



## **PROGRAM NAUCZANIA DLA ZAWODU**

### **KUCHARZ 512001**

TYP SZKOŁY: ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA

RODZAJ PROGRAMU: LINIOWY O STRUKTURZE PRZEDMIOTOWEJ

Niniejszy program nauczania jest własnością Krajowego Centrum Edukacji Rolniczej w Brwinowie i może być włączony do szkolnego zestawu programów nauczania dla zawodu kucharz. Należy pamiętać o konieczności dopuszczenia programu do użytku szkolnego przez dyrektora szkoły również w przypadku każdej jego modyfikacji. Podczas prac nad programem autorzy wykorzystali fragmenty programu nauczania dla zawodu, powstałego w ramach projektu systemowego „Doskonalenie podstaw programowych kluczem do modernizacji kształcenia zawodowego”, opracowanego w KOWEZiU w Warszawie.

Brwinów 2014

## **SPIS TREŚCI**

<b>1. TYP PROGRAMU: PRZEDMIOTOWY</b>	<b>3</b>
<b>2. RODZAJ PROGRAMU: LINIOWY.</b>	<b>3</b>
<b>3. AUTORZY, RECENZENCI I KONSULTANCI PROGRAMU NAUCZANIA</b>	<b>3</b>
<b>4. PODSTAWY PRAWNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO</b>	<b>3</b>
<b>5. CELE OGÓLNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO</b>	<b>4</b>
<b>6. KORELACJA PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU KUCHARZ Z PODSTAWĄPROGRAMOWĄ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO</b>	<b>4</b>
<b>7. INFORMACJA O ZAWODZIE KUCHARZ</b>	<b>5</b>
<b>8. UZASADNIENIE POTRZEBY KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE</b>	<b>5</b>
<b>9. POWIĄZANIA ZAWODU KUCHARZ Z INNYMI ZAWODAMI</b>	<b>6</b>
<b>10. PODZIAŁ GODZIN NA PRZEDMIOTY Z UWZGLĘDNIENIEM RAMOWEGO PLANU NAUCZANIA.</b>	<b>6</b>
<b>11. CELE SZCZEGÓŁOWE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE KUCHARZ.</b>	<b>6</b>
<b>12. PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU KUCHARZ</b>	<b>8</b>
<b>13. TABELA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU KUCHARZ.</b>	<b>9</b>
<b>14. WYKAZ DZIAŁÓW PROGRAMOWYCH DLA ZAWODU KUCHARZ</b>	<b>16</b>
<b>15. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW</b>	<b>17</b>
<b>1. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem</b>	<b>17</b>
<b>2. Podstawy żywienia</b>	<b>28</b>
<b>3. Wyposażenie techniczne</b>	<b>32</b>
<b>4. BHP w gastronomii</b>	<b>35</b>
<b>5. Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej</b>	<b>41</b>
<b>6. Język obcy zawodowy</b>	<b>46</b>
<b>7. Zajęcia praktyczne</b>	<b>49</b>

## **TYP SZKOŁY: Zasadnicza Szkoła Zawodowa**

### **1. TYP PROGRAMU: PRZEDMIOTOWY**

### **2. RODZAJ PROGRAMU: LINIOWY**

### **3. AUTORZY, RECENZENCI I KONSULTANCI PROGRAMU NAUCZANIA:**

#### **Autorzy:**

- Joanna Nietupska – podstawy żywienia; ZSCKR Rudka,
- Barbara Szcześnowicz – technologia gastronomiczna; wyposażenie techniczne; BHP; ZSCKR Sejny,
- Marta Urbanowicz – technologia gastronomiczna; wyposażenie techniczne; BHP; zajęcia praktyczne; ZSCKR Suwałki,
- Anna Skrzypa – podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej; ZSCKR Karolewo,
- Beata Cienki – wyposażenie techniczne; BHP; ZSCKR Dobrocin,
- Anna Tymcio – język obcy zawodowy; ZSCKR Karolewo,

**Recenzenci:** Ewa Czarniecka-Skubina – Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

**Konsultanci:** Małgorzata Pawlonka – Krajowe Centrum Edukacji Rolniczej w Brwinowie.

### **4. PODSTAWY PRAWNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO**

Program nauczania dla zawodu KUCHARZ opracowany jest zgodnie z poniższymi aktami prawnymi:

- Ustawą z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty. Dz.U.1991, nr 95, poz. 425 z późn. zm.
- Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego. Dz. U. 2012, nr 0, poz. 7
- Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach. Dz. U. 2012, nr 0, poz. 184
- Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie ramowych planów nauczania. Dz. U. 2012, nr 0, poz. 204.
- Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 kwietnia 2007 r. w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych. Dz. U. 2007, nr 83, poz. 562 z późn. zm.
- Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 czerwca 2012 r. w sprawie dopuszczania do użytku w szkole programów wychowania przedszkolnego i programów nauczania oraz dopuszczania do użytku szkolnego podręczników. Dz. U. 2012, nr 0, poz. 752)
- Rozporządzeniem w sprawie zasad udzielania i organizacji pomocy psychologiczno-pedagogicznej w publicznych przedszkolach, szkołach i placówkach z dnia 17 listopada 2010 r.
- Rozporządzeniem w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach z dnia 31 grudnia 2002 r. z późn. zmianami

## **5. CELE OGÓLNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO**

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się współczesnego wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy. Zadania szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu wiedzy, globalizacją procesów gospodarczych i społecznych, rosnącym udziałem handlu międzynarodowego, mobilnością geograficzną i zawodową pracowników, nowymi technikami i technologiami, a także wzrostem oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników.

W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie oraz korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kluczowych kompetencji, nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem niższych etapów edukacyjnych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów szkół kształcących w zawodach, a tym samym zapewni im możliwości sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy.

W procesie kształcenia zawodowego podejmowane są działania wspomagające rozwój każdego uczącego się, stosownie do jego potrzeb i możliwości, ze szczególnym uwzględnieniem indywidualnych ścieżek edukacji i kariery, możliwości podnoszenia poziomu wykształcenia i kwalifikacji zawodowych oraz zapobiegania przedwczesnemu kończeniu nauki.

Elastycznemu reagowaniu systemu kształcenia zawodowego na potrzeby rynku pracy, jego otwartości na uczenie się przez całe życie oraz mobilności edukacyjnej i zawodowej absolwentów ma służyć wyodrębnienie kwalifikacji w ramach poszczególnych zawodów wpisanych do klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

## **6. KORELACJA PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU KUCHARZ Z PODSTAWĄ PROGRAMOWĄ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO.**

Program nauczania dla zawodu KUCHARZ uwzględnia aktualny stan wiedzy o zawodzie ze szczególnym zwróceniem uwagi na nowe technologie i najnowsze koncepcje nauczania.

Program uwzględnia także zapisy zadań ogólnych szkoły i umiejętności zdobywanych w trakcie kształcenia w szkole ponadgimnazjalnej umieszczonych w podstawach programowych kształcenia ogólnego, w tym:

- 1) umiejętności zrozumienia, wykorzystania i refleksyjnego przetworzenia tekstów, prowadzącej do osiągnięcia własnych celów, rozwoju osobowego oraz aktywnego uczestnictwa w życiu społeczeństwa;
- 2) umiejętności wykorzystania narzędzi matematyki w życiu codziennym oraz formułowania sądów opartych na rozumowaniu matematycznym;
- 3) umiejętności wykorzystania wiedzy o charakterze naukowym do identyfikowania i rozwiązywania problemów, a także formułowania wniosków opartych na obserwacjach empirycznych dotyczących przyrody lub społeczeństwa;
- 4) umiejętności komunikowania się w języku ojczystym i w językach obcych;
- 5) umiejętności sprawnego posługiwania się nowoczesnymi technologiami informacyjnymi i komunikacyjnymi;  
i komunikacyjnymi;
- 6) umiejętności wyszukiwania, selekcjonowania i krytycznej analizy informacji;

7) umiejętności rozpoznawania własnych potrzeb edukacyjnych oraz uczenia się przez całe życie;

8) umiejętności pracy zespołowej.

W programie nauczania dla zawodu kucharz uwzględniono powiązania z kształceniem ogólnym polegające na wcześniejszym osiągnięciu efektów kształcenia w zakresie przedmiotów ogólnokształcących stanowiących podbudowę dla kształcenia w zawodzie. Dotyczy to przede wszystkim takich przedmiotów jak: biologia, chemia a także podstawy przedsiębiorczości i edukacja dla bezpieczeństwa.

## **7. INFORMACJA O ZAWODZIE KUCHARZ**

Kucharz w swojej pracy zawodowej zajmuje się sporządzaniem potraw i napojów. Podstawą do dobrego wykonywania pracy jest znajomość towaroznawstwa surowców stosowanych w produkcji potraw i napojów. Kucharz powinien znać warunki przechowywania oraz magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych. Znajomość różnych metod oraz technik obróbki wstępnej i cieplnej, umożliwi mu stworzenie większego asortymentu potraw z tych samych surowców, a także odpowiedni dobór metod do surowca w celu uzyskania potraw o jak najlepszej jakości. W swojej pracy wykorzystuje także wiedzę z zakresu żywienia człowieka. czasach współcześnie, gdy wzrasta wiedza i świadomość społeczeństwa dotycząca zasad zdrowego odżywiania, oferowane w zakładach gastronomicznych posiłki powinny uwzględniać je. Ponadto powszechne występowanie chorób dieto zależnych (alergie, cukrzyca, nadciśnienie tętnicze itp.) sprawia, że rośnie grupa konsumentów o specjalnych wymaganiach żywieniowych, kucharz musi więc znać zasady żywienia w różnych dietach. Oprócz znajomości alternatywnych surowców w różnych dietach, musi umieć dobrać techniki obróbki cieplnej do różnych diet. Podczas sporządzania potraw kucharz powinien potrafić wykorzystać nowoczesny sprzęt i urządzenia gastronomiczne. Aby ułatwić sobie pracę powinien potrafić stosować w praktyce także nowoczesne programy komputerowe do prowadzenia gospodarki magazynowej w gastronomii, opracowywania jadłospisów i kalkulacji cen potraw. Kucharz powinien potrafić połączyć potrawy i napoje w gotowe zestawy. Podczas dekoracji potraw i napojów wykorzystywać najnowsze trendy w tej dziedzinie. Sporządzając potrawy powinien przestrzegać zasady higieny w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. W pracy kucharza mile widziana jest znajomość sporządzania potraw kuchni staropolskiej, polskiej regionalnej oraz kuchni różnych narodów, w szczególności krajów europejskich, z uwagi na różnorodność oferty zakładów gastronomicznych. . Kucharz pracuje zarówno w gastronomii otwartej jak i zamkniętej, w związku z czym musi znać wymagania i przepisy regulujące organizację żywienia zbiorowego. Kucharz może pracować w zakładach typu otwartego, tj. restauracje, bary, kawiarnie oraz zamkniętego, czyli różnego rodzaju stołówki. Zakłady gastronomiczne mogą funkcjonować samodzielnie lub być częścią innej działalności, typu hotele, pensjonaty, itp.

## **8. UZASADNIENIE POTRZEBY KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE**

Analizując oferty pracy w prasie, w urzędach, w Internecie można stwierdzić, że kucharz jest poszukiwanym zawodem przez pracodawców. Jest to zawód mało obciążony potencjalnym bezrobociem w Polsce i na świecie. W dobie aktywnego trybu życia mieszkańców Polski i Europy coraz więcej osób korzysta z żywienia poza domem, co wiąże się ze stałym wzrostem liczby zakładów gastronomicznych. Daje to możliwość zatrudniania większej liczby kucharzy. Zawód kucharza daje także możliwość rozwoju zawodowego. Dla absolwentów szkół kształcących w tym

zawodzie, którzy będą dążyli do dalszego rozwoju na różnego rodzaju kursach oraz będą śledzić trendy w tej dziedzinie, może to być zawód, który oprócz satysfakcji osobistej da także zadowolenie finansowe.

