



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

HGT.02.4. Przygotowanie dań

w zakresie kwalifikacji

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

wyodrębnionej w zawodzie

kucharz 512001

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna HGT

Warszawa 2021

Autorzy:

mgr inż. Jadwiga Kuszerska

mgr inż. Ewa Marciniak-Kulka

mgr inż. Renata Gołembiewska

Recenzenci:

Paulina Pudelewicz

Łukasz Woźniak

Ekspert:

mgr inż. Jolanta Kowalczyk-Bukowska

Program opracowany we współpracy podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego

Restauracja „Kasztelanka” Sieradz

Centrum Organizacji Imprez „Beata” Sieradz



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



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)

Spis treści

| | |
|---|------------|
| 1. Wprowadzenie | 6 |
| 2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych | 12 |
| 2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia - tabela 2,3 | 12 |
| 2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe | 63 |
| 2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych | 80 |
| 3. Cele kształcenia KUZ | 80 |
| 4. Programy poszczególnych zajęć | 81 |
| 4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie dań | 81 |
| 4.1.1. Cele ogólne przedmiotu | 81 |
| 4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu | 81 |
| 4.1.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia | 82 |
| 4.1.4. Procedury osiągania celów kształcenia | 90 |
| 4.1.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika | 93 |
| 4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie dań – zajęcia praktyczne | 93 |
| 4.2.1. Cele ogólne przedmiotu | 93 |
| 4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu | 94 |
| 4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia | 95 |
| 4.2.4. Procedury osiągania celów kształcenia | 103 |
| 4.2.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika | 105 |
| 5. Ewaluacja programu KUZ | 105 |
| 6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych | 106 |

| | |
|--|------------|
| 6.1. Wykaz literatury | 106 |
| 6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych | 107 |
| 7. Sposób i forma zaliczenia kursu | 109 |
| 8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć | 109 |

1. Wprowadzenie

Kurs umiejętności zawodowych (KUZ) jest to kurs, którego program nauczania uwzględnia: a) podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego w zakresie jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji albo b) efekty kształcenia właściwe dla dodatkowych umiejętności zawodowych określone w przepisach wydanych na podstawie art. 46 ust.1 ustawy.

Kurs umiejętności zawodowych to forma edukacji dorosłych, która może wspierać szkolnictwo branżowe. Kursy te mogą być realizowane w systemie kształcenia pozaszkolnego. W celu przyspieszenia przygotowania uczestnika do podjęcia pracy na określonym stanowisku mogą być realizowane dość intensywnie. Uczestnicy mogą sami być inicjatorami uczestnictwa w kursie umiejętności zawodowych lub mogą być skierowani przez pracodawcę.

Kurs umiejętności zawodowych HGT.02.4. Przygotowanie dań zapewnia zdobycie uniwersalnych kompetencji zawodowych w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej. Atrakcyjność zawodu wynika z potrzeb rynku, na którym dynamicznie rozwijają się usługi gastronomiczne i cateringowe zapewniające potrzeby żywieniowe konsumentów. Zwiększająca się ilość lokali gastronomicznych powoduje wzrost zapotrzebowania na dobrze przygotowanych do zawodu pracowników, którzy muszą sprostać wzrastającej konkurencyjności ofert usług gastronomicznych. Zawód uczy kreatywnego sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i estetycznego podania. Do głównych zadań zawodowych kucharza należą: organizowanie produkcji gastronomicznej, wykonywanie różnymi technikami i metodami w oparciu o normy surowcowe różnorodnego asortymentu potraw, napojów i półproduktów kulinarnych, dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocenianie jakości surowców, półproduktów, gotowych potraw i napojów, dobieranie i posługiwanie się narzędziami i sprzętem zmechanizowanym stosowanym w gastronomii, przechowywanie środków spożywczych. Absolwent kursu zdobywa umiejętność aktywnego zachowania się na rynku branży gastronomicznej.

W przypadku każdorazowego wskazania programu nauczania do realizacji w rozpoczynającym się nowym cyklu kształcenia należy obowiązkowo sprawdzić aktualność podstaw prawnych.

Charakterystyka kursu

Kurs umiejętności zawodowych (KUZ) HGT.02.4. Przygotowanie dań jest częścią edukacji jaką powinien odbyć uczestnik planujący wykonywanie zadań w zawodzie kucharz. Aby uzyskać pełne przygotowania do wykonywania zawodu i do egzaminu zawodowego kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań, należałoby ukończyć kursy umiejętności zawodowych w zakresie efektów kształcenia w całej kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań, czyli

- KUZ – HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii
- KUZ – HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności
- KUZ – HGT.02.5. Wydawanie dań.

KUZ przygotowuje absolwenta do wykonywania zadania zawodowego: przygotowanie dań w zakładach gastronomicznych i cateringowych.

Kształcone podczas kursu umiejętności stanowią istotną wartość na rynku pracy. Mogą być wykorzystywane w różnych usługach gastronomicznych i cateringowych (restauracje, kawiarnie, bufety, pizzerie, jadalnie, karczmy, catererie, stołówki, itp.), na takich stanowiskach pracy jak:

- kucharz
- pomocnik kucharza.

W kształceniu zawodowym w branży gastronomiczno-hotelarskiej m.in. można wyróżnić takie zawody: kelner symbol 513101, pracownik pomocniczy gastronomii symbol 941203, technik usług kelnerskich symbol 513102. W wymienionych zawodach można wyróżnić kwalifikacje, które przygotowują absolwenta kursu do wykonywania zadań zawodowych pokrewnych w zawodzie kucharz i technik żywienia i usług gastronomicznych.

Struktura i forma kursu

Program KUZ HGT.02.4. Przygotowanie dań, ma strukturę spiralną i składa się z przedmiotów. Przedmioty wskazane są w planie nauczania kursu. Są to:

- Przygotowanie dań
- Przygotowanie dań – zajęcia praktyczne

Program kursu obejmuje przygotowanie do realizacji w formie stacjonarnej. Jednak może być również realizowany w formie zaocznej. Wtedy można zmniejszyć ilość godzin do 65% podstawy programowej dla jednostek efektów kształcenia wchodzących w skład kursu.

Dla wyodrębnienia treści kształconych na przedmiotach teoretycznych i w formie zajęć praktycznych przyjęto zasadę przeznaczenia minimum 50% czasu na kształcenie praktyczne. Zajęcia w zakresie przedmiotów teoretycznych mogą być w całości zrealizowane z wykorzystaniem edukacji zdalnej.

Kształcone w ramach KUZ HGT.02.4. Przygotowanie dań, umiejętności są częścią kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań, którą przypisano do III poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Cele kierunkowe – zadania zawodowe

Podczas realizacji KUZ należy uwzględnić osiąganie ogólnych celów kształcenia zawodowego.

Celem kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego jest przygotowanie uczących się do wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

Zadania szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: nowe techniki i technologie, idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników.

Bliska współpraca szkół prowadzących kształcenie zawodowe z pracodawcami stanowi istotny element nowoczesnego kształcenia, odpowiadającego potrzebom współczesnej gospodarki. Szkoła prowadząca kształcenie zawodowe powinna realizować to kształcenie w oparciu o współpracę z pracodawcami, a praktyczna nauka

zawodu powinna odbywać się w jak największym wymiarze w rzeczywistych warunkach pracy w zakładach gastronomicznych, a także w centrach kształcenia zawodowego, warsztatach szkolnych, pracowniach szkolnych i placówkach kształcenia ustawicznego.

W realizacji programu nauczania KUZ HGT.02.4. Przygotowanie dań należy osiągnąć cele kształcenia zapisane w podstawie programowej kształcenia w zawodzie kucharz.

Absolwent KUZ HGT.02.4. Przygotowanie dań powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań tj.:

- oceniania jakości produktów,
- przechowywania żywności,
- obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
- obsługi sprzętu gastronomicznego,
- przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
- wydawania dań.

Wymienione zadania zawodowe opisane są szczegółowo w PPKZ w postaci efektów kształcenia dla których wskazano kryteria weryfikacji. Materiał ten zorganizowano w jednostce efektów kształcenia odzwierciedlającej ich zbiory wokół zintegrowanych treści kształcenia.

Zgodnie z PPKZ w zawodzie kucharz, w kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań wyodrębniono jednostkę efektów kształcenia HGT.02.4. Przygotowanie dań.

Do wymienionej jednostki wskazano minimalną ilość godzin przeznaczonych na kształcenie w formie stacjonarnej.

PPKZ opisuje jeszcze kompetencje personalne i społeczne jednak dla nich nie wskazano minimalnej ilości godzin, a w tym programie nauczania zostały one włączone do realizacji w korelacji z innymi efektami kształcenia.

Zasady organizacji kursu i czas trwania

Kurs umiejętności zawodowych może być organizowany w formie dziennej, stacjonarnej i w formie zaocznej. Elementy edukacji teoretycznej mogą być wspomagane przez formę edukacji zdalnej. Zdalnie nie mogą być realizowane zajęcia praktyczne. W ten sposób również kurs nie może być zaliczany.

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.02.4. Przygotowanie dań, powinien być zrealizowany w formie stacjonarnej. W opisach szczegółowych zostaną wskazane te części kształcenia teoretycznego, które mogą być zrealizowane w formie edukacji zdalnej. Kształcenie praktyczne powinno zostać zrealizowane w formie stacjonarnej w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami. Zaliczenie KUZ powinno zostać zrealizowane w bezpośrednim kontakcie z osobami zaliczającymi w oparciu o opracowane do programu zasady oceniania. O tych zasadach słuchacze powinni zostać poinformowani na początku realizacji zajęć na kursie.

W przypadku realizowania KUZ w innych formach program wymaga modyfikacji polegającej na dostosowaniu ilości godzin do wybranej formy.

Minimalna liczba godzin kształcenia na kursie umiejętności zawodowych jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia zawodowego w danych jednostkach efektów kształcenia opisanych w kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego. W przypadku kursu umiejętności zawodowych prowadzonego w formie zaocznej – minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego nie może być mniejsza niż 65% minimalnej liczby godzin kształcenia zawodowego w danej JEK wyodrębnionej w kwalifikacji, w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Minimalna ilość godzin dla kursu umiejętności zawodowych HGT.02.4. Przygotowanie dań została określona w wymiarze – 470 godzin (forma dzienna i stacjonarna).

W kursie umiejętności zawodowych HGT.02.4. Przygotowanie dań określono ile godzin minimum należy przeznaczyć w organizacji kształcenia na osiągnięcie efektów kształcenia.

Dla programu kursu umiejętności zawodowych HGT.02.4. Przygotowanie dań zaplanowano 2 przedmioty nauczania.

Tabela 1. Zestawienie przedmiotów w KUZ HGT.02.4. Przygotowanie dań

| Lp. | Nazwa zajęć | Liczba godzin |
|-----|--|---------------|
| 1. | Przygotowanie dań | 235 |
| 2. | Przygotowanie dań – zajęcia praktyczne | 235 |
| 3. | Razem godzin | 470 |

Formę kształcenia ustala organizator kursu zgodnie z rozporządzeniem w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych. Zakładając kształcenie w formie stacjonarnej, które odbywa się 3 dni w tygodniu po 5 godzin, czas trwania kursu wynosi ok. 8 miesięcy. Dla zaproponowanej formy w tabeli 3 Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie nazw tym zajęciom, zaproponowano okres realizacji w cyklu nauczania.

W trakcie realizacji KUZ będzie prowadzone monitorowanie postępów i poziomu w zakresie opanowywanych wiedzy i umiejętności. Wsparcie słuchacza przez nauczyciela będzie oparte na umiejętnym wdrażaniu zasad informacji zwrotnej zogniskowanej na wspieraniu procesu uczenia się uczestnika kursu poprzez motywowanie do korzystania z informacji, ich przetwarzania, przejmowania odpowiedzialności za własne uczenie się oraz planowanie realnych do osiągnięcia celów.

Podmiot organizujący kształcenie na KUZ zapewnia zachowanie opisanych w PPKZ w zawodzie kucharz warunków w bazie własnej lub w bazie instytucji, organizacji i pracodawców z nim współpracujących. Zajęcia teoretyczne mogą być organizowane w pomieszczeniach lekcyjnych dla całej grupy kursowej. Dla organizacji zajęć w formie edukacji zdalnej konieczne jest korzystanie przez organizatora kursu z określonej platformy edukacji zdalnej, gdzie możliwe będzie sprawowanie nadzoru pedagogicznego. Platformę wybiera organizator. Inne uwagi kierunkujące organizatorów kursów umiejętności zawodowych zostały wskazane w procedurach osiągania celów kształcenia – propozycje metod kształcenia dla wszystkich przedmiotów. W organizacji kształcenia praktycznego istotne znaczenie ma podział na grupy. Zajęcia praktyczne należy organizować w grupach nie większych niż 10 osób. Wykonanie zaliczeniowych zadań praktycznych należy zapewnić w rzeczywistych warunkach.

Wymagania kandydatów na kurs

Na kurs umiejętności zawodowych jako formę kształcenia ustawicznego realizowanego w formie pozaszkolnej może być przyjęty kandydat, który spełnił obowiązek szkolny i jest pełnoletni. O szczególnych przypadkach przyjęcia kandydata niepełnoletniego decyduje dyrektor szkoły lub placówki organizującej kurs na podstawie odrębnych przepisów.

Ponadto na KUZ prowadzony przez publiczną szkołę, publiczną placówkę lub publiczne centrum, przyjmuje się kandydatów, którzy posiadają zaświadczenie lekarskie zawierające orzeczenie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do podjęcia praktycznej nauki zawodu.

Kurs umiejętności zawodowych kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs.

Są jednak określone prawem przypadki stanowiące podstawę do zwolnienia uczestnika kursu z uczestnictwa w określonych jego częściach.

Osoba podejmująca kształcenie na kursie umiejętności zawodowych posiadająca:

- dyplom zawodowy,
 - dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe lub inny równorzędny,
 - świadectwo uzyskania tytułu zawodowego, dyplom uzyskania tytułu mistrza lub inny równorzędny,
 - świadectwo czeladnicze lub dyplom mistrzowski,
 - świadectwo ukończenia szkoły prowadzącej kształcenie zawodowe,
 - świadectwo ukończenia liceum profilowanego,
 - certyfikat kwalifikacji zawodowej,
 - świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie,
 - zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego
- jest zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu KUZ, z zajęć dotyczących odpowiednio treści kształcenia lub efektów kształcenia zrealizowanych w dotychczasowym procesie kształcenia, o ile sposób organizacji kształcenia na kursie umiejętności zawodowych umożliwia takie zwolnienie.

Osoba podejmująca kształcenie na KUZ posiadająca zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych, wchodzących w zakres KUZ jest zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu kurs umiejętności zawodowych, z zajęć dotyczących efektów kształcenia zrealizowanych na innym kursie umiejętności zawodowych.

Zaliczenie kursu

Dla KUZ HGT.02.4. Przygotowanie dań przyjęto następujące zasady zaliczenia.

Na zakończenie przedmiotu teoretycznego należy przeprowadzić test pisemny składający się z 20 do 40 zadań zamkniętych wielokrotnego wyboru z jedną odpowiedzią prawidłową. Aby zaliczyć przedmiot należy zdobyć przynajmniej 50% możliwych do uzyskania punktów.

Na zakończenie zajęć praktycznych należy wykonać wylosowane zadanie praktyczne. Trzeba zdobyć przynajmniej 75% możliwych do uzyskania punktów.

W każdym przypadku przewidziana jest jednokrotna możliwość poprawienia.

Ze względu na zastosowanie możliwości zwolnienia z części kursu, na zaliczenie będzie wpływać ukończenie kursów umiejętności zawodowych związanych ze sobą w ramach kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań. Z KUZ HGT.02.4. Przygotowanie dań związane są 3 inne kursy umiejętności zawodowych. Są to:

- HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii
- HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności
- HGT.02.5. Wydawanie dań

Ukończenie któregośkolwiek z nich daje prawo do zwolnienia odpowiednio z części kwalifikacyjnego kursu zawodowego HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań uznając tę część kursu za zaliczoną lub na takiej samej zasadzie z części kolejnego KUZ.

Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych, na określonym w rozporządzeniu o kształceniu ustawicznym wzorze.

Ewaluacja programu

Ewaluacja programu będzie się dokonywała w postaci formatywnej i sumatywnej. Ewaluacja formatywna będzie prowadzona przez nauczyciela na bieżąco i będzie zbierała informacje dotyczące atrakcyjności pracy, adekwatności stosowanych metod i form pracy oraz proponowanych materiałów wspierających edukację. Na podstawie tej ewaluacji nauczyciel będzie dokonywał bieżącej modyfikacji metod, form pracy, materiałów edukacyjnych, czasu pracy.

Ewaluacja sumatywna będzie prowadzona po zakończeniu każdego przedmiotu i będzie dotyczyła analizy zaliczenia przez uczestników efektów zaklasyfikowanych jako kluczowe – wskaźniki – przynajmniej 50% poprawnych odpowiedzi w sprawdzianie pisemnym i przynajmniej 75% możliwych do zdobycia punktów w rozwiązaniu zadania praktycznego.

2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia - tabela 2,3

Tabela 2. Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych przedmiotów

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|---|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii (ep) | 5 | – rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych | X | |
| | | – rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. <i>chantilly</i> , <i>crème pâtissière</i> , <i>crème anglaise</i> , merengue | X | |
| aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5) | | – wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie | X | |
| stosuje receptury gastronomiczne (ew) | 5 | – rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy | X | |
| | | – oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw | X | |
| stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2) | | – stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie | X | |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|---|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| stosuje metody i techniki przygotowania dań (ew) | 10 | – rozróżnia techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie | X | |
| | | – dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów | X | |
| | | – dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide) | X | |
| | | – przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań | X | |
| stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS-3) | | – ocenia wpływ stresu na efektywność działania | X | |
| dobiera produkty do przygotowania dań (ew) | 5 | – wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie | X | |
| | | – wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, | X | |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|--|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| | | mieszanie, formowanie | | |
| rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań (ew) | 5 | <ul style="list-style-type: none"> wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda | X | |
| | | <ul style="list-style-type: none"> zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań | X | |
| stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew) | 15 | <ul style="list-style-type: none"> posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań | X | |
| | | <ul style="list-style-type: none"> dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań | X | |
| stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew)(KPS-2) | | <ul style="list-style-type: none"> komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę | X | |
| przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia | 5 | <ul style="list-style-type: none"> rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań | X | |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|--|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| podczas przygotowania dań (ew) | | – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań | X | |
| wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-4) | | – proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych | X | |
| stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep) | 2 | – dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola do sporządzania określonej potrawy | X | |
| | | – przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty | X | |
| stosuje tłuszcze do przygotowania dań (ew) | 3 | – wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania | X | |
| | | – dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura | X | |
| | | – rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej | X | |
| | | – zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej | X | |
| | | – dobiera tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich | X | |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|---|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| | | pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji | | |
| | | – dobiera tłuszcze do przygotowania dań zgodnie z recepturą | X | |
| wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-4) | | – stosuje nowatorskie rozwiązania | X | |
| przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek) | 20 | – przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy | X | |
| | | – przygotowuje sorbety | X | |
| | | – przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone | X | |
| | | – przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe | X | |
| | | – przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) | X | |
| | | – przygotowuje sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) | X | |
| | | – przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli) | X | |
| przygotowuje zupy (ek) | 10 | – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup | X | |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|--|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| | | – dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup | X | |
| | | – przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw | X | |
| | | – dobiera wywary do przygotowywanych zup | X | |
| | | – przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur | X | |
| przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek) | 10 | – określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju | X | |
| | | – przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, config | X | |
| | | – przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) | X | |
| | | – stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie | X | |
| przygotowuje podstawowe desery (ek) | 10 | – przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i> , <i>crème pâtissière</i> , <i>crème anglaise</i> , merengue (beza), lody, sorbety | X | |



| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|---|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie | X | |
| przygotowuje wyroby ciastkarskie (ew) | 20 | <ul style="list-style-type: none"> – planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie | X | |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego | X | |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe | X | |
| przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek) | 20 | <ul style="list-style-type: none"> – planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu | X | |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań | X | |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy | X | |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu | X | |



| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|---|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| | | technologicznego | | |
| przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek) | 20 | – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny | X | |
| | | – planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny | X | |
| | | – rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny | X | |
| | | – dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania | X | |
| | | – wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) | X | |
| | | – przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit) | X | |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|---|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| planuje wykonanie zadania (ep) (KPS-6) | | – opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu | X | |
| | | – weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego | X | |
| przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek) | 20 | – przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego | X | |
| | | – przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu | X | |
| | | – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: <ul style="list-style-type: none"> ▪ gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu ▪ smażenie – pierś i wątróbka ▪ confit – udko ▪ pieczenie – w całości, skrzydełka, udko ▪ sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia ▪ grillowanie – pierś z kurczaka i indyka | X | |
| | | – przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub | X | |



| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|---|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| | | indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego | | |
| przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek) | 15 | – przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza | X | |
| | | – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: – gotowanie – zupa rybna i ryby na parze – smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk – duszenie – mule – pieczenie ryb – w soli, w pergaminie – grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) – sous vide – łosoś, dorsz – stir fry – krewetki, kalmary | X | |
| | | – przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując | X | |



| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|--|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| | | różne metody i techniki procesu technologicznego | | |
| przygotowuje sosy (ew) | 5 | – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów | X | |
| | | – przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego | X | |
| | | – przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i> , béarnaise, holenderski, <i>beurre Blanc</i> | X | |
| | | – przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) | X | |
| | | – przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney | X | |
| przygotowuje przystawki (ek) | 10 | – dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek | X | |
| | | – przygotowuje przystawki w zależności od temperatury | X | |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|--|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| | | podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>)) | | |
| przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew) | 10 | – dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety | X | |
| | | – stosuje zamienność produktów | X | |
| | | – wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw) | X | |
| charakteryzuje dania kuchni różnych narodów (ew) | 10 | – opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej | X | |
| | | – opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, | X | |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|---|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| | | węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) | | |
| przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (ep) (KPS-7) | | – przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy | X | |
| stosuje receptury gastronomiczne (ew) | 5 | – oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw | | X |
| | | – odważa i odmierza składniki na podstawie receptur | | X |
| | | – odważa i odmierza gramaturę porcji potraw | | X |
| | | – szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost | | X |
| dobiera produkty do przygotowania dań (ew) | 5 | – wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie | | X |
| | | – wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie | | X |
| | | – zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej | | X |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|---|---------------------------------------|--|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep) | 3 | – dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola do sporządzania określonej potrawy | | X |
| | | – przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty | | X |
| | | – komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, <i>garam masala</i> , pięć smaków | | X |
| stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew) | 5 | – posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań | | X |
| | | – dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań | | X |
| | | – obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy | | X |
| przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew) | 7 | – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań | | X |
| | | – przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical | | X |



| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|---|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| | | Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) | | |
| ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ek) (KPS 7) | | – analizuje zasady i procedury wykonania zadania | | X |
| przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek) | 25 | – kroci i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade | | X |
| | | – przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy | | X |
| | | – przygotowuje sorbety | | X |
| | | – przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone | | X |
| | | – przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe | | X |
| | | – przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) | | X |
| | | – przygotowuje sałatki (np. cezar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) | | X |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|--|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| | | – przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli) | | X |
| | | – garniruje potrawy | | X |
| | | – opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu | | X |
| planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6) | | | | |
| przygotowuje zupy (ek) | 10 | – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup | | X |
| | | – dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup | | X |
| | | – przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw | | X |
| | | – dobiera wywary do przygotowywanych zup | | X |
| | | – przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur | | X |
| przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek) | 10 | – przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, config | | X |
| | | – przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym | | X |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|---|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| | | koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) | | |
| | | – stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie | | X |
| przygotowuje podstawowe desery (ek) | 15 | – przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i> , <i>crème pâtissière</i> , <i>crème anglaise</i> , merengue (beza), lody, sorbety | | X |
| | | – stosuje różne <i>techniki</i> przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie | | X |
| | | – dekoruje <i>desery</i> stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne | | X |
| planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6) | | – weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego | | X |
| przygotowuje wyroby ciastkarskie (ew) | 20 | – planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie | | X |
| | | – przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkopty, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego | | X |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|--|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe | | X |
| przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek) | 25 | <ul style="list-style-type: none"> – planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu | | X |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań | | X |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa) | | X |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy | | X |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego | | X |
| przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek) | 25 | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny | | X |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny | | X |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny | | X |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|--|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| | | – przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem | | X |
| | | – dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania | | X |
| | | – wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) | | X |
| | | – dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) | | X |
| | | – przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit). | | X |
| planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6) | | – szacuje czas, zasoby i budżet zadania | | X |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|--|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek) | 20 | – przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego | | X |
| | | – wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie | | X |
| | | – przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu | | X |
| | | – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: – gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu – smażenie – pierś i wątróbka – confit – udko – pieczenie – w całości, skrzydełka, udko – sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia – grillowanie – pierś z kurczaka i indyka | | X |
| | | – przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego | | X |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|---|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS-3) | | – przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych | | X |
| przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek) | 15 | – przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza | | X |
| | | – wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie | | X |
| | | – wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie | | X |
| | | – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: – gotowanie – zupa rybna i ryby na parze – smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk – duszenie – mule – pieczenie ryb – w soli, w pergaminie – grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) – sous vide – łosoś, dorsz – stir fry – krewetki, kalmary | | X |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|---|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| | | <ul style="list-style-type: none"> przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego | | X |
| przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (ew) (KPS-1) | | <ul style="list-style-type: none"> przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy | | X |
| przygotowuje sosy (ew) | 10 | <ul style="list-style-type: none"> dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów | | X |
| | | <ul style="list-style-type: none"> przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego | | X |
| | | <ul style="list-style-type: none"> przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i>, béarnaise, holenderski, <i>beurre Blanc</i> | | X |
| | | <ul style="list-style-type: none"> przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) | | X |
| | | <ul style="list-style-type: none"> przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, | | X |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|--|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| | | tzatziki, chutney | | |
| przygotowuje przystawki (ek) | 10 | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek | | X |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>)) | | X |
| współpracuje w zespole (ew) (KPS-9) | | <ul style="list-style-type: none"> – modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko | | X |
| przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew) | 15 | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety | | X |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – stosuje zamienność produktów | | X |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i | | X |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep. | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Przygotowanie dań | Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne |
|--|---------------------------------------|---|----------------------|--|
| A | B | C | D | E |
| | | techniki wykonywania potraw) | | |
| charakteryzuje dania kuchni różnych narodów (ew) | 10 | – opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej | | X |
| | | – opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) | | X |
| stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-8) | | – proponuje konstruktywne rozwiązania problemów | | X |
| Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia HGT.02.4. Przygotowanie dań | 470 | | | |

Tabela 3. Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie nazw tym zajęciom

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|---|--|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| HGT.02.4. Przygotowanie dań | stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii (ep) | <ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych – rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. <i>chantilly</i>, <i>crème pâtissière</i>, <i>crème anglaise</i>, merengue | Przygotowanie dań | 5 | 1 miesiąc |
| | aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5) | – wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie | | | |
| | stosuje receptury gastronomiczne (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy – oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw | | 5 | 1 miesiąc |
| | stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2) | – stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie | | | |
| | stosuje metody i techniki przygotowania dań (ew) | – rozróżnia techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, | | 10 | 1 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|---|--|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | <p>smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie</p> <ul style="list-style-type: none"> – dobiera metody i techniki przygotowania dań – w zależności od zastosowanych produktów – dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide) – przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań | | | |
| | stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-3) | – ocenia wpływ stresu na efektywność działania | | | |
| | dobiera produkty do przygotowania dań (ew) | – wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie | | 5 | 1 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|--|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | <ul style="list-style-type: none"> wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie | | | |
| | rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań (ep) | <ul style="list-style-type: none"> wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań | | 5 | 1 miesiąc |
| | stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew) | <ul style="list-style-type: none"> posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań | | 15 | 1 miesiąc |
| | stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS -2) | <ul style="list-style-type: none"> komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę | | | |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|---|--|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań | | 5 | 1 miesiąc |
| | wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany(ep) (KPS-4) | <ul style="list-style-type: none"> – proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych | | | |
| | stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola do sporządzania określonej potrawy – przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty | | 2 | 1 miesiąc |
| | stosuje tłuszcze do przygotowania dań (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania – dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, | | 3 | 1 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|--|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | frytura <ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej – zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej – dobiera tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji – dobiera tłuszcze do przygotowania dań zgodnie z recepturą | | | |
| | wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep)(KPS-4) | – stosuje nowatorskie rozwiązania | | | |
| | przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy – przygotowuje sorbety – przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone – przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, | | 20 | 2 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|---|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | <p>selerowe</p> <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) – przygotowuje sałatki (np. cezar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) – przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli) | | | |
| | przygotowuje zupy (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup – dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup – przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw – dobiera wywary do przygotowywanych zup – przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, | | 10 | 2 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|--|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | krupnik, cebulową, żur | | | |
| | przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju – przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, config – przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) – stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie | | 10 | 2 miesiąc |
| | przygotowuje podstawowe desery (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i>, <i>crème pâtissière</i>, <i>crème anglaise</i>, merengue (beza), lody, sorbety – stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie | | 10 | 2 miesiąc |
| | przygotowuje wyroby ciastkarskie | – planuje etapy przygotowania wyrobów | | 20 | 2-3 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|--|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | (ew) | <p>ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie</p> <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego – dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe | | | |
| | przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu – dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań – dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy – przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego | | 20 | 3 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|---|---|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny – dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania – wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) – przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i | | 20 | 3 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|---|--|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit) | | | |
| | planuje wykonanie zadania (ep)(KPS-6) | <ul style="list-style-type: none"> – opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu – weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego | | | |
| | przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego – przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: – gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu – smażenie – pierś i wątróbka – confit – udko | | 20 | 3 -4 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|--|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – pieczenie – w całości, skrzydełka, udko – sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia – grillowanie – pierś z kurczaka i indyka – przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego | | | |
| | przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: – gotowanie – zupa rybna i ryby na parze – smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk – duszenie – mule – pieczenie ryb – w soli, w pergaminie – grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, | | 15 | 4 miesiąc |



| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|---|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | <p>pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary)</p> <ul style="list-style-type: none"> – sous vide – łosoś, dorsz – stir fry – krewetki, kalmary – przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego | | | |
| | przygotowuje sosy (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów – przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego – przygotowuje sosy podstawowe w tym | | 5 | 4 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|---|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | <p>beszamel, <i>demi-glace</i>, béarnaise, holenderski, <i>beurre Blanc</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) – przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney) | | | |
| | przygotowuje przystawki (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek – przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza | | 10 | 4 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|--|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>) | | | |
| | przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety – stosuje zamienność produktów – wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw) | | 10 | 4 miesiąc |
| | charakteryzuje dania kuchni różnych narodów (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej – opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) | | 10 | 4 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|---|---|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (ep) (KPS-7) | <ul style="list-style-type: none"> – przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy | | | |
| HGT.02.4. Przygotowanie dań | stosuje receptury gastronomiczne (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw – odważa i odmierza składniki na podstawie receptur – odważa i odmierza gramaturę porcji potraw – szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost) | Przygotowanie dań – zajęcia praktyczne | 5 | 5 miesiąc |
| | dobiera produkty do przygotowania dań (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie – wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie – zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas | | 5 | 5 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|--|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | obróbki | | | |
| | stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikrozioła do sporządzania określonej potrawy – przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty – komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, <i>garam masala</i>, pięć smaków | | 3 | 5 miesiąc |
| | stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań – dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań – obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy | | 5 | 5 miesiąc |
| | przestrzega procedur zarządzania | – zapobiega zagrożeniom jakości i | | 7 | 5 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|---|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew) | <p>bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań</p> <ul style="list-style-type: none"> – przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) | | | |
| | ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ek) (KPS-7) | <ul style="list-style-type: none"> – analizuje zasady i procedury wykonania zadania | | | |
| | przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – kroí i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade – przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy – przygotowuje sorbety – przecierane lub mielone – przygotowuje purée warzywne i owocowe – selerowe | | 25 | 5 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|---|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, – przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) – przygotowuje sałatki (np. cezar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) – przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli) – garniruje potrawy | | | |
| | planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6) | – opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu | | | |
| | przygotowuje zupy (k) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup – dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup – przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw – dobiera wywary do przygotowywanych zup – przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z | | 10 | 5 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|--|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur | | | |
| | przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, config – przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) – stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie | | 10 | 6 miesiąc |
| | przygotowuje podstawowe desery (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i>, <i>crème pâtissière</i>, <i>crème anglaise</i>, merengue (beza), lody, sorbety – stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, | | 15 | 6 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|--|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | <ul style="list-style-type: none"> mrożenie, napowietrzanie – dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne | | | |
| | planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6) | – weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego | | | |
| | przygotowuje wyroby ciastkarskie (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie – przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego – dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe | | 20 | 6 miesiąc |
| | przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu – dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań – rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od | | 25 | 6 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|---|---|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | <p>rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa)</p> <ul style="list-style-type: none"> – dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy – przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego | | | |
| | przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny – przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie | | 25 | 7 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|--|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | <p>elementów mięsa sznurkiem</p> <ul style="list-style-type: none"> – dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania – wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) – dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) – przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni | | | |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|---|---|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit). | | | |
| | planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6) | – szacuje czas, zasoby i budżet zadania | | | |
| | przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego – wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie – przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: – gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu – smażenie – pierś i wątróbka – confit – udko – pieczenie – w całości, skrzydełka, udko – sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia – grillowanie – pierś z kurczaka i indyka | | 20 | 7 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|---|--|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego | | | |
| | stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS-3) | – przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych | | | |
| | przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza – wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie – wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: – gotowanie – zupa rybna i ryby na parze | | 15 | 7 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|---|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | <ul style="list-style-type: none"> – smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk – duszenie – mule – pieczenie ryb – w soli, w pergaminie – grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) – sous vide – łosoś, dorsz – stir fry – krewetki, kalmary – przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego | | | |
| | przestrzega zasad kultury i etyki | – przestrzega tajemnicy związanej | | | |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|---|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | zawodowej (ew) (KPS-1) | z wykonywanym zawodem i miejscem pracy | | | |
| | przygotowuje sosy (ew) | <ul style="list-style-type: none">– dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów– przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego– przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i>, béarnaise, holenderski, <i>beurre Blanc</i>– przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge)– przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney) | | 10 | 8 miesiąc |
| | przygotowuje przystawki (ek) | <ul style="list-style-type: none">– dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek– przygotowuje przystawki w zależności od | | 10 | 8 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|---|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentryńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>)) | | | |
| | współpracuje w zespole (ew) (KPS-9) | – modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko | | | |
| | przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew) | – dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety – stosuje zamienność produktów – wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z | | 15 | 8 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|--|---|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | cukinii, zapiekankę z bakłazaną), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw) | | | |
| | charakteryzuje dania kuchni różnych narodów (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej – opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) | | 10 | 8 miesiąc |
| | stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-8) | <ul style="list-style-type: none"> – proponuje konstruktywne rozwiązania problemów | | | |

2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

Tabela 4. Określenie liczby godzin poszczególnych zajęć z podziałem na zajęcia teoretyczne i praktyczne

| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|--|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| Przygotowanie dań | 5 | - | stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii (ep) | <ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych – rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. <i>chantilly</i>, <i>crème pâtissière</i>, <i>crème anglaise</i>, merengue |
| | | | aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5) | <ul style="list-style-type: none"> – wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie |
| | 5 | - | stosuje receptury gastronomiczne (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy – oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw |
| | | | stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2) | <ul style="list-style-type: none"> – stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie |
| | 10 | - | stosuje metody i techniki przygotowania dań (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie – dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów – dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (<i>sous vide</i>) – przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas |
| | | | | |



| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|---|--|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | | | | przygotowania dań |
| | | | stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-3) | – ocenia wpływ stresu na efektywność działania |
| | 5 | - | dobiera produkty do przygotowania dań (ew) | – wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie – wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie |
| | 5 | - | rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań (ew) | – wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda – zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań |
| | 15 | - | stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew) | – posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań – dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań |
| | | | stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2) | – komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę |
| | 5 | - | przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew) | – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań |
| | | | wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany(ep) (KPS-4) | – proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych |



| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|--|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | 2 | - | stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola do sporządzania określonej potrawy – przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty |
| | 3 | - | stosuje tłuszcze do przygotowania dań (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania – dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura – rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej – zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej – dobiera tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji – dobiera tłuszcze do przygotowania dań zgodnie z recepturą |
| | | | wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-4) | <ul style="list-style-type: none"> – stosuje nowatorskie rozwiązania |
| | 20 | - | przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy – przygotowuje sorbety – przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone – przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe – przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) |

| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|---|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje sałatki (np. cesarz, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) – przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli) |
| | 10 | - | przygotowuje zupy (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup – dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup – przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw – dobiera wywary do przygotowywanych zup – przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur) |
| | 10 | - | przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju – przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, config – przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) – stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie |
| | 10 | - | przygotowuje podstawowe desery (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i>, <i>crème pâtissière</i>, <i>crème anglaise</i>, merengue (beza), lody, sorbety – stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambrowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie |



| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|--|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | 20 | - | przygotowuje wyroby ciastkarskie (ew) | <ul style="list-style-type: none"> planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkopty, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe |
| | 20 | - | przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek) | <ul style="list-style-type: none"> planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego |
| | 20 | - | przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek) | <ul style="list-style-type: none"> dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny rozdziela elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) |



| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|--|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit) |
| | | | planuje wykonanie zadania (ep) (KPS-6) | <ul style="list-style-type: none"> – opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu – weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego |
| | 20 | - | przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego – przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: – gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu – smażenie – pierś i wątróbka – confit – udko – pieczenie – w całości, skrzydełka, udko – sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia – grillowanie – pierś z kurczaka i indyka – przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując |

| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|--|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | | | | różne metody i techniki procesu technologicznego |
| | 15 | - | przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: – gotowanie – zupa rybna i ryby na parze – smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk – duszenie – mule – pieczenie ryb – w soli, w pergaminie – grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) – sous vide – łosoś, dorsz – stir fry – krewetki, kalmary – przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego |
| | 5 | - | przygotowuje sosy (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów – przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego – przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i>, <i>béarnaise</i>, <i>holenderski</i>, <i>beurre Blanc</i> |



| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|---|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) – przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney) |
| | 10 | - | przygotowuje przystawki (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek – przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>)) |
| | 10 | - | przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety – stosuje zamienność produktów – wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw) |
| | 10 | - | charakteryzuje dania kuchni różnych narodów (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej |



| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|---|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| Przygotowanie dań – zajęcia praktyczne | | | | <ul style="list-style-type: none"> – opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) |
| | | | przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (ep) (KPS-7) | <ul style="list-style-type: none"> – przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy |
| | - | 5 | stosuje receptury gastronomiczne (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw – odważa i odmierza składniki na podstawie receptur – odważa i odmierza gramaturę porcji potraw – szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost) |
| | - | 5 | dobiera produkty do przygotowania dań (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie – wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie – zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki |
| | - | 3 | stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola do sporządzania określonej potrawy – przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty – komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, <i>garam masala</i>, pięć smaków |



| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|---|--|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | - | 5 | stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań – dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań – obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy |
| | - | 7 | przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań – przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) |
| | | | ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ek) (KPS-7) | <ul style="list-style-type: none"> – analizuje zasady i procedury wykonania zadania |
| | - | 25 | przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – kroi i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade – przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy – przygotowuje sorbety – przecierane lub mielone – przygotowuje purée warzywne i owocowe selerowe – przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) – przygotowuje sałatki (np. cezar, nicejską, caprese, rosyjską, |

| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|--|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | | | | waldorf) – przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli) – garniruje potrawy |
| | | | planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6) | – opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu |
| | - | 10 | przygotowuje zupy (ek) | – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup – dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup – przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw – dobiera wywary do przygotowywanych zup – przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur |
| | - | 10 | przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek) | – przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, config – przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) – stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie |
| | - | 15 | przygotowuje podstawowe desery (ek) | – przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i> , <i>crème pâtissière</i> , <i>crème anglaise</i> , merengue (beza), lody, sorbety – stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambrowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, |



| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|--|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | | | | ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie |
| | | | planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6) | – dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, ziola i kwiaty jadalne – weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego |
| | - | 20 | przygotowuje wyroby ciastkarskie (ew) | – planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie – przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego – dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe |
| | - | 25 | przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek) | – planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu – dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań – rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa) – dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy – przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego |
| | - | 25 | przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek) | – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i |



| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|---|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | | | | <p>dziczyzny</p> <ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny – przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem – dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania – wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) – dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) – przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit). |
| | | | planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6) | <ul style="list-style-type: none"> – szacuje czas, zasoby i budżet zadania |
| | - | 20 | przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego – wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, |



| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|---|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | | | | rozbiór, formowanie <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: – gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu – smażenie – pierś i wątróbka – confit – udko – pieczenie – w całości, skrzydełka, udko – sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia – grillowanie – pierś z kurczaka i indyka – przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego |
| | | | stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS-3) | <ul style="list-style-type: none"> – przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych |
| | - | 15 | przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza – wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie – wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: – gotowanie – zupa rybna i ryby na parze – smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk |



| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|---|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> – duszenie – mule – pieczenie ryb – w soli, w pergaminie – grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) – sous vide – łosoś, dorsz – stir fry – krewetki, kalmary – przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego |
| | | | przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (ew) (KPS-1) | – przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy |
| | - | 10 | przygotowuje sosy (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów – przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego – przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i>, béarnaise, holenderski, <i>beurre Blanc</i> – przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) – przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, |



| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|---|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | | | | chutney |
| | - | 10 | przygotowuje przystawki (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek – przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>)) |
| | | | współpracuje w zespole (ew) (KPS-9) | <ul style="list-style-type: none"> – modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko |
| | - | 15 | przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety – stosuje zamienność produktów – wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekanek z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw) |
| | - | 10 | charakteryzuje dania kuchni różnych narodów (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej – opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, |
| | | | | |

| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|---|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | | | | hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) |
| | | | stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-8) | – proponuje konstruktywne rozwiązania problemów |

2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

Tabela 5. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

| Nazwa zajęć | Liczba godzin | Uwagi o realizacji |
|--|---------------|--|
| Przygotowanie dań | 235 | Zajęcia teoretyczne mogą być realizowane w formie zdalnej |
| Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne | 235 | Zajęcia praktyczne muszą być zrealizowane w bezpośrednim kontakcie |
| Łączna liczba godzin zajęć | 470 | |

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym).

W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

3. Cele kształcenia KUZ

Absolwent kursu umiejętności zawodowych powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
- obsługi sprzętu gastronomicznego,
- przygotowania dań zimnych i gorących,
- przygotowania podstawowych deserów.

4. Programy poszczególnych zajęć

Uwaga! Nauczyciel prowadzący zajęcia teoretyczne i praktyczne ma możliwość podwyższenia poziomu kształcenia w zależności od kompetencji słuchaczy.

4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie dań

4.1.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- poznanie receptur w produkcji dań
- poznanie technologii produkcji dań
- rozróżnianie surowców, produktów i dodatków do produkcji dań
- poznanie metod i technik do sporządzania dań
- rozróżnianie sprzętu i urządzeń do produkcji potraw i napojów
- poznanie procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań

4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii (ep)
- stosuje receptury gastronomiczne (ew)
- stosuje metody i techniki przygotowania dań (ew)
- dobiera produkty do przygotowania dań (ew)
- stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep)
- stosuje tłuszcze do przygotowania dań (ew)
- przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek)

- przygotowuje zupy (ek)
- przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek)
- przygotowuje podstawowe desery (ek)
- przygotowuje wyroby ciastkarskie (ew)
- przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek)
- przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek)
- przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek)
- przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek)
- przygotowuje sosy (ew)
- przygotowuje przystawki (ek)
- przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew)
- charakteryzuje dania kuchni różnych narodów (ew)
- rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań (ew)
- stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew)

4.1.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 6. Materiał nauczania

| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela) | Liczba godzin | Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej) |
|--|--|---------------|--|
| Dział I Charakterystyka procesu technologicznego w produkcji dań. | 1) Terminologia właściwa dla gastronomii. | 5 | <ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych – rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. <i>chantilly</i>, <i>crème pâtissière</i>, <i>crème anglaise</i>, merengue |
| | (KPS-5) | | <ul style="list-style-type: none"> – wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie |
| | 2) Charakterystyka receptury gastronomicznej. | 5 | <ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy – oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw |
| | 3) Zasady obliczania zapotrzebowania na surowce według receptur gastronomicznych. | | <ul style="list-style-type: none"> – stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie |
| | 4) Techniki i metody sporządzania potraw i napojów. | 10 | <ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie – dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów – dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (<i>sous vide</i>) – przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań |
| | 5) Charakterystyka obróbki termicznej w sporządzaniu potraw. | | <ul style="list-style-type: none"> – ocenia wpływ stresu na efektywność działania |
| | 6) Operacje technologiczne występujące w obróbce wstępnej brudnej i czystej – charakterystyka. | 5 | <ul style="list-style-type: none"> – wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie – wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, |

| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela) | Liczba godzin | Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej) |
|---|--|---------------|--|
| | | | formowanie |
| | 7) Charakterystyka zmian zachodzących w produktach spożywczych podczas obróbki termicznej i metody zapobiegania. | 5 | <ul style="list-style-type: none"> wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań |
| | 8) Charakterystyka urządzeń do obróbki wstępnej i termicznej. 9) Charakterystyka sprzętu drobnego w produkcji potraw i napojów. 10) Charakterystyka zastawy stołowej do porcjowania dań i napojów. 11) Charakterystyka instrukcji obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych w produkcji gastronomicznej. | 15 | <ul style="list-style-type: none"> dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań |
| | (KPS-2) | | <ul style="list-style-type: none"> komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę |
| | 12) Zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego potraw podczas produkcji. 13) Charakterystyka procedur systemowych GHP i HACCP. | 5 | <ul style="list-style-type: none"> rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań |
| | (KPS-4) | | <ul style="list-style-type: none"> proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych |
| Dział II Charakterystyka przypraw i tłuszczów w produkcji dań. | 1) Charakterystyka przypraw stosowanych w produkcji potraw. | 2 | <ul style="list-style-type: none"> dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola do sporządzania określonej potrawy przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty |

| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela) | Liczba godzin | Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej) |
|---|---|---------------|--|
| | 2) Charakterystyka tłuszczów roślinnych, utwardzonych i zwierzęcych. 3) Zasady doboru tłuszczów do produkcji dań. | 3 | <ul style="list-style-type: none"> – wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania – dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura – rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej – zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej – dobiera tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji – dobiera tłuszcze do przygotowania dań zgodnie z recepturą |
| | (KPS-4) | | – stosuje nowatorskie rozwiązania |
| Dział III Technologia sporządzania dań z warzyw, owoców i grzybów. | 1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji dań z warzyw, ziemniaków, owoców i grzybów. 2) Technologia sporządzania dań z warzyw. 3) Technologia sporządzania dań z ziemniaków. 4) Technologia sporządzania dań z owoców. 5) Technologia sporządzania dań z grzybów. | 20 | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy – przygotowuje sorbety – przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone – przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe – przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) – przygotowuje sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) – przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli) |
| Dział IV Technologia sporządzania zup. | 1) Charakterystyka surowców, dodatków i sprzętu do produkcji zup. 2) Technologia sporządzania zup czystych. 3) Technologia sporządzania zup kremów. 4) Technologia sporządzania zup tradycyjnych. | 10 | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup – dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup – przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw – dobiera wywary do przygotowywanych zup |

| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela) | Liczba godzin | Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej) |
|---|---|---------------|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur |
| Dział V Technologia sporządzania dań z jaj i przetworów mlecznych. | 1) Charakterystyka surowców, dodatków i sprzętu do sporządzania dań z jaj i przetworów mlecznych. 2) Technologia sporządzania dań z jaj. 3) Technologia sporządzania dań z jaj i przetworów mlecznych. | 10 | <ul style="list-style-type: none"> – określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju – przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, config – stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie – przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) |
| Dział VI Technologia sporządzania deserów. | 1) Charakterystyka surowców, dodatków i sprzętu do produkcji deserów. 2) Technologia sporządzania deserów na zimno. 3) Technologia sporządzania deserów na ciepło. | 10 | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i>, <i>crème pâtissière</i>, <i>crème anglaise</i>, merengue (beza), lody, sorbety – stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie |
| Dział VII Technologia sporządzania wyrobów ciastkarskich. | 1) Charakterystyka surowców, dodatków i sprzętu do produkcji ciast. 2) Technologia produkcji półproduktów do wyrobów ciastkarskich. 3) Technologia sporządzania wyrobów na bazie ciasta kruchego, półkruchego i bezowego. 4) Technologia sporządzania wyrobów na bazie ciasta drożdżowego, biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego. | 20 | <ul style="list-style-type: none"> – planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie – przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego – dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe |

| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela) | Liczba godzin | Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej) |
|---|---|---------------|---|
| | 5) Technologia sporządzania wyrobów na bazie ciasta francuskiego i parzonego. | | |
| Dział VIII Technologia sporządzania dań z mąki, kasz i ryżu. | 1) Charakterystyka surowców, dodatków, sprzętu i urządzeń do produkcji dań z przetworów zbożowych. 2) Metody gotowania kasz i ryżu. 3) Technologia sporządzania dań z kaszy. 4) Technologia sporządzania dań z ryżu. 5) Technologia sporządzania dań z mąki. | 20 | <ul style="list-style-type: none"> – planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu – dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań – dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy – przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego |
| Dział IX Technologia sporządzania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny. | 1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do sporządzania dań mięsnych. 2) Metody obróbki wstępnej mięsa zwierząt rzeźnych. 3) Metody obróbki wstępnej dziczyzny. 4) Technologia sporządzania dań z mięsa zwierząt rzeźnych. 5) Technologia sporządzania dań z dziczyzny. | 20 | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny – dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania – wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) – przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbifu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit) |
| | (KPS-6) | | <ul style="list-style-type: none"> – opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu – weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego |

| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela) | Liczba godzin | Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej) |
|--|---|---------------|---|
| Dział X Technologia sporządzania dań z drobiu i ptactwa dzikiego. | <ol style="list-style-type: none"> 1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji dań z drobiu i ptactwa dzikiego. 2) Charakterystyka obróbki wstępnej drobiu. 3) Charakterystyka obróbki wstępnej ptactwa dzikiego. 4) Technologia sporządzania dań z drobiu. 5) Technologia sporządzania dań z ptactwa dzikiego. | 20 | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego – przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: – gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu – smażenie – pierś i wątróbka – confit – udko – pieczenie – w całości, skrzydełka, udko – sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia – grillowanie – pierś z kurczaka i indyka – przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego |
| Dział XI Technologia sporządzania dań z ryb i owoców morza. | <ol style="list-style-type: none"> 1) Charakterystyka surowców, dodatków urządzeń i sprzętu do produkcji dań z ryb i owoców morza. 2) Charakterystyka obróbki wstępnej ryb i owoców morza. 3) Technologia sporządzania dań z ryb. 4) Technologia sporządzania dań z owoców morza. | 15 | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: – gotowanie – zupa rybna i ryby na parze – smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk – duszenie – mule – pieczenie ryb – w soli, w pergaminie – grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) – sous vide – łosoś, dorsz – stir fry – krewetki, kalmary – przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), |

| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela) | Liczba godzin | Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej) |
|--|---|---------------|--|
| | | | zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego |
| Dział XII Technologia sporządzania sosów. | 1) Charakterystyka surowców, dodatków urządzeń i sprzętu do produkcji sosów. 2) Technologia sporządzania sosów na zimno. 3) Technologia sporządzania sosów na ciepło. | 5 | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów – przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego – przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i>, béarnaise, holenderski, <i>beurre Blanc</i> – przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) – przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney) |
| Dział XIII Technologia sporządzania przystawek. | 1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji przystawek. 2) Technologia sporządzania przystawek zimnych. 3) Technologia sporządzania przystawek gorących. | 10 | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek – przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florenetyńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>)) |
| Dział XIV Technologia sporządzania dań dietetycznych i wegetariańskich. | 1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji dań dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich. 2) Technologia sporządzania dań dla różnych diet. | 10 | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety – stosuje zamienność produktów – wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw) |

| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela) | Liczba godzin | Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej) |
|---|---|---------------|--|
| | 3) Technologia sporządzania potraw półmiesnych, wegetariańskich i wegańskich. | | |
| Dział XV Charakterystyka kuchni różnych narodów. | 1) Charakterystyka kuchni polskiej, włoskiej i francuskiej. 2) Charakterystyka kuchni greckiej i rosyjskiej. 3) Charakterystyka kuchni węgierskiej i hiszpańskiej. 4) Charakterystyka kuchni tajskiej, chińskiej, indyjskiej i japońskiej. | 10 | <ul style="list-style-type: none"> – opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej – opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) |
| | (KPS-7) | | 4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy |

4.1.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Przygotowanie dań w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające uczeniu się osób dorosłych. Stosując wykłady należy je wzbogacać materiałem ilustracyjnym – fotografie, schematy, rysunki, szkice, filmy np. katalogi urządzeń, sprzętu gastronomicznego, filmy o tematyce produkcyjnej, schematy procesów technologicznych, itp. Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. charakterystyka stosowanych tłuszczów w produkcji dań; analiza zagrożeń żywności w procesie technologicznym; dobór urządzeń i sprzętu do produkcji wybranych dań, itp. Następnie kolejna kilkunastominutowa sekwencja wykładowa pozwalająca wykorzystać kolejną fazę koncentracji uczestników. Zastosowane ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby budować postawę refleksyjnej oceny i selekcjonowania informacji przed ich wykorzystaniem do podejmowania decyzji. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – tj. metaplan, kula śniegowa, dyskusja w różnych jej odmianach (mutacja A, mutacja B, okrągłego stołu, panelowa, akwarium, ekspercka). W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. W takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study np. opracowanie schematu procesu technologicznego wybranych potraw i napojów z elementami kontroli; dobór metod obróbki termicznej w produkcji dań z mięsa zwierząt rzeźnych, itd. One oprócz angażowania emocjonalnego w proces edukacji własnej sprzyjają kształtowaniu kompetencji personalnych i społecznych uczestników. W uczeniu się uczestników warto też zastosować metody sprzyjające

kreatywnemu robieniu notatek – schematyczne, symboliczne, rysowane, skojarzeniowe np. opracowanie schematu analizy zagrożeń i działań korygujących podczas produkcji potraw i napojów, schematy procesów technologicznych, schematy doboru maszyn i urządzeń w procesie produkcji wybranych dań, itp.

Przy wykorzystaniu kształcenia na odległość koniecznością będzie zastosowanie pracy zadaniowej. Do udostępnionych porcji materiału informacyjnego lub ilustracyjnego należy opracować pojedyncze zadania lub wiązki zadań, do wykonania, których konieczne będzie zastosowanie udostępnionego materiału. Na podstawie przesłanych rozwiązanych (wykonanych) zadań nauczyciel będzie wnioskował o poziomie i postępach w uczeniu się uczestnika. Proponowane zadania powinny być różnorodne i wielostronnie angażować uczestnika, np. prezentacja nt. technologia produkcji wybranych dań na bazie owoców morza; opracowanie schematu procesu produkcji wybranych napojów zimnych i gorących, itp.

Edukację zdalną znakomicie uatrakcyjnią prowadzenie jej z wykorzystaniem platform komunikacyjnych. Wtedy zadania trzeba dostosować do możliwości, jakie stwarza platforma. Warto wykorzystać różne możliwości edukacji zdalnej, zatem zarówno elearning jak i blended learning oraz różne możliwości platform lub ogólnie dostępnych komunikatorów np. lekcje video, wiadomości, czaty, transmisje, wiki, wiadomości indywidualne, pracę w zespole w chmurze itp.

W doborze metod kształcenia należy pamiętać o konieczności kształtowania kompetencji kluczowych w kontekście realizowanych treści. Czasami ta korelacja będzie miała wpływ na wybór metody.

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną programu oprócz wymienionych niżej środków niezbędnych w tworzeniu warunków realizacji mogą stanowić opracowane przez nauczyciela zestawy poleceń kierowanych do słuchaczy w celu wykonania ćwiczeń kształtujących umiejętności intelektualne, utrwalających niezbędną wiedzę i modelujących aktywność słuchacza wokół własnego uczenia się. Mogą to być również arkusze ćwiczeń, materiały własne nauczyciela lub materiały z innych źródeł. W pracy zdalnej będą to materiały do samodzielnej edukacji słuchacza autorstwa nauczyciela, materiały pozyskane z otwartych zasobów elektronicznych w sieci internet, materiały wypracowane z grupą i postawione do dyspozycji innych grup. Wsparciem w tej formie edukacji mogą być zestawy linków do stron internetowych, które wcześniej zostały zweryfikowane przez nauczyciela w kontekście ich wartości dla realizowanej edukacji. Obudowę dydaktyczną mogą stanowić również pozycje literaturowe w postaci podręczników dedykowanych edukacji szkolnej i książek pomocniczych zawierających treści kształtowane w programie. W wielu przypadkach będą to prospekty, katalogi i normy będące integralnymi załącznikami do wykonania ćwiczeń. Rodzaj i ilość materiałów wykorzystywanych w edukacji powinien być bezpośrednio uzależniony od stosowanych metod i form pracy.

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Przygotowanie dań zgodnie z PPKZ w zawodzie kucharz powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak: stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu (dostęp do kanałów tematycznych np. na Youtube,), tablica interaktywna, filmy, katalogi, przepisy prawne wdrażania systemu HACCP, receptury gastronomiczne, itp.

Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji

- rąk, ręczniki papierowe, kosz na odpady umożliwiający segregację,
- stanowiska przygotowania dań (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków różnej wielkości i innych naczyń kuchennych, oraz drobny sprzęt produkcyjny (np. deski do krojenia, deski HACCP, tace, półmiski, miski, łyżki do serwowania, łyżki cedzakowe, łopatki, miarki, chochle, noże kuchenne, noże HACCP, różgi, czajniki), termometry, wagi, miarki różnej objętości, urządzenia rozdrabniające, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice, blendery, prodiże, sorbetierę, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie,
 - zamrażarkę i chłodziarkę, szybkoschładzarkę, profesjonalny blender ręczny, kuchenkę indukcyjną przenośną, pakowaczkę próżniową (jedna dla sześciu uczniów), instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Warsztaty szkolne wyposażone w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, kosze na odpady z uwzględnieniem segregacji,
- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny,
- stanowiska obróbki wstępnej czystej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnicę z przystawkami,
- stanowiska przygotowania dań z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa, maszynkę do mielenia mięsa, chłodziarkę,
- stanowiska przygotowania ciast (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,
- stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, taborety podgrzewacze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne, frytownicę, urządzenie do sous vide,
- stanowiska ekspedycji dań (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji dań oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do dań i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń
- pomieszczenia magazynowe wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności.

Szkoła zapewnia wyposażenie w niezbędne produkty i półprodukty do przygotowania poszczególnych dań określonych w podstawie programowej

Szkoła zapewnia dostęp do sali konsumenckiej, wyposażonej w stoły, krzesła, bieliznę i zastawę stołową, tace oraz elementy do dekoracji stołów, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, receptury potraw, karty dań.

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w zakładzie gastronomicznym (restauracja, kawiarnia, bufet, bar, cafeteria, jadłodajnia, pizzeria, trattoria, karczma, gospoda, stołówka, itp.)

Ponadto realizacji zajęć przewidzianych w programie będzie sprzyjać:

- tworzenie atmosfery sprzyjającej uczeniu się (motywacja i wsparcie)
- odpowiednie tempo i rytm pracy podczas zajęć- wartkie, a jednocześnie dopasowane do możliwości i indywidualnych predyspozycji uczących się
- skuteczne komunikowanie, formułowanie jasnych zasad pracy.

4.1.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną ćwiczeń, adekwatność formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje wykonany test wiedzy i umiejętności. Test można poprawiać jeden raz. Aby zaliczyć należy uzyskać min 50% możliwych do zdobycia punktów. Test może być wykonany w formie tradycyjnej lub z wykorzystaniem platformy edukacyjnej albo formularza elektronicznego.

4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie dań – zajęcia praktyczne

4.2.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- dobieranie surowców i dodatków do produkcji dań
- stosowanie receptur gastronomicznych
- obsługiwanie urządzeń i sprzętu gastronomicznego
- sporządzanie potraw i napojów
- stosowanie procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań

4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii (ep)
- stosuje receptury gastronomiczne (ew)
- stosuje metody i techniki przygotowania dań (ew)
- dobiera produkty do przygotowania dań (ew)
- stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep)
- stosuje tłuszcze do przygotowania dań (ew)
- przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek)
- przygotowuje zupy (ek)
- przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek)
- przygotowuje podstawowe desery (ek)
- przygotowuje wyroby ciastkarskie (ew)
- przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek)
- przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek)
- przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek)
- przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek)
- przygotowuje sosy (ew)
- przygotowuje przystawki (ek)
- przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew)
- charakteryzuje dania kuchni różnych narodów (ew)
- rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań (ew)

- stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew)

4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 7. Materiał nauczania

| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela) | Liczba godzin | Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej) |
|--|---|---------------|---|
| Dział I Organizowanie procesu technologicznego w produkcji dań. | 1) Obliczanie zapotrzebowania na produkty zgodnie z recepturą gastronomiczną. 2) Szacowanie kosztów sporządzanych potraw (foodcost). | 5 | <ul style="list-style-type: none"> – oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw – odważa i odmierza składniki na podstawie receptur – odważa i odmierza gramaturę porcji potraw – szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost) |
| | 3) Wykonanie obróbki wstępnej brudnej i czystej na surowcach pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. | 5 | <ul style="list-style-type: none"> – wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie – wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie – zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki |
| | 4) Sporządzanie (komponowanie) mieszanek przypraw suszonych. | 3 | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikrozioła do sporządzania określonej potrawy – przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty – komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, <i>garam masala</i>, pięć smaków |

| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela) | Liczba godzin | Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej) |
|--|---|---------------|--|
| | 5) Dobieranie sprzętu do produkcji potraw. Posługiwanie się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń podczas pracy. | 5 | <ul style="list-style-type: none"> – posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań – dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań – obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy |
| | 6) Analizowanie zagrożeń jakości potraw w procesie technologicznym. Ustalanie punktów krytycznych CCP. | 7 | <ul style="list-style-type: none"> – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań – przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) |
| | 7) Stosowanie procedur stanowiskowych GHP i HACCP. (KPS-7) | | <ul style="list-style-type: none"> – analizuje zasady i procedury wykonania zadania |
| Dział II Sporządzanie dań z warzyw, owoców i grzybów. | 1) Sporządzanie dań z warzyw. 2) Sporządzanie dań z ziemniaków. 3) Sporządzanie dań z owoców. 4) Sporządzanie dań z owoców i warzyw. 5) Sporządzanie dań z grzybów. | 25 | <ul style="list-style-type: none"> – kroci i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade – przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy – przygotowuje sorbety – przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone – przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe – przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) – przygotowuje sałatki (np. cezar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) – przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli) – garniruje potrawy |
| | (KPS-6) | | <ul style="list-style-type: none"> – opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu |
| Dział III Sporządzanie zup. | 1) Sporządzanie zup czystych. 2) Sporządzanie zup kremów. 3) Sporządzanie zup tradycyjnych. | 10 | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup – dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup |

| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela) | Liczba godzin | Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej) |
|--|--|---------------|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw – dobiera wywary do przygotowywanych zup – przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur (kpp |
| Dział IV Sporządzanie dań z jaj i przetworów mlecznych. | 1) Sporządzanie dań z jaj. 2) Sporządzanie dań z jaj i przetworów mlecznych. | 10 | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, config – przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) – stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie |
| Dział V Sporządzanie deserów. | 1) Sporządzanie deserów na zimno. 2) Sporządzanie deserów na ciepło. 3) Dekorowanie deserów różnymi technikami. | 15 | <ul style="list-style-type: none"> – dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne – przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i>, <i>crème pâtissière</i>, <i>crème anglaise</i>, merengue (beza), lody, sorbety – stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie |
| | (KPS-6) | | <ul style="list-style-type: none"> – weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego |
| Dział VI Sporządzanie wyrobów ciastkarskich. | 1) Sporządzanie półproduktów do wyrobów ciastkarskich. 2) Sporządzanie wyrobów na bazie ciasta kruchego, półkruchego i drożdżowego. 3) Sporządzanie wyrobów na bazie ciasta biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego i ciasta francuskiego. | 20 | <ul style="list-style-type: none"> – dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe – planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie – przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego |

| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela) | Liczba godzin | Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej) |
|--|--|---------------|--|
| | 4) Sporządzanie wyrobów na bazie ciasta parzonego i bezowego. | | |
| Dział VII Sporządzanie dań z mąki, kasz i ryżu. | 1) Wykonanie obróbki wstępnej kaszy i ryżu. 2) Sporządzanie dań z kaszy. 3) Sporządzanie dań z mąki. 4) Sporządzanie dań z ryżu. | 25 | <ul style="list-style-type: none"> – planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu – dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań – rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa) – dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy – przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego |
| Dział VIII Sporządzanie dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny. | 1) Wykonanie obróbki wstępnej mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny. 2) Sporządzanie dań z mięsa zwierząt rzeźnych. 3) Sporządzanie dań z dzicyzny. 4) Sporządzanie dań z mięsa mielonego. | 25 | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny – planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny – rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dzicyzny – przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem – dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dzicyznę do rodzaju przygotowywanego dania – wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) – dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) – przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z |

| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela) | Liczba godzin | Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej) |
|---|--|---------------|--|
| | | | antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit). |
| | (KPS-6) | | – szacuje czas, zasoby i budżet zadania |
| Dział IX Sporządzanie dań z drobiu i ptactwa dzikiego. | 1) Wykonanie obróbki wstępnej mięsa drobiu i ptactwa dzikiego. 2) Sporządzanie dań z drobiu. 3) Sporządzanie dań z ptactwa dzikiego. | 20 | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego – wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie – przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: <ul style="list-style-type: none"> – gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu – smażenie – pierś i wątróbka – confit – udko – pieczenie – w całości, skrzydełka, udko – sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia – grillowanie – pierś z kurczaka i indyka – przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego |
| | (KPS-3) | | – przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych |
| Dział X Sporządzanie dań z ryb i owoców morza. | 1) Wykonanie obróbki wstępnej ryb i owoców morza. 2) Sporządzanie dań z ryb. 3) Sporządzanie dań z owoców morza. | 15 | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza – wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie |

| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela) | Liczba godzin | Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej) |
|---------------------------------|--|---------------|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: gotowanie – zupa rybna i ryby na parze smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk duszenie – mule pieczenie ryb – w soli, w pergaminie grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) sous vide – łosoś, dorsz stir fry – krewetki, kalmary przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego |
| | (KPS-1) | | <ul style="list-style-type: none"> przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy |
| Dział XI Sporządzanie sosów. | 1) Sporządzanie sosów na zimno. 2) Sporządzanie sosów na ciepło. | 10 | <ul style="list-style-type: none"> dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i>, <i>béarnaise</i>, holenderski, <i>beurre Blanc</i> przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) |

| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela) | Liczba godzin | Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej) |
|---|--|---------------|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney) |
| Dział XII Sporządzanie przystawek. | 1) Sporządzanie przystawek z mięsa i drobiu. 2) Sporządzanie przystawek z ryb i owoców morza. 3) Sporządzanie przystawek na bazie warzyw, jaj i serów. | 10 | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek – przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentryńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>)) |
| | (KPS-9) | | <ul style="list-style-type: none"> – modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko |
| Dział XIII Sporządzanie dań dietetycznych i wegetariańskich. | 1) Sporządzanie dań półmiesnych. 2) Sporządzanie dań dla przykładowych diet. 3) Sporządzanie dań wegańskich i wegetariańskich. | 15 | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety – stosuje zamienność produktów – wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw) |
| Dział XIV Sporządzanie dań z różnych kuchni. | 1) Sporządzanie wybranych dań mącznych kuchni włoskiej, francuskiej i hiszpańskiej. 2) Sporządzanie wybranych dań głównych kuchni greckiej, rosyjskiej i węgierskiej. 3) Sporządzanie wybranych napojów i deserów kuchni japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej. | 10 | <ul style="list-style-type: none"> – opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej – opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) |

| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela) | Liczba godzin | Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej) |
|------------------|--|---------------|--|
| | (KPS-8) | | – proponuje konstruktywne rozwiązania problemów |

4.2.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Przygotowanie dań – zajęcia praktyczne należy pamiętać o konieczności realizacji zajęć w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu. Z uwagi na formę kształcenia najodpowiedniejsze będą metody wykorzystujące pracę zadaniową osób uczących się. Przydatna będzie tradycyjna metoda instruktażu, metoda ćwiczeń produkcyjnych, metoda ćwiczeń laboratoryjnych, metoda symulacji, inscenizacji. Warto zastosować także metodę projektów, metodę tekstu przewodniego, w niektórych przypadkach metodę metaplanu np. zorganizować stanowisko do produkcji dań z warzyw i owoców według receptury-zastosować metodę tekstu przewodniego; opracować proces produkcji wybranych dań dietetycznych-zastosować metodę projektów. Bardzo ważna jest taka organizacja praktycznej edukacji, która łączy teoretycznie zdobytą wiedzę i umiejętności z własnym doświadczeniem uczestnika kursu podczas działania praktycznego. Trzeba pamiętać o stopniowym usamodzielnianiu uczestników w działaniu. W pierwszej fazie realizacji zajęć praktycznych należy zapewnić przygotowanie poleceń w trwałej formie (wydrukowane, wyświetlone, przesłane mailem tak, aby uczestnik/słuchacz mógł odczytać np. w telefonie). W ten sposób osoby uczące się mogą wykonywać zadania z możliwością samokontroli tempa, kolejności czynności i założeń technologiczno-organizacyjnych. W zawodzie kucharz, często pracuje się z instrukcją, recepturą schematem procesu technologicznego. To najczęściej jest postępowanie algorytmiczne i dlatego w edukacji praktycznej należy uczestnika przyzwyczaić do realizacji zadań o takim charakterze. Organizowanie zadań typowych dla zawodu pozwoli na właściwe kształtowanie umiejętności zawodowych, oraz kompetencji personalnych i społecznych. W tym zawodzie ma duże znaczenie zachowanie higieny na wszystkich etapach funkcjonowania zakładu gastronomicznego oraz poczucie estetyki. W tych okolicznościach pomocne będą listy kontrolne i różne odmiany prezentacji dla przykładu np. analiza zagrożeń zdrowotnych potraw i napojów w produkcji dań z mięsa zwierząt rzeźnych; zasady higieny osobistej w produkcji żywności, itp.

W doborze metod kształcenia należy pamiętać o konieczności kształtowania kompetencji kluczowych w kontekście realizowanych treści. Czasami ta korelacja będzie miała wpływ na wybór metody.

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną programu kształcenia praktycznego powinny stanowić instrukcje do realizacji zadań praktycznych, opisy procedur, które muszą być zachowane podczas realizacji zadań, instrukcje przygotowania maszyn i urządzeń do pracy, instrukcje monitorowania i kontrolowania realizacji zadania, listy kontrolne do stosowania zasad zapewnienia, jakości wykonywanego zadania czy materiały informacyjne dotyczące korzystania ze stanowiska szkoleniowego, utrzymania czystości i porządku na stanowisku, zachowania zasad bezpiecznej pracy na stanowisku, zasad współpracy lub grupowej realizacji zadania, opisy projektów edukacyjnych, tekstów przewodnich, wzory i zestawy pokazowe. Dobrą formą może być gromadzenie materiałów edukacyjnych w postaci portfolio przedmiotowego przez osoby uczące się. W kształceniu praktycznym pewne znaczenie będą miały dokumenty i formularze używane w wykonywaniu zadań przez pracodawców lub stanowiących wymaganie prawne. Obudowa dydaktyczna programu musi być zintegrowana z wyposażeniem niezbędnym do realizacji przedmiotu i stosowanymi metodami i formami pracy osób uczących się.

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Przygotowanie dań – zajęcia praktyczne, zgodnie z PPKZ w zawodzie kucharz powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak fotografie, literatura przedmiotu, arkusze ćwiczeń, opisy przypadków, gry dydaktyczne itp. W pracowni powinny się znaleźć: komputer (laptop) z dostępem do sieci internet, projektor umożliwiający prezentowanie treści, obrazu statycznego i dynamicznego dla wszystkich uczestników kursu.

Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe, kosz na odpady umożliwiający segregację,
- stanowiska przygotowania dań (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków różnej wielkości i innych naczyń kuchennych, oraz drobny sprzęt produkcyjny (np. deski do krojenia, deski HACCP, tace, półmiski, miski, łyżki do serwowania, łyżki cedzakowe, łopatki, miarki, chochle, noże kuchenne, noże HACCP, różgi, czajniki), termometry, wagi, miarki różnej objętości, urządzenia rozdrabniające, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice, blendery, prociże, sorbetierę, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie,
- zamrażarkę i chłodziarkę, szybkoschładzarkę, profesjonalny blender ręczny, kuchenkę indukcyjną przenośną,
- pakowaczkę próżniową (jedna dla sześciu uczniów),
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia.

Warsztaty szkolne wyposażone w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, kosze na odpady z uwzględnieniem segregacji,
- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny,
- stanowiska obróbki wstępnej czystej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnicę z przystawkami,
- stanowiska przygotowania dań z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa, maszynkę do mielenia mięsa, chłodziarkę,
- stanowiska przygotowania ciast (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,
- stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali

nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, taborety podgrzewacze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne, frytownicę, urządzenie do sous vide,

- stanowiska ekspedycji dań (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji dań oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do dań i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń,
- pomieszczenia magazynowe wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności.

Szkoła zapewnia uczniowi dostęp do sali konsumenckiej wyposażonej w stoły, krzesła, bieliznę i zastawę stołową, tace oraz elementy do dekoracji stołów, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia, receptury potraw, karty dań.

Szkoła zapewnia wyposażenie w niezbędne produkty i półprodukty do przygotowania poszczególnych dań określonych w podstawie programowej.

Zajęcia praktyczne powinny się odbywać w grupach, tak aby jedna osoba pracowała przy jednym stanowisku szkoleniowym.

Warto wskazać zajęcia praktyczne, które będą realizowane w szkolnej pracowni, które u pracodawców, a które podczas np. wyjazdów studyjnych.

4.2.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych zadań praktycznych. W ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną wykonanych zadań, uzyskany efekt (produkt, usługa, decyzja). Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się podczas każdych zajęć praktycznych na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje pozytywne zaliczenie zadań praktycznych. Dopuszczalne jest niezaliczenie jednego zadania praktycznego z każdego działu.

5. Ewaluacja programu KUZ

Tabela 8. Ewaluacja programu

| 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 |
|---|---|--|--|
| przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek) | | Prowadzenie rejestru obserwacji realizowanych zadań uwzględniającego | Wpisy dokonywane są systematycznie, materiał |

| 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 |
|---|--|---|--|
| przygotowuje zupy (ek) | Przynajmniej 50% słuchaczy zalicza zadania z zakresu efektu w pierwszej próbie | takie badania jak: analiza programu nauczania, spostrzeżenia nauczycieli, arkusz diagnostyczny skierowany do uczestników, sondaż diagnostyczny. | analizowany jest po zakończeniu kursu. |
| przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek) | | | |
| przygotowuje podstawowe desery (ek) | | | |
| przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek) | | | |
| przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek) | | | |
| przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek) | | | |
| przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek) | | | |
| przygotowuje przystawki (ek) | | | |

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Bibliografia:

1. W. L.Borkowicz, Pracownia gastronomiczna. Część 1. Format-AB. 2020
2. A. Kasperek, M. Kondratowicz, Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, WSiP, Warszawa, 2018.
3. A. Kasperek, M. Kondratowicz, Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia tom I, WSiP, Warszawa, 2019
4. A. Kmiołek-Gizara, Sporządzanie potraw i napojów, część 2, WSiP, Warszawa, 2019
5. A. Kmiołek-Gizara, Podstawy gastronomii i technologii żywności, część 1, WSiP, Warszawa, 2017
6. A. Kmiołek, Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów część 2, Technologia gastronomiczna, WSiP, Warszawa, 2013r
7. A. Kmiołek., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Część 1, Technologia gastronomiczna, WSiP, Warszawa, 2016.

8. M. Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część 1, Przygotowanie i wydawanie dań, WSiP, Warszawa, 2020
9. M. Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część 2, Przygotowanie i wydawanie dań, WSiP, Warszawa, 2020
10. M. Zienkiewicz, Sporządzanie potraw i napojów, część 1, WSiP, Warszawa, 2019
11. M. Zienkiewicz, Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów część.3, Wyposażenie zakładów gastronomicznych, WSiP, Warszawa, 2016r.
12. **e-podręcznik.** Sporządzanie potraw i napojów. Część 1
13. **e-podręcznik.** Sporządzanie potraw i napojów. Część 2
14. **e-podręcznik.** Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych, Kucharz. Część 1
15. **e-podręcznik.** Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych, Kucharz. Część 2

Netografia:

16. [Receptura gastronomiczna](#) (aktualne na 08.08.2020)
17. [Charakterystyka procesów technologicznych](#) (aktualne na 16.08.2020)
18. [Wpływ obróbki wstępnej na wartość odżywczą żywności](#) (aktualne na 16.08.2020)
19. [Sprzęt gastronomiczny](#) (aktualne na 08.08.2020)
20. [10 urządzeń niezbędnych w twojej kuchni gastronomicznej](#) (aktualne na 16.08.2020)
21. [Metody stosowane w ocenie żywności](#) (aktualne 16.08.2020)
22. [Czy wegetarianizm jest zdrowy?](#) (aktualne na 10.09.2020)
23. [Wegetarianizm –wpływ diety na zdrowie](#) (aktualne na 10.09.2020)

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe, kosz na odpady umożliwiający segregację,
- stanowiska przygotowania dań (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki

z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków różnej wielkości i innych naczyń kuchennych, oraz drobny sprzęt produkcyjny (np. deski do krojenia, deski HACCP, tace, półmiski, miski, łyżki do serwowania, łyżki cedzakowe, łopatkę, miarki, chochle, noże kuchenne, noże HACCP, różgi, czajniki), termometry, wagi, miarki różnej objętości, urządzenia rozdrabniające, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice, blendery, prociżki, sorbetierę, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie,

- zamrażarkę i chłodziarkę, szybkoschładzarkę, profesjonalny blender ręczny, kuchenkę indukcyjną przenośną,
- pakowaczkę próżniową (jedna dla sześciu uczniów),
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia.

Warsztaty szkolne wyposażone w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, kosze na odpady z uwzględnieniem segregacji,
- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny,
- stanowiska obróbki wstępnej czystej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krawalnicę z przystawkami,
- stanowiska przygotowania dań z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa, maszynkę do mielenia mięsa, chłodziarkę,
- stanowiska przygotowania ciast (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,
- stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, taborety podgrzewacze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne, frytownicę, urządzenie do sous vide,
- stanowiska ekspedycji dań (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji dań oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do dań i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń,
- pomieszczenia magazynowe wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności.

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

Aby zaliczyć kurs należy zaliczyć każdy przedmiot zgodnie ze szczegółowo opisanymi zasadami zaliczenia w poszczególnych przedmiotach. W ramach tego kursu należy zaliczyć 2 przedmioty:

- 1) Przygotowanie dań.
- 2) Przygotowanie dań - zajęcia praktyczne.

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

Tabela 9. Tabela weryfikacji programu nauczania KUZ pod kątem zgodności z przepisami prawa oświatowego

| Lp. | Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego/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 w kwalifikacji (lub niezbędne do realizacji danej jednostki efektów) | T |
| 5 | Minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie lub jednostki efektów | T |

Tabela 10. Tabela weryfikacji 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) |
|---|---|---|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii (ep) | – rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych | – Terminologia właściwa dla gastronomii. |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|--|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | <ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. <i>chantilly</i>, <i>crème pâtissière</i>, <i>crème anglaise</i>, merengue | <ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka receptury gastronomicznej. – Zasady obliczania zapotrzebowania na surowce według receptur gastronomicznych. |
| aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5) | <ul style="list-style-type: none"> – wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie | |
| stosuje receptury gastronomiczne (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy – oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw | |
| stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2) | <ul style="list-style-type: none"> – stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie | <ul style="list-style-type: none"> – Techniki i metody sporządzania potraw i napojów. – Charakterystyka obróbki termicznej w sporządzaniu potraw. |
| stosuje metody i techniki przygotowania dań (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie – dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów – dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (<i>sous vide</i>) – przewiduje zagrożenia dla przebiegu | |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|--|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań | |
| stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-3) | – ocenia wpływ stresu na efektywność działania | |
| dobiera produkty do przygotowania dań (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie – wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie | – Operacje technologiczne występujące w obróbce wstępnej brudnej i czystej – charakterystyka. |
| rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda – zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań | – Charakterystyka zmian zachodzących w produktach spożywczych podczas obróbki termicznej i metody zapobiegania. |
| stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań – dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań | <ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka urządzeń do obróbki wstępnej i termicznej. – Charakterystyka sprzętu drobnego w produkcji potraw i napojów. – Charakterystyka zastawy stołowej do porcjowania dań i napojów. |
| stosuje zasady komunikacji interpersonalnej | – komunikuje się efektywnie, szanuje i nie | |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|--|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| (ew) (KPS-2) | ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę | – Charakterystyka instrukcji obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych w produkcji gastronomicznej. |
| przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań | <ul style="list-style-type: none"> – Zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego potraw podczas produkcji. – Charakterystyka procedur systemowych GHP i HACCP. |
| wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ew) (KPS-4) | – proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych | |
| stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola do sporządzania określonej potrawy – przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty | – Charakterystyka przypraw stosowanych w produkcji potraw. |
| stosuje tłuszcze do przygotowania dań (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania – dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura – rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej – zapobiega niekorzystnym zmianom | <ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka tłuszczów roślinnych, utwardzonych i zwierzęcych. – Zasady doboru tłuszczów do produkcji dań. |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|--|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | <p>zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej</p> <ul style="list-style-type: none"> – dobiera tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji – dobiera tłuszcze do przygotowania dań zgodnie z recepturą | |
| wykazuje się kreatywnością i -otwartością na zmiany (ew)(KPS-4) | – stosuje nowatorskie rozwiązania | |
| przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy – przygotowuje sorbety – przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone – przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe – przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) – przygotowuje sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) – przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli) | <ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji dań z warzyw, ziemniaków, owoców i grzybów. – Technologia sporządzania dań z warzyw. – Technologia sporządzania dań z ziemniaków. – Technologia sporządzania dań z owoców. – Technologia sporządzania dań z grzybów. |
| przygotowuje zupy (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup – dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup – przygotowuje wywar z cielęciny na | <ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka surowców, dodatków i sprzętu do produkcji zup. – Technologia sporządzanie zup czystych. – Technologia sporządzania zup kremów. – Technologia sporządzania zup tradycyjnych. |



| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|---|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw – dobiera wywary do przygotowywanych zup – przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur | |
| przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek) | – określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju – przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, config – przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) – stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie | – Charakterystyka surowców, dodatków i sprzętu do sporządzanie dań z jaj i przetworów mlecznych. – Technologia sporządzania dań z jaj. – Technologia sporządzania dań z zastosowaniem jaj i przetworów mlecznych. |
| przygotowuje podstawowe desery (ek) | – przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i> , <i>crème pâtissière</i> , <i>crème anglaise</i> , merengue (beza), lody, sorbety – stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, | – Charakterystyka surowców, dodatków i sprzętu do produkcji deserów. – Technologia sporządzania deserów na zimno. – Technologia sporządzania deserów na ciepło. |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|---|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | mrożenie, napowietrzanie | |
| przygotowuje wyroby ciastkarskie (ew) | <ul style="list-style-type: none"> planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe | <ul style="list-style-type: none"> Charakterystyka surowców, dodatków i sprzętu do produkcji ciast. Technologia półproduktów do wyrobów ciastkarskich. Technologia sporządzania wyrobów na bazie ciasta kruchego, półkruchego i bezowego. Technologia sporządzania wyrobów na bazie ciasta drożdżowego, biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego. Technologia sporządzania wyrobów na bazie ciasta francuskiego i parzonego. |
| przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek) | <ul style="list-style-type: none"> planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego | <ul style="list-style-type: none"> Charakterystyka surowców, dodatków, sprzętu i urządzeń do produkcji dań z przetworów zbożowych. Metody gotowania kasz i ryżu. Technologia sporządzania dań z kaszy. Technologia sporządzania dań z ryżu. Technologia sporządzania dań z mąki. |
| przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek) | <ul style="list-style-type: none"> dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny | <ul style="list-style-type: none"> Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do sporządzania dań mięsnych. Metody obróbki wstępnej mięsa zwierząt rzeźnych. Metody obróbki wstępnej dziczyzny. |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|--|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | <ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny – dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania – wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) – przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit) | <ul style="list-style-type: none"> – Technologia sporządzania dań z mięsa zwierząt rzeźnych. – Technologia sporządzania dań z dziczyzny. |
| planuje wykonanie zadania (ep) (KPS-6) | <ul style="list-style-type: none"> – opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu – weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego | |
| przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu | <ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji dań z drobiu i ptactwa dzikiego. |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|--|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | i ptactwa dzikiego <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: – gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu – smażenie – pierś i wątróbka – confit – udko – pieczenie – w całości, skrzydełka, udko – sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia – grillowanie – pierś z kurczaka i indyka – przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego | <ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka obróbki wstępnej drobiu. – Charakterystyka obróbki wstępnej ptactwa dzikiego. – Technologia sporządzania dań z drobiu. – Technologia sporządzania dań z ptactwa dzikiego. |
| przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: – gotowanie – zupa rybna i ryby na parze – smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk – duszenie – mule – pieczenie ryb – w soli, w pergaminie | <ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji dań z ryb i owoców morza. – Charakterystyka obróbki wstępnej ryb i owoców morza. – Technologia sporządzania dań z ryb. – Technologia sporządzania dań z owoców morza. |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|---|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | <ul style="list-style-type: none"> – grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) – sous vide – łosoś, dorsz – stir fry – krewetki, kalmary – przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego | |
| przygotowuje sosy (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów – przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego – przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i>, béarnaise, holenderski, <i>beurre Blanc</i> – przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) – przygotowuje winegret (np. winegret) | <ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji sosów. – Technologia sporządzania sosów na zimno. – Technologia sporządzania sosów na ciepło. |



| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|---|--|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney | |
| przygotowuje przystawki (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek – przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>)) | <ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji przystawek. – Technologia sporządzania przystawek zimnych. – Technologia sporządzania przystawek gorących. |
| przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety – stosuje zamienność produktów – wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekanek z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw) | <ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji dań dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich. – Technologia sporządzania dań dla różnych diet. – Technologia sporządzania potraw półmiesnych, wegetariańskich i wegańskich. |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|---|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| charakteryzuje dania kuchni różnych narodów (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej – opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) | <ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka kuchni polskiej, włoskiej i francuskiej. – Charakterystyka kuchni greckiej i rosyjskiej. – Charakterystyka kuchni węgierskiej i hiszpańskiej. – Charakterystyka kuchni tajskiej, chińskiej, indyjskiej i japońskiej. |
| przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (ep)(KPS-7) | <ul style="list-style-type: none"> – przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy | |
| stosuje receptury gastronomiczne (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw – odważa i odmierza składniki na podstawie receptur – odważa i odmierza gramaturę porcji potraw – szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost) | <ul style="list-style-type: none"> – <i>Obliczanie zapotrzebowania na produkty zgodnie z recepturą gastronomiczną.</i> – <i>Szacowanie kosztów sporządzania potraw (foodcost).</i> |
| dobiera produkty do przygotowania dań (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie – wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, | <ul style="list-style-type: none"> – <i>Wykonanie obróbki wstępnej brudnej i czystej na surowcach pochodzenia roślinnego i zwierzęcego</i> |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|---|--|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | rozdrabnianie, mieszanie, formowanie – zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki | |
| stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep) | – dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikrozioła do sporządzania określonej potrawy – przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty – komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, <i>garam masala</i> , pięć smaków | – <i>Sporządzanie (komponowanie) mieszanek przypraw suszonych.</i> |
| stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew) | – posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań – dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań – obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy | – <i>Posługiwanie się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń podczas pracy.</i> |
| przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew) | – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań – przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – | – <i>Analizowanie zagrożeń jakości potraw w procesie technologicznym. Ustalanie punktów krytycznych CCP.</i> – <i>Stosowanie procedur stanowiskowych GHP i HACCP.</i> |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|---|---|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) | |
| ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ek) (KPS-7) | – analizuje zasady i procedury wykonania zadania | |
| przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – kroí i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade – przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy – przygotowuje sorbety – przecierane lub mielone – przygotowuje purée warzywne i owocowe selerowe – przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) – przygotowuje sałatki (np. cezar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) – przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli) – garniruje potrawy | <ul style="list-style-type: none"> – <i>Sporządzanie dań z warzyw.</i> – <i>Sporządzanie dań z ziemniaków.</i> – <i>Sporządzanie dań z owoców.</i> – <i>Sporządzanie dań z owoców i warzyw.</i> – <i>Sporządzanie dań z grzybów.</i> |
| planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6) | – opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia | |



| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|---|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | zamierzonego celu | |
| przygotowuje zupy (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup – dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup – przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw – dobiera wywary do przygotowywanych zup – przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur | <ul style="list-style-type: none"> – <i>Sporządzanie zup czystych.</i> – <i>Sporządzanie zup kremów.</i> – <i>Sporządzanie zup tradycyjnych.</i> |
| przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, config – przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) – stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie | <ul style="list-style-type: none"> – <i>Sporządzanie dań z jaj.</i> – <i>Sporządzanie dań z jaj i przetworów mlecznych.</i> |
| przygotowuje podstawowe desery (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly, crème pâtissière, crème</i> | <ul style="list-style-type: none"> – <i>Sporządzanie deserów na zimno.</i> |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|---|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | <p><i>anglaise</i>, merengue (beza), lody, sorbety</p> <ul style="list-style-type: none"> – stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie – dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne | <ul style="list-style-type: none"> – <i>Sporządzanie deserów na ciepło.</i> – <i>Dekorowanie deserów różnymi technikami.</i> |
| planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6) | – weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego | |
| przygotowuje wyroby ciastkarskie (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie – przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego – dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe | <ul style="list-style-type: none"> – <i>Sporządzanie półproduktów do wyrobów ciastkarskich.</i> – <i>Sporządzanie wyrobów na bazie ciasta kruchego, półkruchego i drożdżowego.</i> – <i>Sporządzanie wyrobów na bazie ciasta biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego i ciasta francuskiego.</i> – <i>Sporządzanie wyrobów na bazie ciasta parzonego i bezowego.</i> |
| przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu – dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań – rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana | <ul style="list-style-type: none"> – <i>Wykonanie obróbki wstępnej kaszy i ryżu.</i> – <i>Sporządzanie dań z kaszy.</i> – <i>Sporządzanie dań z mąki.</i> – <i>Sporządzanie dań z ryżu.</i> |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|--|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | <ul style="list-style-type: none"> i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa) – dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy – przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego | |
| przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny – przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem – dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania – wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) – dobiera rodzaj porcjowania i | <ul style="list-style-type: none"> – <i>Wykonanie obróbki wstępnej mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny.</i> – <i>Sporządzanie dań z mięsa zwierząt rzeźnych.</i> – <i>Sporządzanie dań z dziczyzny.</i> – <i>Sporządzanie dań z mięsa mielonego.</i> |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|--|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | <p>rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń)</p> <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit). | |
| planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6) | <ul style="list-style-type: none"> – szacuje czas, zasoby i budżet zadania | |
| przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego – wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie – przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: – gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu | <ul style="list-style-type: none"> – <i>Wykonanie obróbki wstępnej mięsa drobiu i ptactwa dzikiego.</i> – <i>Sporządzanie dań z drobiu.</i> – <i>Sporządzanie dań z ptactwa dzikiego.</i> |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|---|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | <ul style="list-style-type: none"> – smażenie – pierś i wątróbka – confit – udko – pieczenie – w całości, skrzydełka, udko – sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia – grillowanie – pierś z kurczaka i indyka – przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego | |
| stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (KPS-3)(ep) | <ul style="list-style-type: none"> – przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych | |
| przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza – wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie – wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: – gotowanie – zupa rybna i ryby na parze – smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk | <ul style="list-style-type: none"> – <i>Wykonanie obróbki wstępnej ryb i owoców morza.</i> – <i>Sporządzanie dań z ryb.</i> – <i>Sporządzanie dań z owoców morza</i> |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|---|---|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | <ul style="list-style-type: none"> – duszenie – mule – pieczenie ryb – w soli, w pergaminie – grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) – sous vide – łosoś, dorsz – stir fry – krewetki, kalmary – przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego | |
| przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (KPS-1)(ew) | <ul style="list-style-type: none"> – przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy | |
| przygotowuje sosy (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów – przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego – przygotowuje sosy podstawowe w tym | <ul style="list-style-type: none"> – <i>Sporządzanie sosów na zimno.</i> – <i>Sporządzanie sosów na ciepło.</i> |



| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|---|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | <p>beszamel, <i>demi-glace</i>, béarnaise, holenderski, <i>beurre Blanc</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) – przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney) | |
| przygotowuje przystawki (ek) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek – przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięso, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>)) | <ul style="list-style-type: none"> – <i>Sporządzanie przystawek z mięsa i drobiu .</i> – <i>Sporządzanie przystawek z ryb i owoców morza.</i> – <i>Sporządzanie przystawek na bazie warzyw, jaj i serów.</i> |
| współpracuje w zespole (ew) (KPS-9) | <ul style="list-style-type: none"> – modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko | |
| przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety | <ul style="list-style-type: none"> – <i>Sporządzanie dań półmięsnych.</i> – <i>Sporządzanie dań dla przykładowych diet.</i> – <i>Sporządzanie dań wegańskich i wegetariańskich.</i> |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|---|
| <i>HGT.02.4 Przygotowanie dań</i> | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | <ul style="list-style-type: none"> – stosuje zamienność produktów – wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw) | |
| charakteryzuje dania kuchni różnych narodów (ew) | <ul style="list-style-type: none"> – opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej – opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) | <ul style="list-style-type: none"> – <i>Sporządzanie wybranych dań mącznych kuchni włoskiej, francuskiej i hiszpańskiej</i> – <i>Sporządzanie wybranych dań głównych kuchni greckiej, rosyjskiej i węgierskiej .</i> – <i>Sporządzanie wybranych napojów i deserów kuchni japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej .</i> |
| stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-8) | <ul style="list-style-type: none"> – proponuje konstruktywne rozwiązania problemów | |

Kursywą zaznaczono tematy zajęć praktycznych