabolizm, trawienie pokarmów; 	<ul style="list-style-type: none"> - określić metody pomiaru przemiany materii; - wyjaśnić bilans energetyczny organizmu; 	Klasa IV

człowieka			<ul style="list-style-type: none"> - opisać etapy trawienia; 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić czynniki wpływające na metabolizm; 	
	2.Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe	3	<ul style="list-style-type: none"> - stosować normy i zasady planowania żywienia - podzielić ludność na grupy żywieniowe; 	<ul style="list-style-type: none"> - określić normy spożycia białka, węglowodanów i tłuszczów dla różnych grup; - wskazać normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych dla dzieci i dorosłych; 	Klasa IV
	3.Przemiany składników odżywczych w organizmie człowieka	3	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić rolę enzymów i hormonów w trawieniu; - opisać etapy trawienia; - scharakteryzować trawienie na poszczególnych odcinkach przewodu pokarmowego; 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać czynniki wpływające na strawność i przyswajalność pożywienia; - określić rolę gruczołów trawiennych i hormonów; 	Klasa V
III. Podstawy żywienia dietetycznego	1.Klasyfikacja i zasady układania diet leczniczych (w/g Ciborowskiej i Rudnickiej)	6	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady dotyczące opracowania diet: zastosowanie i cel diety, charakterystyka diety, uwagi technologiczne, produkty i potrawy zalecane, założenia diety, dzienna racja pokarmowa wyrażona w produktach, przykład diety - dobierać produkty stosowane w żywieniu dietetycznym 	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować posiłki dla osób przewlekle chorych (np. cukrzyca, nadciśnienie tętnicze, niewydolność nerek itd.) - określić metody i techniki sporządzania potraw dietetycznych (np. gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie w folii itd.) - stosować technologię informatyczną przy układaniu diet i obliczaniu wartości odżywczej 	Klasa IV
	2. Charakterystyka i zastosowanie diet leczniczych. Układanie diet do wybranych jednostek chorobowych.	8	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować dietę podstawową stosowaną w żywieniu - scharakteryzować dietę bogatoresztkową - scharakteryzować dietę łatwostrawną - scharakteryzować dietę łatwostrawną z ograniczeniem białka - scharakteryzować dietę łatwostrawną z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - scharakteryzować dietę ubogoenergetyczną - scharakteryzować dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych wę- 	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować dietę podstawową stosowaną w żywieniu - dobierać potrawy i techniki dozwolone w diecie podstawowej - zaplanować dietę bogatoresztkową - zaplanować dietę łatwostrawną - zaplanować dietę łatwostrawną z ograniczeniem białka - zaplanować dietę łatwostrawną z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - zaplanować dietę ubogoenergetyczną 	Klasa IV

			<ul style="list-style-type: none"> - węglowodanów - scharakteryzować dietę o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych - scharakteryzować dietę bogatobiałkową - scharakteryzować dietę dietę niskobiałkową - wymienić choroby cywilizacyjne i zadania profilaktyki - scharakteryzować dietę w profilaktyce i leczeniu otyłości - scharakteryzować dietę w profilaktyce i leczeniu nadciśnienia i chorób układu krążenia - scharakteryzować dietę w profilaktyce i leczeniu cukrzycy - scharakteryzować dietę antynowotworową - wymienić rodzaje diet; - scharakteryzować dietę podstawową i znać jej zastosowanie; - wskazać zasady modyfikacji diety lekkiej w zależności od schorzeń; - wymienić produkty dozwolone i zabronione w wybranych dietach; - wymienić techniki stosowane w czasie przyrządzania posiłków dietetycznych; 	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - zaplanować dietę o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych - zaplanować dietę bogatobiałkową - zaplanować dietę dietę niskobiałkową - zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu otyłości - zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu nadciśnienia i chorób układu krążenia - zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu cukrzycy - zaplanować dietę antynowotworową - ustalić zależności pomiędzy odżywianiem a chorobami żywieniowo zależnymi - podjąć działania profilaktyczne w chorobach przewodu pokarmowego; - identyfikować diety z typem schorzenia; - znać stosowane techniki kulinarne w poszczególnych dietach; 	
RAZEM		30			

USŁUGI GASTRONOMICZNE I CATERINGOWE

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	1.Podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych	3	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych (np. zakład gastronomiczny, placówka gastronomiczna, lokal gastronomiczny, usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.) 	<ul style="list-style-type: none"> - określić podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych (np. usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.) - wyjaśnić podział usług gastronomicznych w Polskiej Kwalifikacji Wyrobów i Usług (PKWiU) do celów podatkowych 	
	2.Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić placówki gastronomii indywidualnej - wymienić placówki gastronomii systemowej - wymienić placówki gastronomii specjalnej - wymienić zakłady gastronomiczne i miejsca pracy kelnera - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać miejsca pracy kelnera (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych 	
	3.Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	4	<ul style="list-style-type: none"> - określić pojęcie: funkcjonalny układ pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym - wymienić działy w zakładach gastronomicznych - wymienić pomieszczenia części handlowo – usługowej - opisać pomieszczenia części handlowo – usługowej i określić ich funkcję 	<ul style="list-style-type: none"> - określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości - zaznaczyć na schemacie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego przebieg dróg komunikacyjnych zgodnie z wymaganiami sanitarno- higienicznymi i zasadami 	

		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić urządzenia i sprzęt wykorzystywany w części handlowo-usługowej zakładu 	<p>bezpieczeństwa</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić i wskazać funkcję urządzeń i sprzętu wykorzystywanego w części handlowo-usługowej zakładu 	
4. Stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	4	<ul style="list-style-type: none"> - opisać sylwetkę zawodową kelnera (np. strój służbowy, kultura bycia, schludny wygląd, higiena itd.) - wymienić oczekiwane predyspozycje fizyczne i psychiczne do pracy w zawodzie kelner - dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości (np. długopis, notatnik, palmp-top, tabletki, serwetka kelnerska, trybuzon, zapałki itp.) - wymienić stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - scharakteryzować zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej - rozpoznać czynniki szkodliwe, niebezpieczne i uciążliwe dla pracowników i klientów/gości gastronomii - wymienić choroby zawodowe w gastronomii - wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej 	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach 	
			<ul style="list-style-type: none"> - wskazać funkcje elementów wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi - opisać stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - określić zadania kierownika zakładu, sali i innych odcinków pracy - określić skutki oddziaływania czynników szkodliwych, niebezpiecznych i uciążliwych na organizm człowieka - scharakteryzować choroby zawodowe występujące w gastronomii 	

<p>II.Planowanie usług gastronomicznych i cateringowych oraz działania marketingowe</p>	<p>1.Oferty usług gastronomicznych i cateringowych</p>	<p>6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - określić pojęcia np.: usługa gastronomiczna, przyjęcie okolicznościowe, kongres, konferencja, raut, catering - wymienić rodzaje usług gastronomicznych - wyjaśnić czym jest catering - wymienić korzyści wynikające ze świadczenia usług cateringowych - wymienić rodzaje usług cateringowych - wymienić wyposażenie do usług cateringowych - wymienić zasady obsługi usług i przyjęć cateringowych - wymienić narzędzia stosowane do analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.) 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp. - opisać oferty usług gastronomicznych - omówić rodzaje usług cateringowych - dobierać wyposażenie do usług cateringowych - wymienić zasady organizacji usług cateringowych - omówić zasady analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.) - wskazać potrzebę analizowania rynku usług gastronomicznych i cateringowych 	
	<p>2.Zasady planowania ofert usługowych i cateringowych</p>	<p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady planowania usług gastronomicznych i cateringowych - wskazać zasady diagnozowania po- 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w za- 	

			<p>trzeb zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.) 	<p>leżności od zapotrzebowania rynku uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości</p> <ul style="list-style-type: none"> - opracować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowaną na klienta (np.: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.) 	
	3.Promowanie i sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych	6	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych - określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych - wymienić działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public- relations, promocja sprzedaży itd.) - wymienić metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych - omówić sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić koncepcję marketingu usług gastronomicznych - scharakteryzować narzędzia promocji bezpośredniej - określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) - interpretować strategie promocji (push i pull) - określić działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. reklama, public- relations, promocja sprzedaży itd.) - dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta - zaplanować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych(itd. pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki reklamowe, itd.) - opisać metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych 	
IIICharakterystyka usług gastronomicznych	1.Metody i techniki obsługi gości w gastronomii	3	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić metody i techniki obsługi konsumentów - rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami - dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych 	

	2.Systemy obsługi gości w zakładach gastronomicznych	3	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić systemy obsługi gości(systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi) - rozróżniać systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi) 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać system obsługi do świadczonej usługi - oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii 	
	3.Wyposażenie do obsługi gości w gastronomii	12	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić bieliznę stołową - wymienić zastawę stołową - wymienić sztucze podstawowe, specjalne, pomocnicze - wymienić rodzaje tac kelnerskich - wymienić zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - wymienić zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać bieliznę stołową - rozróżniać zastawę stołową - opisać zastawę stołową - rozróżniać sztucze podstawowe, specjalne, pomocnicze - rozróżniać rodzaje tac kelnerskich i wskazać ich zastosowanie - określić miejsce i sposób przechowywania bielizny i zastawy stołowej - opisać zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos 	
	4.Przygotowanie personelu do obsługi gości	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić techniki przenoszenia tac kelnerskich, - wymienić techniki przenoszenia talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek - rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek - (chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) - scharakteryzować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców 	
	5.Rodzaje posiłków	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów - określić godziny podawania posiłków - wymienić rodzaje śniadań stosownych w gastronomii hotelowej 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu - scharakteryzować rodzaje śniadań - scharakteryzować lunch i brunch - ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach - dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia 	

				do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji	
6.Napoje zimne i gorące bezalkoholowe	6	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe - klasyfikować napoje gorące - wymienić naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady - określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych - wymienić dodatki do napojów zimnych i gorących 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych) - scharakteryzować warunki podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) - dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) - scharakteryzować podawanie kawy, herbaty różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości 		
7.Napoje alkoholowe	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - wymienić wina stołowe, deserowe, specjalne - dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa - wymienić sposoby podawania wina, wódki, piwa 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne - klasyfikować piwo - rozróżniać rodzaje piwa - opisać sposoby podawania wina, wódki, piwa - dobierać wina, wódki, piwa(np.: jako aperitify, do potraw, deserów, 		

				jako digestify, itp.)	
8. Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe - umieć opisać wykorzystanie sprzętu barmańskiego (np.: shaker klasyczny, shaker bostoński, szklanica barmańska, łyżeczka barmańska, sitko barmańskie itp.) - wymienić urządzenia niezbędne w obsłudze baru - klasyfikować napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii - wymienić techniki sporządzania napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych zgodnie z zasadami miksologii 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe - opisać posługiwanie się urządzeniami barmańskimi (np.: kostkarki, blendera, itp.) - charakteryzować napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii 		
9. Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej)	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady nakrywania stołów białą bielizną stołową - wymienić zasady nakrywania zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) - wymienić zasady nakrywania stołów do śniadań, obiadów, kolacji 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, zachowanie przebiegów komunikacyjnych, ustawianie i wykładanie zastawy stołowej i serwisowej na stole) - wymienić sprzęt i urządzenia do przygotowania sali konsumenckiej do obsługi indywidualnej 		
10. Obsługa indywidualna gości / z karty menu	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, zapisywać zamówienie, - przekazywać zamówienie do realizacji) 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasadę uznania gości - rozpoznawać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować zamówienie) - omówić zasady sprzedaży sugerowanej 		

			<ul style="list-style-type: none"> - wymienić czynności obsługi gości przy zastosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi gości z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych, itp.) - wymienić zwroty grzecznościowe stosowane podczas obsługi gości 	<p>wanej</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówić zasady Up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - określać zasady Cross – hellingu w poszerzaniu zamówienia - określać zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych - określać procedury reklamacji usługi - określać zasady obsługi różnych typów gości - stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie 	
11.Rodzaje przyjęć okolicznościowych	9	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - opisywać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości - wymienić reguły protokołu dyplomatycznego 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać dokumentację niezbędną do realizacji przyjęć okolicznościowych np.: umowa wstępna, harmonogram prac kelnerskich podczas przyjęcia, schematy ustawienia stołów itp - omówić przebieg przyjęcia na stojąco, zasiadanego, mieszanego - scharakteryzować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe - rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu - charakteryzować zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych 		

12. Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez	6	<ul style="list-style-type: none"> - określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej - stosować normy techniczne / wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoga, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.) - dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie zamówienia i norm/ wskaźników 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - sporządzać listę kontrolną planu (co? kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy 	
13. Czynności związane z przygotowaniem i obsługą przyjęć i bankietów	9	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać bieliznę, zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody obsługi przyjęcia okolicznościowego - wymienić elementy dekoracji stołów i sal konsumenckich 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić przygotowanie miejsc obsługi przyjęć okolicznościowych (np.: dekoracje stołów, nakrywanie stołów bankietowych zasiadanych, nakrywanie stołów bufetowych, itp.) - omówić zasady obsługi gości przyjęć zasiadanych i organizowanych na stojąco - dobierać metody i techniki do obsługi gości przyjęć zasiadanych, dyplomatycznych - omówić harmonogram obsługi przyjęcia 	
14. Karta menu – forma prezentacji oferty gastronomicznej	6	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zadania karty menu - rozróżniać rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów go- 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać karty menu i napojów pod względem budowy, klasycznego układu spisu potraw, według zasad kuchni środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, 	

			<p>ściowi</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu 	<p>zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp.</p>	
IV.Zasady kalkulacji i rozliczania kosztów usług gastronomicznych i cateringowych	1.Zasady rachunkowości stosowane podczas rozliczania usług gastronomicznych i cateringowych	3	<ul style="list-style-type: none"> - określać obowiązek podatkowy od towarów i usług (czytać ustawę o podatku od towarów i usług) - rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, faktura VAT, KW, KP) 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać koszty odstąpień od umów na realizowaną usługę - wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych 	
	2.Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe	3	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np.: gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) - przyjmować należność gotówkową od konsumenta (przyjmuje pieniądze w płatniku, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) - przyjmować należność bezgotówkową 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu 	
	3.Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych	9	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna, itp.) - rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT) 	<ul style="list-style-type: none"> - określać rolę ceny w marketingu usług gastronomicznych - rozróżniać funkcje ceny w gastronomii (np. informacyjno -bodźcowa, stymulacyjna, redystrybucyjna itp.) - określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) 	
	4.Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej	6	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) - wymienić koszty żywieniowe usług gastronomicznych, w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost 	<ul style="list-style-type: none"> - kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost - obliczać zyskowność i rentowność 	

				<p>sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata)</p>	
	5. Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych - wymienić programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych - wymienić programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać programy komputerowe do kalkulacji i wprowadzania zmian menu i cen potraw 	
				<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych 	
V. Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego	1. Systemy zarządzania środowiskowego	3	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić przepisy i dokumenty dotyczące usług gastronomicznych (ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów itp.) - identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami) 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić na czym polegają wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ) w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO - analizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania) 	
Razem		150			

INFORMATYKA W GASTRONOMII

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizowania
I. Stosowanie wiedzy informatycznej w gastronomii.	1. Wyszukiwanie i gromadzenie informacji.	4	<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 IV
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 IV
III. Programy dla gastronomii	1. Programy stosowane w gastronomii – wiadomości ogólne 2. Podstawowe funkcje systemu programów POSbistro X2System	6	<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 komputerowych - stosować programy komputerowe do rozliczania wyżywienia (raporty sprzedaży bieżącej, archiwalnej itd.) 	Klasa IV
IV. Programy	1. Funkcje systemów:	6	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikować kelnera kodem lub kartą ma- 	<ul style="list-style-type: none"> - zakładać nowe rachunki na stoły, 	Klasa IV

służące do obsługi gościa,	GastroPos SOGA		<ul style="list-style-type: none"> - gnetyczną, - 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"> - osoby lub grupy, - zmienić obsługę stołu, - połączyć lub rozdzielić rachunki, - wykonać graficzną prezentację lokalu 	
V.Moduły aplikacyjne stosowane w gastronomii i hotelarstwie.	1.Programy do rozliczeń w gastronomii i hotelach (do wyboru przez nauczyciela) Aplikacje – opracowywanie i prezentowanie informacji	6	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać programy użytkowe stosowane w gastronomii i hotelarstwie - sporządzać rozliczenia zamówień gościa przy użyciu wybranych oprogramowań 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować skompresowane dane do eksportu do innych aplikacji 	Klasa IV
			<ul style="list-style-type: none"> - zorganizować pracę w grupie podczas realizacji projektu związanego z przygotowaniem prezentacji - rozróżniać programy komputerowe wspomagające projektowanie; 	<ul style="list-style-type: none"> - zaprojektować różne style prezentacji strony internetowej 	Klasa IV
VI.Wykorzystywanie informacji pozyskanych z zasobów internetowych	1.Wyszukiwanie szkoleń i kursów umiejętności online . 2.Potencjalny rozwój oprogramowań w gastronomii.	4	<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 IV
RAZEM		30			

PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA I ORGANIZACJI PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Składniki odżywcze i energetyczne w żywieniu człowieka.	1. Obliczanie zawartości składników odżywczych i energetycznych w produktach i potrawach.	6	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać zawartość składników energetycznych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych - obliczać zawartość składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować konsekwencje zdrowotne niedoboru bądź nadmiaru składników energetycznych w diecie człowieka 	Klasa IV
	2. Obliczanie dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na wodę.	6	<ul style="list-style-type: none"> - określać dobowe zapotrzebowanie na wodę korzystając z danych tabelarycznych z użyciem komputera 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać zapotrzebowanie na wodę w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej czy temperatury otoczenia 	Klasa IV
	3. Obliczanie dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na składniki odżywcze.	6	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać dobowe zapotrzebowanie organizmu człowieka na składniki odżywcze w zależności od wieku, płci, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować różnice w dobowym zapotrzebowaniu na podstawowe składniki odżywcze w zależności od płci, wieku, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy itp. 	Klasa IV

	4. Obliczanie dobowych wydatków energetycznych człowieka.	6	<ul style="list-style-type: none"> - wyliczać dobowe wydatki energetyczne człowieka w zależności od różnych kryteriów 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać poziom wydatków energetycznych organizmu w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego organizmu 	Klasa IV
II. Planowanie posiłków i receptur gastronomicznych.	1. Sporządzenie receptur na potrawy gastronomiczne z wykorzystaniem profesjonalnych programów komputerowych.	8	<ul style="list-style-type: none"> - opracować receptury na różne potrawy gastronomiczne stosując programy komputerowe - oceniać opracowane receptury stosując programy komputerowe. 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności 	Klasa IV
	2. Sporządzanie receptur na napoje zimne i gorące z wykorzystaniem profesjonalnego oprogramowania.	4	<ul style="list-style-type: none"> - opracować receptury na napoje zimne i gorące korzystając z programów komputerowych - oceniać opracowane receptury korzystając z programów komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności 	Klasa IV
	3. Planowanie posiłków dla określonych grup ludności.	4	<ul style="list-style-type: none"> - ustalanie liczby posiłków w ciągu dnia - zestawiać potrawy w posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności uwzględniając ich wiek, stan fizjologiczny organizmu, płeć, charakter wykonywanej pracy itp. korzystając z profesjonalnego oprogramowania komputerowego - opracować posiłki zgodnie z możliwościami finansowymi różnych grup ludności, stosując przykładowe racje żywieniowe 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać zgodność zaplanowanych posiłków z obowiązującymi normami żywienia różnych grup ludności - porównywać zgodność zaplanowanych posiłków z zalecanymi racjami żywieniowymi 	Klasa IV
	4. Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej posiłków.	5	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać zawartość składników odżywczych w planowanych posiłkach z wykorzystaniem technik komputerowych - obliczać zawartość składników energetycznych w planowanych posiłkach z wykorzystaniem technik komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować posiłki pod kątem ich wartości energetycznej i odżywczej 	Klasa IV

III. Planowanie jadłospisów i ocena ich kosztów.	1. Układanie jadłospisów z wykorzystaniem technik komputerowych.	6	<ul style="list-style-type: none"> - układać jadłospisy dla różnych grup ludności uwzględniając normy żywieniowe - układać jadłospisy dla zakładów żywienia zamkniętego i otwartego korzystając z oprogramowania komputerowego 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zgodność jadłospisów do zasad żywienia ludności w zależności od wieku żywionych osób, ich przyzwyczajeń żywieniowych, pór roku, możliwości finansowych itp. - porównywać koszty planowanej produkcji gastronomicznej w zależności od rodzaju użytych surowców 	Klasa IV
	2. Ocena jadłospisów.	8	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać sposób żywienia na podstawie wartości odżywczej posiłków w przykładowych jadłospisach - oceniać sposób żywienia na podstawie wartości energetycznej posiłków w przykładowych jadłospisach - oceniać jadłospisy pod kątem ich zgodności z zalecanymi normami żywieniowymi 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać jadłospisy pod kątem zawartości składników odżywczych, energetycznych 	Klasa IV
	3. Opracowanie zestawienia ilości i kosztów surowców w odniesieniu do danego jadłospisu.	8	<ul style="list-style-type: none"> - opracować zestawienie surowców w odniesieniu do danego menu korzystając z technik komputerowych - obliczać koszt surowców dla planowanej produkcji gastronomicznej korzystając z profesjonalnego oprogramowania 	<ul style="list-style-type: none"> - analiza opracowanych zestawień surowców pod kątem ich składu oraz jego kosztów z wykorzystaniem technik komputerowych 	Klasa IV
	4. Sporządzanie kalkulacji cen na poszczególne dania.	6	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać kalkulację cen poszczególnych potraw korzystając z programów komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać ceny poszczególnych dań z uwzględnieniem różnych dostawców, cen sezonowych 	Klasa IV,V
	5. Uwzględnianie zamienników surowców podczas planowania kosztów produkcji gastronomicznej.	6	<ul style="list-style-type: none"> - uwzględniać zamienniki surowcowe podczas planowania jadłospisów 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zastosowane zamienniki surowcowe pod kątem ich wpływu na cenę wyrobu gastronomicznego 	Klasa V

IV. Planowanie żywienia dietetycznego człowieka.	1. Planowanie jadłospisów dietetycznych dla osób chorych przewlekle i na choroby cywilizacyjne.	5	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować jadłospisy dla osób chorych przewlekle z wykorzystaniem technik komputerowych - opracować jadłospisy dla osób cierpiących na choroby cywilizacyjne korzystając z programów komputerowych 	analizować zgodność diet opracowanych dla osób chorych z wymaganiami leczniczymi dla danej jednostki chorobowej	Klasa IV
	2. Planowanie jadłospisów dla osób stosujących diety alternatywne.	3	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować jadłospisy dla ludzi stosujących diety alternatywne z wykorzystaniem technik komputerowych 	analizować skład surowcowy diet alternatywnych	Klasa IV
	3. Stosowanie zamienników surowców podczas planowania jadłospisów dietetycznych.	3	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zamienniki surowców w trakcie opracowania jadłospisów dietetycznych 	oceniać jadłospisy pod kątem zastosowanych zamienników surowców	Klasa IV
RAZEM		90			

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Działalność zakładów gastronomicznych	1. Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić placówki gastronomii indywidualnej - wymienić placówki gastronomii systemowej - wymienić placówki gastronomii specjalnej - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać zakłady gastronomiczne żywieniowe, uzupełniające, punkty gastronomiczne (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych 	Klasa IV
	2. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić pomieszczenia mogące wystąpić w zakładach gastronomicznych - zaplanować przebieg dróg komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami sanitarno- higienicznymi 	<ul style="list-style-type: none"> - określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości - wyznaczyć drogi komunikacyjne w pracy kelnera przy realizacji usługi gastronomicznej 	Klasa IV
	3. Organizacja stanowiska pracy kelnera w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	5	<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (np.: rozdzielni kelnerskiej: polerowanie szkła, polerowanie sztućców, stołu pomocniczego, miejsca przechowywania bielizny stołowej) - stosować zasady bezpiecznego postępowania się sprzętem i urzą- 	Klasa IV

				<p>dzeniami podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera</p> <ul style="list-style-type: none"> - utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera 	
II. Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych oraz działań związanych z ich promocją	1.Oferty usług gastronomicznych i cateringowych	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp. - wymienić informacje jakie powinna zawierać oferta gastronomicznych, np.: referencje, elastyczność, zaplecze, usługi dodatkowe 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać informacje jakie powinna zawierać oferta usług gastronomicznych - opisać cechy świadczące o jakości usługi, wiarygodność, punktualność - opracować ankietę oceniającą jakość świadczonych usług przez wybrany zakład gastronomiczny 	Klasa IV
	2.Działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych	10	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych - określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych - wymienić narzędzia związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public-relations, promocja sprzedaży itd.)określić sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) - dobrać działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych (itd. pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki itd.) - dobrać rodzaj promocji do form sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np.: sprzedaż sugerowana, sprzedaż osobista, sprzedaż abonamentowa, sprzedaż telefoniczna(teleshoping) - sporządzić plan „życia marki” usług gastronomicznych - wykonać prezentację sprzedaży 	Klasa IV

			osobistej usług zgodnie z zasadami promocji	
3. Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali - zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.) - opracować logo zakładu gastronomicznego 	<ul style="list-style-type: none"> - określić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali - dobrać usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości - przygotować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta (np. dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.) - opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych danego zakładu gastronomicznego - stosować programy komputerowe do planowania usług 	Klasa IV
III. Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych				
1. Metody i techniki obsługi gości w zależności od rodzaju usług gastronomicznych	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych - stosować metody obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi - komunikować się i współpracować w zespole 	Klasa IV
2. Systemy obsługi gości	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać systemy obsługi gości (sys- 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać system obsługi do świad- 	Klasa IV

ści w zakładach gastronomicznych		<p>temy obsługi kelnerskiej , systemy samoobsługi)</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi systemami obsługi gości - komunikować się i współpracować w zespole 	<p>czoney usługi</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów obsługi gości - oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii 	
3.Wyposażenie do obsługi gości	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać bieliznę stołową - rozróżniać zastawę stołową, np.: ceramiczną, szklaną, niekonwencjonalną, metalową - opisać zastawę stołową - rozróżniać sztucce podstawowe, specjalne, pomocnicze - rozróżniać tace kelnerskie 	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować bieliznę stołową do usługi gastronomicznej - zastosować zastawę stołową do usługi gastronomicznej - zastosować sztucce do potrzeb usługi 	Klasa IV
4.Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej	10	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować w praktyce zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - zastosować w praktyce zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej - dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos 	<ul style="list-style-type: none"> - kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego 	Klasa IV
5.Przygotowanie personelu do obsługi gości	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek - wykorzystać w praktyce tace kelnerskie 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek (np.: chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) - stosować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców 	Klasa IV
6.Rodzaje posiłków	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów 	<ul style="list-style-type: none"> - ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach obia- 	Klasa IV

		<ul style="list-style-type: none"> - określić godziny podawania posiłków - rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu - dobrać naczynia, sztucce, sprzęt, urządzenia do nakrycia śniadania bufetowego 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji 	
7.Napoje zimne i gorące bezalkoholowe	10	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe - klasyfikować napoje gorące - przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) - dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) - przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady - określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących, bezalkoholowych - określać dodatki do napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych) - podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole (przynosić napój, nakrycia i sprzęt serwisowy na tacy, otwierać, nalewać, ustawiać napój na stole) - serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości - sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów 	Klasa IV
8.Napoje alkoholowe	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne - rozróżniać piwa - dobierać naczynia do podawania win, 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować wina, wódki, piwa do podawania (np.: reguluje temperaturę, dobiera akcesoria do dystrybucji i podawania itp.) - podawać wódki, wina, piwa (np.: otwierać butelki, puszki, nalewać, 	Klasa IV

		wódek, piwa	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać wielkości porcji - dobierać wina, wódki, piwa (np.: jako aperitify, do potraw, deserów, napojów i jako digestify itp.) 	
9. Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii	10	<ul style="list-style-type: none"> - planować pracę barmana - organizować stanowisko pracy dla barmana - dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe - obsługiwać urządzenia barmańskie (np.: kostkarkę, blender, itp.) - korzystać ze sprzętu barmańskiego (np.: shaker klasyczny, shaker bostoński, szklanica barmańska, łyżeczka barmańska, sitko barmańskie itp.) 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać koktajle i napoje mieszane bez dodatku alkoholu zgodnie z zasadami miksologii 	Klasa IV
10. Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej)	10	<ul style="list-style-type: none"> - wykorzystywać bieliznę stołową (rozkładać, wymieniać i składać bieliznę stołową, - formować serwetki dla konsumenta) - nakrywać stoły bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości - (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) - stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki - dekorować stoły i miejsca przeznaczone dla gości - dbać o czystość, porządek i estetykę - dbać o bieliznę, zastawę stołową i serwisową (dokonywać obrotu bielizną stołową, wycierać i polerować zastawę stołową i serwisową) 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, - zajmowanej przez stoły powierzchni podłogi, zachowania przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole) - nakrywać stoły do śniadań, obiadów, kolacji - obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji - przestrzegać zasad etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych 	Klasa IV

11. Obsługa indywidualna gości / z karty menu	15	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, - stosować zasadę uznania gości, pomagać przy - wyborze stolika i zajęciu miejsc) - wykonywać czynności związane z przyjęciem - zamówienia (podawać kartę, - doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, - przyjmować zamówienie) - zapisywać zamówienie - przekazywać zamówienie do realizacji 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawy i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych, itp.) - stosować zasady sprzedaży sugerowanej - stosować zasady Up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - stosować zasady Cross - sellingu - w poszerzaniu zamówienia - komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi stosując zwroty grzecznościowe - stosować zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych - stosować zasady reklamacji usługi - stosować zasady obsługi różnych typów gości - stosować zasady kultury osobistej i etyki zawodowej - stosować nowoczesne techniki obsługi konsumenta - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania 	Klasa IV
12. Rodzaje przyjęć okolicznościowych	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - opisywać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane) - rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości - planować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe 	Klasa V

			<p>serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu</p> <ul style="list-style-type: none"> - określać zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych 		
13. Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez	5	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie zamówienia i norm/wskaźników - obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi 	<ul style="list-style-type: none"> - określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej - stosować normy techniczne / wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoga, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.) 	Klasa V	
14. Sporządzanie planów usług gastronomicznych	5	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować plan przebiegu przyjęcia do usługi gastronomicznej - przygotować plan ustawienia stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan przebiegu nakrywania stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan serwowania potraw do usługi gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać plan inwentarza przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu - sporządzać listę kontrolną planu (co? kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu - rysować schemat ustawienia stołów i dekoracji do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (sal bankietowych, lobby, terenów itp.) w odpowiedzi na konkretne zamówienie - oznaczać na schemacie urządzenia miejsc realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (przebieg dróg komunikacyjnych, rewiry/podział przestrzeni) 	Klasa V	
15. Czynności związane	10	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać bieliznę i zastawę stołową, 	<ul style="list-style-type: none"> - zaproponować dekorację stołu 	Klasa V	

z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcia, bankiety, rauty		<p>sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody i techniki obsługi przyjęcia okolicznościowego</p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotować miejsca obsługi przyjęć okolicznościowych (np.: dekorować stoły, nakrywać stoły bankietowe, stoły bufetowe, itp.) - dekorować salę stosownie do świadczonej usługi 	<p>bankietowego do okoliczności</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaproponować dekorację sali konsumenckiej do rodzaju przyjęcia i okoliczności - przygotować nakrycie stołu bufetowego na przyjęcie mieszane 	
16. Obsługa przyjęć i bankietów	10	<ul style="list-style-type: none"> - obsługiwać gości na przyjęciach stojących z wykorzystaniem tac kelnerskich, stołów bufetowych i koktajlowych - dobierać metody i techniki obsługi gości do rodzaju usługi gastronomicznej (rodzaju przyjęcia, asortymentu potraw) 	<ul style="list-style-type: none"> - uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu przy planowaniu i wykonywaniu zadań zawodowych w gastronomii - dostosować liczbę kelnerów do obsługi gości - sporządzać harmonogram obsługi przyjęć zasiadanych, na stojąco i mieszanych - obsługiwać przyjęcia zasiadane i mieszane stosując różne metody, techniki i systemy obsługi - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania - kieruje wykonaniem przydzielonych zadań 	Klasa V
17. Czynności związane z obsługą usług cateringowych	10	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać wyposażenie do usług cateringowych - obliczyć liczbę stołów na określoną usługę cateringową - dobrać bieliznę stołową na usługę cateringową 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić harmonogram organizacji przyjęcia cateringowego - sporządzić harmonogram obsługi przyjęcia cateringowego - obliczyć wymiary obrusów na stół bankietowy i podać ich ilość 	Klasa V

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać zastawę stołową na usługę cateringową 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczyć liczbę zastawy stołowej 	
	18.Rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy	5	<ul style="list-style-type: none"> - stosować nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - proponować rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy 	Klasa V
	19.Karty menu, napojów, alkoholi	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi, np.: z prawej strony gościa, podawać kartę otwartą, podawać kartę każdemu gościowi - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować i oceniać i karty menu i napojów pod względem budowy: klasycznego układu spisu potraw i napojów według zasad kuchni środkowoeuropejskiej dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp. - stworzyć wkładkę do karty menu, np.: dania szefa kuchni, dania sezonowe, dania happy hours - modyfikować karty menu 	Klasa V
IV.Rozliczanie usług kelnerskich i gastronomicznych	1.Rozliczanie usług gastronomicznych i cateringowych	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP) - przygotować dane do wystawienia rachunku za usługę gastronomiczną 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać koszty odstąpień od umów na realizowaną usługę - wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych - odliczyć kwotę pobranej zaliczki - wystawić rachunek za usługę - wystawić fakturę za usługę 	Klasa V
	2.Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np.: gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) - dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu 	<ul style="list-style-type: none"> - przyjmować należność gotówkową od konsumenta (np.: w obsłudze indywidualnej gościa-przyjmuje pieniądze w płatniku, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) - przyjmować należność bezgotów- 	Klasa V

				<p>kową, np.: kartą płatniczą</p> <ul style="list-style-type: none"> - obsługiwać terminal do kart płatniczych 	
3.Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna, itp.) - rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT) 	<ul style="list-style-type: none"> - określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) - stosować stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - stosować metody i techniki obliczania cen, marż potraw i napojów (np.: kalkulacja podziałowa, doliczeniowa, kosztowa, kosztowo-popytowa, popytowo-podażowa, konkurencji, na sukces, food cost) 	Klasa V	
4.Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej i cateringowej	10	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) - rozróżniać stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - stosować stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - sporządzić wstępną kalkulację menu obiadowego 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata) - sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy - kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost - stosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów usług gastronomicznych 	Klasa V	

	5. Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych - rozróżniać programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować programy komputerowe do wprowadzania zmian menu i cen - stosować programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych - stosować programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych - dokonywać dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego 	Klasa V
V. Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego	1. Systemy zarządzania środowiskowego	10	<ul style="list-style-type: none"> - analizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania) - identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami) 	<ul style="list-style-type: none"> - planować wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ) w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO 	Klasa V
Razem		270			

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji Etap realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	
I.Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego	1.Funkcjonalność pomieszczeń, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym	16	<ul style="list-style-type: none"> – wskazać działy i pomieszczenia możliwe w zakładzie gastronomicznym – wskazać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym – rozpoznać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli jaką pełnią – zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji – zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska – rozróżniać urządzenia, sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym – odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> – ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników – ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji – ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego – porównywać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami 	Klasa III
II.Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładach gastronomicznych	1.Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym	8	<ul style="list-style-type: none"> – stosować się do instruktażu stanowiskowego – zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy – organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> – zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - zastosować zasadę bezwzględnego zapoznania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia - przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym - przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie - ponosić odpowiedzialność za wykonywane czynności - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej 	<p>czynności porządkowych</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizować treści receptur gastronomicznych - zastosować odpowiednie techniki i metody sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym - zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza - stosować w praktyce normy - planować działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań w zakładzie gastronomicznym - dobierać osoby do wykonania przydzielonych zadań 	
	2. Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego	8	<ul style="list-style-type: none"> - określić magazyny występujące w zakładzie gastronomicznym - dobierać i przestrzegać warunki do przechowywania żywności - wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności - rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w magazynach 	<ul style="list-style-type: none"> - określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania - odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w magazynach 	Klasa III
	3. Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego	16	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane do przeprowadzania obróbki wstępnej żywności - wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą ręcznie 	<ul style="list-style-type: none"> - rozdzielić surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne - wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą z wykorzystaniem urządzeń 	Klasa III
	4. Obróbka cieplna	48	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać potrawy z wykorzy- 	Klasa III

	surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw		<p>stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły</p> <ul style="list-style-type: none"> – zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem – zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców – zastosować zasady oceny organoleptycznej – sporządzać potrawy z wykorzystaniem różnych rodzajów obróbki cieplnej 	<p>staniem nowoczesnych obróbek cieplnych</p> <ul style="list-style-type: none"> – doprawiać potrawy i napoje w warunkach zakładu 	
	5.Porcjonowanie, dekorowanie i ekspedowanie potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego	24	<ul style="list-style-type: none"> – dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji potraw lub napojów w warunkach zakładu – dobrać zastawę stołową do sporządzanej potrawy lub napoju – zastosować zasady utrzymania czystości zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> – oceniać jakość sporządzonych potraw i napojów – porcjować, dekorować potrawy stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw 	Klasa III
	6.Zasady zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym	16	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym – obsługiwać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> – dbać o urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym 	Klasa III
III.Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce.	1.Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce	8	<ul style="list-style-type: none"> – zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładów gastronomicznych w surowce i towary handlowe – określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi 	<ul style="list-style-type: none"> – zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gospodarczej zakładu – stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej 	Klasa III
	2.Działalność promocyjna i reklamowa zakładu	8	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżniać rodzaje promocji w gastronomii – poznać rodzaje narzędzi promocji stosowane 	<ul style="list-style-type: none"> – dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności 	Klasa III

	gastronomicznego		wane w zakładzie gastronomicznym – rozróżniać środki reklamy w zakładach gastronomicznych		
	3.Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych	8	– określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni	– korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym – korzystać z programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni	Klasa III
Razem		160			

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	1. Organizacja produkcji gastronomicznej	16	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić receptury na potrawy i napoje - planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego - opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie - rozróżnić metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> - opracować receptury na potrawy i napoje - wykonać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur - opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów 	Klasa IV
	2. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie	4	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu - wymienić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych - wymienić rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych stosowane w zakładzie 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.) - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych - rozróżnić usługi świadczone przez zakład 	Klasa IV
	3. Planowanie ofert usługowych i cateringowych	16	<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady planowania usług gastronomicznych - dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta 	<ul style="list-style-type: none"> - zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - zaplanować ofertę na usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy 	Klasa IV

	4.Działania związane z promocją i dystrybucją usług gastronomicznych i cateringowych	8	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić formy promocji stosowane w usługach gastronomii i cateringu w danym zakładzie - wymienić narzędzia promowania usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie - interpretować strategie promocji (push i pull) - wyjaśnić koncepcję marketingu usług gastronomicznych w danym zakładzie - określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) - wskazać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych w danym zakładzie - dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych - rozróżnić formy sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np. sprzedaż osobista, promocja sprzedaży) - sporządzić plan „życia marki” usług gastronomicznych - opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego - zastosować propagandę marketingową usług gastronomicznych - public relations - wykonać prezentację sprzedaży osobistej usługi zgodnie z zasadami promocji - zidentyfikować zasady sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie - wykazać się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik stosowanych w sprzedaży usług gastronomicznych 	Klasa IV
	5.Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych	16	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych danym zakładzie - rozróżnić koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać kalkulację kosztów żywieniowych z uwzględnieniem food cost - sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy 	Klasa IV
II.Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych	1.Wizerunek zawodo- wy kelnera i jego miej- sca pracy	8	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach - dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować elementy osobistego wyposażenia kelnera w obsłudze gości - przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych zgodnie z wyma- 	Klasa IV

			<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić pomieszczenia części handlowo – usługowej i określić ich funkcję - rozróżnić urządzenia i sprzęt wykorzystywany w części handlowo-usługowej zakładu - rozróżnić asortyment wyposażenia części handlowo-usługowej - wskazać miejsca pracy kelnera - stosować zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem i urządzeniami podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera - utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej - przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania 	<ul style="list-style-type: none"> ganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - wykonywać czynności w miejscach pracy kelnera - korzystać z wyposażenia w części handlowo-usługowej - planować działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe - ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań 	
	2.Systemy, metody i techniki obsługi gości w zakładzie gastronomicznym	8	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać metody i techniki obsługi do świadczonych usług gastronomicznych - stosować metody i techniki obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi - komunikować się i współpracować w zespole 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać system obsługi do świadczonej usługi - oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów metod i technik obsługi gości 	Klasa IV
	3.Użytkowanie sprzętu, zastawy i białizny stołowej	4	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić białiznę stołową - dobrać białiznę stołową do okoliczności, rodzaju menu - korzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług - dobierać wyposażenie do usług cateringowych - zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i białizny 	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować zasady ustawiania stołów - wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług - zestawiać zastawę i białiznę stołową w zależności świadczonych usług - zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej 	Klasa IV

			<ul style="list-style-type: none"> - kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdawanego 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej 	
	4. Dekoracja sali, stołów i innych miejsc usług gastronomicznych i cateringowych	4	<ul style="list-style-type: none"> - zaproponować dekorację sali stosownie do świadczonej usługi - zaproponować dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi 	<ul style="list-style-type: none"> - stworzyć dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi 	Klasa IV
	5. Rodzaje posiłków	4	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu - ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji 	Klasa IV
	6. Napoje bezalkoholowe zimne i gorące	8	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych - przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych - podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcyjnych i wieloporcjowych gościom przy stole - dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady - przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady - określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych - sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać dodatki do napojów - podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcyjnych i wieloporcjowych gościom przy stole - serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków 	Klasa IV
	7. Napoje alkoholowe	8	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować wina, wódki, piwa do podawania - dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów i jako digestify - podawać wódki, wina, piwa 	Klasa IV
	8. Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe sporządzane	16	<ul style="list-style-type: none"> - obsługiwać urządzenia barmańskie - korzystać ze sprzętu barmańskiego 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe - organizować stanowisko pracy dla 	Klasa IV

	zgodnie z zasadami miksologii			barmana - sporządzać koktajle i cocktaile zgodnie z miksologią	
	9.Czynności związane z obsługą gości i usług gastronomicznych	24	<ul style="list-style-type: none"> - wykorzystywać białynę stołową - nakrywać stoły białyną i zastawą stołową przed przyjęciem gości - nakrywać stoły do śniadań obiadów, kolacji i na przyjęcia okolicznościowe - podawać śniadania, obiady i kolacje w formie bufetów - obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji ,przyjęć okolicznościowych i usług cateringowych - wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości - wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia - komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi stosując zwroty grzecznościowe - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi - komunikować się i współpracować w zespole - kierować wykonaniem przydzielonych zadań 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki - stosować zasady sprzedaży sugerowanej - stosować zasady Up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - stosować zasady Cross - sellingu w poszerzaniu zamówienia - modyfikować karty menu 	Klasa IV

III.Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych	1.Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań	16	<ul style="list-style-type: none"> - określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni - stosować programy komputerowe do planowania usług - gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym - korzystać z programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni - zapoznać się z dostępnymi programami komputerowymi do rozliczeń księgowych i kelnerskich 	Klasa IV
Razem		160			