## **9. POWIĄZANIA ZAWODU KUCHARZ Z INNYMI ZAWODAMI**

Podział zawodów na kwalifikacje czyni system kształcenia elastycznym, umożliwiającym uczącemu się uzupełnianie kwalifikacji stosownie do potrzeb rynku pracy, własnych potrzeb i ambicji. Wspólne kwalifikacje mają zawody kształcone na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej i technikum, np.: dla zawodu kucharz wyodrębniona została kwalifikacja T.6., która stanowi podbudowę kształcenia w zawodzie żywienia i usług gastronomicznych. Technik żywienia i usług gastronomicznych ma kwalifikacje właściwe dla zawodu, które są nadbudową do kwalifikacji bazowej T.6. Inną grupą wspólnych efektów dotyczących obszaru zawodowego są efekty stanowiące podbudowę kształcenia w zawodach określone kodem PKZ(T.c).

Kwalifikacja		Symbol zawodu	Zawód	Elementy wspólne
T.6	Sporządzanie potraw i napojów	512001	kucharz	PKZ(T.c)
		343404	technik żywienia i usług gastronomicznych	

## **10. PODZIAŁ GODZIN NA PRZEDMIOTY Z UWZGLĘDNIENIEM RAMOWEGO PLANU NAUCZANIA.**

Zgodnie z Rozporządzeniem MEN w sprawie ramowych planów nauczania w zasadniczej szkole zawodowej minimalny wymiar godzin na kształcenie zawodowe wynosi 1600 godzin, z czego na kształcenie zawodowe teoretyczne zostanie przeznaczonych minimum 630 godzin, a na kształcenie zawodowe praktyczne 970 godzin.

W podstawie programowej kształcenia w zawodzie kucharz minimalna liczba godzin na kształcenie zawodowe została określona dla efektów kształcenia i wynosi:

- na kształcenie w ramach kwalifikacji T.6. przeznaczono – minimum 700 godzin.
- na kształcenie w ramach efektów wspólnych dla wszystkich zawodów i wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia przeznaczono – minimum 300 godzin.

## **11. CELE SZCZEGÓŁOWE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE KUCHARZ.**

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) przechowywania żywności;
- 2) sporządzania potraw i napojów;
- 3) wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów.

Do wykonywania zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie kucharz:

- efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów (BHP – Bezpieczeństwo i Higiena Pracy, PDG – Prowadzenie Działalności Gospodarczej, JOZ – Język Obcy Zawodowy);
- efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie PKZ(T.c)
- efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie T.6. Sporządzanie potraw i napojów

## 12. PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU KUCHARZ

Lp.	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Klasa I		Klasa II		Klasa III		Liczba godzin w 3. letnim cyklu kształcenia	
		I semestr	II semestr	I semestr	II semestr	I semestr	II semestr	tygodniowo	łącznie
<b>Przedmioty ogólnokształcące</b>									
1	Język polski	1	1	2	2	2	2	5	160
2	Język obcy	1	1	1	1	2	2	4	130
3	Historia	1	1	1	1			2	64
4	Wiedza o społeczeństwie	1	1					1	32
5	Podstawy przedsiębiorczości			1	1	1	1	2	64
6	Geografia	1	1					1	32
7	Biologia			1	1			1	32
8	Chemia	1	1					1	32
9	Fizyka	1	1					1	32
10	Matematyka	1	1	1	1	2	2	4	130
11	Informatyka	1	1					1	32
12	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	3	9	290
13	Edukacja dla bezpieczeństwa	1	1					1	32
14	Godziny z wychowawcą	1	1	1	1	1	1	3	96
<b>Łączna liczba godzin</b>		<b>14</b>		<b>11</b>		<b>11</b>		<b>36</b>	<b>1158</b>
<b>Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym</b>									
1	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	2	2	4	4	4	4	10	320
2	Podstawy żywienia			1	1	1	1	2	64
3	Wyposażenie techniczne			2	2	1	1	3	96
4	Bhp w gastronomii	1	1					1	32
5	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej			1	1	1	1	2	64
6	Język obcy zawodowy					2	2	2	64
<b>Łączna liczba godzin</b>		<b>3</b>		<b>8</b>		<b>9</b>		<b>20</b>	<b>640</b>
1	Zajęcia praktyczne	10	10	10	10	10	10	30	970
<b>Łączna liczba godzin</b>		<b>10</b>		<b>10</b>		<b>10</b>		<b>30</b>	<b>970</b>
<b>Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych</b>		<b>27</b>		<b>29</b>		<b>30</b>		<b>86</b>	<b>2768</b>
1	Wychowanie do życia w rodzinie**	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	1,5	48
2	Religia/etyka **	2	2	2	2	2	2	6	192
<b>Łączna tygodniowa liczba godzin w szkole</b>		<b>29,5</b>		<b>31,5</b>		<b>32,5</b>		<b>93,5</b>	<b>3008</b>

<sup>1/1</sup> (do celów obliczeniowych przyjęto 32 tygodnie w ciągu jednego roku szkolnego); \* dla młodocianych pracowników wymiar godzin określają przepisy Kodeksu Pracy;

\*\* zgodnie z odrębnymi przepisami; Egzamin potwierdzający pierwszą kwalifikację (K1) odbywa się pod koniec II semestru klasy III



### 13. TABELA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU KUCHARZ.

Nazwa przedmiotu / pracowni	Efekty kształcenia /umiejętności, wiedza oraz kompetencje personalne i społeczne/  Uczeń:	Efekty wspólne dla wszystkich zawodów / wspólne dla zawodów w ramach obszaru ... (np. A) / kwalifikacje	klasa						liczba godzin
			I		II		III		
			I semestr	II semestr	I semestr	II semestr	I semestr	II semestr	
<b>Kształcenie zawodowe teoretyczne</b>									
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	rozdziela surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej	PKZ(T.c)	X	X	X	X	X	X	30
	przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców		X	X	X	X	X	X	
	przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności		X	X	X	X	X	X	
	przestrzega zasad gospodarki odpadami		X	X	X	X	X	X	
	określa zagrożenia ,które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności		X	X	X	X	X	X	
	ocenia żywność pod względem towaroznawczym	Kwalifikacja T.6.	X	X	X	X	X	X	274
	klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej		X						
	przestrzega zasad oceny jakościowej żywności		X	X	X	X	X	X	
	dobiera warunki do przechowywania żywności		X	X	X	X	X	X	
	rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności		X	X	X	X	X	X	
	rozdziela systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności		X	X					
	dobiera metody utrwalania żywności		X	X					
	użytkuje urządzenia do przechowywania żywności		X	X	X	X	X	X	
	rozdziela urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych		X	X					
	określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego		X	X					
	rozdziela i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności		X	X	X	X	X	X	
	stosuje receptury gastronomiczne		X	X	X	X	X	X	

	rozdziela metody i techniki sporządzania potraw i napojów			X	X	X	X	X	X	
	dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów			X	X	X	X	X	X	
	sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje			X	X	X	X	X	X	
	przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością			X	X	X	X	X	X	
	użytkuje sprzęt i urządzenia do ekspedycji potraw i napojów			X	X	X	X	X	X	
	rozdziela sprzęt i urządzenia do ekspedycji potraw i napojów			X	X	X	X	X	X	
	dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów			X	X	X	X	X	X	
	ocenia organoleptycznie żywność			X	X	X	X	X	X	
	rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów			X	X	X	X	X	X	
	przestrzega zasad gospodarki odpadami			X	X	X	X	X	X	
	przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych	BHP			X	X	X	X	X	X
określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy				X	X	X	X	X	X	
określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka				X	X	X	X	X	X	
stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych				X	X	X	X	X	X	
przestrzega zasad kultury i etyki	KPS			X	X	X	X	X	X	
jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań				X	X	X	X	X	X	
jest otwarty na zmiany				X	X	X	X	X	X	
potrafi radzić sobie ze stresem				X	X	X	X	X	X	
współpracuje w zespole				X	X	X	X	X	X	
aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe				X	X	X	X	X	X	
przewiduje skutki podejmowanych działań				X	X	X	X	X	X	
potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania				X	X	X	X	X	X	
<b>łącznie liczba godzin przeznaczona na przedmiot</b>										<b>320</b>
<b>Podstawy żywienia</b>	przestrzega zasad racjonalnego żywienia	PKZ (T.c)			X	X	X	X	64	
	rozdziela surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji				X	X	X	X		
	przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców				X	X	X	X		
	określa, zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności				X	X	X	X		
	przestrzega zasad kultury i etyki	KPS			X	X	X	X		
jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań				X	X	X	X			

	jest otwarty na zmiany			X	X	X	X	
	potrafi radzić sobie ze stresem			X	X	X	X	
	współpracuje w zespole			X	X	X	X	
	aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe			X	X	X	X	
	przewiduje skutki podejmowanych działań			X	X	X	X	
	potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania			X	X	X	X	
łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot								<b>64</b>
<b>BHP</b>	określa zagrożenia które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności	<b>PKZ T.c</b>	X	X				<b>2</b>
	przestrzega zasad gospodarowania odpadami		X	X				
	rozdziela pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią	<b>BHP</b>	X	X				<b>30</b>
	rozdziela zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce		X	X				
	określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy		X	X				
	przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych		X	X				
	określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy		X	X				
	określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka		X	X				
	organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;		X	X				
	stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych		X	X				
	przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska		X	X				
	udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia		X	X				
	przestrzega zasad kultury i etyki	<b>KPS</b>	X	X				
	jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań		X	X				
	jest otwarty na zmiany		X	X				
potrafi radzić sobie ze stresem	X		X					

	współpracuje w zespole			x	x					
	aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe			x	x					
	przewiduje skutki podejmowanych działań			x	x					
	potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania			x	x					
<b>łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot</b>										<b>32</b>
<b>Wyposażenie techniczne</b>	przestrzega zasad gospodarki odpadami	<b>PKZ T.c</b>			x	x				<b>86</b>
	posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej				x	x				
	rozdziela maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły				x	x				
	rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych				x	x				
	rozdziela sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów	<b>T.6</b>			x	x				<b>4</b>
	przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych podczas użytkowania maszyn i urządzeń	<b>BHP</b>			x	x				<b>6</b>
	przestrzega zasad kultury i etyki	<b>KPS</b>			x	x				
	jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań				x	x				
	jest otwarty na zmiany				x	x				
	potrafi radzić sobie ze stresem				x	x				
współpracuje w zespole				x	x					
aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe				x	x					
przewiduje skutki podejmowanych działań				x	x					
potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania			x	x						
<b>łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot</b>										<b>96</b>
<b>Podjęcie działalności gospodarczej</b>	stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej	<b>PDG</b>			x	x	x	x		<b>64</b>
	stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego				x	x	x	x		
	stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej				x	x	x	x		
	rozdziela przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi				x	x	x	x		
	analizuje działania zawodowe prowadzone przez firmy funkcjonujące w branży gastronomicznej				x	x	x	x		
	inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży				x	x	x	x		

	przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej				X	X	X	X		
	prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej				X	X	X	X		
	obsługuje urzędy biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej				X	X	X	X		
	planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej				X	X	X	X		
	optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej				X	X	X	X		
	przestrzega zasad kultury i etyki	KPS;			X	X	X	X		
	jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;				X	X	X	X		
	przewiduje skutki podejmowanych działań;				X	X	X	X		
	jest otwarty na zmiany;				X	X	X	X		
	potrafi radzić sobie ze stresem;				X	X	X	X		
	aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;				X	X	X	X		
	przestrzega tajemnicy zawodowej;				X	X	X	X		
	potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;				X	X	X	X		
	potrafi negocjować warunki porozumień;				X	X	X	X		
	współpracuje w zespole.				X	X	X	X		
łącna liczba godzin przeznaczona na przedmiot									<b>64</b>	
Język obcy zawodowy	posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych		JOZ					X	X	<b>64</b>
	interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka							X	X	
	analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych						X	X		
	formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy						X	X		
	korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji						X	X		
	przestrzega zasad kultury i etyki						X	X		
	jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań						X	X		
	jest otwarty na zmiany						X	X		
	potrafi radzić sobie ze stresem						X	X		

	współpracuje w zespole					X	X		
	aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe					X	X		
	przewiduje skutki podejmowanych działań					X	X		
	potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania					X	X		
łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot								<b>64</b>	
<b>Łączna liczba godzin przeznaczona na kształcenie zawodowe teoretyczne</b>								<b>640</b>	
<b>Kształcenie zawodowe praktyczne</b>									
<b>Pracownia technologii gastronomicznej</b>	stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań	PKZ (T.c)			X	X	X	X	<b>25</b>
	posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej		X	X	X	X	X	X	
	przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców	<b>Kwalifikacja T.6,</b>	X	X	X	X	X	X	<b>930</b>
	przestrzega zasad gospodarki odpadami		X	X	X	X	X	X	
	przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności		X	X	X	X	X	X	
	określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego		X	X	X	X	X	X	
	przestrzega zasad oceny jakościowej żywności		X	X	X	X	X	X	
	dobiera warunki do przechowywania żywności		X	X	X	X	X	X	
	rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności		X	X	X	X	X	X	
	dobiera metody utrwalania żywności		X	X	X	X	X	X	
	rozdziela urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych		X	X	X	X	X	X	
	użytkuje urządzenia do przechowywania żywności		X	X	X	X	X	X	
	rozdziela i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności		X	X	X	X	X	X	
	stosuje receptury gastronomiczne		X	X	X	X	X	X	
	rozdziela metody i techniki sporządzania potraw i napojów		X	X	X	X	X	X	
	dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów		X	X	X	X	X	X	
	sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje		X	X	X	X	X	X	
	rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów								
	przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością		X	X	X	X	X	X	
	rozdziela sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów		X	X	X	X	X	X	
użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów	X	X	X	X	X	X			
ocenia organoleptycznie żywność	X	X	X	X	X	X			

dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów		X	X	X	X	X	X	
porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje		X	X	X	X	X	X	
monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point)		X	X	X	X	X	X	
organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	BHP	X	X	X	X	X	X	15
stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych		X	X	X	X	X	X	
przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska		X	X	X	X	X	X	
określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy		X	X	X	X	X	X	
jest otwarty na zmiany	KPS	X	X	X	X	X	X	
potrafi radzić sobie ze stresem		X	X	X	X	X	X	
przestrzega tajemnicy zawodowej		X	X	X	X	X	X	
potrafi negocjować warunki porozumień		X	X	X	X	X	X	
przestrzega zasad kultury i etyki		X	X	X	X	X	X	
współpracuje w zespole		X	X	X	X	X	X	
łącznie liczba godzin przeznaczona na przedmiot/pracownię								<b>970</b>

## 14.WYKAZ DZIAŁÓW PROGRAMOWYCH DLA ZAWODU KUCHARZ

Nazwa przedmiotu	Nazwa działu przedmiotowego	Proponowana liczba godzin w dziale
1. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Przechowywanie żywności	75
	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów	235
	Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji potraw	10
2.Podstawy żywienia	Składniki pokarmowe i ich rola w organizmie	15
	Planowanie żywienia	49
3.Wyposażenie techniczne	Instalacje, maszyny i urządzenia stanowiące wyposażenie zakładów gastronomicznych	2
	Urządzenia do zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych	62
4.BHP	Wiadomości wstępne z BHP	10
	BHP w pracy kucharza	22
5.Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej.	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej.	64
6. Język obcy zawodowy	Słownictwo i zwroty typowe dla gastronomi	30
	Porozumiewanie się podczas pracy i w kontaktach z klientami obcojęzycznymi	34
7. Zajęcia praktyczne.	Przechowywanie żywności	220
	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów	740
	Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji potraw	10



## 15. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW

### 1. TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM

1.1 przechowywanie żywności - 75 godzin

1.2 sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów - 235 godzin

1.3 zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji potraw – 10 godzin

Lp.	Uszczegółowione efekty kształcenia. Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Treści	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Liczba godzin
<b>1.1 Przechowywanie żywności</b>					
<b>I</b>	<b>T.6.1 Ocenia żywność pod względem towaroznawczym</b>				<b>10</b>
1	T.6.1(1)a wyjaśnić pojęcia: towaroznawstwo żywności, żywność, używki, asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja, surowce, półprodukty, wyroby gotowe	Podstawowe definicje związane z żywnością Ocena żywności Ocena towaroznawcza Podstawowe pojęcia w towaroznawstwie	<b>P</b>	<b>B</b>	
2	T.6.1(1)b rozpoznać cechy żywności mające wpływ na jakość.	Ocena organoleptyczna	<b>P</b>	<b>B</b>	
3	T.6.1(1)c scharakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności	Podstawowe pojęcia stosowane w sensoryce	<b>P</b>	<b>C</b>	
4	BHP4a rozróżnić zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań;	Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna Zasady pobierania, znakowania i przechowywania prób kontrolnych do badań	<b>P</b>	<b>B</b>	
5	BHP7a zaplanować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	Metody oceny organoleptycznej surowców i potraw Cechy żywności wpływające na jakość	<b>P</b>	<b>D</b>	
6	BHP9a zastosować zasady		<b>P</b>	<b>C</b>	

	bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Metody oceny towaroznawczej żywności Informacje na opakowaniu środków spożywczych			
7	BHP10a wykonać pierwszą pomoc poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia		<b>P</b>	<b>C</b>	
8	BHP8a zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań		<b>P</b>	<b>C</b>	
	PKZ(T.h)1a podać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności		<b>P</b>	<b>A</b>	
	PKZ(T.c)8a zidentyfikować zasady organoleptycznej oceny żywności		<b>P</b>	<b>A</b>	
	PKZ(T.h)4a zanalizować oznakowania żywności		<b>P</b>	<b>D</b>	
<b>II</b>	<b>T.6.1(2) Klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej</b>				
1	T.6.1(2)a Rozróżnić żywność ze względu na trwałość	Środki żywnościowe Wartość odżywcza i przydatność technologiczna środków odżywczych Klasyfikacja żywności	<b>P</b>	<b>B</b>	<b>5</b>
2	T.6.1(2)b Rozróżnić żywność ze względu na pochodzenie		<b>P</b>	<b>B</b>	
3	T.6.1(2)c Ocenić żywność na podstawie jej wartości odżywczej		<b>P</b>	<b>D</b>	
4	T.6.1 (2)d Ocenić żywność na podstawie jej przydatności kulinarnej		<b>P</b>	<b>D</b>	
<b>III</b>	<b>T.6.1(3)Przestrzega zasad oceny jakościowej żywności</b>				

1	T.6.1(3)a Ocenieć żywność biorąc pod uwagę różne kryteria	Metody jakościowej oceny surowców, półproduktów i potraw -ocena sensoryczna -ocena organoleptyczna -ocena konsumentcka - laboratorium sensoryczne -cechy sensoryczne środków spożywczych -wymagania dotyczące osób przeprowadzających ocenę -warunki przeprowadzania oceny sensorycznej -metody stosowane w analizie sensorycznej Metody oceny organoleptycznej stosowane w zakładzie gastronomicznym	<b>P</b>	<b>D</b>	<b>5</b>
<b>IV</b>	<b>T.6.1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności</b>				<b>10</b>
1	T.6.1(4)a określić warunki przechowywania produktów spożywczych	Przechowywanie i utrwalanie żywności Zasady przechowywania żywności	<b>P</b>	<b>C</b>	
2	T.6.1(4)b zastosować zasady higieny w przechowywaniu surowców i półproduktów spożywczych		<b>P</b>	<b>C</b>	
<b>V</b>	<b>T.6.1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności</b>				<b>15</b>
1	T.6.1(5)a scharakteryzować rodzaje zmian zachodzących podczas przechowywania produktów spożywczych	Zmiany zachodzące podczas przechowywania środków żywnościowych i ich wpływ na jakość sensoryczną i zdrowotną	<b>P</b>	<b>C</b>	

2	T.6.1(5)b zidentyfikować zmiany w przechowywanej żywności		<b>P</b>	<b>A</b>	
<b>VI</b>	<b>T.6.1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności</b>				<b>15</b>
1	PKZ(T.h)3a rozróżnić systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	Systemy zapewniania jakości zdrowotnej żywności GHP – dobra praktyka higieniczna GMP – dobra praktyka produkcyjna	<b>P</b>	<b>C</b>	
	PKZ(T.c)9a określić zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności	Etapy wdrażania systemu HACCP Korzyści wynikające ze stosowania systemu HACCP Zastosowanie systemu HACCP w żywieniu zbiorowym	<b>P</b>	<b>B</b>	
<b>VII</b>	<b>T.6.1(7) dobiera metody utrwalania żywności</b>				<b>10</b>
1	T.6.1(7)a rozróżnić pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności	Metody utrwalania żywności Metody fizyczne	<b>P</b>	<b>B</b>	
2	T.6.1(7)b scharakteryzować metody utrwalania żywności	Metody chemiczne Metody biologiczne	<b>P</b>	<b>C</b>	
3	T.6.1(7)c ocenić różne metody utrwalania żywności	Metody niekonwencjonalne Zmiany jakościowe (fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne, sensoryczne) powstające podczas utrwalania żywności	<b>P</b>	<b>D</b>	
<b>VIII</b>	<b>T.6.1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych</b>				<b>3</b>
1	T.6.1(8)a rozróżnić podstawowe wyposażenie pomieszczeń magazynowych	Zakład gastronomiczny Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego	<b>P</b>	<b>B</b>	
2	T.6.1(8)b wymienić pomieszczenia magazynowe	Układ funkcjonalny pomieszczeń Charakterystyka pomieszczeń w układzie funkcjonalnym oraz wyposażenie stanowisk	<b>P</b>	<b>A</b>	
<b>IX</b>	<b>T.6.1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności</b>				<b>2</b>

1	T.6.1(9)a rozróżnić urządzenia do przechowywania żywności	-lodówki -zamrażarki	<b>P</b>	<b>B</b>	
2	T.6.1(9)b scharakteryzować urządzenia do przechowywania żywności	-chłodnie	<b>P</b>	<b>C</b>	
<b>1.2 Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów</b>					
<b>X</b>	<b>T.6.2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;</b>				<b>10</b>
1	T.6.2(1)a scharakteryzować wymagania odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego	-przygotownie -kuchnia -rozdzielnia kelnerska -zmywalnia naczyń stołowych	<b>P</b>	<b>C</b>	
2	T.6.2(1)b scharakteryzować pomieszczenia układu funkcjonalnego oraz wyposażenia stanowiska	Organizacja stanowiska pracy Strefy czyste i brudne w zakładzie gastronomicznym	<b>P</b>	<b>C</b>	
<b>XI</b>	<b>T.6.2(3) stosuje receptury gastronomiczne</b>				<b>15</b>
1	T.6.2(3)a wyjaśnić definicję receptury gastronomicznej	Receptury gastronomiczne Zapotrzebowanie surowcowe Schemat technologiczny produkcji potraw (schemat blokowy)	<b>P</b>	<b>B</b>	
2	T.6.2(3)b opisać budowę receptury gastronomicznej		<b>P</b>	<b>B</b>	
3	T.6.2(3)c określić znaczenie receptury gastronomicznej jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego		<b>P</b>	<b>A</b>	
4	T.6.2(3)d uzasadnić konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcyjnym		<b>P</b>	<b>B</b>	
<b>XII</b>	<b>T.6.2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;</b>				<b>20</b>
1	T.6.2(4)a wyjaśnić pojęcia metody i techniki sporządzania potraw i napojów	Cel i metody obróbki technologicznej surowców	<b>P</b>	<b>B</b>	
2	T.6.2(4)b sklasyfikować metody i techniki sporządzania potraw i napojów	Procesy technologiczne w produkcji potraw: obróbka wstępna, obróbka	<b>P</b>	<b>C</b>	

3	T.6.2(4)c scharakteryzować metody i techniki sporządzania potraw i napojów	cieplna	<b>P</b>	<b>C</b>	
4	T.6.2(4)d ocenić metody i techniki sporządzania potraw i napojów		<b>P</b>	<b>D</b>	
<b>XII</b>	<b>T.6.2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów</b>				<b>50</b>
1	T.6.2(5)a określić zasady doboru surowców do sporządzenia określonych potraw i napojów	Charakterystyka, budowa, skład odżywczy i chemiczny poszczególnych grup produktów, Zasady sporządzania poszczególnych potraw i napojów Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze Warzywa Ziemniaki Grzyby Owoce Mleko i przetwory mleczne Jaja Produkty zbożowe Pieczywo cukiernicze nietrwałe Mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzny Drób i ptactwo dzikie Ryby i owoce morza Napoje zimne i gorące Napoje alkoholowe Żywność funkcjonalna i wygodna	<b>P</b>	<b>C</b>	
2	T.6.2(5)b ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy i napoju		<b>P</b>	<b>D</b>	
	PKZ(T.c)1a rozróżnić surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej		<b>P</b>	<b>B</b>	
<b>XIV</b>	<b>T.6.2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;</b>				<b>55</b>
1	T.6.2(6)a podać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu	Technologia sporządzania potraw i napojów z poszczególnych grup produktów	<b>P</b>	<b>A</b>	
2	T.6.2(6)b zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów		<b>P</b>	<b>D</b>	

<b>XV</b>	<b>T.6.2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;</b>				<b>5</b>
1	T.6.2(7)a określić zasady racjonalnego wykorzystania surowców w produkcji gastronomicznej	Zasady gospodarowania odpadami Gospodarowanie odpadami w gastronomii	<b>P</b>	<b>A</b>	
2	T.6.2(7)b wyjaśnić pojęcie zwroty poprodukcyjne	Znaki zamieszczone na opakowaniach żywności	<b>P</b>	<b>B</b>	
3	T.6.2(7)c zanalizować możliwość wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych.	Postępowanie z odpadkami w zakładzie gastronomicznym	<b>P</b>	<b>D</b>	
	PKZ(T.c)3a określić zasady gospodarki odpadami;		<b>P</b>	<b>C</b>	
	PKZ(T.c)2a scharakteryzować zasady racjonalnego wykorzystania surowców;		<b>P</b>	<b>C</b>	
<b>XVI</b>	<b>T.6.2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;</b>				<b>10</b>
1.	T.6.2(8)a scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej	Zmiany fizykochemiczne zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania - zmiany zachodzące podczas obróbki wstępnej (osmoza, ciemnienie warzyw i owoców) - zmiany zachodzące podczas obróbki cieplnej (związki Maillarda, denaturacja, karmelizacja, degradacja, dekstrynizacja, rozklejanie, pęcznienie)	<b>P</b>	<b>C</b>	
<b>XVII</b>	<b>T.6.2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;</b>				<b>10</b>
1	T.6.2(9)a rozróżnić sprzęt i urządzenia stosowane w zakładach gastronomicznych o różnej wielkości	Urządzenia do obróbki wstępnej brudnej i czystej Urządzenia do obróbki cieplnej	<b>P</b>	<b>B</b>	

2	T.6.2(9)b zastosować sprzęt i urządzenia stosowane w zakładach gastronomicznych o różnej wielkości	Urządzenia do magazynowania Urządzenia do ekspedycji	<b>P</b>	<b>C</b>	
<b>XVIII</b>	<b>T.6.2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;</b>				<b>10</b>
1	T.6.2(10)a zastosować sprzęt i urządzenia stosowane w zakładach gastronomicznych i gospodarstwach domowych	Urządzenia do obróbki wstępnej brudnej i czystej Urządzenia do obróbki cieplnej Urządzenia do magazynowania Urządzenia do ekspedycji	<b>P</b>	<b>C</b>	
<b>XIX</b>	<b>T.6.2(11) ocenia organoleptycznie żywność;</b>				<b>5</b>
1	T.6.2(11)a określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów	Ocena organoleptyczna jakości surowców Ocena towaroznawcza ziół i przypraw	<b>P</b>	<b>A</b>	
2	T.6.2(11) b dobierać zioła i przyprawy do określonej potrawy i napojów		<b>P</b>	<b>D</b>	
<b>XX</b>	<b>T.6.2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;</b>				<b>10</b>
1	T.6.2(12)a nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów	Asortyment zastawy stołowej do różnych potraw i napojów	<b>P</b>	<b>A</b>	
2	T.6.2(12)b rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów		<b>P</b>	<b>B</b>	
<b>XXI</b>	<b>T.6.2(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;</b>				<b>20</b>
1	T.6.2(13)a określić wielkość porcji różnych potraw i napojów	Ekspedycja potraw z różnych grup produktów	<b>P</b>	<b>A</b>	
2	T.6.2(13)b określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów	Zasady racjonalnego żywienia	<b>P</b>	<b>A</b>	
	PKZ(T.h)2a zdefiniować wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych;		<b>P</b>	<b>A</b>	
<b>XXII</b>	<b>T.6.2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące</b>				<b>15</b>



	<b>zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i>), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i>) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>).</b>				
1	T.6.2(14)a określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami	Monitorowanie procesu produkcyjnego w części: magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej	<b>P</b>	<b>A</b>	
	PKZ(T.c)10a zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań		<b>P</b>	<b>C</b>	
<b>1.3. Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji potraw</b>					
<b>XXIII</b>	<b>T.6.2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;</b>				<b>10</b>
1	T.6.2(2)a zastosować zasady higieny dotyczące pracowników, sprzętu i urządzeń oraz pomieszczeń w placówkach żywienia	Bezpieczeństwo i higiena w pracowni gastronomicznej Wymagania techniczne i higieniczne stawiane zakładom gastronomicznym	<b>P</b>	<b>C</b>	
2	T.6.2(2)b rozpoznać źródła i drogi zanieczyszczeń i zakażeń mikrobiologicznych żywności	Mikrobiologia żywności Wymagania techniczne i higieniczne stawiane zakładom gastronomicznym	<b>P</b>	<b>B</b>	
3	T.6.1(6)a scharakteryzować systemy zapewniające bezpieczeństwo zdrowotne żywności	Systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	<b>P</b>	<b>C</b>	

### **1. Metodyka zajęć**

Zaleca się stosowanie różnorodnych metod nauczania-podających, ale również praktycznych takich jak np. pokaz, można wykorzystać filmy z instruktażem, a także wprowadzić metody aktywizujące, które sprzyjają integracji wiedzy z różnych przedmiotów („burza mózgów”, mapa mentalna, metoda tekstu przewodniego). Warunkiem osiągnięcia zamierzonych efektów jest możliwość oceniania przez uczniów rzeczywistych środków żywności, aby uczeń mógł zapamiętać cechy organoleptyczne poszczególnych środków co pozwoli mu w przyszłości prawidłowo dobierać i wykorzystywać surowiec w produkcji gastronomicznej.

### **2. Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej zróżnicowanej.

Dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia.

Dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

### **3. Środki dydaktyczne**

Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, czasopisma branżowe, katalogi produktów spożywczych i sprzętu gastronomicznego, zdjęcia i filmy na temat środków żywności, próbki żywności do oceny towaroznawczej, zestaw norm dotyczących żywności, normy żywienia, plansze z „piramidą żywienia”, plansze „z zasady przechowywania żywności”, atrapy środków spożywczych z informacją handlową(etykieta), wzorcowa dokumentacja HACCP, receptury gastronomiczne, ustawy i rozporządzenia dotyczące żywności i żywienia, przykładowe jadłospisy, filmy dydaktyczne, schematy rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego, komputer z dostępem do Internetu, urządzenia multimedialne,

### **4. Propozycje ćwiczeń**

Obliczanie wartości energetycznej potraw na podstawie tabel (lub programu komputerowego, np. „Dietetyk”, jeśli jest w szkole).

Prawidłowe zaplanowanie jadłospisu.

Opracowywanie schematów blokowych.

### **5. Sposoby sprawdzania osiągnięć ucznia**

Osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie ustnych i pisemnych sprawdzianów oraz testów osiągnięć szkolnych. Umiejętności praktyczne mogą być oceniane na podstawie obserwacji pracy uczniów podczas wykonywania ćwiczeń i zadań praktycznych. Ocena powinna uwzględniać następujące kryteria ogólne:

- wartość merytoryczna,
- poprawność wnioskowania,
- umiejętność rozwiązywania problemów.

W procesie oceniania należy uwzględnić wszystkie efekty kształcenia przewidziane w przedmiocie „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”. Szczególną uwagę należy zwrócić na:

Prawidłowe wypełnienie karty oceny organoleptycznej. Zastosowanie właściwych kryteriów doboru surowców, półproduktów do wyrobu gotowego.

Stosowanie prawidłowego nazewnictwa, estetyka schematu blokowego, prawidłowy dobór sprzętu, właściwe zaplanowanie stanowiska pracy do poszczególnych operacji, dobór naczyń do ekspedycji, dobór dodatków do potrawy, prawidłowe obliczanie zapotrzebowania na surowce, umiejętność analizy receptury.

Szczegółowe kryteria oceniania na poszczególne stopnie szkolne powinien ustalić prowadzący zajęcia, uwzględniając treści programowe oraz możliwości edukacyjne uczniów.

W trakcie obserwacji pracy uczniów należy zwracać uwagę również na:

- sporządzanie planów wykonania ćwiczeń,
- sposób prezentowania wyników pracy,
- samodzielność i umiejętność pracy w zespole.

W końcowej ocenie osiągnięć ucznia należy uwzględnić wyniki sprawdzianów oraz poziom wykonania ćwiczeń.

#### **6. Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia

## 2. PODSTAWY ŻYWIENIA

### 2.1. składniki pokarmowe i ich rola w organizmie – 15 godzin

### 2.2. planowanie żywienia – 49 godzin

L.p.	Uszczegółowione efekty kształcenia. Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Treści	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Liczba godzin
<b>2.1 Składniki pokarmowe i ich rola w organizmie</b>					
<b>I</b>	<b>PKZ (T.c) Rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej</b>				<b>13</b>
1.	PKZ (T.c)(1)a rozróżniać pojęcia: surowiec, produkt, składnik pokarmowy, składnik odżywczy	- węglowodany, tłuszcze, białka – budowa, podział, właściwości, znaczenie w żywieniu  - pojęcia: mikroelementy, makroelementy, witaminy  - pojęcia: NNKT, substancje nie odżywcze i balastowe, produkty kwasotwórcze i zasadotwórcze	<b>P</b>	<b>A</b>	
2.	PKZ (T.c)(1)b rozpoznawać składniki pokarmowe i przedstawić ich podział		<b>P</b>	<b>A</b>	
3.	PKZ (T.c)(1)c wskazywać źródła składników pokarmowych		<b>P</b>	<b>B</b>	
4.	PKZ (T.c)(1)d charakteryzować poszczególne składniki pokarmowe		<b>P</b>	<b>B</b>	
5.	PKZ (T.c)(1)e charakteryzować poszczególne grupy produktów spożywczych		<b>P</b>	<b>C</b>	
6.	PKZ (T.c)(1)f wyjaśnić rolę składników pokarmowych w organizmie		<b>P</b>	<b>B</b>	
7.	PKZ (T.c)(1)g przedstawić skutki nadmiaru i niedoboru poszczególnych składników pokarmowych		<b>P</b>	<b>B</b>	
<b>II</b>	<b>PKZ(T.c) Przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców</b>				<b>2</b>
1.	PKZ (T.c)(2)a klasyfikować produkty spożywcze wg pochodzenia, składu chemicznego		<b>P</b>	<b>B</b>	
2.	PKZ (T.c)(2)b przedstawić zasady racjonalnego wykorzystania surowców		<b>P</b>	<b>B</b>	

<b>2.2. Planowanie żywienia</b>					
<b>III</b>	<b>PKZ (T.c) Przestrzega zasad racjonalnego żywienia</b>				<b>47</b>
1.	PKZ (T.c)(4)a wskazać rodzaje i zastosowanie norm żywienia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podział ludności na grupy żywieniowe</li> <li>- normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych</li> <li>- cele planowania jadłospisów</li> <li>- podział produktów spożywczych na grupy</li> <li>- wartość odżywcza i energetyczna żywności</li> <li>- udział węglowodanów, białek i tłuszczów w dostarczaniu energii</li> </ul>	<b>P</b>	<b>A</b>	
2.	PKZ (T.c)(4)b wskazać zastosowanie modelowych racji pokarmowych		<b>P</b>	<b>A</b>	
3.	PKZ (T.c)(4)c wyjaśnić rolę posiłków i ich rozkład w ciągu dnia		<b>P</b>	<b>B</b>	
4.	PKZ (T.c)(4)d podać zasady układania jadłospisów		<b>P</b>	<b>A</b>	
5.	PKZ (T.c)(4)e charakteryzować zasady żywienia różnych grup ludności		<b>P</b>	<b>C</b>	
6.	PKZ (T.c)(4)f planować i oceniać wartość odżywczą jadłospisu dla różnych grup ludności		<b>P</b>	<b>D</b>	
7.	PKZ (T.c)(4)g charakteryzować poszczególne grupy produktów spożywczych		<b>P</b>	<b>C</b>	
8.	PKZ (T.c)(4)h zamieniać produkty spożywcze w grupie i między grupami		<b>P</b>	<b>C</b>	
9.	PKZ (T.c)(4)i charakteryzować czynniki decydujące o wartości energetycznej potraw i posiłków		<b>P</b>	<b>C</b>	
10.	PKZ (T.c)(4)j obliczać wartość energetyczną i odżywczą posiłków i jadłospisów		<b>P</b>	<b>C</b>	
<b>IV</b>	<b>PKZ (T.c) Określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności</b>				<b>2</b>
1.	PKZ (T.c)(9)a charakteryzować rodzaje drobnoustrojów mające znaczenie w produkcji żywności	<ul style="list-style-type: none"> <li>- systemy zapewniania jakości w gastronomii (HACCP)</li> <li>- rola drobnoustrojów w produkcji żywności</li> </ul>	<b>P</b>	<b>C</b>	
2.	PKZ (T.c)(4)b wskazać źródła i drogi zakażeń mikrobiologicznych żywności		<b>P</b>	<b>A</b>	
3.	PKZ (T.c)(4)c zapobiec czynnikom zagrażającym bezpieczeństwu zdrowotnemu żywności		<b>P</b>	<b>C</b>	

## **1. Metodyka zajęć**

W procesie dydaktycznym zaleca się stosowanie różnorodnych metod nauczania: wykładu informacyjnego, dyskusji dydaktycznej, pokazu z objaśnieniem, tekstu przewodniego, metody projektów oraz ćwiczeń praktycznych. Zaleca się prezentowanie filmów dydaktycznych dotyczących racjonalnego żywienia, chorób cywilizacyjnych, przeprowadzania wywiadu żywieniowego oraz korzystanie ze specjalistycznych programów komputerowych do oceny sposobu żywienia.

## **2. Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone w odpowiednio wyposażonym pomieszczeniu dydaktycznym. Zaleca się stosować indywidualne i zespołowe formy pracy. Praca w grupach pozwoli na kształtowanie umiejętności takich jak: komunikowanie się, współdziałanie w zespole, twórcze rozwiązywanie problemów, podejmowanie decyzji oraz prezentowanie wyników pracy.

Dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia.

Dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

## **3. Środki dydaktyczne**

Plansze, foliogramy, prezentacje multimedialne dotyczące: podziału składników pokarmowych, budowy układu pokarmowego, procesu trawienia składników odżywczych, bilansu wodnego, bilansu energetycznego, podziału produktów spożywczych na grupy, podziału ludności na grupy.

Tabele: wartości odżywczej produktów spożywczych i potraw, produktów kwasotwórczych i zasadotwórczych, norm żywienia i modelowych racji pokarmowych, zamienności produktów, produktów dozwolonych i przeciwwskazanych w żywieniu dietetycznym.

Filmy dydaktyczne dotyczące: trawienia, wchłaniania i przemian składników pokarmowych, chorób cywilizacyjnych, wywiadu żywieniowego oraz racjonalnego żywienia. Programy komputerowe do oceny sposobu żywienia. Przykładowe jadłospisy. Opakowania produktów spożywczych. Instrukcje i teksty przewodnie do ćwiczeń.

## **4. Propozycje ćwiczeń**

- Analizowanie składu produktów spożywczych na podstawie informacji zamieszczonej na opakowaniu.
- Porównywanie składu chemicznego wybranych produktów spożywczych na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych.
- Sporządzanie wykazu produktów będących źródłem białka pochodzenia zwierzęcego i roślinnego.
- Określanie źródeł składników mineralnych na podstawie tabel wartości odżywczej wybranych produktów spożywczych.
- Analizowanie wpływu składu surowcowego potraw na zachowanie równowagi kwasowo-zasadowej, na podstawie receptur.
- Planowanie posiłków z uwzględnieniem proporcji produktów kwasotwórczych i zasadotwórczych.
- Obliczanie zawartości składników pokarmowych w potrawach oraz porównywanie z określoną racją pokarmową.
- Analizowanie wpływu składników nie odżywczych w żywności na wartość odżywczą pożywienia.

- Obliczanie wartości energetycznej produktów na podstawie ich składu chemicznego z wykorzystaniem równoważników Attwatera.
- Obliczanie wartości energetycznej potraw na podstawie tabel wartości odżywczej produktów i potraw.
- Obliczanie wartości energetycznej posiłków i jadłospisów oraz udziału węglowodanów, tłuszczów i białek w dostarczaniu energii.
- Dobieranie artykułów żywnościowych do grup produktów spożywczych.
- Obliczanie wartości odżywczej potraw, posiłków, jadłospisów.
- Porównywanie wartości odżywczej produktów zaliczanych do tej samej grupy.
- Dobieranie normy żywienia dla osoby o określonych cechach (wiek, płeć, stan fizjologiczny, aktywność fizyczna, masa ciała).
- Obliczanie kosztu racji pokarmowej dla określonej grupy osób.

### **5.Sposoby sprawdzania osiągnięć ucznia**

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie określonych kryteriów. Powinno ono dostarczyć informacji nauczycielowi i uczniowi o poziomie opanowania umiejętności określonych w szczegółowych celach kształcenia.

Osiągnięcia uczniów mogą być oceniane na podstawie sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych, obserwacji czynności uczniów podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych oraz prezentacji projektów. Ocena osiągnięć szkolnych powinna mobilizować ucznia do nauki i motywować do zdobywania wiedzy.

Podczas oceniania należy zwrócić uwagę na:

- posługiwanie się terminologią zawodową,
- określanie znaczenia składników pokarmowych dla organizmu człowieka,
- analizowanie procesu przemian składników pokarmowych w organizmie,
- korzystanie z tabel składu i wartości odżywczej produktów spożywczych,
- obliczanie wartości energetycznej i odżywczej produktów, potraw i posiłków,
- posługiwanie się normami żywienia i modelowymi racjami pokarmowymi,
- planowanie jadłospisów dla różnych grup ludności,

Podczas sprawdzania i oceniania projektów proponuje się zwracać uwagę na:

- trafność koncepcji projektu,
- dobór materiałów źródłowych,
- podział zadań oraz stopień zaangażowania się uczestników w realizację projektu,
- stopień realizacji zamierzonych celów,
- wykonanie i prezentację projektu.

Praca nad projektem powinna być oceniana na etapie planowania, realizacji i prezentacji. W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

### 3. WYPOSAŻENIE TECHNICZNE

#### 3.1 Urządzenia do zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych – 2 godziny

#### 3.2 Instalacje, maszyny i urządzenia stanowiące wyposażenie zakładów gastronomicznych – 62 godziny

Lp.	Uszczegółowione efekty kształcenia. Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Treści	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Liczba godzin
<b>3.1. Urządzenia do zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych.</b>					<b>2</b>
1	PKZ(T.c)(3)d Określić wpływ niewłaściwego zabezpieczenia odpadów poprodukcyjnych na bezpieczeństwo żywności i środowisko.	Odpady gastronomiczne			
2	PKZ(T.c)(3)e Scharakteryzować urządzenia do zabezpieczania odpadów w gastronomii.				
<b>3.2. Instalacje, maszyny i urządzenia stanowiące wyposażenie zakładów gastronomicznych.</b>					<b>62</b>
	PKZ(T.c)(5)a Wyjaśnić znaczenie instrukcji obsługi maszyn i urządzeń dla prawidłowej ich obsługi i bezpieczeństwa człowieka.	Podzespoły i części maszyn Instalacje w zakładach gastronomicznych. Sprzęt, maszyny i urządzenia stosowane w zakładach gastronomicznych. BHP przy obsłudze maszyn i urządzeń w gastronomii.	<b>P</b>	<b>B</b>	
	PKZ(T.c)(5)b Skorzystać z instrukcji obsługi maszyn i urządzeń podczas ich obsługi.		<b>P</b>	<b>C</b>	
	PKZ(T.c)(6)a Wymienić podzespoły maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych.		<b>P</b>	<b>B</b>	
	PKZ(T.c)(6)b Rozpoznać maszyny i urządzenia stosowane w zakładach gastronomicznych.		<b>P</b>	<b>B</b>	
	PKZ(T.c)(6)b Dobrać maszyny i urządzenia stosowane w zakładach gastronomicznych do wykonywanych prac		<b>P</b>	<b>C</b>	
	PKZ(T.c)(7)a Rozróżnić instalacje występujące w zakładach gastronomicznych.		<b>P</b>	<b>B</b>	
82	PKZ(T.c)(7)b Wymienić elementy budowy poszczególnych instalacji		<b>P</b>	<b>A</b>	



9	PKZ(T.c)(7)c Dobrać instalacje niezbędne do prawidłowej pracy poszczególnych maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych.		<b>P</b>	<b>C</b>	
10	T.6.2(9)a Sklasyfikować sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.		<b>P</b>	<b>C</b>	
11	T.6.2(9)b Scharakteryzować przeznaczenie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.		<b>P</b>	<b>C</b>	
12	T.6.2(9)c Dobrać sprzętu i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów w zależności od rodzaju wykonywanej czynności.		<b>P</b>	<b>C</b>	
13	BHP(4) c Określić sposoby zapobiegania zagrożeniom dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z obsługą urządzeń i maszyn w pracy kucharza.		<b>P</b>	<b>C</b>	

### 1. Metodyka zajęć

Zaleca się stosowanie różnorodnych metod nauczania, podających, ale również praktycznych takich jak np. pokaz, można wykorzystać filmy z instruktażem, a także wprowadzić metody aktywizujące, które sprzyjają integracji wiedzy z różnych przedmiotów („burza mózgów”, mapa mentalna, metoda tekstu przewodniego).

### 2. Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej zróżnicowanej.

### 3. Środki dydaktyczne

Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, , czasopisma branżowe, katalogi firm produkujących sprzętu gastronomiczny, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii, dokumentacja systemu HACCP, instrukcje GHP i GMP w gastronomii, zdjęcia i filmy edukacyjne, Internet.

### 4. Propozycje ćwiczeń

Wymień zagrożenia dla kucharza podczas obsługi kotłów warzelnych.  
Określ warunki prawidłowej eksploatacji szatkownicy.

Dobierz sprzęt i urządzenia usprawniające pracę kucharza w produkcji obiadu składającego się z zupy krem, ziemniaków, kotleta schabowego i kapusty zasmażanej.

### **5.Sposoby sprawdzania osiągnięć ucznia**

Osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie ustnych i pisemnych sprawdzianów oraz testów osiągnięć szkolnych. Umiejętności praktyczne mogą być oceniane na podstawie obserwacji pracy uczniów podczas wykonywania ćwiczeń i zadań praktycznych. Ocena powinna uwzględniać następujące kryteria ogólne:

- wartość merytoryczna,
- poprawność wnioskowania,
- umiejętność rozwiązywania problemów.

W procesie oceniania należy uwzględnić wszystkie efekty kształcenia przewidziane w przedmiocie „wyposażenie techniczne” szczególną uwagę należy zwrócić na:

- interpretowanie instrukcji obsługi w celu poprawnej obsługi maszyn i urządzeń,
- prawidłową eksploatację maszyn i urządzeń,
- dobieranie urządzeń i maszyn do rodzaju wykonywanych potraw i wielkości produkcji.

Szczegółowe kryteria oceniania na poszczególne stopnie szkolne powinien ustalić prowadzący zajęcia, uwzględniając treści programowe oraz możliwości edukacyjne uczniów.

W trakcie obserwacji pracy uczniów należy zwracać uwagę również na:

- sporządzanie planów wykonania ćwiczeń,
- sposób prezentowania wyników pracy,
- samodzielność i umiejętność pracy w zespole.

W końcowej ocenie osiągnięć ucznia należy uwzględnić wyniki sprawdzianów oraz poziom wykonania ćwiczeń

### **6.Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia

#### 4. BHP W GASTRONOMII

##### 4.1 Wiadomości wstępne z BHP - 10 godzin

##### 4.2 BHP w pracy kucharza - 22 godziny

L p.	Uszczegółowione efekty kształcenia. Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Treści	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Liczba godzin
<b>I</b>	<b>4.1 Wiadomości wstępne z BHP</b>				<b>10</b>
1	BHP1a Określić pojęcia: bezpieczeństwo, higiena pracy, ergonomia.	Wprowadzenie do zagadnień bezpieczeństwa i higieny pracy Istota bezpieczeństwa i higieny pracy Podstawowe pojęcia z zakresu bhp Regulacje prawne w zakresie ochrony pracy Główne źródła prawa pracy w Polsce Instytucje związane bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową i ochroną środowiska. Nadzór nad warunkami	<b>P</b>	<b>A</b>	
2	BHP1b Wskazać zastosowanie różnych środków gaśniczych.		<b>P</b>	<b>B</b>	
3	BHP1c Wskazać źródła zagrożenia pożarem z zakładzie gastronomicznym.		<b>P</b>	<b>B</b>	
4	BHP1d Wskazać zagrożenia zanieczyszczenia środowiska w zakładzie gastronomicznym.		<b>P</b>	<b>B</b>	
5	BHP1e Wskazać zagrożenia bezpieczeństwa pracowników zakładów gastronomicznych		<b>P</b>	<b>B</b>	
6	BHP2a Wymienić instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i środowiska w Polsce.		<b>P</b>	<b>B</b>	
7	BHP2b Określić zadania instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i środowiska w Polsce.		<b>P</b>	<b>B</b>	
8	BHP3a Wymienić prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.		<b>P</b>	<b>B</b>	

9	BHP3b Wymienić prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.	pracy Prawa i obowiązki pracodawcy oraz pracownika w zakresie bhp i ochrony pracy Konsekwencje naruszenia przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas wykonywania zadań zawodowych Rodzaje sprzętu gaśniczego	<b>P</b>	<b>B</b>	
<b>II</b>	<b>4.2 BHP w pracy kucharza.</b>				<b>22</b>
1	BHP2c Przedstawić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy stosowane w zakładach gastronomicznych	Czynniki zagrożeń zawodowych	<b>P</b>	<b>B</b>	
2	BHP4a Wymienić zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań na stanowiskach produkcyjnych zakładu gastronomicznego.	Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy	<b>P</b>	<b>B</b>	
3	BHP4b Scharakteryzować sposoby zapobiegania zagrożeniom dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań na stanowiskach produkcyjnych zakładu gastronomicznego.	Ogólne zasady kształtowania bezpiecznych i higienicznych warunków pracy	<b>P</b>	<b>C</b>	
4	BHP5a Wskazywać źródła szkodliwych czynników w pracy kucharza.	Zagrożenia związane z wykonywaniem zadań zawodowych	<b>P</b>	<b>B</b>	
5	BHP5b Określać wpływ szkodliwych czynników na organizm człowieka.	Ochrona przed zagrożeniami wynikającymi z	<b>P</b>	<b>B</b>	
6	BHP6a Wymienić skutki oddziaływania szkodliwych czynników w pracy kucharza na organizm człowieka.		<b>P</b>	<b>B</b>	
7	BHP6b Określić choroby związane z zawodem kucharza.		<b>P</b>	<b>B</b>	

8	BHP6c Scharakteryzować sposoby zapobiegania zagrożeniom na organizm człowieka.	wykonywania zadań zawodowych .	<b>P</b>	<b>C</b>	
9	BHP7a Przedstawić zasady organizacji stanowiska pracy w części produkcyjnej zakładu gastronomicznego.	Czynniki tworzące środowisko pracy	<b>P</b>	<b>C</b>	
10	BHP7b Określić skutki niewłaściwej organizacji stanowiska pracy.	Hałas w środowisku pracy	<b>P</b>	<b>B</b>	
11	BHP8a Rozpoznać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w pracy kucharza.	Mikroklimat Oświetlenie	<b>P</b>	<b>B</b>	
12	BHP8b Dobrać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w zależności od charakteru wykonywanych zadań.	Czynniki chemiczne w środowisku pracy Pyły w środowisku	<b>P</b>	<b>C</b>	
13	BHP9a Określić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w zawodzie kucharza.	pracy Stres w środowisku	<b>P</b>	<b>B</b>	
14	BHP9b Wymienić procedury stosowane w zakładach gastronomicznych związane z bezpieczeństwem pracy, ochroną przeciwpożarową i ochroną środowiska.	pracy Ryzyko zawodowe Kształtowanie	<b>P</b>	<b>C</b>	
15	BHP10a Przedstawić sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach podczas pracy oraz w stanach zagrożenia życia i zdrowia.	bezpiecznych i higienicznych warunków pracy	<b>P</b>	<b>C</b>	
16	BHP10b Zgłosić wypadek w pracy odpowiednim służbom.	podczas korzystania z komputera	<b>P</b>	<b>C</b>	
17	PKZ(T.c)(3)a Wymienić rodzaje odpadów występujących w zakładach gastronomicznych.	Ochrona środowiska pracy	<b>P</b>	<b>A</b>	
18	PKZ(T.c)(3)b Określić skutki oddziaływania odpadów na środowisko.	Ergonomia w kształtowaniu	<b>P</b>	<b>B</b>	
19	PKZ(T.c)(3)c Scharakteryzować sposoby zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych.	warunków pracy Ergonomia w życiu	<b>P</b>	<b>C</b>	
20	PKZ(T.c)(9)a Wymienia zagrożenia fizyczne, chemiczne i biologiczne występujące w produkcji żywności.	codziennym i pracy zawodowej	<b>P</b>	<b>A</b>	

21	PKZ(T.c) (9)b Scharakteryzować systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności.	<p>Ergonomia postawy podczas pracy</p> <p>Organizacja stanowiska pracy człowieka w pozycji stojącej</p> <p>Organizacja stanowiska pracy człowieka w pozycji siedzącej</p> <p>Ręczne prace transportowe</p> <p>Urządzenia chłodnicze ekspozycyjne</p> <p>Witrynowe lamy chłodnicze</p> <p>Witryny cukiernicze</p> <p>Konserwatory do lodów</p> <p>Witryny chłodnicze do napojów</p>	<b>P</b>	<b>C</b>	
----	---	--	----------	----------	--

### **1. Metodyka zajęć**

Zaleca się stosowanie różnorodnych metod nauczania, podających, ale również praktycznych takich jak np. pokaz, można wykorzystać filmy z instruktażem, a także wprowadzić metody aktywizujące, które sprzyjają integracji wiedzy z różnych przedmiotów („burza mózgów”, mapa mentalna, metoda tekstu przewodniego).

### **2. Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej.

### **3. Środki dydaktyczne**

Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, czasopisma branżowe, katalogi produktów spożywczych i sprzętu gastronomicznego, zdjęcia i filmy edukacyjne, Kodeks Pracy, przepisy przeciwpożarowe i bhp, Internet.

### **4. Propozycje ćwiczeń**

Wskaż zagrożenia dla kucharza podczas obsługi patelni uchylnej.

Przedstaw skutki stosowania odzieży ochronnej z materiałów syntetycznych.

Zaprezentuj sposoby pierwszej pomocy podczas poparzenia rozgrzanym olejem.

### **5. Sposoby sprawdzania osiągnięć ucznia**

Osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie ustnych i pisemnych sprawdzianów oraz testów osiągnięć szkolnych. Umiejętności praktyczne mogą być oceniane na podstawie obserwacji pracy uczniów podczas wykonywania ćwiczeń i zadań praktycznych. Ocena powinna uwzględniać następujące kryteria ogólne:

- wartość merytoryczna,
- poprawność wnioskowania,
- umiejętność rozwiązywania problemów.

W procesie oceniania należy uwzględnić wszystkie efekty kształcenia przewidziane w przedmiocie „BHP”. Szczególną uwagę należy zwrócić na:

- określanie zagrożeń w pracy kucharza oraz ich wpływu na zdrowie i życie,
- sposoby zapobiegania wypadkom w pracy kucharza,
- pomoc poszkodowanym podczas wypadków w pracy.

Szczegółowe kryteria oceniania na poszczególne stopnie szkolne powinien ustalić prowadzący zajęcia, uwzględniając treści programowe oraz możliwości edukacyjne uczniów.

W trakcie obserwacji pracy uczniów należy zwracać uwagę również na:

- sporządzanie planów wykonania ćwiczeń,
- sposób prezentowania wyników pracy,
- samodzielność i umiejętność pracy w zespole.

W końcowej ocenie osiągnięć ucznia należy uwzględnić wyniki sprawdzianów oraz poziom wykonania ćwiczeń

**6. Formy indywidualizacji pracy uczniów** uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia



## 5. PODEJMOWANIE I PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ - 64 GODZINY

- 5.1 Funkcjonowanie gospodarki rynkowej -5 godzin
- 5.2 Przepisy prawa związane z działalnością gastronomiczną -5godzin
- 5.3 Zakładanie przedsiębiorstwa -5godzin
- 5.4 Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego -8godzin
- 5.5 Biznesplan – 8 godzin
- 5.6 Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego -5godzin
- 5.7 Analiza potrzeb klientów zakładu gastronomicznego- 4godzin
- 5.8 Powiązania wzajemne zakładów gastronomicznych -6godzin
- 5.9 Dokumentacja prowadzona w zakładach gastronomicznych -8godzin
- 5.10 Marketing w gastronomii – 5 godzin
- 5.11 Wynik działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego -5godzin

L.p.	Uszczegółowione efekty kształcenia. Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Treści	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Liczba godzin
<b>I</b>	<b>5.1 Funkcjonowanie gospodarki rynkowej</b>				<b>5</b>
1.	PDG1a rozróżnić pojęcia dotyczące gospodarki rynkowej	Potrzeby człowieka i sposoby ich zaspokajania	<b>P</b>	<b>B</b>	
2.	PDG1b określić cechy gospodarki rynkowej	Pojęcie i cechy gospodarki rynkowej	<b>P</b>	<b>A</b>	
3.	PDG 1c wymienić rodzaje rynków	Rodzaje rynków Mechanizm rynkowy	<b>P</b>	<b>A</b>	
	<b>5.2 Przepisy prawa związane z działalnością gastronomiczną</b>				<b>5</b>
<b>II</b>	<b>PDG 2 Stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;</b>				
1.	PDG 2a zidentyfikować przepisy prawa podatkowego	Przepisy prawa podatkowego	<b>P</b>	<b>A</b>	
2.	PDG 2b wyjaśnić przepisy prawa pracy, prawa podatkowego, autorskiego, o ochronie danych	Przepisy prawa pracy Prawo autorskie Prawo o ochronie danych	<b>PP</b>	<b>C</b>	

3.	PDG 2c określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów		<b>P</b>	<b>C</b>	
<b>5.3 Zakładanie przedsiębiorstwa</b>					<b>5</b>
<b>III</b>	<b>PDG 3 Stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej</b>				
1.	PDG 3a określić przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej	Pojęcia związane z prowadzeniem działalności gospodarczej Przepisy prawa związane z zakładaniem przedsiębiorstwa Procedura prowadzenia działalności gospodarczej	<b>P</b>	<b>A</b>	
2.	PDG 3b analizować przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej		<b>PP</b>	<b>C</b>	
3.	PDG 3c wyjaśnić przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej		<b>P</b>	<b>C</b>	
4.	PDG 3d określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej		<b>P</b>	<b>C</b>	
<b>5.4 Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego</b>					<b>8</b>
<b>IV</b>	<b>PDG 4 Rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi</b>				
1.	PDG 4a wymienić przedsiębiorstwa i instytucje prowadzące działalność gastronomiczną	Pojęcie i klasyfikacja przedsiębiorstw Cechy charakterystyczne różnych rodzajów przedsiębiorstw	<b>P</b>	<b>A</b>	
2.	PDG 4b wykazać związki między tymi przedsiębiorstwami		<b>P</b>	<b>D</b>	
3.	PDG 4c określić związki przedsiębiorstw z otoczeniem		<b>PP</b>	<b>D</b>	
<b>5.5 Biznesplan</b>					<b>8</b>
<b>V</b>	<b>PDG 5 Analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży</b>				
1.	PDG 5a określić rodzaj działań prowadzonych przez przedsiębiorstwa gastronomiczne	Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego Analiza potrzeb klientów zakładu gastronomicznego	<b>P</b>	<b>B</b>	
2.	PDG 5b określić jakie czynniki mają wpływ na popyt i podaż produktów gastronomicznych		<b>P</b>	<b>B</b>	
3.	PDG 5c porównywać działania różnych przedsiębiorstw		<b>PP</b>	<b>C</b>	
<b>5.6 Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego</b>					<b>5</b>
<b>VI</b>	<b>PDG 6 Inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży</b>				
1.	PDG 6a określić sposoby zaopatrywania się w surowce	Źródła pochodzenia surowców i	<b>P</b>	<b>B</b>	

	i towary handlowe	towarów handlowych			
2.	PDG6b zorganizować współpracę w zakresie zaopatrzenia	Sposób wyboru dostawcy surowców i towarów handlowych	PP	C	
<b>5.7 Analiza potrzeb klientów zakładu gastronomicznego</b>					<b>4</b>
<b>VII</b>	<b>PDG 7 Przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej</b>				
1.	PDG7a określić kolejność działań przy zakładaniu własnej firmy	Formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw	P	C	
2.	PDG7b wybrać właściwą formę organizacyjno-prawną prowadzonej działalności	Kolejność działań związanych z założeniem przedsiębiorstwa.	PP	C	
3.	PDG7c sporządzić dokumenty właściwe do uruchomienia działalności	Dokumenty związane z zakładaniem firmy	P	C	
4.	PDG7d ustalić formę opodatkowania	Podatki i inne opłaty ponoszone przez przedsiębiorstwo	P	C	
5.	PDG7e sporządzić biznesplan zamierzonej działalności	Biznesplan.	PP	D	
<b>5.8 Powiązania wzajemne zakładów gastronomicznych</b>					<b>6</b>
<b>VIII</b>	<b>PDG 8 Prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej</b>				
1.	PDG8a-zorganizować stanowisko biurowe	Materiały, sprzęt i urządzenia biurowe	P	C	
2.	PDG8b-sporządzić różne rodzaje pism	Instrukcja kancelaryjna Redagowanie pism Archiwowanie	P	C	
<b>5.9 Dokumentacja prowadzona w zakładach gastronomicznych</b>					<b>8</b>
<b>IX</b>	<b>PDG 9 Obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej</b>				
1.	PDG9a dobrać urządzenia biurowe	Wyposażenie biura	P	C	
2.	PDG9b obsłużyć urządzenia biurowe	Zasady funkcjonowania urządzeń biurowych Programy komputerowe stosowane w prowadzeniu działalności gospodarczej	P	C	
<b>5.10 Marketing w gastronomii.</b>					<b>5</b>

<b>X</b>	<b>PDG 10 Planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej</b>				
<b>1.</b>	PDG 10a wymienić elementy marketingu mix	Pojęcie, rodzaje, funkcje marketingu Elementy marketingu Marketing mix	<b>P</b>	<b>A</b>	
<b>2.</b>	PDG 10b dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności		<b>P</b>	<b>B</b>	
	<b>5.11 Wynik działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego</b>				<b>5</b>
<b>XI</b>	<b>PDG 11 Optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej</b>				
<b>1.</b>	PDG 11a określić składniki kosztów i przychodów	Podstawowe pojęcia dotyczące rachunkowości Cena w gastronomii i jej rodzaje Czynniki wpływające na koszty i przychody	<b>P</b>	<b>A</b>	
<b>2.</b>	PDG 11b wymienić czynniki wpływające na wysokość kosztów i przychodów		<b>P</b>	<b>A</b>	

### 1. Metodyka zajęć

W trakcie realizacji zajęć wskazane jest stosowanie metody projektu celem aktywizacji uczniów do samodzielnej pracy, co ułatwi im później odnalezienie się w rzeczywistości gospodarczej. Zaleca się także wprowadzanie metod, które zachęcą do podejmowania samodzielnych decyzji co może być szczególnie przydatne przy prowadzeniu własnej działalności.

### 2. Środki dydaktyczne

W pracowni powinien znajdować się komputer z dostępem do Internetu, zbiory przepisów prawa w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej, prawa pracy, filmy i prezentacje multimedialne, wzory dokumentów stosowane w trakcie prowadzenia działalności gospodarczej.

### 3. Propozycja ćwiczeń

- Opracowanie schematu obrazującego zakładanie firmy.
- Sporządzanie analizy SWOT.
- Sporządzanie biznesplanu.
- Opracowanie schematu przedstawiającego otoczenie firmy gastronomicznej.
- Opracowanie i przeprowadzenie ankiety obrazującej potrzeby klientów zakładów gastronomicznych.
- Opracowanie wzorów dokumentów występujących w zakładach gastronomicznych.
- Obliczanie i interpretacja wyniku finansowego przedsiębiorstwa gastronomicznego.
- Prowadzenie badań marketingowych i ich interpretacja.

#### **4.Sposoby sprawdzania osiągnięć uczniów**

Nauczyciel ocenia stopień opanowania materiału przez uczniów za pomocą:

- testów sprawdzających obejmujących różne partie materiału,
- zadań wykonywanych przez uczniów w domu,
- ćwiczeń wykonywanych w trakcie lekcji,
- prezentacji dotyczących realizowanego materiału, przygotowanych samodzielnie przez uczniów

#### **5.Formy indywidualizacji pracy uwzględniające:**

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia

## 6. JĘZYK OBCY ZAWODOWY

### 6.1 Słownictwo i zwroty typowe dla gastronomi - 30 godzin

### 6.2 Porozumiewanie się podczas pracy i w kontaktach z klientami obcojęzycznymi – 34 godziny

Lp.	Efekty kształcenia Uczeń potrafi	Treść nauczania	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Liczba godzin
<b>6.1 Słownictwo i zwroty typowe dla gastronomii</b>					<b>30</b>
1	JOZ(1)a. zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej	Nazwy potraw i napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych oraz stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym Czynności zawodowe kucharza Informacje handlowe dotyczące żywności i sprzętu gastronomicznego Instrukcje obsługi Receptury gastronomiczne Karty menu	<b>P</b>	<b>D</b>	
2	JOZ(1)b. wyjaśnić sposób wykonania potrawy lub napoju w języku obcym		<b>P</b>	<b>C</b>	
3	JOZ(3)a. przetłumaczyć na język obcy z zachowaniem podstawowych zasad gramatyki i ortografii receptury na potrawy i napoje napisane w języku polskim		<b>PP</b>	<b>C</b>	
4	JOZ (3)b. odczytać obcojęzyczne informacje zamieszczone na opakowaniach środków żywności		<b>P</b>	<b>C</b>	
5	JOZ(3)c. ocenić pod względem towaroznawczym środek żywności na którym znajduje się informacja handlowa w języku obcym		<b>PP</b>	<b>D</b>	
6	JOZ (3)d. przetłumaczyć na język polski prostą kartę menu		<b>P</b>	<b>C</b>	
7	JOZ(3) e. przetłumaczyć na język obcy prostą kartę menu napisaną w języku polskim		<b>PP</b>	<b>C</b>	
8	JOZ(3)f. wyjaśnić w języku polskim prostą instrukcję dotyczącą sposobu wykorzystania półproduktu spożywczego, dla którego zamieszczono instrukcję w języku obcym		<b>P</b>	<b>C</b>	

<b>6.2. Porozumiewanie się podczas pracy i w kontaktach z klientami obcojęzycznymi</b>					<b>34</b>
1	JOZ(2)a. zaplanować sposób wykonania polecenia wydanego w języku obcym dotyczącego zadań zawodowych kucharza	Organizacja stanowiska pracy kucharza Planowanie sposobu wykonania potrawy lub napoju na podstawie receptury Rozmowa z pracodawcą Porozumiewanie się z współpracownikami Rozmowa z klientem zakładu gastronomicznego Oferta handlowa zakładu gastronomicznego Informacja reklamowa Analiza oferty pracy Anons w języku obcym	<b>P</b>	<b>D</b>	
2	JOZ (2) b. sformułować pytanie dotyczące sposobu wykonania zadania		<b>P</b>	<b>B</b>	
3	JOZ (4) a. porozumieć się z uczestnikami procesu pracy wykorzystując słownictwo zawodowe		<b>P</b>	<b>C</b>	
4	JOZ (4) b. przekazać w języku obcym informacje dotyczące wykonanych prac		<b>P</b>	<b>C</b>	
5	JOZ(4) c. przeczytać i przetłumaczyć proste obcojęzyczne instrukcje dotyczące urządzeń stosowanych w gastronomii		<b>P</b>	<b>C</b>	
6	JOZ(4)d. porozumieć się z zespołem współpracowników w języku obcym		<b>P</b>	<b>C</b>	
7	JOZ(4) e. przetłumaczyć klientowi nazwę popularnej potrawy lub napoju i krótko ją scharakteryzować		<b>P</b>	<b>C</b>	
8	JOZ(5)b. wyszukać w różnych źródłach obcojęzyczne receptury na potrawy i napoje		<b>P</b>	<b>C</b>	
9	JOZ(5)c. skorzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy dla kucharza		<b>P</b>	<b>C</b>	
10	JOZ(5)d. porównać zgodność oferty pracy napisanej w języku obcym ze swoimi oczekiwaniami lub kwalifikacjami		<b>P</b>	<b>C</b>	

### **1. Metody zajęć**

Preferowane metody to ćwiczenia, ważną rolę odgrywać będzie dialog i inscenizacja

Systematyczne ćwiczenia przede wszystkim ustne. Najlepiej przeprowadzone w parach lub małych grupach. Systematyczne ćwiczenia ze słuchu.

### **2. Formy organizacyjne**

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej i grupowej zróżnicowanej.

### **3. Środki dydaktyczne**

Nagrania dźwiękowe, filmy dydaktyczne, słowniki (w tym specjalistyczne), receptury, karty menu, instrukcje, literatura gastronomiczna w języku obcym, czasopisma, zestawy ćwiczeń i pakiety edukacyjne, komputer z dostępem do Internetu, urządzenia multimedialne, katalogi lub zdjęcia sprzętów gastronomicznych, fragmenty filmów dokumentalnych oraz programów telewizyjnych (w języku obcym) dotyczących gastronomii.

### **4. Propozycje ćwiczeń.**

1. Ułóż prostą kartę menu w języku obcym
2. Wypisz w języku polskim kolejne etapy sporządzania potrawy lub napoju na podstawie receptury napisanej w języku obcym
3. Przetłumacz na język obcy sposób wykonania potrawy z koncentratu (np. kisielu) na podstawie instrukcji napisanej w języku polskim zamieszczonej na opakowaniu koncentratu
4. Przetłumacz na język polski informację handlową zamieszczoną na opakowaniu środka spożywczego, napisaną w języku obcym
5. Wypisz (w języku obcym) nazwy sprzętów niezbędne do wykonania potrawy lub napoju
6. Opracuj scenariusz rozmowy w języku obcym między współpracownikami na temat wykonywanych zadań zawodowych.
7. Przeprowadź zainscenizowaną rozmowę kwalifikacyjną z potencjalnym pracodawcą- wykorzystując anons zamieszczony w Internecie.
8. Przyjmij telefoniczne zamówienie od klienta obcojęzycznego na potrawy lub napoje.



## 7. ZAJĘCIA PRAKTYCZNE –TECNOLOGIA GASTRONOMICZNA

7.1 przechowywanie żywności – 230 godzin

7.2 sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów – 740 godzin

7.3 zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji potraw – 10 godzin

Lp.	Uszczegółowione efekty kształcenia. Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Treści kształcenia	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Liczba godzin
<b>7.1. Przechowywanie żywności</b>					
1	T.6.1(1)a wyjaśnić pojęcia:, asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja	Obróbka wstępna surowców spożywczych- przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego Przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych w warunkach zakładu gastronomicznego  Sklasyfikować środki żywnościowe scharakteryzować wartość odżywczą i	<b>P</b>	<b>B</b>	<b>5</b>
2	T.6.1(1)b rozpoznać cechy żywności mające wpływ na jakość.		<b>P</b>	<b>B</b>	<b>10</b>
3	T.6.1(1)c scharakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>10</b>
4	PKZ(T.c)1a rozróżnić surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej		<b>P</b>	<b>B</b>	
5	PKZ(T.h)4a zanalizować oznakowania żywności		<b>P</b>	<b>D</b>	
6	BHP4a rozróżnić zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań		<b>P</b>	<b>B</b>	<b>5</b>

7	BHP7a zaplanować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	technologiczną środków odżywczych -ocena sensoryczna -ocena organoleptyczna -ocena konsumencka	<b>P</b>	<b>D</b>	<b>10</b>
8	BHP9a zastosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Rodzaje drobnoustrojów mające znaczenie w produkcji żywności Role drobnoustrojów w technologii gastronomicznej.	<b>P</b>	<b>C</b>	<b>5</b>
9	BHP10a wykonać pierwszą pomoc poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia	Wpływ czynników środowiskowych na rozwój drobnoustrojów Możliwości wykorzystania drobnoustrojów w produkcji gastronomicznej	<b>P</b>	<b>C</b>	<b>5</b>
10	BHP8a zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań	Źródła i drogi zakażeń mikrobiologicznych żywności Odpowiednie warunki przechowywania żywności	<b>P</b>	<b>C</b>	<b>5</b>
11	T.6.1(2)a Rozróżnić żywność ze względu na trwałość	Określić zmiany zachodzące podczas przechowywania środków żywnościowych i wyjaśnić ich wpływ na jakość sensoryczną i zdrowotną	<b>P</b>	<b>B</b>	<b>10</b>
12	T.6.1(2)b Rozróżnić żywność ze względu na pochodzenie		<b>P</b>	<b>B</b>	<b>10</b>
13	T.6.1(2)c Ocenąć żywność na podstawie jej wartości odżywczej	-Dobra Praktyka Produkcyjna -Dobra Praktyka Higieniczna	<b>P</b>	<b>D</b>	<b>10</b>
14	T.6.1(3)a Ocenąć żywność biorąc pod uwagę różne kryteria	-Dobra Praktyka Laboratoryjna -System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP)	<b>P</b>	<b>D</b>	<b>5</b>
15	T.6.1(4)a określić warunki przechowywania produktów spożywczych	Metody utrwalania żywności:	<b>P</b>	<b>C</b>	<b>10</b>
16	T.6.1(4)b zastosować zasady higieny w przechowywaniu surowców i półproduktów spożywczych	-metody fizyczne -metody chemiczne -metody biologiczne	<b>P</b>	<b>C</b>	

17	T.6.1(5)a scharakteryzować zmiany zachodzące podczas przechowywania produktów spożywczych	-metody niekonwencjonalne Pomieszczenia magazynowe: -magazyn warzyw, ziemniaków i owoców -magazyn produktów suchych -magazyny chłodnie -pomieszczenie na odpadki -lodówki -zamrażarki -chłodnie	<b>P</b>	<b>C</b>		
18	T.6.1(5)b zidentyfikować zmiany w przechowywanej żywności		<b>P</b>	<b>A</b>		
19	T.6.1(6)a scharakteryzować systemy zapewniające bezpieczeństwo zdrowotne żywności		<b>P</b>	<b>C</b>		
20	T.6.1(7)a rozróżnić pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności		<b>P</b>	<b>B</b>		
21	T.6.1(7)b scharakteryzować metody utrwalania żywności		<b>P</b>	<b>C</b>		
22	T.6.1(7)c ocenić różne metody utrwalania żywności		<b>P</b>	<b>D</b>		
23	T.6.1(8)a rozróżnić podstawowe wyposażenie pomieszczeń magazynowych		<b>P</b>	<b>B</b>		
24	T.6.1(8)b wymienić pomieszczenia magazynowe		<b>P</b>	<b>A</b>		
25	T.6.1(9)a rozróżnić urządzenia do przechowywania żywności		<b>P</b>	<b>B</b>		
26	T.6.1(9)b scharakteryzować urządzenia do przechowywania żywności		<b>P</b>	<b>C</b>		<b>10</b>
	PKZ(T.h)1a podać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności		<b>P</b>	<b>A</b>		
	PKZ(T.h)3a rozróżnić systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności		<b>P</b>	<b>B</b>		
	PKZ(T.c)8a zidentyfikować zasady organoleptycznej oceny żywności		<b>P</b>	<b>A</b>		

	PKZ(T.c)9a określić zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności		<b>P</b>	<b>C</b>	
<b>7.2.Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów</b>					
27	T.6.2(1)a scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego	Pomieszczenia produkcyjne: -przygotownie -kuchnia	<b>P</b>	<b>C</b>	<b>20</b>
28	T.6.2(1)b scharakteryzować pomieszczenia układu funkcjonalnego oraz wyposażenia stanowiska	-rozdzielnia kelnerska -zmywalnia naczyń stołowych Organizacja stanowiska pracy Bezpieczeństwo i higiena w pracowni gastronomicznej	<b>P</b>	<b>C</b>	<b>20</b>
29	T.6.2(2)a zastosować zasady higieny dotyczące pracowników, sprzętu i urządzeń oraz pomieszczeń w placówkach żywienia	Wymagania techniczne i higieniczne stawiane zakładom gastronomicznym	<b>P</b>	<b>C</b>	<b>10</b>
30	T.6.2(2)b rozpoznać źródła i drogi zakażeń mikrobiologicznych żywności	Mikrobiologia żywności Receptura gastronomiczna	<b>P</b>	<b>B</b>	<b>15</b>
31	T.6.2(3)a wyjaśnić definicję receptury gastronomicznej	Przykład receptury Procesy technologiczne w produkcji potraw	<b>P</b>	<b>B</b>	<b>20</b>
32	T.6.2(3)b opisać budowę receptury gastronomicznej	Cel i metody obróbki technologicznej surowców	<b>P</b>	<b>B</b>	<b>15</b>
33	T.6.2(3)c określić znaczenie receptury gastronomicznej jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego	-obróbka wstępna -obróbka cieplna	<b>P</b>	<b>A</b>	<b>10</b>
34	T.6.2(3)d uzasadnić konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcyjnym	Ocena towaroznawcza i zastosowanie poszczególnych grup produktów Technologia sporządzania potraw i napojów z poszczególnych grup produktów	<b>P</b>	<b>B</b>	<b>10</b>
35	T.6.2(4)a wyjaśnić pojęcia metody i techniki sporządzania potraw i napojów	Gospodarowanie surowcem Zmiany zachodzące podczas obróbki wstępnej (osmoza, ciemnienie warzyw i owoców)	<b>P</b>	<b>C</b>	<b>20</b>
36	T.6.2(4)b sklasyfikować metody i techniki sporządzania potraw i napojów		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>20</b>
37	T.6.2(4)c scharakteryzować metody i techniki sporządzania potraw i napojów		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>20</b>

38	T.6.2(4)d ocenić metody i techniki sporządzania potraw i napojów	Zmiany zachodzące podczas obróbki cieplnej (związki Maillarda, denaturacja, karmelizacja, degradacja, dekstrynizacja, rozklejanie, pęcznienie)	<b>P</b>	<b>D</b>	<b>10</b>
39	T.6.2(5)a określić zasady doboru surowców do sporządzenia określonych potraw i napojów	Urządzenia do obróbki wstępnej brudnej i czystej	<b>P</b>	<b>C</b>	<b>90</b>
40	T.6.2(5)b ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy i napoju	Urządzenia do obróbki cieplnej	<b>P</b>	<b>D</b>	<b>40</b>
41	T.6.2(6)a podać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu	Urządzenia do magazynowania	<b>P</b>	<b>A</b>	<b>20</b>
42	T.6.2(6)b zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów	Urządzenia do ekspedycji	<b>P</b>	<b>D</b>	<b>20</b>
43	T.6.2(7)a określić zasady racjonalnego wykorzystania surowców w produkcji gastronomicznej	Urządzenia do obróbki wstępnej brudnej i czystej	<b>P</b>	<b>D</b>	<b>20</b>
44	T.6.2(7)b wyjaśnić pojęcie zwroty poprodukcyjne	Urządzenia do obróbki cieplnej	<b>P</b>	<b>D</b>	<b>20</b>
45	T.6.2(7)c zanalizować możliwość wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych.	Urządzenia do magazynowania	<b>P</b>	<b>A</b>	<b>25</b>
46	T.6.2(8)a scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej	Urządzenia do ekspedycji	<b>P</b>	<b>A</b>	<b>25</b>
47	T.6.2(9)a rozróżnić sprzęt i urządzenia stosowane w zakładach gastronomicznych i gospodarstwach domowych	Oceń organoleptycznie jakość surowców	<b>P</b>	<b>B</b>	<b>15</b>
48	T.6.2(9)b zastosować sprzęt i urządzenia stosowane w zakładach gastronomicznych i gospodarstwach domowych	Ekspedycja potraw z różnych grup produktów	<b>P</b>	<b>B</b>	<b>15</b>
		Racjonalne gospodarowanie odpadami	<b>P</b>	<b>D</b>	<b>25</b>
		Zagospodarowanie odpadów poprodukcyjnych	<b>P</b>	<b>D</b>	<b>25</b>
			<b>P</b>	<b>C</b>	<b>20</b>
			<b>P</b>	<b>B</b>	<b>10</b>
			<b>P</b>	<b>C</b>	<b>15</b>

49	T.6.2(10)a zastosować sprzęt i urządzenia stosowane w zakładach gastronomicznych i gospodarstwach domowych		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>10</b>
50	T.6.2(11)a określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów		<b>P</b>	<b>A</b>	<b>20</b>
51	T.6.2(11) b zaproponować przyprawy do określonej potrawy i napojów		<b>P</b>	<b>D</b>	<b>25</b>
52	T.6.2(12)a nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów		<b>P</b>	<b>A</b>	<b>25</b>
53	T.6.2(12)b rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów		<b>P</b>	<b>B</b>	<b>20</b>
54	T.6.2(13)a określić wielkość porcji różnych potraw i napojów		<b>P</b>	<b>A</b>	<b>30</b>
55	T.6.2(13)b określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów		<b>P</b>	<b>A</b>	<b>10</b>
	PKZ(T.c)2a scharakteryzować zasady racjonalnego wykorzystania surowców;		<b>P</b>	<b>C</b>	
	PKZ(T.c)3a określić zasady gospodarki odpadami		<b>P</b>	<b>C</b>	
<b>Monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i>), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i>) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>).</b>					
56	T.6.2(14)a określić sposób monitorowania HACCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami	Monitorowanie procesu produkcyjnego w części: magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej	<b>P</b>	<b>A</b>	<b>15</b>

	PKZ(T.c)10a zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>25</b>
	PKZ(T.h)2a zdefiniować wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych		<b>P</b>	<b>A</b>	
<b>7.3. Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji potraw</b>					
	<b>T.6.2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;</b>				<b>10</b>
57	T.6.2(2)a zastosować zasady higieny dotyczące pracowników, sprzętu i urządzeń oraz pomieszczeń w placówkach żywienia	Bezpieczeństwo i higiena w pracowni gastronomicznej Wymagania techniczne i higieniczne stawiane zakładom gastronomicznym	<b>P</b>	<b>C</b>	
58	T.6.2(2)b rozpoznać źródła i drogi zanieczyszczeń i zakażeń mikrobiologicznych żywności	Mikrobiologia żywności Wymagania techniczne i higieniczne stawiane zakładom gastronomicznym	<b>P</b>	<b>B</b>	
59	T.6.1(6)a scharakteryzować systemy zapewniające bezpieczeństwo zdrowotne żywności	Systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	<b>P</b>	<b>C</b>	

### **1. Metodyka zajęć**

Uczniowie wykonują zadania typu próba pracy, niezbędny jest instruktaż, pokaz oraz ćwiczenia. Celem zajęć praktycznych jest nie tylko podniesienie sprawności uczniów ale także osiągnięcie dyscypliny technologicznej, odpowiedzialności za jakość produkcji, przestrzeganie norm czasowych i organizacyjnych.

### **2. Formy organizacyjne**

Dominującą formą powinna być forma indywidualnej pracy.

### **3. Środki dydaktyczne**

Wszystkie sprzęty niezbędne do wykonywania zadań, instrukcje, procedury stanowiskowe,

### **4. Propozycje ćwiczeń**

Sporządzanie potraw gotowanych z mięsa mielonego.

Sporządzanie deserów za pomocą środka zestalającego.

### **5. Sposoby sprawdzania osiągnięć ucznia**

Ocena może polegać na obserwacjach pracy ucznia i notowaniu wyników, obserwacji w karcie obserwacji.

### **6. Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia