



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

HGT.01.2. Podstawy gastronomii

w zakresie kwalifikacji

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

wyodrębnionej w zawodzie

kelner 513101

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna HGT

Warszawa 2021

Autorzy:

lic. Roma Maria Fleischer

mgr Jolanta Maj

mgr Robert Fleischer

Recenzenci:

Recenzent 1 nauczyciel uczący w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację lub nauczyciela konsultanta w zakresie kształcenia zawodowego mgr inż. Paulina Pudelewicz

Recenzent 2 przedstawiciel pracodawców właściwy dla danego zawodu mgr Łukasz Woźniak

Ekspert:

mgr inż. Łukasz Kania

Program opracowany we współpracy podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego wskazanego we wniosku o powierzenie grantu na opracowanie modelowego kwalifikacyjnego kursu zawodowego (KKZ):

DGA S.A. (Partner Wiodący) z Gminą Miastem Toruń (Partner) reprezentowaną przez Toruński Ośrodek Doradztwa Metodycznego i Doskonalenia Nauczycieli z Torunia przy współpracy z Edukacja i Kształcenie Zawodowe. EKZ. podmiotem otoczenia społeczno-gospodarczego szkół lub placówek systemu oświaty prowadzących kształcenie zawodowe.

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój

Oś priorytetowa II

Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji

Działanie 2.14. Rozwój narzędzi dla uczenia się przez całe życie

Konkurs nr POWR.02.14.00-IP.02-00-003/19

Opracowanie modelowych programów kwalifikacyjnych kursów zawodowych (kkz)

Warszawa 2021

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych
HGT.01.4. Obsługiwanie gości

Spis treści

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.01.2. Podstawy gastronomii

1.	Wprowadzenie.....	4
2.	Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych	10
2.1.	Pogrupowanie efektów kształcenia	10
2.2.	Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	21
2.3.	Plan kursu umiejętności zawodowych	26
3.	Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych.....	27
4.	Programy poszczególnych zajęć.....	28
4.1.	Program nauczania dla przedmiotu: Technologia gastronomiczna	28
4.1.1	Cele ogólne przedmiotu	28
4.1.2	Cele szczegółowe przedmiotu	28
4.1.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	31
4.1.4	Procedury osiągnięcia celów kształcenia	33
4.1.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	34
4.2.	Program nauczania dla przedmiotu: Usługi gastronomiczne	35
4.2.1	Cele ogólne przedmiotu	35
4.2.2	Cele szczegółowe przedmiotu	35
4.2.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	37
4.2.4	Procedury osiągnięcia celów kształcenia	38
4.2.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	40
5.	Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych	41
6.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	42
6.1.	Wykaz literatury	42
6.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	43
7.	Sposób i forma zaliczenia kursu.....	45
8.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć.....	46

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.01.2. Podstawy gastronomii

1. Wprowadzenie

Charakterystyka KUZ

Kurs Umiejętności Zawodowych (dalej KUZ) to pozaszkolna forma kształcenia ustawicznego. KUZ jest prowadzony według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego w zakresie: jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji albo efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów oraz wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów, albo efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

Minimalna liczba godzin kształcenia na kursie umiejętności zawodowych:

- w przypadku kształcenia w zakresie jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji – jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia przewidzianej dla danej części efektów kształcenia, określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego;
- w przypadku kształcenia w zakresie efektów kształcenia właściwych dla dodatkowych umiejętności zawodowych – jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia przewidzianych dla danej dodatkowej umiejętności zawodowej, określonej w przepisach prawa;
- w przypadku efektów wspólnych dla wszystkich zawodów wynosi 30 godzin.

Kursy umiejętności zawodowych mogą być prowadzone przez:

- publiczne i niepubliczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe, z wyjątkiem szkół artystycznych w zakresie zawodów, w których kształcą, oraz
- w zakresie innych zawodów przypisanych do branż, do których należą zawody, w których kształci szkoła;
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego i centra kształcenia zawodowego.

Program kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.01.2. Podstawy gastronomii wyodrębnionej w zawodzie zawodu kelner przeznaczony jest dla osób dorosłych, zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Osoby, które nie ukończyły 18 lat, podlegają obowiązkowi nauki, który spełnia się przez uczęszczanie do publicznej lub niepublicznej szkoły ponadpodstawowej/ponadgimnazjalnej, albo przez realizowanie, zgodnie z odrębnymi przepisami, przygotowania zawodowego u pracodawcy.

Program kursu ma strukturę przedmiotową/liniową. Struktura treści ułożona jest w kursie tak, aby była bardzo przydatna w procesie utrwalania wiedzy i kształtowania trwałych umiejętności i kompetencji. Ma to znaczenie w przypadku podjęcia innych kursów umiejętności zawodowych lub kursu kwalifikacji zawodowych wyłonionych dla zawodu kelner. Program kursu realizuje treści w ramach 2 przedmiotów: teoretycznego oraz praktycznego.

Kształcenie na kursie umiejętności zawodowych może być realizowany w formie stacjonarnej lub zaocznej z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość (on-line). Podmioty prowadzące kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość są zobowiązane zorganizować szkolenie dla uczestników kursu przed rozpoczęciem zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość, przy czym zaliczenie tych zajęć nie może odbywać się w formie zdalnej. Kształcenie praktyczne nie może odbywać się z wykorzystaniem tych metod i technik kształcenia na odległość. Rodzaj i wymiar godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość określa podmiot prowadzący kształcenie ustawiczne z wykorzystaniem tych metod i technik.

Podmioty prowadzące kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość zapewniają:

- dostęp do oprogramowania, które umożliwi synchroniczną i asynchroniczną interakcję między słuchaczami lub uczestnikami a osobami prowadzącymi zajęcia;
- materiały dydaktyczne przygotowane w formie dostosowanej do kształcenia prowadzonego z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość;
- bieżącą kontrolę postępów w nauce słuchaczy lub uczestników, weryfikację ich wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, w formie i terminach ustalonych przez podmiot prowadzący kształcenie;
- bieżącą kontrolę aktywności osób prowadzących zajęcia.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy/uczestników powinny uwzględniać:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb słuchacza/uczestnika,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości słuchacza/uczestnika.

Wskazane jest przeprowadzenie szczegółowej diagnozy potrzeb rozwoju słuchacza/uczestnika w kontekście specyfiki przedmiotu nauczania (diagnoza posiadanych kompetencji i potrzeb rozwoju słuchacza/uczestnika powinna być wykonana przez zespół nauczycieli i wychowawców z udziałem pedagoga, psychologa, doradcy zawodowego, rodziców) oraz ustalenie sposobu pracy z uczniem. Dużą uwagę należy zwrócić na słuchaczy/uczestników posiadających trudności z uczeniem się. Niemniej ważni są uczniowie uzdolnieni i szczególnie zainteresowani zawodem, przedmiotem nauczania. Każdy uczeń posiadający szczególne potrzeby i możliwości powinien mieć określone właściwe dla siebie tempo i zakres pracy w obszarze przedmiotu nauczania z zachowaniem realizacji podstawy programowej.

Charakterystyka programu

Kurs umiejętności zawodowych jest jedną z pozaszkolnych form kształcenia ustawicznego. Program kursu umiejętności zawodowy dla jednostki efektów uczenia się HGT.01.2. Podstawy gastronomii wyodrębnionej w zawodzie kelner przeznaczony jest dla osób dorosłych, zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Osoby, które nie ukończyły 18 lat, podlegają obowiązkowi nauki, który spełnia się przez uczęszczanie do publicznej lub niepublicznej szkoły ponadpodstawowej/ponadgimnazjalnej, albo przez realizowanie, zgodnie z odrębnymi przepisami, przygotowania zawodowego u pracodawcy.

Kurs umiejętności zawodowych umożliwia uzyskanie zaświadczenia ukończenia kursu oraz możliwość uczestniczenia w kwalifikacyjnym kursie zawodowym. Program kursu ma strukturę przedmiotową/spiralną. Struktura treści ułożona jest w kursie tak, aby była bardzo przydatna w procesie utrwalania wiedzy i kształtowania trwałych umiejętności i kompetencji. Ma to znaczenie w przypadku podjęcia innych kursów umiejętności zawodowych lub kursu kwalifikacji zawodowych wyłonionych dla zawodu kelner. Pozwala ona kształcącym wzbogacać zakres informacji, pogłębiać treści i nabywać coraz bardziej skomplikowane umiejętności. Umożliwia również prowadzącemu

zajęcia nawiązywanie do wcześniej omawianych tematów, dzięki czemu utrwalane są wiadomości i umiejętności poznane w początkowym etapie kształcenia. Treści są realizowane w postaci kształcenia teoretycznego.

Dla zawodu kelner 513101 przypisano poziom III Polskiej Ramy Kwalifikacji, określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej. Kwalifikacja wyodrębniona w zawodzie: HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich. Dla kwalifikacji określono poziom 3 PRK.

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.01.2. Podstawy gastronomii realizowany jest w trybie stacjonarnym. Liczba godzin przewidziana na realizację programu wynosi 90 godzin i jest zgodna z minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla tej kwalifikacji wynikającej z podstawy programowej dla zawodu kelner.

Założenia programowe

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego świata, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy. Zadania wszystkich podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników. W procesie kształcenia zawodowego ważne jest podbudowa kształcenia ogólnego zdobytego w procesie kształcenia szkoły podstawowej, gimnazjalnej lub średniej, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów kwalifikacyjnych kursów zawodowych, a tym samym zapewni im możliwość sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy. Opracowany program kursu pozwala na osiągnięcie powyższych celów ogólnych kształcenia zawodowego.

Branża gastronomiczna jest obecnie jednym z najbardziej dynamicznie rozwijających się sektorów w polskiej gospodarce. Pozytywny trend w przychodach obiektów świadczących usługi gastronomiczne, który utrzymuje się na rynku od kilku lat, jest wynikiem m.in.: rosnącego PKB oraz siły nabywczej Polaków, a także znaczącej poprawy infrastruktury zarówno transportowej, jak i konferencyjnej. To również rezultat widocznego wzrostu aktywności władz lokalnych w promowaniu miast i regionów. Wzrost popytu na usługi gastronomiczne obserwuje się zwłaszcza w segmentach „MICE” i „turystyka”. Poprawa statusu materialnego społeczeństwa wpływa na zmianę stylu życia i spędzania czasu wolnego Polaków. W odpowiedzi na te trendy wzrasta liczba lokali gastronomicznych, a liczba klientów, którzy deklarują, że w ciągu ostatnich 12 miesięcy je odwiedzili ciągle rośnie. Z deklaracji konsumentów wynika, iż wychodzenie z przyjaciółmi jest nadal najczęstszym powodem do odwiedzania lokali gastronomicznych. Jednak równie często konsumenci odwiedzają je spontanicznie, bez szczególnej okazji i wizyty takie stają się coraz bardziej popularne. Oznacza to, że kolejne lata będą przynosić powstawanie nowych restauracji, kawiarni, barów, hoteli, pensjonatów czy sieci lokali szybkiej obsługi. Te wszystkie miejsca to obszary pracy dla pracowników branży gastronomicznej.

Kelner jak każdy pracownik gastronomii, jest zobowiązany do przestrzegania obowiązujących procedur zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne i wysoką jakość żywności i żywienia. Ze względu na bezpośredni kontakt z gośćmi kelner staje się odpowiedzialny za odpowiednie ich przyjęcie, właściwą atmosferę w zakładzie gastronomicznym, jest „żywą reklamą” zakładu gastronomicznego.

Zadaniami dla zawodu kelner nierozzerwalnie połączonymi z rozwojem gastronomii, a w szczególności zakładu, w którym pracuje, jest przestrzeganie zasad obowiązujących w gastronomii, ciągłe podwyższanie standardów świadczonych usług, pełnienie roli doradcy, strażnika bezpieczeństwa zdrowia i mienia gości, stosowanie zasad „uznania Gościa”, up-sellingu przy sprzedaży potraw napojów i usług, aktywnego działania na rzecz planowania, marketingu i promowania usług gastronomicznych.

Bezpośredni kontakt z gośćmi wymaga od technika usług kelnerskich stałej dużej koncentracji, odporności na stres, szczególnych predyspozycji psychofizycznych i wysokiej kultury osobistej, pozytywnego nastawienia do ludzi oraz łatwości komunikowania się z otoczeniem. Pomocne technikowi usług kelnerskich w pracy będą również takie cechy jak: umiejętność wzbudzania zaufania, życzliwość, uprzejmość, podzielność uwagi, sprawne tempo pracy, umiejętność budowania trafnych i zwięzłych wypowiedzi. Bardzo istotną i pożądaną umiejętnością w zawodzie kelnera jest umiejętność posługiwania się językiem obcym oraz umiejętność dostosowywania się do zmiennych warunków pracy. Zawód ten łączy w sobie elementy pracy indywidualnej i zespołowej. Zazwyczaj kelner samodzielnie obsługuje gości, jednak, aby zrealizować jego zamówienie zgodnie z potrzebami gości, z wykorzystaniem nowych technik i w sposób atrakcyjny, musi współpracować z innymi pracownikami zakładu (z kelnerami, kucharzami i pionem hotelowym) często w zespołowym systemie obsługi kelnerskiej.

Potrzebę kształcenia w tym zawodzie uzasadnia wciąż wzrastająca się liczba hoteli różnych placówek gastronomicznych, włączając tradycyjne restauracje i kawiarnie, cafeterie (kawiarnie o ograniczonym zestawie posiłków), różnego rodzaju bary, placówki typu café shop, puby, kluby nocne, rotyserie, brasserie, tawerny, lokale rozrywkowe, dyskoteki, lokale narodowe (o wyspecjalizowanych kuchniach narodowych i folklorystycznym wystroju), ogródki i tarasy restauracji i kawiarni, gabinety gastronomiczne i sale bankietowe.

Coraz częściej spożywa się posiłki poza domem, a korzystający z placówek żywieniowych, oprócz jedzenia chcą być mile, dobrze, wyjątkowo wręcz obsłużeni. Outsourcing usług gastronomicznych (świadczenie ich w miejscach pracy, użytku publicznego oraz w domu klienta) pozostawia w zakładzie jedną kuchnię z tą samą obsadą pracowników, a zwiększa ilość zatrudnianych kelnerów. Automatycznie przekłada się to na wzrost możliwości zatrudnienia kelnerów.

Dodatkowym atutem tego zawodu jest praca w ciągłym kontakcie z ludźmi. Pozwala to rozwijać u kelnera różne umiejętności, poznawać zwyczaje, kulturę różnych narodów, pogłębiać umiejętności językowe. To wszystko ułatwia przeniesienie się na rynek pracy za granicą, gdzie o zatrudnienie w tej branży osobom ze znajomością języka nigdy nie nastroczało kłopotów, jak podają dane rynku pracy.

Ponadto z danych statystycznych prowadzonych przez Europejskie Służby Zatrudnienia wynika, że najchętniej widziani są kucharze, kelnerzy i barmani.

Trendy rozwojowe i doświadczenia wielu krajów na całym świecie wskazują, że jest to zawód rozwojowy i wymagający coraz wyższych kwalifikacji, ponieważ wymagania klientów ciągle rosną i aby im sprostać należy cały czas podnosić ogólny standard usług. W tej pracy na pewno nie można popaść w rutynę – wynika to z nieustannie zmieniających się gości i konieczności indywidualizowanego podejścia do ich potrzeb i wymagań.

Poziom usług świadczonych przez pracownika, obok ceny, jest podstawowym kryterium przesądzającym o wyborze obiektu świadczącego usługi gastronomiczne. W konsekwencji pracodawcy poszukują wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają udokumentowane kwalifikacje zawodowe. Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.01.2. Podstawy gastronomii został tak skonstruowany, aby w oparciu o podstawę programową sprostać wymaganiom pracodawców oraz wyjść naprzeciw potrzebom rynku pracy w branży gastronomicznej.

Realizacja procesu kształcenia w zakresie HGT.01.2. wymaga więc wysoko wykwalifikowanej kadry nauczycieli/prowadzących zajęcia wyposażonych w kompetencje w zakresie obsługi sprzętu komputerowego i nowoczesnych urządzeń stanowiących wyposażenie pracowni szkolnych oraz merytoryczną, uaktualnianą wiedzę dostosowaną do nowej podstawy programowej. Prawidłowa realizacja procesu kształcenia w zawodzie kelner wymaga prowadzenia części zajęć praktycznych.

Cele kierunkowe programu kursu umiejętności zawodowych

Uczestnik kursu umiejętności zawodowych HGT.01.2. Podstawy gastronomii powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- dokonywania charakterystyki produktów żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej
- rozróżniania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów
- rozróżniania metod utrwalania żywności
- dokonywania oceny towaroznawczej żywności
- określania roli składników pokarmowych i ich wpływu na organizm człowieka
- planowania alternatywnych sposobów żywienia
- charakteryzowania dań kuchni polskiej i innych regionów świata
- planowania jadłospisów (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
- rozróżniania procesów technologicznych stosowanych do sporządzania potraw i napojów
- charakteryzowania maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- stosowania drobnego sprzętu gastronomicznego podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- stosowania systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
- stosowania programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich
- stosowania zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii
- rozpoznawania właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich

Powiązanie KUZ z jednostkami efektów kształcenia występującymi w podstawie programowej KKZ.

Kurs Umiejętności Zawodowych (KUZ) jest prowadzony według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodach, w zakresie:

1. jednej części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji lub:

2. efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów oraz wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów.

Kurs Umiejętności Zawodowych (KUZ)

Kurs umiejętności zawodowych jest, podobnie jak kwalifikacyjny kurs zawodowy, prowadzony według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodach. Obejmuje on jednak tylko część tej podstawy.

Osoba, która ukończyła kurs umiejętności zawodowych i podejmuje kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym, jest zwalniana z zajęć prowadzonych w ramach kursu umiejętności zawodowych, na swój wniosek, na podstawie przedłożonego zaświadczenia o ukończeniu tego kursu. Takie rozstrzygnięcie umożliwia stopniowe osiąganie efektów kształcenia realizowanych na kwalifikacyjnym kursie zawodowym poprzez uczenie się na krótszych kursach umiejętności zawodowych, przy czym gwarantuje się możliwość zaliczenia efektów tego kształcenia przy podejmowaniu dalszej nauki na kwalifikacyjnym kursie zawodowym. Jest to rozwiązanie wychodzące naprzeciw potrzebom osób dorosłych, podejmujących dalsze kształcenie lub doskonalenie zawodowe w trakcie pracy zawodowej. Nowy model kształcenia zawodowego wychodzi naprzeciw potrzebom osób dorosłych, podejmujących dalsze kształcenie lub doskonalenie zawodowe w trakcie pracy zawodowej. Umożliwia on również zwiększenie mobilności zawodowej osób dorosłych oraz szybsze reagowanie na potrzeby rynku pracy i gospodarki.

Informacja o Kursach Umiejętności Zawodowych (KUZ) w Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym (KKZ)

Program kursu kształcenia zawodowego oferuje uczestnikom przygotowanie do nabycia dodatkowych uprawnień zawodowych w zakresie wybranych umiejętności zawodowych lub kwalifikacji rynkowych funkcjonujących w Zintegrowanym systemie kwalifikacji. W ramach kursu umiejętności zawodowych w kwalifikacyjnym kursie zawodowym HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich wyodrębnione zostały:

HGT.01.2. Podstawy gastronomii

HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego

HGT.01.4. Obsługiwanie gości

HGT.01.5. Podstawy miksologii

HGT.01.6. Rozliczanie usług kelnerskich

2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia

Tabela 1. Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych zajęć

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Technologia gastronomiczna	Usługi gastronomiczne
A	B	C	D	E
HGT.01.2. Podstawy gastronomii				
charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej (ew)	7	definiuje pojęcie produkty żywności	x	
		charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej	x	
		wymienia składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności	x	
		dokonuje podziału składników produktów żywności	x	
		grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych	x	
rozdziela surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów (ew)	6	wyjaśnia pojęcia surowiec, półprodukt, wyrób gotowy	x	
		klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej	x	
		opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej	x	
		określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów	x	
rozdziela metody utrwalania żywności (ew)	6	klasyfikuje metody utrwalania żywności	x	
		charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności	x	
		wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość	x	

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Technologia gastronomiczna	Usługi gastronomiczne
		identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych	x	
dokonyuje oceny towaroznawczej żywności (ew)	6	rozróżnia cechy towaroznawcze żywności	x	
		wymienia metody oceny towaroznawczej żywności	x	
		określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności	x	
		ocenia organoleptycznie żywność	x	
określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	8	wymienia składniki pokarmowe	x	
		charakteryzuje składniki pokarmowe	x	
		wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów	x	
		ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów	x	
		oblicza wartość odżywczą żywności	x	
planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	8	podaje definicję żywienia alternatywnego		x
		rozróżnia alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego		x
		wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego		x
		wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego		x
		układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości		x
charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata (ew)	7	określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata		x
		opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata		x
		rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata		x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Technologia gastronomiczna	Usługi gastronomiczne
		określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską		x
planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek)	8	rozdziela rodzaje jadłospisów (menu)		x
		opisuje zasady układania jadłospisów		x
		układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia		x
		ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia		x
		modyfikuje jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności		x
rozdziela procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów (ew)	6	rozdziela procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów		x
		wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów		x
		rozdziela metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów		x
		opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu		x
		opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)		x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Technologia gastronomiczna	Usługi gastronomiczne
charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	6	klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu		x
		rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu		x
		rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu		x
stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	4	klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu		x
		dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu		x
stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia (ew)	6	rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia		x
		rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii		x
		ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii		x
		podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii		x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Technologia gastronomiczna	Usługi gastronomiczne
stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich (ew)	5	wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii		x
		obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich w gastronomii		x
stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii (ew)	3	opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii		x
		przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii		x
rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich (ew)	4	wskazuje cele normalizacji krajowej		x
		wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy		x
		rozdziela oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej		x
		korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności		x
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	90			
HGT.01.8. Kompetencje personalne i społeczne				
aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		analizuje zmiany zachodzące w usługach kelnerskich	x	x
		poszukuje nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji	x	x
		wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie	x	x
		określa własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie	x	x
planuje działania i zarządza czasem		określa cel planowanych zadań	x	x
		wyszczególnia elementy planu działania	x	x
		dokonuje analizy możliwości realizacji zadania na podstawie posiadanych zasobów	x	x
		tworzy harmonogram realizacji zadania	x	x
		wymienia zasoby niezbędne do wykonania zadania	x	x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Technologia gastronomiczna	Usługi gastronomiczne
		wykonuje zadanie zgodnie z planem	x	x

Prowadzący zajęcia wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać słuchaczom/uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.

Tabela 2. Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie nazw tym zajęciom

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep))	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Liczba godzin
A	B	C	D	E
HGT.01.2. Podstawy gastronomii	charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – definiuje pojęcie produkty żywności – charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej – wymienia składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności – dokonuje podziału składników produktów żywności – grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych 	Technologia gastronomiczna	7
	rozdziela surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia pojęcia surowiec, półprodukt, wyrób gotowy – klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej – opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej – określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów 		6
	rozdziela metody utrwalania żywności (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje metody utrwalania żywności – charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności – wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość – identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych 		6

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep))	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciu Nazwa zajęć	Liczba godzin
HGT.01.2. Podstawy gastronomii	dokonyje oceny towaroznawczej żywności (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia cechy towaroznawcze żywności – wymienia metody oceny towaroznawczej żywności – określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności – ocenia organoleptycznie żywność 	Technologia gastronomiczna	6
	określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia składniki pokarmowe – charakteryzuje składniki pokarmowe – wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów – ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów – oblicza wartość odżywczą żywności 		8
	planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – podaje definicję żywienia alternatywnego – rozróżnia alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego) – wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego – wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego – układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości 		8
	charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata – opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata – rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata – określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską 		7

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep))	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciu Nazwa zajęć	Liczba godzin
	planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia rodzaje jadłospisów (menu) – opisuje zasady układania jadłospisów – układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia – ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia – modyfikuje jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności 	Technologia gastronomiczna	8
	rozróżnia procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów – wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów – rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów – opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu – opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide) 		6

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep))	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciu Nazwa zajęć	Liczba godzin
	charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu – rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu – rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu 		6
	stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu – dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu 	Usługi gastronomiczne	4
	stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii – ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii – podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii 		6

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep))	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach Nazwa zajęć	Liczba godzin
HGT.01.2. Podstawy gastronomii	stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich (ew)	<ul style="list-style-type: none"> wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich w gastronomii 	Usługi gastronomiczne	5
	stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii (ew)	<ul style="list-style-type: none"> opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii 		3
	rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich (ew)	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje cele normalizacji krajowej wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności 		4

2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

Tabela 3. Określenie liczby godzin poszczególnych zajęć z podziałem na zajęcia teoretyczne i praktyczne

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
Technologia gastronomiczna	33	0	charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – definiuje pojęcie produkty żywności – charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej – wymienia składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności – dokonuje podziału składników produktów żywności – grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych
			rozdziela surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia pojęcia surowiec, półprodukt, wyrób gotowy – klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej – opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej – określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów
			rozdziela metody utrwalania żywności (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje metody utrwalania żywności – charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności – wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość – identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych
			dokonuje oceny towaroznawczej żywności (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozdziela cechy towaroznawcze żywności – wymienia metody oceny towaroznawczej żywności



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				<ul style="list-style-type: none"> – określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności – ocenia organoleptycznie żywność
			określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia składniki pokarmowe – charakteryzuje składniki pokarmowe – wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów – ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów – oblicza wartość odżywczą żywności
			planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – podaje definicję żywienia alternatywnego – rozróżnia alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego) – wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego – wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego – układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości
			charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata – opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata – rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata – określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską
			planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia rodzaje jadłospisów (menu) – opisuje zasady układania jadłospisów

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				<ul style="list-style-type: none"> – układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia – ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia – modyfikuje jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności
			rozdziela procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów – wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów – rozdziela metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów – opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu – opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)
			charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu – rozdziela maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Usługi gastronomiczne	0	57	stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu – dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
			stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii – ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii – podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii
			stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii – obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich w gastronomii
			stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii – przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
			rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje cele normalizacji krajowej – wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy – rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej – korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności

2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

Tabela 4. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Technologia gastronomiczna	33	Kształcenie teoretyczne
Usługi gastronomiczne	57	Kształcenie praktyczne
Łączna liczba godzin zajęć	90	

3. Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych

Absolwent kursu umiejętności zawodowych powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- dokonywania charakterystyki produktów żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej
- rozróżniania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów
- rozróżniania metod utrwalania żywności
- dokonywania oceny towaroznawczej żywności
- określania roli składników pokarmowych i ich wpływu na organizm człowieka
- planowania alternatywnych sposobów żywienia
- charakteryzowania dań kuchni polskiej i innych regionów świata
- planowania jadłospisów (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
- rozróżniania procesów technologicznych stosowanych do sporządzania potraw i napojów
- charakteryzowania maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- stosowania drobnego sprzętu gastronomicznego podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- stosowania systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
- stosowania programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich
- stosowania zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii
- rozpoznawania właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich.

4. Programy poszczególnych zajęć

4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Technologia gastronomiczna

4.1.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- Charakteryzowanie produktów żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej
- Rozróżnianie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów
- Rozróżnianie metod utrwalania żywności
- Dokonywanie oceny towaroznawczej żywności
- Określanie roli składników pokarmowych i ich wpływu na organizm człowieka
- Planowanie alternatywnych sposobów żywienia
- Charakteryzowanie dań kuchni polskiej i innych regionów świata
- Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
- Rozróżnianie procesów technologicznych stosowanych do sporządzania potraw i napojów
- Charakteryzowanie maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych

4.1.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to (słuchacz/uczestnik potrafi):

- definiować pojęcie produkty żywności
- charakteryzować produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej
- wymieniać składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności
- grupować produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych

- wyjaśniać pojęcia, takie jak: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy
- klasyfikować produkty żywności według grup przydatności kulinarniej i handlowej
- opisać wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarniej i handlowej
- określać zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów
- klasyfikować metody utrwalania żywności
- charakteryzować metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności
- wskazać wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość
- identyfikować stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych
- rozróżniać cechy towaroznawcze żywności
- wymieniać metody oceny towaroznawczej żywności
- określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności
- oceniać organoleptycznie żywność
- wymieniać składniki pokarmowe
- wyjaśniać wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów
- oceniać dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów
- obliczać wartość odżywczą żywności
- podać definicję żywienia alternatywnego
- rozróżniać alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego)
- wymieniać surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego
- wskazać zalety i wady żywienia alternatywnego
- układać jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości
- określać uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata
- opisać potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata

- rozpoznać potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata
- określać wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską
- rozróżniać rodzaje jadłospisów (menu)
- opisać zasady układania jadłospisów
- układać jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
- oceniać jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia
- modyfikować jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności
- rozpoznać procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów
- wymieniać czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów
- rozróżniać metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów
- opisać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu
- opisać nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)
- klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu
- rozróżniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu
- rozróżniać urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i ekspozycji potraw i napojów w części handlowej zakładu
- poszukiwać nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji
- określać własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie



4.1.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Charakteryzowanie produktów żywności	8	<ul style="list-style-type: none"> - definiować pojęcie produkty żywności - charakteryzować produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej - wymieniać składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności - grupować produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych
2. Rozróżnianie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	5	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcia, takie jak: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy - klasyfikować produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej - opisać wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej - określać zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów
3. Rozróżnianie metod utrwalania żywności	4	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować metody utrwalania żywności - charakteryzować metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności - wskazać wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość - identyfikować stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych
4. Ocena towaroznawcza żywności	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać cechy towaroznawcze żywności - wymieniać metody oceny towaroznawczej żywności - określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - oceniać organoleptycznie żywność
5. Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać składniki pokarmowe - wyjaśniać wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów - oceniać dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów - obliczać wartość odżywczą żywności
6. Alternatywne sposoby żywienia	5	<ul style="list-style-type: none"> - podać definicję żywienia alternatywnego - rozróżniać alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego) - wymieniać surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego - wskazać zalety i wady żywienia alternatywnego - układać jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości
7. Dania kuchni polskiej i innych regionów świata	6	<ul style="list-style-type: none"> - określać uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata - opisać potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata - rozpoznać potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata



Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
		<ul style="list-style-type: none"> - określać wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską
8. Planowanie jadłospisów	8	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać rodzaje jadłospisów (menu) - opisać zasady układania jadłospisów - układać jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - oceniać jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia - modyfikować jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności - określać własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie
9. Rozróżnianie procesów technologicznych stosowanych do sporządzania potraw i napojów	8	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów - wymieniać czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów - rozróżniać metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów - opisać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu - opisać nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)
10. Charakteryzowanie maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów	6	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu - rozróżniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu - rozróżniać urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu - poszukiwać nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji - analizować zmiany zachodzące w zawodzie - poszukiwać nowości technicznych i technologicznych w różnych źródłach informacji

Prowadzący wszystkie obowiązkowe zajęcia edukacyjne z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.

4.1.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności słuchaczy/uczestników, ze szczególnym uwzględnieniem metod podających, eksponujących, wzrokowych i wzrokowo-słuchowych. Wyborowi metody towarzyszy namysł nad celami zajęć, poziomem intelektualnym słuchaczy/uczestników, predyspozycji uczącego oraz dostępnością mediów, środków dydaktycznych.

Proponowane metody nauczania:

- aplikacje internetowe (Quizizz, Quizlet, Kahoot, Learning App)
- filmy dydaktyczne
- praktyczne (pokaz z objaśnieniem, pokaz z instruktażem, ćwiczenia, metoda projektów, metoda przewodniego tekstu, metoda zajęć praktycznych)
- metody podające (opis, opowiadanie, pogadanka, wykład informacyjny, objaśnienia, praca ze źródłem drukowanym)
- metody oglądowe (pokaz, obserwacja, demonstracja, prezentacja)
- metody aktywizujące: metodę przypadków, metodę sytuacyjną, inscenizację, gry dydaktyczne, seminarium, dyskusję dydaktyczną (techniki realizacji dyskusji: okrągły stół, wielokrotna, panelowa, metaplan, burza mózgów lub giełda pomysłów)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży gastronomicznej
- wycieczka zorganizowana
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza).

Obudowa dydaktyczna

Materiały dydaktyczne: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, pliki mp3, mp4, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń; biblioteczkę zawodową wyposażoną w dokumentację, instrukcje, regulaminy, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, wzory dokumentów stosowanych w działalności gastronomicznej, czasopisma i publikacje branżowe, receptury gastronomiczne, katalogi maszyn i urządzeń gastronomicznych, zestawy norm dotyczące żywności, plansze z „Piramidą żywienia”.

Literatura przedmiotu

- 1) Dumanowski J., Polska smakuje. Polskie smaki i tradycje kulinarne, KOWR, 2019
- 2) Kasperek A, Kondratowicz M., Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia., WSiP, 2014

- 3) Milewska, M., Prączko, A., Stasiak, A. Podstawy gastronomii. Od żywności do turystyki kulinarnej, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, 2017
- 4) Namysław I., Górską L., Procesy technologiczne w gastronomii. WSiP, 2014
- 5) Ozdarska J., Żywnienie i usługi gastronomiczne. Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej, Format-AB, 2018
- 6) Spencer Ch., Gastrofizyka. Nowa wiedza o jedzeniu, Świat książki, 2018
- 7) Szymanderska H., Kuchnia polska. Potrawy regionalne, Świat książki, 2010

Warunki realizacji

Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni sporządzania potraw i napojów, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska: a) stanowiska barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu słuchaczy/uczestników), wyposażone w: ladę barową, stołki barowe, zlewozmywak, chłodziarkę barową, dystrybutor napojów zimnych, kostkarkę do lodu, ekspres do kawy i do herbaty, walizkę barmańską dużą, mikser barowy, pojemniki termoizolacyjne, kruszarkę do lodu, wyciskacz do cytrusów, naczynia do przyrządzania napojów gorących i zimnych, blender, dozowniki i miarki do napojów i produktów sypkich, naczynia do napojów, b) stanowiska zmywania naczyń (jedno stanowisko dla dziesięciu słuchaczy/uczestników), wyposażone w: zlewozmywak trzykomorowy, pojemniki na odpadki, maszynę do mycia naczyń, sprzęt i środki myjące, pralko-suszarkę, kosze na talerze i naczynia. Ponadto pracownia powinna być wyposażona w: stoły restauracyjne (jeden stół dla trzech słuchaczy/uczestników) krzesła, pomocniki kelnerskie stałe, wózki kelnerskie do uzupełniania zastawy, do serwowania dań gorących, do flambirowania, do tranżerowania, witryny chłodzone do ekspozycji i podawania potraw, kredensy kelnerskie, podgrzewacze do potraw i talerzy, urządzenia do parzenia kawy, sztucce podstawowe i systemowe naczynia porcelanowe i ceramikę żaroodporną, naczynia szklane, bieliznę stołową, ozdoby stołowe, kasę kelnerską, czytnik kart kredytowych. W trakcie zajęć edukacyjnych w sali wykładowej należy wykorzystywać flipchart, tablice interaktywne, sprzęt multimedialny, ułatwiający prowadzenie zajęć i zapamiętywanie przekazywanych treści.

4.1.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć słuchaczy powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie kryteriów określonych na początkowych zajęciach. Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą testów wielokrotnego wyboru, zadań typu otwartego oraz odpowiedzi ustnych. Ponadto proponuje się: obserwację indywidualnej pracy słuchacza/uczestnika, analizę zaangażowania słuchacza/uczestnika w pracę zespołową, opracowanie i prezentację projektów zawodowych, ocenę wykonania zadanych prac domowych, sprawdzian, odpowiedzi ustna, praca pisemna, interpretacja tekstów źródłowych, ćwiczenia polegające na wyszukiwaniu informacji oraz testy on-line np. Testportal.pl. Zaliczenie kursu musi odbyć się w trybie stacjonarnym.

4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Usługi gastronomiczne

4.2.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- Stosowanie drobnego sprzętu gastronomicznego podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- Stosowanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
- Stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w usługach kelnerskich
- Stosowanie zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii
- Rozpoznawanie właściwych norm i procedur oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich
- Planowanie działań i zarządzanie czasem

4.2.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- klasyfikować drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- dobierać drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
- rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii
- ustalać krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii
- podejmować działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii
- wymieniać programy komputerowe stosowane w gastronomii
- obsługiwać programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich
- opisać zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii
- przestrzegać zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
- wskazać cele normalizacji krajowej

- wyjaśniać czym jest norma i wymienia jej cechy
- rozróżniać oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej
- korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
- wykonać zadanie zgodnie z planem
- wymieniać zasoby niezbędne do wykonania zadania
- określać cel planowanych zadań.

4.2.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Drobnny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów	7	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować drobnny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu - dobierać drobnny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu - określać cel planowanych zadań
2. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	7	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - rozpoznawać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii - ustalać krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii - podejmować działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii - wykonać zadanie zgodnie z planem
3. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać programy komputerowe stosowane w gastronomii - obsługiwać programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich - wymieniać zasoby niezbędne do wykonania zadania
4. Zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii	6	<ul style="list-style-type: none"> - opisać zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii - przestrzegać zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
5. Normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich	6	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać cele normalizacji krajowej - wyjaśniać czym jest norma i wymienia jej cechy - rozróżniać oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej - korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności

4.2.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności słuchaczy/uczestników, ze szczególnym uwzględnieniem metod podających, eksponujących, wzrokowych i wzrokowo-słuchowych. Wyborowi metody towarzyszy namysł nad celami zajęć, poziomem intelektualnym słuchaczy/uczestników, predyspozycji uczącego oraz dostępnością mediów, środków dydaktycznych.

Proponowane metody nauczania:

- aplikacje internetowe (Quizizz, Quizlet, Kahoot, Learning App)
- filmy dydaktyczne
- praktyczne (pokaz z objaśnieniem, pokaz z instruktażem, ćwiczenia, metoda projektów, metoda przewodniego tekstu, metoda zajęć praktycznych)
- metody podające (opis, opowiadanie, pogadanka, wykład informacyjny, objaśnienia, praca ze źródłem drukowanym)
- metody oglądowe (pokaz, obserwacja, demonstracja, prezentacja)
- metody aktywizujące: metodę przypadków, metodę sytuacyjną, inscenizację, gry dydaktyczne, dyskusję dydaktyczną (techniki realizacji dyskusji: okrągły stół, wielokrotna, panelowa, metaplan, burza mózgów lub giełda pomysłów)
- studium przypadku
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży gastronomicznej
- wycieczka zorganizowana
- praca w parach i grupach
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza)
- odczytywanie informacji zamieszczonych w zestawieniach tabelarycznych i graficznych.

Obudowa dydaktyczna

Materiały dydaktyczne: biblioteczka podręczna wyposażona w książki pomocne w planowaniu okolicznościowych kart dań i napojów dla gości krajowych i zagranicznych, książki oraz albumy o tematyce organizowania i obsługi gastronomicznej konferencji, przyjęć okolicznościowych w tym z protokołem dyplomatycznym.

Środki dydaktyczne: komplety dokumentów i druków do planowania usług gastronomicznych, do prowadzenia i rozliczania usług gastronomicznych, katalogi wyposażenia i urządzania sal bankietowych oraz konferencyjnych, przykładowe karty dań i napojów różnych przyjęć okolicznościowych, zestawy katalogowe opracowań potraw i napojów wspomagające układanie jadłospisów na różne okazje, teczki ofertowe do wizualizacji rozmowy z klientem zamawiającym usługę gastronomiczną.

Dodatkowo do dyspozycji wskazane są tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne umożliwiające realizowanie treści w formie zdalnej.

Literatura przedmiotu

- 1) Kasperek A, Kondratowicz M., Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia., WSiP, 2014
- 2) Konarzewska M., Lada E., Zielonka B., Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, Wydawnictwo REA, 2013
- 3) Kosek-Paszkowska K.: System HACCP a norma ISO 22 000. eurofirma.pl, 2008, 13, 56-5
- 4) Milewska, M, Prączko, A., Stasiak, A. Podstawy gastronomii. Od żywności do turystyki kulinarnej, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, 2017
- 5) Namysław I., Górka L., Procesy technologiczne w gastronomii. WSiP, 2014
- 6) Ozdarska J., Żywnienie i usługi gastronomiczne. Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej, Format-AB, 2018
- 7) Polska Norma PN-EN ISO 22 000:2006 „Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności Wymagania dla organizacji w łańcuchu żywnościowym”. Warszawa, PKN, 2007.
- 8) Polska Norma PN-EN ISO 9001:2009 „Systemy zarządzania jakością Wymagania”. Warszawa, PKN, 2009.
- 9) Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. I, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, s. 319.
- 10) Spencer Ch., Gastrofizyka. Nowa wiedza o jedzeniu, Świat książki, 2018

Warunki realizacji

Szkoła prowadząca kształcenie w zawodzie zapewnia pomieszczenia dydaktyczne z wyposażeniem odpowiadającym technologii i technice stosowanej w zawodzie, aby zapewnić osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego oraz umożliwić przygotowanie absolwenta do wykonywania zadań zawodowych.

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni usług gastronomicznych wyposażonej w:

- stanowiska komputerowe dla prowadzącego kurs z dostępem do internetu wyposażone w komputer z dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiającym układanie menu okolicznościowych kart dań i napojów, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,
- tablicę ścienną suchościeralną, biurowe urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny i ekran projekcyjny, tablicę demonstracyjną

- stanowiska komputerowe dla słuchaczy/uczestników (jedno stanowisko na jednego słuchacza/uczestnika) z dostępem do internetu wyposażone w komputer z dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiającym układanie menu okolicznościowych kart dań i napojów, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,
- drukarkę A3,
- kalkulatory proste dla każdego słuchacza/uczestnika.

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy. W trakcie prac ze słuchaczami należy pozostawiać im dodatkowy czas na własne prace związane z realizowanymi celami kształcenia. Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż uczeń potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

4.2.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą testów wielokrotnego wyboru, zadań typu otwartego, odpowiedzi ustnych, zadań praktycznych np. odgrywanych scenek, wykonywanych potraw i napoi, obserwacji czynności słuchaczy podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych oraz oceny przykładowych projektów.

5. Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych

Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
1) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez prowadzących kurs	<ul style="list-style-type: none"> • Badanie na bieżąco w czasie trwania KUZ • Badanie osiągnięć edukacyjnych słuchaczy/uczestników po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu • Wyniki i analiza osiągnięć edukacyjnych słuchaczy/uczestników po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu • Ponowne badanie pod koniec kursu • Porównanie wyników, analiza • Ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji programu nauczania.
2) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez prowadzących kurs	
3) charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez prowadzących kurs	
4) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez prowadzących kurs	

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Literatura:

- 1) Baryłko-Pikielnia N., Matuszewska I., *Sensoryczne badania żywności*, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Warszawa 2009.
- 2) Bliska B., Górską-Warsewicz H., Sawicka B., Tul-Krzyszczuk A., *Organizacja produkcji gastronomicznej*, kwalifikacja T.15.2, WSiP, Warszawa 2015.
- 3) Ciborowska H., Rudnika A., *Dietetyka*.
- 4) Czerwińska D., *Zasady żywienia. Część 1*, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2018.
- 5) Czerwińska D., *Zasady żywienia. Część 2*, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2016.
- 6) Derbis A., Linka L., *Żywność i usługi gastronomiczne. Cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, Wydawnictwo ab FORMAT 2016.
- 7) Dominik P., *BHP w branży gastronomicznej*, WSiP, Warszawa 2016.
- 8) Dominik P., *Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy*, kwalifikacja T.15, WSiP, Warszawa 2016.
- 9) Duda J., Krzywda S., *Pracownia organizacji żywienia*, kwalifikacja T.15, WSiP, Warszawa 2017.
- 10) Duda J., Krzywda S., Szajna R., *Repetitorium i testy egzaminacyjne. Egzamin zawodowy*, kwalifikacja T.15, WSiP, Warszawa 2017.
- 11) Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Zylńska-Kaczmarek M., *Żywność i usługi gastronomiczne. Cz. I, II i III. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*, kwalifikacja T.6, Wydawnictwo ab FORMAT, Warszawa 2015.
- 12) Hasik J., Hryniewiecki L., *Dietetyka*.
- 13) Jastrzębski W., *Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych*, WSiP, Warszawa 2013.
- 14) Kasperek A., Kondratowicz M., *Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2018.
- 15) Kmiołek A., *Usługi gastronomiczne*, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2018.
- 16) Kmiołek-Gizara A., *Sporządzanie potraw i napojów, Część 2*, kwalifikacja TG.07, WSiP, Warszawa 2018.
- 17) Kmiołek-Gizara A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności, Część 1*, WSiP, Warszawa 2017.
- 18) Kmiołek-Gizara A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2*, WSiP, Warszawa 2017.
- 19) Kmiołek A., *Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności*, kwalifikacja T.6.1, WSiP, Warszawa 2017.

- 20) Kmiótek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Część 1, Technologia gastronomiczna*, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2016.
- 21) Kmiótek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Część 2, Technologia gastronomiczna*, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2016.
- 22) Kmiótek A., *Organizacja produkcji gastronomicznej*, kwalifikacja T.15, WSiP, Warszawa 2015.
- 23) Kołajtis-Dołowy A., Kozłowska K., Pietruszka B., *Żywnienie i usługi gastronomiczne, cz. VI, Zasady żywienia*, kwalifikacja T.15, Wydawnictwo ab FORMAT, 2017.
- 24) Kowalska J.E., *Towaroznawstwo i przechowywanie żywności Ćwiczenia*, Kwalifikacja T.6., Wydawnictwo ab FORMAT, 2015.
- 25) Kowalska J.E., *Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację T.6. Sporządzanie potraw i napojów, Cz. 1*, Wydawnictwo ab FORMAT, 2013.
- 26) Kowalska J.E., *Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację T.6. Sporządzanie potraw i napojów, Cz. 2*, Wydawnictwo ab FORMAT, 2014.
- 27) Kowalska J.E., *Planowanie i ocena sposobu żywienia. Ćwiczenia, cz. 1, kwalifikacja T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*, Wydawnictwo ab FORMAT, 2016.
- 28) Kowalska J.E., *Planowanie i ocena sposobu żywienia. Ćwiczenia, cz. 2, kwalifikacja T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*, Wydawnictwo ab FORMAT, 2016.
- 29) Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Sińska B., Turlejska H., *Zasady żywienia. Planowanie i ocena*, kwalifikacja T.15., WSiP, Warszawa 2018.
- 30) Konarzewska M., *Gastronomia. Tom II. Część 1 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Podręcznik, część 1*, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2018.
- 31) Konarzewska M., *Gastronomia. Tom II. Część 2 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Podręcznik, część 1*, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2017.
- 32) Czasopisma specjalistyczne: „Hotele i Restauracje”, „Kuchnia”, „Magazyn dla Smakoszy”, „Poradnik Restauratora”, „Przegląd Gastronomiczny”, „Akademia Kulinarna”.
- 33) Programy specjalistyczne stosowane w gastronomii: POSbistro, GastroPos, SOGA, X2System, Program żywieniowy Wikt Pro 1.2,
- 34) Zasoby internetu w zakresie zawodowym.

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

Ośrodek prowadzący kwalifikacyjne kursy zawodowe zapewnia pomieszczenia dydaktyczne z wyposażeniem odpowiadającym technologii i technice stosowanej w zawodzie, aby zapewnić osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego oraz umożliwić przygotowanie absolwenta do wykonywania zadań zawodowych.

W kształceniu praktycznym zaleca się korzystanie z zasobów i współpracy z przedsiębiorcami, zakładami pracy i instytucjami właściwymi dla zawodu.

Materiały dydaktyczne: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, pliki mp3, mp4, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe, publikacje nt. usług gastronomicznych, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywienia i żywności, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, receptury potraw, karty potraw i napojów. Dodatkowo do dyspozycji wskazane są tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne umożliwiające realizowanie treści w formie zdalnej.

Wypożyczenie szkoły niezbędne do realizacji kształcenia

Pracownia usług gastronomicznych wyposażona w:

- stanowiska komputerowe dla prowadzącego kurs z dostępem do internetu wyposażone w komputer z dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiającym układanie menu okolicznościowych kart dań i napojów, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,
- tablicę ścienną suchościeralną, biurowe urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny i ekran projekcyjny, tablicę demonstracyjną
- stanowiska komputerowe dla słuchaczy/uczestników (jedno stanowisko na jednego słuchacza/uczestnika) z dostępem do internetu wyposażone w komputer z dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiającym układanie menu okolicznościowych kart dań i napojów, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,
- drukarkę A3.

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

- Kurs umiejętności zawodowych kończy się zaliczeniem.
O zaliczeniu zajęć edukacyjnych w kształceniu teoretycznym decyduje prowadzący te zajęcia na podstawie zaliczenia testów sprawdzających. Test uznany jest za zaliczony, gdy uzyskano co najmniej 50% punktów możliwych do zdobycia.
- zaliczeniu zajęć edukacyjnych w kształceniu praktycznym decyduje prowadzący te zajęcia na podstawie zaliczenia zadań praktycznych. Zadanie uznane jest za zaliczone, gdy uzyskano co najmniej 75% punktów możliwych do zdobycia.
- Uczestnik kursu umiejętności zawodowych, który otrzymał zaliczenie otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu.

Kurs umiejętności zawodowych kończy się zaliczeniem w formie walidacji osiągnięć uczestnika kursu, polegającej na ocenie wykonywanych w trakcie nauki projektów i ćwiczeń oraz na podstawie uzyskanych w trakcie kursu ocen z przedmiotu.

Do oceny osiągnięć edukacyjnych słuchaczy proponuje się stosowanie testów wielokrotnego wyboru, zadań z luką, ocenę aktywności słuchacza podczas wykonywania zadań w grupie, ocenę jakości wykonania zadań przez słuchacza. Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać w zakresie zaplanowanych, uszczegółowionych celów kształcenia na podstawie:

- obserwacji wykonanych ćwiczeń,
- testu pisemnego.

Umiejętności praktyczne proponuje się sprawdzać na podstawie obserwacji czynności wykonywanych przez słuchacza w trakcie realizacji ćwiczeń. Podczas obserwacji należy zwrócić uwagę na:

- wyszukiwanie i przetwarzanie rzetelnych informacji pozyskanych z różnych źródeł,
- poprawność merytoryczną wykonanych ćwiczeń praktycznych,
- umiejętność pracy w zespole.

Możliwe są również inne sposoby i formy zaliczenia, takie jak: testy praktyczne, wykonanie projektów, próby pracy, aktywność uczącego się na zajęciach, prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac.

Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych HGT.01.2. Podstawy gastronomii.

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

Tabela 5. Weryfikacja programu nauczania KUZ pod kątem zgodności z przepisami prawa oświatowego

Lp.	Program kursu umiejętności zawodowych uwzględnia	Zawartość opracowanego programu zajęć (T/N)
1	Cele kształcenia (zadania zawodowe)	T
2	Efekty kształcenia	T
3	Kryteria weryfikacji	T
4	Warunki realizacji kształcenia niezbędne do realizacji danej jednostki efektów	T
5	Minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego dla jednostki efektów	T

Tabela 6. Weryfikacja programu KUZ pod kątem kompletności efektów kształcenia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.01.2. Podstawy gastronomii		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarniej (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – definiuje pojęcie produkty żywności – charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarniej – wymienia składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności – dokonuje podziału składników produktów żywności – grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych 	<ul style="list-style-type: none"> – Charakteryzowanie produktów żywności
rozdziela surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia pojęcia, takie jak: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy – klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarniej i handlowej – opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarniej i handlowej 	<ul style="list-style-type: none"> – Rozróżnianie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<ul style="list-style-type: none"> – określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów 	
rozdziela metody utrwalania żywności (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje metody utrwalania żywności – charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności – wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość – identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych 	<ul style="list-style-type: none"> – Rozdzielanie metod utrwalania żywności
dokonyuje oceny towaroznawczej żywności (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozdziela cechy towaroznawcze żywności – wymienia metody oceny towaroznawczej żywności – określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności – ocenia organoleptycznie żywność 	<ul style="list-style-type: none"> – Ocena towaroznawcza żywności
określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia składniki pokarmowe – wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów – ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów – oblicza wartość odżywczą żywności 	<ul style="list-style-type: none"> – Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka
planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – podaje definicję żywienia alternatywnego – rozdziela alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego) – wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego – wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego – układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości 	<ul style="list-style-type: none"> – Alternatywne sposoby żywienia
charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata 	<ul style="list-style-type: none"> – Dania kuchni polskiej i innych regionów świata

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata – rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata – określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską 	
planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia rodzaje jadłospisów (menu) – opisuje zasady układania jadłospisów – układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia – ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia – modyfikuje jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności 	<ul style="list-style-type: none"> – Planowanie jadłospisów
rozdziela procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów – wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów – rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów – opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, – wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu – opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide) 	<ul style="list-style-type: none"> – Rozróżnianie procesów technologicznych stosowanych do sporządzania potraw i napojów

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu – rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu – rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu 	<ul style="list-style-type: none"> – Charakteryzowanie maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów
stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu – dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu 	<ul style="list-style-type: none"> – Drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów
stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii – ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii – podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> – Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii – obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich 	<ul style="list-style-type: none"> – Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich
stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> – Zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<ul style="list-style-type: none"> – przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii 	
rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje cele normalizacji krajowej – wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy – rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej – korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności 	<ul style="list-style-type: none"> – Normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich