



**Fundusze  
Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita  
Polska**

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



## **PROGRAM NAUCZANIA KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO**

w zakresie kwalifikacji

**HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**

wyodrębnionej w zawodzie

**pracownik pomocniczy gastronomii 941203**

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)

Warszawa 2021

**Autorzy:**

mgr Jolanta Maj

lic. Roma Maria Fleischer

mgr Robert Fleischer

**Recenzenci:**

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

**Recenzent 2** przedstawiciel pracodawców właściwy dla danego zawodu mgr Łukasz Woźniak

**Ekspert:** mgr inż. Jolanta Kowalczyk-Bukowska

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

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

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój

Oś priorytetowa II

Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji

Działanie 2.14. Rozwój narzędzi dla uczenia się przez całe życie

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

Opracowanie modelowych programów kwalifikacyjnych kursów zawodowych (kkz)

**Warszawa 2021**

## Spis treści

### **PROGRAM NAUCZANIA KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**

1.	Wprowadzenie .....	5
2.	Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego .....	13
2.1.	Pogrupowanie efektów kształcenia .....	13
2.2.	Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe .....	52
2.3.	Plan kwalifikacyjnego kursu zawodowego .....	63
3.	Cele kształcenia kwalifikacyjnego kursu zawodowego .....	64
4.	Programy poszczególnych zajęć .....	65
4.1.	Program nauczania dla przedmiotu: Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii .....	65
4.1.1	Cele ogólne przedmiotu .....	65
4.1.2	Cele szczegółowe przedmiotu .....	65
4.1.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	66
4.1.4	Procedury osiągania celów kształcenia .....	68
4.1.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	70
4.2.	Program nauczania dla przedmiotu: Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne .....	71
4.2.1	Cele ogólne przedmiotu .....	71
4.2.2	Cele szczegółowe przedmiotu .....	71
4.2.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	72
4.2.4	Procedury osiągania celów kształcenia .....	76
4.2.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	78
4.3.	Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie produktów do procesu technologicznego .....	80
4.3.1	Cele ogólne przedmiotu .....	80
4.3.2	Cele szczegółowe przedmiotu .....	80
4.3.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	81
4.3.4	Procedury osiągania celów kształcenia .....	82
4.3.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	85
4.4.	Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie dań i napojów .....	87
4.4.1	Cele ogólne przedmiotu .....	87
4.4.2	Cele szczegółowe przedmiotu .....	87
4.4.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	89

4.4.4	Procedury osiągania celów kształcenia .....	93
4.4.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	95
4.5.	Program nauczania dla przedmiotu: Obsługa gości .....	97
4.5.1	Cele ogólne przedmiotu .....	97
4.5.2	Cele szczegółowe przedmiotu .....	97
4.5.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	98
4.5.4	Procedury osiągania celów kształcenia .....	100
4.5.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	102
4.6.	Program nauczania dla przedmiotu: Język obcy zawodowy w gastronomii.....	104
4.6.1	Cele ogólne przedmiotu .....	104
4.6.2	Cele szczegółowe przedmiotu .....	104
4.6.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia .....	105
4.6.4	Procedury osiągania celów kształcenia .....	107
4.6.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika .....	109
5.	Ewaluacja programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego .....	110
6.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych .....	114
6.1.	Wykaz literatury .....	114
6.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych .....	116
7.	Sposób i forma zaliczenia kursu.....	118
8.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć.....	119

## **PROGRAM NAUCZANIA KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**

### **1. Wprowadzenie**

#### **Charakterystyka KKZ, KUZ, DUZ**

Formy pozaszkolne są to formy uzyskiwania i uzupełniania wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych w placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego oraz ośrodkach dokształcania i doskonalenia zawodowego. Ustawa z 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz.U. z 2004 r., Nr 256, poz. 2572, ze zm.) art. 3 pkt 17.

Zgodnie z art. 4 pkt. 35a ustawy Prawo oświatowe z dnia 14 grudnia 2016 r. (Dz. U. z 2019 r. poz. 1148, z późn. zm.) kwalifikacyjny kurs zawodowy jest jedną z pozaszkolnych form kształcenia ustawicznego, którego program nauczania uwzględnia:

- a) podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego w zakresie jednej z jednostek efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji albo b) efekty kształcenia właściwe dla dodatkowych umiejętności zawodowych określone załączniku do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. poz. 991),
- b) efekty kształcenia właściwe dla dodatkowych umiejętności zawodowych określone załączniku do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. poz. 991).

Kwalifikacyjny kurs zawodowy może być prowadzony przez:

- publiczne i niepubliczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe, z wyjątkiem szkół artystycznych – w zakresie zawodów, w których kształcą, oraz w zakresie innych zawodów przypisanych do branż, do których należą zawody, w których kształci szkoła,
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego i centra kształcenia zawodowego,
- instytucje rynku pracy, o których mowa w art. 6 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy, prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową, o której mowa w art. 170 ust. 2, posiadające akredytację, o której mowa w art. 118. ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 1148, z późn. zm.),

Kwalifikacyjny kurs zawodowy może być prowadzony w formie:

- 1) **dziennej** – odbywa się przez 5 lub 6 dni w tygodniu;
- 2) **stacjonarnej** – odbywa się przez 3 lub 4 dni w tygodniu;

3) zaocznej – odbywa się co 2 tygodnie przez 2 dni, a w uzasadnionych przypadkach – co tydzień przez 2 dni.

Minimalna liczba godzin kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia zawodowego w danej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego, z tym że w przypadku kwalifikacyjnego kursu zawodowego prowadzonego w formie zaocznej – minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego nie może być mniejsza niż 65% minimalnej liczby godzin kształcenia zawodowego w danej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący dany kurs. Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego uprawniające do przystąpienia do egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji nauczanej na danym kursie. Zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego nie potwierdza kwalifikacji zawodowych. Urzędowym dokumentem potwierdzającym posiadanie kwalifikacji zawodowych jest certyfikat kwalifikacji zawodowej wydany przez okręgową komisję egzaminacyjną osobie, która zdała egzamin zawodowy.

Liczba słuchaczy uczestniczących w kwalifikacyjnym kursie zawodowym prowadzonym przez publiczne szkoły, centra kształcenia ustawicznego lub publiczne centra kształcenia zawodowego wynosi co najmniej 20. Za zgodą organu prowadzącego liczba słuchaczy może być mniejsza niż 20.

Kurs Umiejętności Zawodowych (dalej KUZ) to pozaszkolna forma kształcenia ustawicznego kierowana do osób dorosłych zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy. Kurs Umiejętności Zawodowych prowadzony jest według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego w zakresie jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji lub według efektów kształcenia właściwych dla dodatkowych umiejętności zawodowych określonych w przepisach wydanych na podstawie art.46 ust 1.

Kursy umiejętności zawodowych mogą być prowadzone przez:

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

Kurs umiejętności zawodowych może być prowadzony w formie:

- dziennej – odbywa się przez 5 lub 6 dni w tygodniu;
- stacjonarnej – odbywa się przez 3 lub 4 dni w tygodniu;
- zaocznej – odbywa się co 2 tygodnie przez 2 dni, a w uzasadnionych przypadkach – co tydzień przez 2 dni.

Minimalna liczba godzin kształcenia na kursie umiejętności zawodowych:

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

- w przypadku efektów wspólnych dla wszystkich zawodów wynosi 30 godzin.

Kurs umiejętności zawodowych kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs. Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych. Wzór zaświadczenia określa prawo. Osoba, która ukończyła KUZ i podejmuje kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym w obrębie tej samej kwalifikacji, może być zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu kwalifikacyjny kurs zawodowy, z zajęć dotyczących odpowiednio treści kształcenia lub efektów kształcenia zrealizowanych w dotychczasowym procesie kształcenia, o ile sposób organizacji kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym umożliwia takie zwolnienie.

#### **Struktura programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla kwalifikacji HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**

Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla kwalifikacji HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne wyodrębnionej w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii; symbol cyfrowy 941203 ma strukturę przedmiotową/spiralną. Struktura treści jest bardzo przydatna w procesie utrwalania wiedzy i kształtowania trwałych umiejętności i kompetencji, co ma znaczenie w systemie egzaminów zewnętrznych potwierdzających kwalifikacje zawodowe po zakończeniu kształcenia w zakresie danej kwalifikacji. Pozwala ona kształcącym wzbogacać zakres informacji, pogłębiać treści i nabywać coraz bardziej skomplikowane umiejętności. Umożliwia również prowadzącemu zajęcia nawiązywanie do wcześniej omawianych tematów, dzięki czemu utrwalane są wiadomości i umiejętności poznane w początkowym etapie kształcenia. Treści korelują ze sobą w ramach przedmiotów i są realizowane w postaci kształcenia teoretycznego oraz praktycznego.

#### **Charakterystyka programu KKZ**

Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla kwalifikacji HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne wyodrębnionej w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii; symbol cyfrowy 941203 przeznaczony jest wyłącznie dla osób dorosłych z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim, zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Osoby, które nie ukończyły 18 lat, podlegają obowiązkowi nauki, który spełnia się przez uczęszczanie do publicznej lub niepublicznej szkoły ponadpodstawowej/ponadgimnazjalnej, albo przez realizowanie, zgodnie z odrębnymi przepisami, przygotowania zawodowego u pracodawcy. Wyjątkowe przypadki, w jakich osoba, która ukończyła szkołę podstawową/gimnazjalną, może spełniać obowiązek nauki przez uczęszczanie na kwalifikacyjny kurs zawodowy, wskazuje rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych. Na kwalifikacyjny kurs zawodowy można zatem przyjąć osobę, która nie ukończyła szkoły podstawowej/gimnazjum, pod warunkiem, iż posiada ukończone 18 lat. Osoby niepełnoletnie mogą być uczestnikami kwalifikacyjnych kursów zawodowych tylko w sytuacji, gdy posiadają ukończoną szkołę podstawową/ gimnazjum oraz spełniają przesłanki warunkujące możliwości spełniania w tej formie obowiązku nauki.

Na kwalifikacyjny kurs zawodowy przyjmuje się kandydatów, którzy muszą posiadać orzeczenia o potrzebie kształcenia specjalnego z poradni psychologiczno-pedagogicznej (w stopniu lekkim).

Dla zawodu pracownik pomocniczy gastronomii przypisano poziom II Polskiej Ramy Kwalifikacji, określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej. Kwalifikacja wyodrębniona w zawodzie: HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne. Dla kwalifikacji określono poziom 2 Polskiej Ramy Kwalifikacji.



Liczba godzin przewidziana na realizację programu wynosi 1380 godzin i jest zgodna z minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla tej kwalifikacji wynikającej z podstawy programowej dla zawodu pracownik pomocniczy gastronomii.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne może być prowadzony w formie:

dziennej – nauka odbywa się przez 5 lub 6 dni w tygodniu (46 tygodni: 6 godzin zajęć dziennie 5 dni w tygodniu lub 38,33 tygodni: 6 godzin zajęć dziennie 6 dni w tygodniu)

stacjonarnej – nauka odbywa się 3 lub 4 dni w tygodniu (76,66 tygodni: 6 godzin zajęć dziennie 3 dni w tygodniu lub 57,5 tygodni: 6 godzin zajęć dziennie 4 dni w tygodniu)

zaocznej: nauka odbywa się co 2 tygodnie przez 2 dni, a w uzasadnionych przypadkach – co tydzień przez 2 dni po 10 godzin dziennie (minimum 65% z 1380 godzin = 897 godzin).

Kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne został opracowany do realizacji w formie:

stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (76,66 tygodni x 72 godz. (1 m-c) = 1380 godz.) (19,16 miesięcy).

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia teoretycznego (60 godz.) oraz praktycznego (1320 godz.).

Termin rozpoczęcia i zakończenia kursu ustala organizator kursu dostosowując go do potrzeb i możliwości uczestników KKZ.

Termin zakończenia kursu wynika z komunikatu Dyrektora Centralnej Komisji Egzaminacyjnej i musi zakończyć się 6 tygodni przed pierwszym dniem terminu głównego egzaminu zawodowego. Podmiot prowadzący Kwalifikacyjny kurs zawodowy ma obowiązek zgłoszenia okręgowej komisji egzaminacyjnej informacji o rozpoczęciu kształcenia na danym KKZ zgodnie z par. 9 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 652).

Kwalifikacyjny kurs zawodowy kwalifikacji HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne umożliwia uzyskanie zaświadczenia ukończenia kursu. Po zdaniu egzaminu zawodowego, części teoretycznej i praktycznej z kwalifikacji HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne, absolwent uzyska świadectwo potwierdzające kwalifikacje zawodowe. Uczeń może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii po uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

Kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym może być realizowany w formie stacjonarnej lub zaocznej z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość (on-line). Efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość, przy czym zaliczenie tych zajęć nie może odbywać się w formie zdalnej. Kształcenie praktyczne zgodnie z rozporządzeniem MEN z dnia 19 marca 2019 (formy pozaszkolne) nie może odbywać się z wykorzystaniem tych metod i technik kształcenia na odległość. Rodzaj i wymiar godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość określa podmiot prowadzący kształcenie ustawiczne z wykorzystaniem tych metod i technik.

Nauczanie zdalne może mieć różną formę, musi jednak uwzględniać możliwości (psychofizyczne i techniczne) wszystkich uczestników tego procesu, czyli szkoły (nauczycieli) oraz uczniów. Należy pamiętać o zasadzie równego dostępu. Jedną z metod wykorzystywanych w praktycznym nauczaniu zdalnym są metody



programowane. Celem tej metody jest opanowanie przez uczącego się partii materiału z ciągłą weryfikacją stopnia przyswojenia wiedzy, utrwalanie wiadomości drogą powtórzeń, indywidualizacja pracy z materiałem.

Podmioty prowadzące kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość są zobowiązane zorganizować szkolenie dla uczestników kursu przed rozpoczęciem zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

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

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

Formy indywidualizacji pracy uczniów powinny uwzględniać:

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

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

Jednocześnie wszystkie osoby prowadzące zajęcia na Kursie mają obowiązek realizować tematykę (wiadomości, umiejętności i postawy – kompetencje) z obszarów kompetencji personalnych i społecznych zgodnie z treściami Podstawy Programowej Kształcenia w Zawodach szkolnictwa branżowego dla zawodu pracownik pomocniczy gastronomii.

Podział zawodów na kwalifikacje czyni system kształcenia elastycznym, umożliwiającym uczącemu się uzupełnianie kwalifikacji stosownie do potrzeb rynku pracy, własnych potrzeb i ambicji. Rozkład treści nauczania uwzględnia wzajemną korelację pomiędzy przedmiotami, a kolejność zdobywania wiedzy i umiejętności oraz kompetencji pozwala na nabycie wiedzy teoretycznej, by w krótkim czasie wykorzystać ją praktycznie.

Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne oparty jest o podstawę programową kształcenia branżowego w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii, w której to wyodrębniono dla kwalifikacji następujące jednostki efektów kształcenia:

HGT.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych

HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych

HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości

HGT.04.6. Język obcy zawodowy

oraz efekt kształcenia realizowany na wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego związane z nabywaniem kompetencji personalnych i społecznych zgrupowane w jednostce efektów kształcenia:

HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne

Kwalifikacje zawodowe realizowane w ramach kursów umiejętności zawodowych (KUZ) w obrębie kwalifikacji HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne, mogą być osiągane kolejno z następujących jednostek efektów kształcenia:

HGT.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych

HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych

HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości

HGT.04.6. Język obcy zawodowy

### **Założenia programowe**

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

Branża gastronomiczna jest obecnie jednym z najbardziej dynamicznie rozwijających się sektorów w polskiej gospodarce. Pozytywny trend w przychodach obiektów świadczących usługi gastronomiczne, który utrzymuje się na rynku od kilku lat, jest wynikiem m.in.: rosnącego PKB oraz siły nabywczej Polaków, a także znaczącej poprawy infrastruktury zarówno transportowej, jak i konferencyjnej. Wzrost popytu na usługi gastronomiczne obserwuje się zwłaszcza w segmentach „MICE” i „turystyka”.

Poprawa statusu materialnego społeczeństwa wpływa na zmianę stylu życia i spędzania czasu wolnego Polaków. W odpowiedzi na te trendy wzrasta liczba lokali gastronomicznych, a liczba klientów, którzy deklarują, że w ciągu ostatnich 12 miesięcy je odwiedzili ciągle rośnie. Z deklaracji konsumentów wynika, iż wychodzenie z przyjaciółmi jest nadal najczęstszym powodem do odwiedzania lokali gastronomicznych. Jednak równie często konsumenci odwiedzają je spontanicznie, bez szczególnej okazji i wizyty takie stają się coraz bardziej popularne. Oznacza to, że kolejne lata będą przynosić powstawanie nowych restauracji, kawiarni, barów, hoteli, pensjonatów czy sieci lokali szybkiej obsługi. Te wszystkie miejsca to obszary pracy dla pracowników branży gastronomicznej.

Pracownik pomocniczy gastronomii jest nowym zawodem w klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (po raz pierwszy od roku szkolnego 2019/2020), który posiada jedną kwalifikację i przeznaczony jest dla osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim. Powstał on jako odpowiedź na zapotrzebowanie rynku pracy. W szeroko pojętej gastronomii brakuje zwykłych, szeregowych pracowników, którzy pomagają kucharzom. Pracownik pomocniczy nie podejmuje decyzji dotyczących przyrządzenia poszczególnych potraw, ale przygotowuje je pod nadzorem. Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne został tak skonstruowany, aby w oparciu o podstawę programową sprostać wymaganiom pracodawców oraz wyjść naprzeciw potrzebom rynku pracy w branży gastronomicznej.

Realizacja procesu kształcenia w zakresie HGT.04. wymaga więc wysoko wykwalifikowanej kadry nauczycieli wyposażonych w kompetencje w zakresie obsługi sprzętu komputerowego i nowoczesnych urządzeń stanowiących wyposażenie pracowni szkolnych oraz merytoryczną, uaktualnianą wiedzę dostosowaną do nowej podstawy programowej. Prawidłowa realizacja procesu kształcenia w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii wymaga prowadzenia części zajęć praktycznych.

### **Sylwetka absolwenta klasy w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii**

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii jest przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne:

- wykonywania czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne;
- realizowania prac związanych z przechowywaniem żywności;
- wykonywania prac pomocniczych w pomieszczeniach produkcyjnych obiektu gastronomicznego;
- wykonywania czynności pomocniczych związanych z ekspedycją dań i napojów bezalkoholowych;
- wykonywania prac pomocniczych w części handlowo-usługowej obiektu gastronomicznego.

Pracownik pomocniczy gastronomii jest to zawód o charakterze pomocniczym dla innych pracowników zakładu gastronomicznego, a w szczególności dla zawodu kucharz.

Pracownik pomocniczy gastronomii znajdzie zatrudnienie w:

obiekтах zbiorowego żywienia tj. restauracjach, barach, stołówkach, kawiarniach hotelowych, ośrodkach wypoczynkowych.

punktach małej gastronomii jak: szpitale, szkoły przedszkola, internaty,

zakładach gastronomicznych

przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych.

### **Cele kierunkowe programu**

Uczestnik kursu HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- przygotowania stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w obiektach świadczących usługi gastronomiczne
- udzielania pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
- wykonywania prac porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne
- wykonywania prac związanych z przechowywaniem żywności
- wykonywania prac pomocniczych w pomieszczeniach produkcyjnych obiektu gastronomicznego
- wykonywania czynności pomocniczych związanych z ekspedycją dań i napojów bezalkoholowych
- wykonywania prac pomocniczych w części handlowo-usługowej obiektu gastronomicznego
- posługiwania się słownictwem w języku obcym nowożytnym w zakresie realizacji czynności zawodowych
- rozumienia prostych wypowiedzi ustnych i pisemnych w języku obcym nowożytnym dotyczące czynności zawodowych
- samodzielnego tworzenia wypowiedzi ustnych i pisemnych w języku obcym nowożytnym dotyczące czynności zawodowych
- stosowania zasad kultury i etyki podczas wykonywania zadań zawodowych
- współpracy w zespole.

## 2. Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego

### 2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia

Stacjonarne zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (76,66 tygodni x 72 godz. (1 m-c) = 1380 godz.) (19,16 miesięcy).

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia teoretycznego (60 godz.) oraz praktycznego (1320 godz.).

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

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
A	B	C	D	E	F	G	H	I
HGT.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy								
1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ek) *	6	1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	x					
		2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	x					
		3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy	x					

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ew) *	2	1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	x					
		2) wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	x					
3) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ek) *	2	1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	x					
		2) wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	x					
4) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	8	1) przygotowuje stanowisko pracy do prac pomocniczych	x					
		2) stosuje obowiązujące instrukcje obsługi maszyn, urządzeń i sprzętu podczas ich używania	x					
		3) rozróżnia sprzęt gaśniczy w zależności od przeznaczenia	x					
		4) dobiera środki gaśnicze i sprzęt zgodnie z ich przeznaczeniem	x					
		5) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	x					



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
5) stosuje środki ochrony indywidualnej (ew)	2	1) określa znaczenie odzieży ochronnej	x					
		2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy	x					
		3) wykonuje prace pomocnicze z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej	x					
6) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	10	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego	x					
		2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego	x					
		3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku	x					
		4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej	x					
		5) powiadamia odpowiednie służby	x					
		6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie	x					
		7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar	x					



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
		8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji	x					
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	30							
HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne								
1) rozróżnia podstawowe pojęcia związane z prowadzeniem czynności porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne (ew)	20	1) wyjaśnia pojęcia praca, czynność, porządek, sprzęt sprzątający, środek czystości		x				
		2) uzasadnia konieczność stosowania środków do dezynfekcji w pracach porządkowych		x				
2) określa czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ew)	40	1) wymienia czynności porządkowe wykonywane w różnych częściach obiektu gastronomicznego		x				
		2) rozróżnia czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne		x				



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
3) charakteryzuje maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	40	1) rozróżnia maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego		x				
		2) grupuje środki czystości do wykonywania prac porządkowych w zależności od ich przeznaczenia		x				
		3) dobiera środki czystości do wykonywanych prac porządkowych		x				
4) wykonuje prace porządkowe w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	130	1) identyfikuje potrzebę wykonania czynności bieżących, codziennych i okresowych prac porządkowych		x				
		2) określa kolejność wykonywanych czynności określonych prac porządkowych		x				
		3) dobiera sprzęt do wykonywanych prac porządkowych		x				
		4) dobiera środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych na podstawie ich charakterystyk znajdujących się na opakowaniach i w instrukcjach użytkowania		x				
		5) przygotowuje środki czyszczące, roztwory myjące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych zgodnie z przeznaczeniem		x				

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
		6) przeprowadza czynności porządkowe zgodnie z ustalonym schematem wykonania		x				
		7) odnotowuje wykonanie prac porządkowych w karcie kontroli dobrej praktyki higienicznej GHP (Good Hygienic Practice) zgodnie z księgą procedur analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)		x				
5) przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) (po wykonywaniu prac porządkowych (ew)	110	1) czyści maszyny i urządzenia po wykonanych pracach porządkowych		x				
		2) utrzymuje w czystości sprzęt i narzędzia do wykonywanych prac porządkowych		x				
		3) prowadzi kontrolę stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych		x				
		4) informuje o uszkodzeniu maszyn, urządzeń, sprzętu narzędzi wykorzystywanego w pracach porządkowych		x				
		5) przestrzega procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych		x				

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
		6) zgłasza, pracodawcy lub osobie nadzorującej prace porządkowe, zmiany w planach wykonywania prac porządkowych wynikających z analizy krytycznych punktów kontroli CCP (Critical Control Point)		x				
6) stosuje się do polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ew)	60	1) segreguje odpady żywnościowe i surowce wtórne		x				
		2) dozuje środki do wykonywania prac porządkowych zgodnie z instrukcją ich użytkowania		x				
		3) stosuje sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu		x				
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	400							

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
<b>HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych</b>								
1) wykonuje czynności związane z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego (ek)	250	1) rozróżnia czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych			x			
		2) wymienia maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii do różnych czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych			x			
		3) określa czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców zgodnie z ich przeznaczeniem			x			
		4) dobiera maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt do obróbki wstępnej spożywczych produktów spożywczych			x			
		5) prowadzi obróbkę wstępną brudną produktów spożywczych			x			
		6) przygotowuje półprodukt do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych			x			
2) wykonuje czynności pomocnicze związane z obróbką cieplną żywności (ek)	150	1) rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej			x			
		2) dobiera metodę i technikę obróbki cieplnej do rodzaju sporządzanej prostej potrawy			x			
		3) dobiera urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej			x			
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	400							

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych								
1) charakteryzuje produkty spożywcze stosowane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych (ew)	30	1) określa pojęcie produktu spożywczego				x		
		2) klasyfikuje produkty spożywcze w zależności od grup produktów, trwałości, pochodzenia i podstawowej wartości odżywczej (białkowej, energetycznej, regulującej)				x		
		3) dobiera produkty spożywcze wykorzystywane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych				x		
		4) rozróżnia produkty spożywcze pochodzenia roślinnego i zwierzęcego				x		
		5) identyfikuje produkty spożywcze trwałe i nietrwałe				x		
		6) określa przydatność kulinarną produktów spożywczych do sporządzania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych				x		
		7) rozróżnia metody utrwalania produktów spożywczych				x		
		8) rozpoznaje produkt utrwalony określoną metodą				x		

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
2) identyfikuje wartości odżywcze produktów spożywczych na podstawie informacji zawartych na opakowaniach (ew)	15	1) rozróżnia składniki odżywcze produktu spożywczego w oparciu o informacje umieszczone na opakowaniu				x		
		2) porównuje wartość odżywczą produktów spożywczych zawartych na opakowaniach z tabelami wartości odżywczych				x		
3) stosuje receptury gastronomiczne do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych (ek) określa warunki prowadzenia operacji mechanicznych, termicznych i dyfuzyjnych surowców w procesie przetwarzania żywności (ew)	60	1) dobiera produkty do przygotowania dań zgodnie z recepturą				x		
		2) odważa i odmierza produkty na podstawie receptur				x		
		3) przygotowuje produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw				x		
		4) przygotowuje proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkce, owoce w różnych sosach)				x		
		5) przygotowuje proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkce, owoce w różnych sosach)				x		



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
		6) przygotowuje proste dania owocowe, warzywne, mięsne, rybne i mączne (np. warzywa z wody, warzywa duszone, zupy popularne, potrawy z mas mielonych, warzywa i owoce pieczone, zapiekanki, pierogi, lasagne)				x		
4) przygotowuje napoje gorące i zimne bezalkoholowe (ek)	80	1) rozróżnia rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych				x		
		2) dobiera sposoby przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych w zależności od ich rodzaju				x		
		3) dobiera i przygotowuje urządzenia do przyrządzania napojów gorących (ekspresy do kawy i wody, warniki, podgrzewacze do czekolady gorącej)				x		
		4) dobiera urządzenia do przyrządzania napojów zimnych bezalkoholowych (wyciskarki do soków, blendery barowe, shakery, ochładzacze, dozowniki do napojów)				x		
		5) obsługuje urządzenia i sprzęt do parzenia i przygotowania napojów zimnych zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju				x		

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
		6) identyfikuje rodzaje naczyń do serwowania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych				x		
		7) przygotowuje napoje gorące zgodnie z recepturą (np. herbatę czarną w czajniczku po angielsku w kopertach, kakao, czekoladę gorącą, napary ziołowe)				x		
		8) przygotowuje napoje zimne i gorące bezalkoholowe zgodnie z recepturą (np. zimne soki, proste napoje, kompoty)				x		
5) zapobiega niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów (ew)	15	1) wymienia zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej i termicznej				x		
		2) przestrzega zasad przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów				x		
6) wykonuje prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów (ek)	60	1) rozróżnia rodzaje magazynów do przechowywania żywności				x		
		2) dobiera magazyn do przechowywania określonych produktów spożywczych i gotowych wyrobów pochodzących ze zwrotów				x		
		3) dobiera urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych				x		

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
		4) obsługuje urządzenia do przechowywania żywności świeżej i mrożonej o dużej wilgotności, suchej, w opakowaniach				x		
		5) sprawdza zgodność temperatury, czasu, zaciemnienia przechowywania określonego środka żywności ze wskazaniami na opakowaniu lub recepturze				x		
		6) odczytuje z opakowań datę przydatności zmagazynowanych produktów spożywczych, zapewniając rotację według zasady FIFO (First In – First Out)				x		
7) ocenia żywność organoleptycznie (ew)	20	1) określa rolę zmysłów w prowadzeniu oceny organoleptycznej żywności				x		
		2) ocenia organoleptycznie żywność (produkt spożywczy, półprodukt, wyrób gotowy)				x		
		3) rozróżnia cechy świeżych i nieświeżych produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych				x		

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
8) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (ew)	20	1) rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności, takie jak: fizyczne, chemiczne, biologiczne				x		
		2) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)				x		
		3) odczytuje określone na schematach sporządzania potraw i napojów krytyczne punkty kontroli				x		
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	300							

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości								
1) wykonuje prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych (ek)	120	1) wymienia prace składające się na ekspedycję potraw i napojów					x	
		2) przygotowuje zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów zgodnie z poleceniem kucharza i kelnera (gromadzi zgodnie z potrzebami)					x	
2) sporządza dokumenty księgowe zgodnie z obowiązującymi zasadami (ek)	6	1) przygotowuje urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt do ekspedycji potraw i napojów na podstawie wykazu					x	
		2) urządza miejsce do ekspedycji potraw i napojów zgodnie ze schematem					x	
3) rozróżnia składniki majątku i kapitału przedsiębiorstwa (ew)	3	1) odważa lub odmierza porcję potrawy, napoju bezalkoholowego zgodnie z gramaturą zapisaną w recepturze lub we wzorniku					x	
		2) układa wyporcjowane potrawy na talerzach, półmiskach lub w innych naczyniach zgodnie ze schematem					x	
		3) nalewa wodę lub kompoty bądź soki do szklanek, kieliszków, gobletów, dzbanków, karafek					x	

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
4) przeprowadza inwentaryzację składników majątkowych przedsiębiorstwa (ew)	7	1) umieszcza element dekoracyjny na talerzu, półmisku, wyporcjowanej potrawie lub napoju zgodnie z wzorcem					x	
		2) zabezpiecza potrawy lub napoje przeznaczone do ekspedycji					x	
		3) zabezpiecza potrawy i napoje pozostałe po procesie ekspedycji					x	
5) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości (ek)	50	1) przygotowuje zastawę stołową do rodzaju dania według wykazu					x	
		2) dobiera bieliznę stołową do rodzaju usługi gastronomicznej					x	
		3) przygotowuje pomocnik kelnerski					x	
		4) nakrywa stoły przed otwarciem zakładu					x	
6) wykonuje prace porządkowe po zakończeniu obsługi gości (ew)	50	1) porządkuje stoły i inne stanowiska części handlowo-usługowej po zakończeniu obsługi gości					x	
		2) czyści i myje poleruje zastawę stołową i serwisową					x	
		3) sortuje brudną bieliznę stołową					x	
		4) zabezpiecza wyposażenie zakładu po zakończonej usłudze					x	
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	220							

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
HGT.04.6. Język obcy zawodowy								
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek) *	10	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe w języku obcym nowożytnym umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e) świadczonych usług, w tym obsługi gościa						x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew) *	10	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu						x
		2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje						x
		3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu						x
		4) układa informacje w określonym porządku						x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek) *	10	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi						x
		2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych						x
		3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko						x
		4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze						x
		5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji						x
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	30							

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne								
1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej		1) stosuje zasady kultury i etyki podczas wykonywania zadań zawodowych	x	x	x	x	x	x
		2) rozróżnia zachowania etyczne i nieetyczne w zakresie wykonywanych zadań zawodowych	x	x	x	x	x	x
		3) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy	x	x	x	x	x	x
2) wykazuje pozytywny stosunek do zmian		1) identyfikuje zmiany zachodzące w środowisku pracy	x	x	x	x	x	x
		2) dostosowuje się do zmian zachodzących w organizacji pracy	x	x	x	x	x	x
		3) akceptuje zmiany zachodzące w środowisku pracy	x	x	x	x	x	x
3) planuje wykonanie zadania		1) omawia czynności realizowane w ramach czasu pracy	x	x	x	x	x	x
		2) realizuje działania w wyznaczonym czasie	x	x	x	x	x	x
		3) dokonuje modyfikacji zaplanowanych działań	x	x	x	x	x	x
		4) dokonuje samooceny wykonanej pracy	x	x	x	x	x	x
4) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej		1) identyfikuje sygnały werbalne i niewerbalne	x	x	x	x	x	x
		2) stosuje aktywne metody słuchania	x	x	x	x	x	x
		3) komunikuje się zgodnie z zasadami komunikacji interpersonalnej podczas wykonywania zadań zawodowych	x	x	x	x	x	x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	Przygotowanie dań i napojów	Obsługa gości	Język obcy zawodowy w gastronomii
5) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) przewiduje skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne	x	x	x	x	x	x
		2) przewiduje konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwanie się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy	x	x	x	x	x	x
6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe *		1) systematycznie doskonalą warsztat pracy	x	x	x	x	x	x
		2) planuje swój rozwój zawodowy	x	x	x	x	x	x
7) współpracuje w zespole		1) identyfikuje swoją rolę w zespole	x	x	x	x	x	x
		2) dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych	x	x	x	x	x	x

\* efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

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.

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

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
A	B	C	D	E	F
HGT.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ek)	6	1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	1 miesiąc
	2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ew)	2	1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska 2) wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska		
	3) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	2	1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 2) wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach Nazwa zajęć	Okres realizacji
	4) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	8	1) przygotowuje stanowisko pracy do prac pomocniczych 2) stosuje obowiązujące instrukcje obsługi maszyn, urządzeń i sprzętu podczas ich używania 3) rozróżnia sprzęt gaśniczy w zależności od przeznaczenia 4) dobiera środki gaśnicze i sprzęt zgodnie z ich przeznaczeniem 5) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy		
	5) stosuje środki ochrony indywidualnej (ew)	2	1) określa znaczenie odzieży ochronnej 2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy 3) wykonuje prace pomocnicze z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej		
	6) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	10	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego 2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego 3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku 4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 5) powiadamia odpowiednie służby 6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach Nazwa zajęć	Okres realizacji
			<p>zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie</p> <p>7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar</p> <p>8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji</p>		
HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne	1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej		<p>1) stosuje zasady kultury i etyki podczas wykonywania zadań zawodowych</p> <p>2) rozróżnia zachowania etyczne i nieetyczne w zakresie wykonywanych zadań zawodowych</p> <p>3) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy</p>	Zasady kultury i etyki zawodowej	Cały okres kursu
	2) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		<p>1) przewiduje skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne</p> <p>2) przewiduje konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwania się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy</p>	Odpowiedzialność za podejmowane działania	
	3) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		<p>1) systematycznie doskonali warsztat pracy</p> <p>2) planuje swój rozwój zawodowy</p>	Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych	



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	1) rozróżnia podstawowe pojęcia związane z prowadzeniem czynności porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne (ew)	20	1) wyjaśnia pojęcia praca, czynność, porządek, sprzęt sprzątający, środek czystości 2) uzasadnia konieczność stosowania środków do dezynfekcji w pracach porządkowych	Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	1, 2, 3, 4, 5, 6 miesiąc
	2) określa czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ew)	40	1) wymienia czynności porządkowe wykonywane w różnych częściach obiektu gastronomicznego 2) rozróżnia czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne		
	3) charakteryzuje maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	40	1) rozróżnia maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego 2) grupuje środki czystości do wykonywania prac porządkowych w zależności od ich przeznaczenia 3) dobiera środki czystości do wykonywanych prac porządkowych		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
	4) wykonuje prace porządkowe w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	130	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) identyfikuje potrzebę wykonania czynności bieżących, codziennych i okresowych prac porządkowych</li> <li>2) określa kolejność wykonywanych czynności określonych prac porządkowych</li> <li>3) dobiera sprzęt do wykonywanych prac porządkowych</li> <li>4) dobiera środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych na podstawie ich charakterystyk znajdujących się na opakowaniach i w instrukcjach użytkowania</li> <li>5) przygotowuje środki czyszczące, roztwory myjące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych zgodnie z przeznaczeniem</li> <li>6) przeprowadza czynności porządkowe zgodnie z ustalonym schematem wykonania</li> <li>7) odnotowuje wykonanie prac porządkowych w karcie kontroli dobrej praktyki higienicznej GHP (Good Hygienic Practice) zgodnie z księgą procedur analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)</li> </ol>		
	5) przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) (po wykonywaniu prac porządkowych (ew)	110	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) czyści maszyny i urządzenia po wykonanych pracach porządkowych</li> <li>2) utrzymuje w czystości sprzęt i narzędzia do wykonywanych prac porządkowych</li> <li>3) prowadzi kontrolę stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych</li> </ol>		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
			4) informuje o uszkodzeniu maszyn, urządzeń, sprzętu narzędzi wykorzystywanego w pracach porządkowych 5) przestrzega procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych 6) zgłasza, pracodawcy lub osobie nadzorującej prace porządkowe, zmiany w planach wykonywania prac porządkowych wynikających z analizy krytycznych punktów kontroli CCP (Critical Control Point)		
	6) stosuje się do polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ew)	60	1) stosuje się do polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ew)		
HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne	1) wykazuje pozytywny stosunek do zmian		1) identyfikuje zmiany zachodzące w środowisku pracy 2) dostosowuje się do zmian zachodzących w organizacji pracy 3) akceptuje zmiany zachodzące w środowisku pracy	Pozytywny stosunek do zmian	Cały okres kursu
	2) planuje wykonanie zadania		1) omawia czynności realizowane w ramach czasu pracy 2) realizuje działania w wyznaczonym czasie 3) dokonuje modyfikacji zaplanowanych działań 4) dokonuje samooceny wykonanej pracy	Planowanie wykonanie zadania	
	3) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) przewiduje skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne 2) przewiduje konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwanie się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej	Odpowiedzialność za podejmowane działania	

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach Nazwa zajęć	Okres realizacji
			eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy		
HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych	1) wykonuje czynności związane z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego (ek)	250	1) rozróżnia czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych 2) wymienia maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii do różnych czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych 3) określa czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców zgodnie z ich przeznaczeniem 4) dobiera maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt do obróbki wstępnej spożywczych produktów spożywczych 5) prowadzi obróbkę wstępną brudną produktów spożywczych 6) przygotowuje półprodukt do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych	Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	7, 8, 9,10,11 miesiąc
	2) wykonuje czynności pomocnicze związane z obróbką cieplną żywności (ek)	150	1) rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej 2) dobiera metodę i technikę obróbki cieplnej do rodzaju sporządzanej prostej potrawy 3) dobiera urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej		
HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne	1) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) przewiduje skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne 2) przewiduje konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwania się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej	Odpowiedzialność za podejmowane działania	Cały okres kursu

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
	2) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		1) systematycznie doskonalą warsztat pracy 2) planuje swój rozwój zawodowy	Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych	
	3) współpracuje w zespole		1) identyfikuje swoją rolę w zespole 2) dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych	Współpraca w zespole	
HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych	1) charakteryzuje produkty spożywcze stosowane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych (ew)	30	1) określa pojęcie produktu spożywczego 2) klasyfikuje produkty spożywcze w zależności od grup produktów, trwałości, pochodzenia i podstawowej wartości odżywczej (białkowej, energetycznej, regulującej) 3) dobiera produkty spożywcze wykorzystywane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych 4) rozróżnia produkty spożywcze pochodzenia roślinnego i zwierzęcego 5) identyfikuje produkty spożywcze trwałe i nietrwałe 6) określa przydatność kulinarną produktów spożywczych do sporządzania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych 7) rozróżnia metody utrwalania produktów spożywczych 8) rozpoznaje produkt utrwalony określoną metodą	Przygotowanie dań i napojów	12, 13, 14, 15 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
	2) identyfikuje wartości odżywcze produktów spożywczych na podstawie informacji zawartych na opakowaniach (ew)	15	1) rozróżnia składniki odżywcze produktu spożywczego w oparciu o informacje umieszczone na opakowaniu 2) porównuje wartość odżywczą produktów spożywczych zawartych na opakowaniach z tabelami wartości odżywczych		
	3) stosuje receptury gastronomiczne do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych (ek)	60	1) dobiera produkty do przygotowania dań zgodnie z recepturą 2) odważa i odmierza produkty na podstawie receptur 3) przygotowuje produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw 4) przygotowuje proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkce, owoce w różnych sosach) 5) przygotowuje proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkce, owoce w różnych sosach) 6) przygotowuje proste dania owocowe, warzywne, mięsne, rybne i mączne (np. warzywa z wody, warzywa duszone, zupy popularne, potrawy z mas mielonych, warzywa i owoce pieczone, zapiekanki, pierogi, lasange)		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
	4) przygotowuje napoje gorące i zimne bezalkoholowe (ek)	80	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych</li> <li>2) dobiera sposoby przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych w zależności od ich rodzaju</li> <li>3) dobiera i przygotowuje urządzenia do przyrządzania napojów gorących (ekspresy do kawy i wody, warniki, podgrzewacze do czekolady gorącej)</li> <li>4) dobiera urządzenia do przyrządzania napojów zimnych bezalkoholowych (wyciskarki do soków, blendery barowe, shakery, ochładzacze, dozowniki do napojów)</li> <li>5) obsługuje urządzenia i sprzęt do parzenia i przygotowania napojów zimnych zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju</li> <li>6) identyfikuje rodzaje naczyń do serwowania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych</li> <li>7) przygotowuje napoje gorące zgodnie z recepturą (np. herbatę czarną w czajniczku po angielsku w kopertach, kakao, czekoladę gorącą, napary ziołowe)</li> <li>8) przygotowuje napoje zimne i gorące bezalkoholowe zgodnie z recepturą (np. zimne soki, proste napoje, kompoty)</li> </ol>		



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
	5) zapobiega niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów (ew)	15	1) wymienia zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej i termicznej 2) przestrzega zasad przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów		
	6) wykonuje prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów (ek)	60	1) rozróżnia rodzaje magazynów do przechowywania żywności 2) dobiera magazyn do przechowywania określonych produktów spożywczych i gotowych wyrobów pochodzących ze zwrotów 3) dobiera urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych 4) obsługuje urządzenia do przechowywania żywności świeżej i mrożonej o dużej wilgotności, suchej, w opakowaniach 5) sprawdza zgodność temperatury, czasu, zaciemnienia przechowywania określonego środka żywności ze wskazaniami na opakowaniu lub recepturze 6) odczytuje z opakowań datę przydatności zmagazynowanych produktów spożywczych, zapewniając rotację według zasady FIFO (First In – First Out)		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
	7) ocenia żywność organoleptycznie (ew)	20	1) określa rolę zmysłów w prowadzeniu oceny organoleptycznej żywności 2) ocenia organoleptycznie żywność (produkt spożywczy, półprodukt, wyrób gotowy) 3) rozróżnia cechy świeżych i nieświeżych produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych		
	8) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (ew)	20	1) rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności, takie jak: fizyczne, chemiczne, biologiczne 2) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) 3) odczytuje określone na schematach sporządzania potraw i napojów krytyczne punkty kontroli		
HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne	1) wykazuje pozytywny stosunek do zmian		1) identyfikuje zmiany zachodzące w środowisku pracy 2) dostosowuje się do zmian zachodzących w organizacji pracy 3) akceptuje zmiany zachodzące w środowisku pracy	Pozytywny stosunek do zmian	Cały okres kursu
	2) planuje wykonanie zadania		1) omawia czynności realizowane w ramach czasu pracy 2) realizuje działania w wyznaczonym czasie 3) dokonuje modyfikacji zaplanowanych działań 4) dokonuje samooceny wykonanej pracy	Planowanie wykonania zadania	

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach Nazwa zajęć	Okres realizacji
	3) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) przewiduje skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne 2) przewiduje konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwanie się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy	Odpowiedzialność za podejmowane działania	
HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości	1) wykonuje prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych (ek)	120	1) wymienia prace składające się na ekspedycję potraw i napojów 2) przygotowuje zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów zgodnie z poleceniem kucharza i kelnera (gromadzi zgodnie z potrzebami) 3) przygotowuje urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt do ekspedycji potraw i napojów na podstawie wykazu 4) urządza miejsce do ekspedycji potraw i napojów zgodnie ze schematem 5) odważa lub odmierza porcję potrawy, napoju bezalkoholowego zgodnie z gramaturą zapisaną w recepturze lub we wzorniku 6) układa wyporcjonowane potrawy na talerzach, półmiskach lub w innych naczyniach zgodnie ze schematem 7) nalewa wodę lub kompoty bądź soki do szklanek, kieliszków, gobletów, dzbanków, karafek 8) umieszcza element dekoracyjny na talerzu, półmisku, wyporcjonowanej potrawie lub napoju zgodnie z wzorcem	Obsługa gości	16, 17, 18, 19 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
			9) zabezpiecza potrawy lub napoje przeznaczone do ekspedycji 10) zabezpiecza potrawy i napoje pozostałe po procesie ekspedycji		
	2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości (ek)	50	1) przygotowuje zastawę stołową do rodzaju dania według wykazu 2) dobiera bieliznę stołową do rodzaju usługi gastronomicznej 3) przygotowuje pomocnik kelnerski 4) nakrywa stoły przed otwarciem zakładu		
	3) wykonuje prace porządkowe po zakończeniu obsługi gości (ew)	50	1) porządkuje stoły i inne stanowiska części handlowo-usługowej po zakończeniu obsługi gości 2) czyści i myje poleruje zastawę stołową i serwisową 3) sortuje brudną bieliznę stołową 4) zabezpiecza wyposażenie zakładu po zakończonej usłudze		
HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne	1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej		1) stosuje zasady kultury i etyki podczas wykonywania zadań zawodowych 2) rozróżnia zachowania etyczne i nieetyczne w zakresie wykonywanych zadań zawodowych 3) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy	Zasady kultury i etyki zawodowej	Cały okres kursu
	2) planuje wykonanie zadania		1) omawia czynności realizowane w ramach czasu pracy 2) realizuje działania w wyznaczonym czasie 3) dokonuje modyfikacji zaplanowanych działań 4) dokonuje samooceny wykonanej pracy	Planowanie wykonania zadania	

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
	3) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) przewiduje skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne 2) przewiduje konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwanie się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy	Odpowiedzialność za podejmowane działania	
	4) współpracuje w zespole		1) identyfikuje swoją rolę w zespole 2) dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych	Współpraca w zespole	
HGT.04.6. Język obcy zawodowy	1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek)	10	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe w języku obcym nowożytnym umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e) świadczonych usług, w tym obsługi gościa	Język obcy zawodowy w gastronomii	19 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
	<p>2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka</p> <p>b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew)</p>	10	<p>1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu</p> <p>2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje</p> <p>3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu</p> <p>4) układa informacje w określonym porządku</p>		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
	<p>3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych</p> <p>a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <p>b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)</p>	10	<p>1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych</p> <p>3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko</p> <p>4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze</p> <p>5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</p>		



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
Kompetencje personalne i społeczne	1) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej		1) identyfikuje sygnały werbalne i niewerbalne 2) stosuje aktywne metody słuchania 3) komunikuje się zgodnie z zasadami komunikacji interpersonalnej podczas wykonywania zadań zawodowych	Zasady komunikacji interpersonalnej	Cały okres kursu
	2) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		1) systematycznie doskonali warsztat pracy 2) planuje swój rozwój zawodowy	Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych	
	3) współpracuje w zespole		1) identyfikuje swoją rolę w zespole 2) dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych	Współpraca w zespole	

## 2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

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

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
<b>Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii</b>	30		1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ek)	1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy
			2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ew)	1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska 2) wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
			3) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 2) wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
			4) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	1) przygotowuje stanowisko pracy do prac pomocniczych 2) stosuje obowiązujące instrukcje obsługi maszyn, urządzeń i sprzętu podczas ich używania 3) rozróżnia sprzęt gaśniczy w zależności od przeznaczenia 4) dobiera środki gaśnicze i sprzęt zgodnie z ich przeznaczeniem 5) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			5) stosuje środki ochrony indywidualnej (ew)	1) określa znaczenie odzieży ochronnej 2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy 3) wykonuje prace pomocnicze z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej
			6) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego 2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego 3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku 4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 5) powiadamia odpowiednie służby 6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie 7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar 8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji
<b>Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne</b>		400	1) rozróżnia podstawowe pojęcia związane z prowadzeniem czynności porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne (ew)	1) wyjaśnia pojęcia praca, czynność, porządek, sprzęt sprzątający, środek czystości 2) uzasadnia konieczność stosowania środków do dezynfekcji w pracach porządkowych
			2) określa czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ew)	1) wymienia czynności porządkowe wykonywane w różnych częściach obiektu gastronomicznego 2) rozróżnia czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			3) charakteryzuje maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	1) rozróżnia maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego 2) grupuje środki czystości do wykonywania prac porządkowych w zależności od ich przeznaczenia 3) dobiera środki czystości do wykonywanych prac porządkowych
			4) wykonuje prace porządkowe w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	1) identyfikuje potrzebę wykonania czynności bieżących, codziennych i okresowych prac porządkowych 2) określa kolejność wykonywanych czynności określonych prac porządkowych 3) dobiera sprzęt do wykonywanych prac porządkowych 4) dobiera środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych na podstawie ich charakterystyk znajdujących się na opakowaniach i w instrukcjach użytkowania 5) przygotowuje środki czyszczące, roztwory myjące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych zgodnie z przeznaczeniem 6) przeprowadza czynności porządkowe zgodnie z ustalonym schematem wykonania 7) odnotowuje wykonanie prac porządkowych w karcie kontroli dobrej praktyki higienicznej GHP (Good Hygienic Practice) zgodnie z księgą procedur analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
			5) przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) (po wykonywaniu prac porządkowych (ew)	1) czyści maszyny i urządzenia po wykonanych pracach porządkowych 2) utrzymuje w czystości sprzęt i narzędzia do wykonywanych prac porządkowych



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				3) prowadzi kontrolę stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych 4) informuje o uszkodzeniu maszyn, urządzeń, sprzętu narzędzi wykorzystywanego w pracach porządkowych 5) przestrzega procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych 6) zgłasza, pracodawcy lub osobie nadzorującej prace porządkowe, zmiany w planach wykonywania prac porządkowych wynikających z analizy krytycznych punktów kontroli CCP (Critical Control Point)
			6) stosuje się do polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ew)	1) stosuje się do polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ew)
<b>Przygotowanie produktów do procesu technologicznego</b>		400	1) wykonuje czynności związane z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego (ek)	1) rozróżnia czynności obróbki wstępnej brudnej i 2) czystej produktów spożywczych 3) wymienia maszyny, urządzenia, narzędzia i 4) sprzęt stosowany w gastronomii do różnych 5) czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej 6) produktów spożywczych 7) określa czynności obróbki wstępnej brudnej i 8) czystej surowców zgodnie z ich 9) przeznaczeniem 10) dobiera maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt 11) do obróbki wstępnej spożywczych produktów 12) spożywczych 13) prowadzi obróbkę wstępną brudną produktów 14) spożywczych 15) przygotowuje półprodukt do dalszego etapu 16) sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			2) wykonuje czynności pomocnicze związane z obróbką cieplną żywności (ek)	1) rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej 2) dobiera metodę i technikę obróbki cieplnej do rodzaju sporządzanej prostej potrawy 3) dobiera urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej
<b>Przygotowanie dań i napojów</b>		300	1) charakteryzuje produkty spożywcze stosowane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych (ew)	1) określa pojęcie produktu spożywczego 2) klasyfikuje produkty spożywcze w zależności od grup produktów, trwałości, pochodzenia i podstawowej wartości odżywczej (białkowej, energetycznej, regulującej) 3) dobiera produkty spożywcze wykorzystywane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych 4) rozróżnia produkty spożywcze pochodzenia roślinnego i zwierzęcego 5) identyfikuje produkty spożywcze trwałe i nietrwałe 6) określa przydatność kulinarną produktów spożywczych do sporządzania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych 7) rozróżnia metody utrwalania produktów spożywczych 8) rozpoznaje produkt utrwalony określoną metodą
			2) identyfikuje wartości odżywcze produktów spożywczych na podstawie informacji zawartych na opakowaniach (ew)	1) rozróżnia składniki odżywcze produktu spożywczego w oparciu o informacje umieszczone na opakowaniu 2) porównuje wartość odżywczą produktów spożywczych zawartych na opakowaniach z tabelami wartości odżywczych
			3) stosuje receptury gastronomiczne do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych (ek)	1) dobiera produkty do przygotowania dań zgodnie z recepturą 2) odważa i odmierza produkty na podstawie receptur 3) przygotowuje produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				<p>4) przygotowuje proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkce, owoce w różnych sosach)</p> <p>5) przygotowuje proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkce, owoce w różnych sosach)</p> <p>6) przygotowuje proste dania owocowe, warzywne, mięsne, rybne i mączne (np. warzywa z wody, warzywa duszone, zupy popularne, potrawy z mas mielonych, warzywa i owoce pieczone, zapiekanki, pierogi, lasange)</p>
			4) przygotowuje napoje gorące i zimne bezalkoholowe (ek)	<p>1) rozróżnia rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych</p> <p>2) dobiera sposoby przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych w zależności od ich rodzaju</p> <p>3) dobiera i przygotowuje urządzenia do przyrządzania napojów gorących (ekspresy do kawy i wody, warniki, podgrzewacze do czekolady gorącej)</p> <p>4) dobiera urządzenia do przyrządzania napojów zimnych bezalkoholowych (wyciskarki do soków, blendery barowe, shakery, ochładzacze, dozowniki do napojów)</p> <p>5) obsługuje urządzenia i sprzęt do parzenia i przygotowania napojów zimnych zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju</p> <p>6) identyfikuje rodzaje naczyń do serwowania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych</p> <p>7) przygotowuje napoje gorące zgodnie z recepturą (np. herbatę czarną w czajniczku po angielsku w kopertach, kakao, czekoladę gorącą, napary ziołowe)</p>



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				8) przygotowuje napoje zimne i gorące bezalkoholowe zgodnie z recepturą (np. zimne soki, proste napoje, kompoty)
			5) zapobiega niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów (ew)	1) wymienia zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej i termicznej 2) przestrzega zasad przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów
			6) wykonuje prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów (ek)	1) rozróżnia rodzaje magazynów do przechowywania żywności 2) dobiera magazyn do przechowywania określonych produktów spożywczych i gotowych wyrobów pochodzących ze zwrotów 3) dobiera urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych 4) obsługuje urządzenia do przechowywania żywności świeżej i mrożonej o dużej wilgotności, suchej, w opakowaniach 5) sprawdza zgodność temperatury, czasu, zaciemnienia przechowywania określonego środka żywności ze wskazaniami na opakowaniu lub recepturze 6) odczytuje z opakowań datę przydatności zmagazynowanych produktów spożywczych, zapewniając rotację według zasady FIFO (First In – First Out)
			7) ocenia żywność organoleptycznie (ew)	1) określa rolę zmysłów w prowadzeniu oceny organoleptycznej żywności 2) ocenia organoleptycznie żywność (produkt spożywczy, półprodukt, wyrób gotowy) 3) rozróżnia cechy świeżych i nieświeżych produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			8) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (ew)	1) rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności, takie jak: fizyczne, chemiczne, biologiczne 2) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) 3) odczytuje określone na schematach sporządzania potraw i napojów krytyczne punkty kontroli
<b>Obsługa gości</b>		220	1) wykonuje prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych (ek)	1) wymienia prace składające się na ekspedycję potraw i napojów 2) przygotowuje zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów zgodnie z poleceniem kucharza i kelnera (gromadzi zgodnie z potrzebami) 3) przygotowuje urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt do ekspedycji potraw i napojów na podstawie wykazu 4) urządza miejsce do ekspedycji potraw i napojów zgodnie ze schematem 5) odważa lub odmierza porcję potrawy, napoju bezalkoholowego zgodnie z gramaturą zapisaną w recepturze lub we wzorniku 6) układa wyporcjowane potrawy na talerzach, półmiskach lub w innych naczyniach zgodnie ze schematem 7) nalewa wodę lub kompoty bądź soki do szklanek, kieliszków, gobletów, dzbanków, karafek 8) umieszcza element dekoracyjny na talerzu, półmisku, wyporcjowanej potrawie lub napoju zgodnie z wzorcem 9) zabezpiecza potrawy lub napoje przeznaczone do ekspedycji 10) zabezpiecza potrawy i napoje pozostałe po procesie ekspedycji

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości (ek)	1) przygotowuje zastawę stołową do rodzaju dania według wykazu 2) dobiera białą bieliznę stołową do rodzaju usługi gastronomicznej 3) przygotowuje pomocnika kelnerskiego 4) nakrywa stoły przed otwarciem zakładu
			3) wykonuje prace porządkowe po zakończeniu obsługi gości (ew)	1) porządkuje stoły i inne stanowiska części handlowo-usługowej po zakończeniu obsługi gości 2) czyści i myje, poleruje zastawę stołową i serwisową 3) sortuje brudną białą bieliznę stołową 4) zabezpiecza wyposażenie zakładu po zakończonej służbie
<b>Język obcy zawodowy w gastronomii</b>	30		1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek)	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe w języku obcym nowożytnym umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e) świadczonych usług, w tym obsługi gościa

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			<p>2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka</p> <p>b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew)</p>	<p>1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu</p> <p>2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje</p> <p>3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu</p> <p>4) układa informacje w określonym porządku</p>

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi 2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych 3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko 4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze 5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji
<b>Razem godzin:</b>	<b>60</b>	<b>1320</b>		
<b>Suma:</b>	<b>1380</b>			

## 2.3. Plan kwalifikacyjnego kursu zawodowego

**Tabela 4.** Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Nazwa zajęć	Liczba zajęć	Uwagi o realizacji
Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	30	Kształcenie teoretyczne (możliwość prowadzenia kształcenia zdalnego)
Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	400	Kształcenie praktyczne (zajęcia praktyczne będą odbywały się w pracowni)
Przygotowanie produktów do procesu technologicznego	400	Kształcenie praktyczne (zajęcia praktyczne będą odbywały się w pracowni)
Przygotowanie dań i napojów	300	Kształcenie praktyczne (zajęcia praktyczne będą odbywały się w pracowni)
Obsługa gości	220	Kształcenie praktyczne (zajęcia praktyczne będą odbywały się w pracowni)
Język obcy zawodowy w gastronomii	30	Kształcenie teoretyczne (możliwość prowadzenia kształcenia zdalnego)
Łączna liczba godzin zajęć	1380	
Czas zakończenia kursu zawodowego – 6 tygodni przed pierwszym dniem terminu głównego egzaminu zawodowego		
Planowany termin egzaminu zgodnie z harmonogramem ogłoszonym przez Dyrektora Centralnej Komisji Egzaminacyjnej		
Kształcenie przedmiotów teoretycznych może odbywać się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość, przy czym zaliczenie tych zajęć nie może odbywać się w formie zdalnej.		
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 kwalifikacyjnego kursu zawodowego**

Absolwent kwalifikacyjnego kursu zawodowego powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- przygotowania stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej,
- wykonywania czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne,
- realizowania prac związanych z przechowywaniem żywności,
- wykonywania prac pomocniczych w pomieszczeniach produkcyjnych obiektu gastronomicznego,
- wykonywania czynności pomocniczych związanych z ekspedycją dań i napojów bezalkoholowych,
- wykonywania prac pomocniczych w części handlowo-usługowej obiektu gastronomicznego
- posługiwania się podstawowym słownictwem w języku obcym nowożytnym w zakresie realizacji czynności zawodowych
- rozumienia prostych wypowiedzi ustnych i pisemnych w języku obcym nowożytnym dotyczące czynności zawodowych
- tworzenia krótkich i prostych wypowiedzi ustnych i pisemnych w języku obcym nowożytnym dotyczące czynności zawodowych
- stosowania zasad kultury i etyki podczas wykonywania zadań zawodowych
- planowania wykonania zadania
- współpracy w zespole
- stosowania zasady komunikacji interpersonalnej
- ponoszenia odpowiedzialności za podejmowane działania.

## **4. Programy poszczególnych zajęć**

### **4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii**

#### **4.1.1 Cele ogólne przedmiotu**

Cele ogólne przedmiotu to:

- poznanie ogólnej terminologii z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy
- poznanie praw i obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
- organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa
- stosowanie środków ochrony indywidualnej
- udzielanie pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego.

#### **4.1.2 Cele szczegółowe przedmiotu**

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- określać pojęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii
- wymieniać przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii
- wymieniać instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
- wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
- przygotowywać stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy
- wykonywać prace pomocnicze z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej
- opisywać podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego
- pokazać udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
- wykonywać resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji
- przestrzegać zasad kultury i etyki zawodowej



- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe.

#### 4.1.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
1) Podstawowe pojęcia związane z BHP w działalności gastronomicznej	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać pojęcia związane z BHP, ochroną przeciwpożarową oraz ochroną środowiska</li> <li>- charakteryzować pojęcia związane z BHP, ochroną przeciwpożarową oraz ochroną środowiska</li> <li>- posługiwać się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska</li> </ul>
2) Przepisy prawa BHP, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska</li> <li>- stosować przepisy prawa podczas wykonywania czynności zawodowych</li> </ul>
3) Warunki organizacji pracy zgodnie z wymaganiami	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać zasady ergonomicznego organizowania miejsca pracy</li> <li>- wymieniać sposoby organizowania stanowiska pracy w zakresie ochrony środowiska</li> <li>- wymieniać zagrożeniami występujące w środowisku pracy</li> <li>- opisywać warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy</li> </ul>
4) Zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska</li> <li>- wymieniać zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska</li> <li>- opisywać zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska</li> </ul>
5) Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>- wymieniać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>- określać szczegółowe obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>- charakteryzować konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</li> </ul>



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
6) Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowywać stanowisko pracy do prac pomocniczych</li> <li>- rozróżniać sprzęt gaśniczy w zależności od przeznaczenia</li> <li>- utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- stosować obowiązujące instrukcje obsługi maszyn, urządzeń i sprzętu podczas ich używania</li> <li>- dobierać środki gaśnicze i sprzęt zgodnie z ich przeznaczeniem</li> <li>- planować pracę zgodnie z przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska</li> </ul>
7) Rodzaje środków ochrony indywidualnej	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować znaczenie odzieży ochronnej</li> <li>- wymieniać środki ochrony indywidualnej</li> <li>- dobrać środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy</li> <li>- używać środków ochrony indywidualnej podczas realizacji zadań zawodowych</li> </ul>
8) Ocena sytuacji poszkodowanego	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego</li> <li>- oceniać sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego</li> </ul>
9) Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zabezpieczać siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku</li> <li>- układać poszkodowanego w pozycji bezpiecznej</li> <li>- powiadamiać odpowiednie służby</li> <li>- demonstrować udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie</li> <li>- demonstrować udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar</li> </ul>
10) Resuscytacja krążeniowo-oddechowa	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać czynności związane z RKO</li> <li>- opisywać poszczególne czynności związane z RKO</li> <li>- opisywać pełną procedurę RKO</li> <li>- zademonstrować przeprowadzenie resuscytacji krążeniowo-oddechowej na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji</li> </ul>
11) Zasady kultury i etyki zawodowej		<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować zasady kultury i etyki podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- rozróżniać zachowania etyczne i nieetyczne w zakresie wykonywanych zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy</li> </ul>
12) Odpowiedzialność za podejmowane działania		<ul style="list-style-type: none"> <li>- przewidywać skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne</li> <li>- przewidywać konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwania się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy</li> </ul>

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
13) Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- systematycznie doskonalić warsztat pracy</li> <li>- planować swój rozwój zawodowy</li> </ul>
Razem	30	

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.

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.

#### 4.1.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

##### Propozycje metod nauczania

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

- aplikacje internetowe, wycieczki i filmy dydaktyczne oraz udział w prelekcjach i spotkaniach z przedstawicielami branży hotelarskiej
- metody podające (opis, opowiadanie, pogadanka, wykład informacyjny, objaśnienia, praca ze źródłem drukowanym)
- metody oglądowe (pokaz, obserwacja, demonstracja)
- metody aktywizujące: metodę przypadków, metodę sytuacyjną, inscenizację, gry dydaktyczne, seminarium, dyskusję dydaktyczną (techniki realizacji dyskusji: okrągły stół, wielokrotna, panelowa, metaplan, burza mózgów lub giełda pomysłów).
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, gry dydaktyczne, metoda badawcza)
- strategia problemowa uczący się rozwiązuje problem w sytuacji wystąpienia braku niezbędnej wiedzy. Uczeń staje przed zadaniem (indywidualnym lub grupowym) opracowania zadania. Rozwiązanie problemu przez uczestników szkolenia powinno przebiegać według następującej kolejności:
  1. Tworzenie/stworzenie sytuacji problemowej.
  2. Propozycje rozwiązania (stawianie hipotez).
  3. Sprawdzenie rozwiązania (weryfikacja hipotez).

Wskazane byłoby, aby prowadzący szkolenie bhp miał w swoim warsztacie pracy przykłady takich sytuacji z praktyki, np. wypadkoznawstwo, które może poddać analizie przez uczestników szkolenia. Warto wówczas zastosować metodę przypadków (pojedyncze zdarzenie), metodę sytuacyjną (ciąg zdarzeń, złożona sytuacja).

### **Obudowa dydaktyczna**

Pomoce dydaktyczne: projektor, komputer, przeglądarka internetowa, tablica multimedialna, tablica interaktywna.

Materiały dydaktyczne: stanowiska komputerowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, pliki mp3, mp4, zasoby internetowe, opracowania pisemne, np. scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe.

Zajęcia edukacyjne zaleca się prowadzić w pracowni BHP wyposażonej w niezbędny sprzęt i środki dydaktyczne: zbiory przepisów prawa w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, Polskie Normy dotyczące ergonomii i ochrony środowiska, przepisy prawa właściwe dla danego stanowiska, instruktaże stanowiskowe, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące zagrożeń dla zdrowia, występujących w pracy w branży gastronomicznej, filmy dydaktyczne dotyczące zagrożeń pożarowych oraz typowego sprzętu gaśniczego, odzież ochronna i sprzęt ochrony indywidualnej, wyposażenie do nauki udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej (fantom), zestawy ćwiczeń, tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne umożliwiające realizowanie treści w formie zdalnej.

### **Warunki realizacji**

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela i dla uczniów podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart,
- biblioteczkę zawodową wyposażoną w regulaminy, przepisy prawa właściwe dla danego stanowiska, zestaw aktów prawa dotyczących działalności gastronomicznej, instruktaż ogólny szkolenia BHP,
- rekwizyty do ćwiczeń i symulacji, tj. zestawy do pozorowania ran, ćwiczeniowe fantomy dorosłe i dziecięce, podstawowy sprzęt (defibrylator AED) oraz ćwiczebną apteczkę pierwszej pomocy,
- środki ochrony indywidualnej, takie jak: rękawice ochronne, półmaska oczyszczająca, gogle ochronne, okulary ochronne, buty ochronne, fartuchy ochronne.

### **Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami**

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 uczniów pod kierunkiem nauczyciela zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: praca domowa, wycieczka, praca indywidualna lub grupowa np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy.

### **Formy indywidualizacji pracy uczniów powinny uwzględniać:**

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

Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż uczeń potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca uczniów w grupach (w tym samym czasie uczniowie niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca uczniów w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości uczniów zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy uczeń pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu uczniowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.

### **4.1.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika**

Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczną ćwiczeń, ich poprawność, formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu.

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne. Należy stosować metody pozwalające na analizę obowiązujących przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, np. metoda przypadków powinna znaleźć zastosowanie przy kontroli nabytych przez ucznia umiejętności. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

## **4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Prace porządkowe w obiektach świadczących usługi gastronomiczne**

### **4.2.1 Cele ogólne przedmiotu**

- Cele ogólne przedmiotu to:
- charakteryzowanie czynności porządkowych wykonywanych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
- charakteryzowanie maszyn, urządzeń, sprzętu i środków stosowanych do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
- wykonywanie prac porządkowych w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
- przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) po wykonywaniu prac porządkowych
- przestrzeganie polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne.

### **4.2.2 Cele szczegółowe przedmiotu**

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- uzasadniać konieczność stosowania środków do dezynfekcji w pracach porządkowych
- rozróżniać czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
- dobierać środki czystości do wykonywanych prac porządkowych
- dobierać sprzęt do wykonywanych prac porządkowych
- dobierać środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych na podstawie ich charakterystyk znajdujących się na opakowaniach i w instrukcjach użytkowania
- przygotowywać środki czyszczące, roztwory myjące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych zgodnie z przeznaczeniem
- utrzymywać w czystości sprzęt i narzędzia do wykonywanych prac porządkowych
- prowadzić kontrolę stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych
- segregować odpady żywnościowe i surowce wtórne
- wykazywać pozytywny stosunek do zmian

- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
- planować wykonanie zadania.

#### 4.2.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
1) Podstawowe wiadomości z zakresu wykonywania czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać pojęcia praca, czynność, porządek, sprzęt sprzątający, środek czystości</li> <li>- wyjaśniać pojęcia praca, czynność, porządek, sprzęt sprzątający, środek czystości</li> <li>- wymieniać czynności porządkowe wykonywane w obiektach świadczących usługi gastronomiczne</li> <li>- uzasadniać konieczność stosowania środków do dezynfekcji w pracach porządkowych</li> <li>- określać pomieszczenia oraz miejsca w obiektach świadczących usługi gastronomiczne, gdzie wykonywane są czynności porządkowe</li> <li>- opisywać czynności porządkowe wykonywane w obiektach świadczących usługi gastronomiczne</li> </ul>
2) Czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać czynności porządkowe wykonywane w różnych częściach obiektu gastronomicznego</li> <li>- wymieniać czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe</li> <li>- rozróżniać czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne</li> <li>- charakteryzować czynności porządkowe wykonywane w różnych częściach obiektu gastronomicznego</li> <li>- charakteryzować czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne</li> <li>- charakteryzować części obiektu gastronomicznego</li> </ul>
3) Maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego</li> <li>- wymieniać środki czystości do wykonywania prac porządkowych</li> <li>- grupować środki czystości do wykonywania prac porządkowych w zależności od ich przeznaczenia</li> <li>- dobierać środki czystości do wykonywanych prac porządkowych</li> <li>- charakteryzować maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego</li> <li>- charakteryzować środki czystości do wykonywania prac porządkowych</li> <li>- uzasadniać dobór środków czystości do wykonywanych prac porządkowych</li> <li>- charakteryzować części obiektu gastronomicznego, gdzie stosowane są maszyny czyszczące i sprzęt do wykonywania prac porządkowych</li> </ul>



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
4) Kolejność wykonywanych czynności określonych prac porządkowych	25	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać czynności bieżące, codzienne i okresowe prac porządkowych</li> <li>- identyfikować potrzebę wykonania czynności bieżących, codziennych i okresowych prac porządkowych</li> <li>- określać kolejność wykonywanych czynności określonych prac porządkowych</li> <li>- charakteryzować czynności bieżące, codzienne i okresowe prac porządkowych</li> <li>- uzasadniać potrzebę wykonania czynności bieżących, codziennych i okresowych prac porządkowych</li> <li>- uzasadniać ustalenie kolejności wykonywanych czynności określonych prac porządkowych</li> </ul>
5) Dobór sprzętu do wykonywanych prac porządkowych	25	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego</li> <li>- dobierać sprzęt do wykonywanych prac porządkowych</li> <li>- charakteryzować sprzęt do wykonywanych prac porządkowych</li> <li>- uzasadniać dobór sprzętu do wykonywanych prac porządkowych</li> </ul>
6) Dobór środków czyszczących i dezynfekujących do określonych prac porządkowych	25	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać środki czyszczące i dezynfekujące</li> <li>- rozróżniać środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych</li> <li>- wymieniać zasady przygotowywania środków czyszczących, roztworów myjących i dezynfekujących do określonych prac porządkowych zgodnie z przeznaczeniem</li> <li>- dobierać środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych na podstawie ich charakterystyk znajdujących się na opakowaniach i w instrukcjach użytkowania</li> <li>- przygotowywać środki czyszczące, roztwory myjące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych zgodnie z przeznaczeniem</li> </ul>
7) Wykonywanie prac porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne	55	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonywać czynności porządkowe części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne zgodnie ustalonym schematem wykonania</li> <li>- wyjaśniać pojęcie dobrej praktyki higienicznej GHP (Good Hygienic Practice)</li> <li>- wyjaśniać pojęcie analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)</li> <li>- odnotowywać wykonanie prac porządkowych w karcie kontroli dobrej praktyki higienicznej GHP (Good Hygienic Practice) zgodnie z księgą procedur analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)</li> <li>- charakteryzować procedury analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)</li> <li>- ustalać schemat wykonania prac porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne</li> </ul>



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
8) Utrzymywanie w czystości sprzętu i narzędzi	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać czynności z zakresu utrzymywania w czystości sprzętu i narzędzi do wykonywanych prac porządkowych</li> <li>- wymieniać czynności z zakresu utrzymywania w czystości maszyn i urządzeń do wykonywanych prac porządkowych</li> <li>- czyścić maszyny i urządzenia po wykonanych pracach porządkowych</li> <li>- utrzymywać w czystości sprzęt i narzędzia do wykonywanych prac porządkowych</li> <li>- charakteryzować czynności z zakresu utrzymywania w czystości sprzętu i narzędzi do wykonywanych prac porządkowych</li> <li>- charakteryzować czynności z zakresu utrzymywania w czystości maszyn i urządzeń do wykonywanych prac porządkowych</li> <li>- uzasadniać potrzebę utrzymywania w czystości maszyn i urządzeń do wykonywanych prac porządkowych</li> <li>- uzasadniać potrzebę utrzymywania w czystości sprzętu i narzędzi do wykonywanych prac porządkowych</li> </ul>
9) Kontrola maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych	25	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśniać pojęcie stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych</li> <li>- wymieniać czynności z zakresu prowadzenia kontroli stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych</li> <li>- wymieniać rodzaje uszkodzeń maszyn, urządzeń, sprzętu i narzędzi stosowanych w pracach porządkowych prowadzić kontrolę stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych</li> <li>- informować o uszkodzeniu maszyn, urządzeń, sprzętu i narzędzi wykorzystywanych w pracach porządkowych</li> <li>- opisywać rodzaje uszkodzeń maszyn, urządzeń, sprzętu i narzędzi stosowanych w pracach porządkowych</li> </ul>
10) Procedury higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych	25	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać procedury higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych</li> <li>- przestrzegać procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych</li> <li>- charakteryzować procedury higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych</li> <li>- uzasadniać potrzebę przestrzegania procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych</li> </ul>

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
11) Zmiany w planach wykonywania prac porządkowych	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać osoby, którym trzeba zgłaszać zmiany w planach wykonywania prac porządkowych</li> <li>- wymieniać procedury zgłaszania zmian w planach wykonywania prac porządkowych</li> <li>- podawać przykłady zmian w planach wykonywania prac porządkowych wynikających z analizy krytycznych punktów kontroli CCP (Critical Control Point)</li> <li>- zgłaszać, pracodawcy lub osobie nadzorującej prace porządkowe, zmiany w planach wykonywania prac porządkowych wynikających z analizy krytycznych punktów kontroli CCP (Critical Control Point)</li> <li>- wyjaśniać wpływ analizy krytycznych punktów kontroli CCP (Critical Control Point) na plan wykonywania prac porządkowych</li> <li>- uzasadniać potrzebę zgłaszania zmian w planach wykonywania prac porządkowych</li> </ul>
12) Segregowanie odpadów żywnościowych i surowców wtórnych	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje odpadów żywnościowych</li> <li>- wymieniać rodzaje surowców wtórnych</li> <li>- wymieniać zasady segregowania odpadów żywnościowych i surowców wtórnych</li> <li>- charakteryzować odpady żywnościowe i surowce wtórne</li> <li>- opisywać zasady segregowania odpadów żywnościowych i surowców wtórnych</li> <li>- segregować odpady żywnościowe i surowce wtórne</li> <li>- uzasadniać potrzebę segregowania odpadów żywnościowych i surowców wtórnych</li> </ul>
13) Dozowanie środków do wykonywania prac porządkowych	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać środki do wykonywania prac porządkowych</li> <li>- dobierać środki do wykonywania prac porządkowych</li> <li>- wyjaśniać</li> <li>- charakteryzować zasady dozowania środków do wykonywania prac porządkowych</li> <li>- dozować środki do wykonywania prac porządkowych zgodnie z instrukcją ich użytkowania</li> </ul>
14) Sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu	25	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać sposoby oszczędzania wody</li> <li>- wymieniać sposoby oszczędzania energii elektrycznej</li> <li>- wymieniać sposoby oszczędzania gazu</li> <li>- opisywać sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu</li> <li>- stosować sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu</li> <li>- uzasadniać potrzebę oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu</li> </ul>
15) Pozytywny stosunek do zmian		<ul style="list-style-type: none"> <li>- identyfikować zmiany zachodzące w środowisku pracy</li> <li>- dostosowywać się do zmian zachodzących w organizacji pracy</li> <li>- akceptować zmiany zachodzące w środowisku pracy</li> </ul>

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
16) Planowanie wykonanie zadania		<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawiać czynności realizowane w ramach czasu pracy</li> <li>- realizować działania w wyznaczonym czasie</li> <li>- dokonywać modyfikacji zaplanowanych działań</li> <li>- dokonywać samooceny wykonanej pracy</li> </ul>
17) Odpowiedzialność za podejmowane działania		<ul style="list-style-type: none"> <li>- przewidywać skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne</li> <li>- przewidywać konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwanie się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy</li> </ul>
Razem	400	

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

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.

#### 4.2.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

##### Propozycje metod nauczania

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

Proponowane metody nauczania:

- metody eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczne, obserwacja, demonstracja, prezentacja)
- metody aktywizujące: metoda przypadków i sytuacyjna, inscenizacja, gry dydaktyczne, seminarium, dyskusja dydaktyczna
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza)
- metody programowane (z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej lub podręcznika programowanego)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży gastronomicznej

- wycieczka zorganizowana.

Wskazane metody nauczania: metody praktyczne, za pomocą których kształtuje się i rozwija umiejętności, nawyki i sprawności o charakterze praktycznym:

- pokaz z objaśnieniem (wyjaśnieniem)
- pokaz z instruktażem
- metoda projektów
- metoda tekstu przewodniego
- ćwiczenia przedmiotowe (rozwiązywanie zadań).

### **Obudowa dydaktyczna**

Środki dydaktyczne: zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe, publikacje nt. usług gastronomicznych, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywienia i żywności, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych oraz maszyn czyszczących i sprzęt stosowany do prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego, katalogi z opisami środków czystości do wykonywania prac porządkowych, instrukcje użytkowania środków do wykonywania prac porządkowych.

### **Warunki realizacji**

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

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela i uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart.
- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe.

Pomieszczenie magazynowe wyposażone w:

- odkurzacz, ręczny sprzęt porządkowy, środki do utrzymania czystości (w tym gąbki, ścierki kuchenne, szczotki kuchenne), środki czystości, środki dezynfekcyjne, żelazko, deskę do prasowania, wieszaki, środki ochrony indywidualnej, pojemniki do segregacji odpadów.

### **Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami**

Prawidłowa realizacja procesu kształcenia w przedmiocie wymaga prowadzenia zajęć praktycznych. Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 uczniów pod kierunkiem nauczyciela zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy, metod i technik praktycznych oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: indywidualnie lub grupowo np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy. W trakcie prac ze słuchaczami należy pozostawiać im dodatkowy czas na własne prace związane z realizowanymi celami kształcenia. Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż uczeń potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

Formy indywidualizacji pracy uczniów powinny uwzględniać:

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

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca uczniów w grupach (w tym samym czasie uczniowie niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca uczniów w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości uczniów zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy uczeń pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu uczniowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.

### **4.2.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika**

Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się systematycznie przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych projektów i ćwiczeń oraz na podstawie uzyskanych w trakcie kursu ocen z przedmiotu. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczną ćwiczeń, ich poprawność, formy przedstawienia.

Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać w zakresie zaplanowanych, uszczegółowionych celów kształcenia na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy ucznia,
- ocenę jakości wykonania zadań przez słuchacza,

- analizy zaangażowania ucznia w pracę zespołową,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- oceny wykonania zadanych prac domowych,
- oceny znajomości zakresu: charakteryzowania czynności porządkowych oraz maszyn, urządzeń, sprzętu i środków stosowanych do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne, wykonywania prac porządkowych w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne, przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) po wykonywaniu prac porządkowych oraz polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne.

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami: testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne; testy pisemne zamknięte (na dobieranie, typu prawda/fałsz, wielokrotnego wyboru); testy otwarte (z luką); testy ustne.

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

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

Ważne kryteria oceny efektów kształcenia to: zaplanowanie wykonania zadania, dobór elementów oraz sporządzona dokumentacja. Możliwe są również inne sposoby i formy zaliczenia, takie jak: testy praktyczne, wykonanie projektów, próby pracy, aktywność uczącego się na zajęciach, prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac.

### **4.3. Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie produktów do procesu technologicznego**

#### **4.3.1 Cele ogólne przedmiotu**

Cele ogólne przedmiotu to:

- wykonywanie czynności związanych z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego
- wykonywanie czynności pomocniczych związanych z obróbką cieplną żywności.

#### **4.3.2 Cele szczegółowe przedmiotu**

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- charakteryzować czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców zgodnie z ich przeznaczeniem
- dobierać maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt do obróbki wstępnej spożywczych produktów spożywczych
- prowadzić obróbkę wstępną brudną produktów spożywczych
- przygotowywać półprodukt do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych
- dobierać metodę i technikę obróbki cieplnej do rodzaju sporządzanej prostej potrawy
- dobierać urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe
- współpracować w zespole



### 4.3.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
1) Czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych</li> <li>- rozróżniać czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych</li> <li>- planować kolejność wykonywanych czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych</li> <li>- opisywać czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych surowców zgodnie z ich przeznaczeniem</li> </ul>
2) Maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii do różnych czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych</li> <li>- dobierać maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt do obróbki wstępnej</li> <li>- uzasadniać dobór maszyn, urządzeń, narzędzi i sprzętu do obróbki wstępnej</li> </ul>
3) Obróbka wstępna brudna produktów spożywczych	75	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać czynności z zakresu obróbki wstępnej brudnej produktów spożywczych</li> <li>- prowadzić obróbkę wstępną brudną produktów spożywczych</li> <li>- opisywać czynności z zakresu obróbki wstępnej brudnej produktów spożywczych</li> </ul>
4) Przygotowanie półproduktów	75	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać półprodukty wykorzystywane do sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych</li> <li>- wymieniać zasady przygotowywania półproduktu do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych</li> <li>- przygotowywać półprodukt do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych</li> <li>- charakteryzować zasady przygotowywania półproduktu do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych</li> </ul>
5) Rozróżnianie metod i technik obróbki cieplnej	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać metody obróbki cieplnej</li> <li>- wymieniać techniki obróbki cieplnej</li> <li>- rozróżniać metody i techniki obróbki cieplnej</li> <li>- charakteryzować metody obróbki cieplnej</li> <li>- charakteryzować techniki obróbki cieplnej</li> <li>- wyjaśniać pojęcie obróbki cieplnej</li> </ul>
6) Dobieranie metod i technik obróbki cieplnej	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać metody obróbki cieplnej</li> <li>- wymieniać techniki obróbki cieplnej</li> <li>- wymieniać zasady doboru metod i technik obróbki cieplnej</li> <li>- dobierać metodę i technikę obróbki cieplnej do rodzaju sporządzanej prostej potrawy</li> <li>- uzasadniać dobór metod i technik obróbki cieplnej</li> </ul>



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
		- modyfikować dobór metod i technik obróbki cieplnej
7) Dobieranie urządzeń i sprzętu do obróbki cieplnej	50	- wymieniać urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej - rozróżniać urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej - dobierać urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej - uzasadniać dobór urządzeń i sprzętu obróbki cieplnej - modyfikować dobór urządzenia i sprzęt obróbki cieplnej
8) Odpowiedzialność za podejmowane działania		- przewidywać skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne - przewidywać konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwania się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy
9) Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych		- systematycznie doskonalić warsztat pracy - planować swój rozwój zawodowy
10) Współpraca w zespole		- identyfikować swoją rolę w zespole - dokonywać samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych
Razem	400	-

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

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.

#### 4.3.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

##### Propozycje metod nauczania

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

Proponowane metody nauczania:

- metody eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczne, obserwacja, demonstracja, prezentacja)
- metody aktywizujące: metoda przypadków i sytuacyjna, inscenizacja, gry dydaktyczne, seminarium, dyskusja dydaktyczna
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza)
- metody programowane (z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej lub podręcznika programowanego)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży gastronomicznej
- wycieczka zorganizowana.

Wskazane metody nauczania: metody praktyczne, za pomocą których kształtuje się i rozwija umiejętności, nawyki i sprawności o charakterze praktycznym:

- pokaz z objaśnieniem (wyjaśnieniem)
- pokaz z instruktażem
- metoda projektów
- metoda tekstu przewodniego
- ćwiczenia przedmiotowe (rozwiązywanie zadań).

### **Obudowa dydaktyczna**

Materiały dydaktyczne: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe, publikacje nt. usług gastronomicznych, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywienia i żywności, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn, urządzeń, narzędzi i sprzętu stosowanego w gastronomii do różnych czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych oraz do obróbki cieplnej.

### **Warunki realizacji**

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

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela i uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,

- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart.

Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- 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 potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, maszynki do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice do smażenia, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie antypoślizgowe oraz stoły i krzesła,
- stanowiska przygotowania potraw 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,
- 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 lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewcze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie.

### **Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami**

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 uczniów pod kierunkiem nauczyciela zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: indywidualnie lub grupowo np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy. W trakcie prac ze słuchaczami należy pozostawiać im dodatkowy czas na własne prace związane z realizowanymi celami kształcenia. Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż uczeń potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

## **Formy indywidualizacji pracy uczniów**

Formy indywidualizacji pracy uczniów powinny uwzględniać:

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

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca uczniów w grupach (w tym samym czasie uczniowie niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca uczniów w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości uczniów zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy uczeń pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu uczniowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.

### **4.3.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika**

Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się systematycznie przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych projektów i ćwiczeń oraz na podstawie uzyskanych w trakcie kursu ocen z przedmiotu. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczną ćwiczeń, ich poprawność, formy przedstawienia.

Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać w zakresie zaplanowanych, uszczegółowionych celów kształcenia na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy ucznia,
- ocenę jakości wykonania zadań przez słuchacza,
- analizy zaangażowania ucznia w pracę zespołową,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- oceny wykonania zadanych prac domowych,
- oceny znajomości zakresu: wykonywanie czynności związanych z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego oraz z obróbką cieplną żywności.

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami: testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne; testy pisemne zamknięte (na dobieranie, typu prawda/fałsz, wielokrotnego wyboru); testy otwarte (z luką); testy ustne.

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

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

Ważne kryteria oceny efektów kształcenia to: zaplanowanie wykonania zadania, dobór elementów oraz sporządzona dokumentacja. Możliwe są również inne sposoby i formy zaliczenia, takie jak: testy praktyczne, wykonanie projektów, próby pracy, aktywność uczącego się na zajęciach, prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac.

## **4.4. Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie dań i napojów**

### **4.4.1 Cele ogólne przedmiotu**

Cele ogólne przedmiotu to:

- charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
- identyfikowanie wartości odżywczych produktów spożywczych na podstawie informacji zawartych na opakowaniach
- stosowanie receptur gastronomicznych do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych
- przygotowanie napojów gorących i zimnych bezalkoholowych
- zapobieganie niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów
- wykonywanie prac związanych z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów
- ocenianie żywności organoleptycznie
- rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

### **4.4.2 Cele szczegółowe przedmiotu**

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- klasyfikować produkty spożywcze w zależności od grup produktów, trwałości, pochodzenia i podstawowej wartości odżywczej (białkowej, energetycznej, regulującej)
- dobierać produkty spożywcze wykorzystywane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
- rozróżniać metody utrwalania produktów spożywczych
- porównywać wartość odżywczą produktów spożywczych zawartych na opakowaniach z tabelami wartości odżywczych
- przygotowywać produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw
- przygotowywać proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkce, owoce w różnych sosach)
- przygotowywać proste potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone i zapiekane

- przygotowywać proste dania owocowe, warzywne, mięsne, rybne i mączne (np. warzywa z wody, warzywa duszone, zupy popularne, potrawy z mas mielonych, warzywa i owoce pieczone, zapiekanki, pierogi, lasagne)
- dobierać sposoby przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych w zależności od ich rodzaju
- dobierać i przygotowywać urządzenia do przyrządzania napojów gorących (ekspresy do kawy i wody, warniki, podgrzewacze do czekolady gorącej)
- dobierać urządzenia do przyrządzania napojów zimnych bezalkoholowych (wyciskarki do soków, blendery barowe, shakery, ochładzacze, dozowniki do napojów)
- obsługiwać urządzenia i sprzęt do parzenia i przygotowania napojów zimnych zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju
- przestrzegać zasad przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów
- obsługiwać urządzenia do przechowywania żywności świeżej i mrożonej o dużej wilgotności, suchej, w opakowaniach
- oceniać organoleptycznie żywność (produkt spożywczy, półprodukt, wyrób gotowy)
- rozpoznawać rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności, takie jak: fizyczne, chemiczne, biologiczne
- wykazywać pozytywny stosunek do zmian
- planować wykonanie zadania
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania



#### 4.4.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
1) Charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać pojęcie produktu spożywczego</li> <li>- klasyfikować produkty spożywcze w zależności od grup produktów, trwałości, pochodzenia i podstawowej wartości odżywczej (białkowej, energetycznej, regulującej)</li> <li>- rozróżniać produkty spożywcze pochodzenia roślinnego i zwierzęcego</li> <li>- identyfikować produkty spożywcze trwałe i nietrwałe</li> <li>- rozróżniać metody utrwalania produktów spożywczych</li> <li>- dobierać produkty spożywcze wykorzystywane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych</li> <li>- uzasadniać dobór produktów spożywczych wykorzystywanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych</li> <li>- określać przydatność kulinarną produktów spożywczych do sporządzania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych</li> <li>- rozpoznawać produkt utrwalony określoną metodą</li> <li>- opisywać metody utrwalania produktów spożywczych</li> </ul>
2) Identyfikowanie wartości odżywczych produktów spożywczych	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać składniki odżywcze produktu spożywczego w oparciu o informacje umieszczone na opakowaniu</li> <li>- rozróżniać składniki odżywcze produktu spożywczego w oparciu o informacje umieszczone na opakowaniu</li> <li>- porównywać wartość odżywczą produktów spożywczych zawartych na opakowaniach z tabelami wartości odżywczych</li> <li>- charakteryzować składniki odżywcze produktu spożywczego w oparciu o informacje umieszczone na opakowaniu</li> </ul>
3) Przygotowywanie prostych potraw na podstawie receptury	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobierać produkty do przygotowania dań zgodnie z recepturą</li> <li>- odważać i odmierzać produkty na podstawie receptur</li> <li>- przygotowywać produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw</li> <li>- przygotowywać proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkce, owoce w różnych sosach)</li> </ul>





Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
4) Przygotowywanie prostych potraw gotowanych, duszonych, smażonych, pieczonych i zapiekanych	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobierać produkty do przygotowania dań zgodnie z recepturą</li> <li>- odważać i odmierzać produkty na podstawie receptur</li> <li>- przygotowywać produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw</li> <li>- przygotowywać proste potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone i zapiekane</li> </ul>
5) Przygotowywanie prostych dań owocowych, warzywnych, mięsnych, rybnych i mącznych	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobierać produkty do przygotowania dań zgodnie z recepturą</li> <li>- odważać i odmierzać produkty na podstawie receptur</li> <li>- przygotowywać produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw</li> <li>- przygotowywać proste dania owocowe, warzywne, mięsne, rybne i mączne (np. warzywa z wody, warzywa duszone, zupy popularne, potrawy z mas mielonych, warzywa i owoce pieczone, zapiekanki, pierogi, lasagne)</li> </ul>
6) Rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych</li> <li>- rozróżniać rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych</li> <li>- dobierać sposoby przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych w zależności od ich rodzaju</li> </ul>
7) Urządzenia do przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobierać i przygotować urządzenia do przyrządzania napojów gorących (ekspresy do kawy i wody, warniki, podgrzewacze do czekolady gorącej)</li> <li>- dobierać urządzenia do przyrządzania napojów zimnych bezalkoholowych (wyciskarki do soków, blendery barowe, shakery, ochładzacze, dozowniki do napojów)</li> <li>- obsługiwać urządzenia i sprzęt do parzenia zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju</li> <li>- obsługiwać urządzenia i sprzęt do przygotowania napojów zimnych zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju</li> </ul>
8) Przygotowanie napojów gorących i zimnych bezalkoholowych	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać procedury przygotowania napojów gorących zgodnie z recepturą (np. herbatę czarną w czajniczku po angielsku w kopertach, kakao, czekoladę gorącą, napary ziołowe)</li> <li>- wymieniać procedury przygotowania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych zgodnie z recepturą (np. zimne soki, proste napoje, kompoty)</li> <li>- identyfikować rodzaje naczyń do serwowania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych</li> <li>- przygotowywać napoje gorące zgodnie z recepturą (np. herbatę czarną w czajniczku po angielsku w kopertach, kakao, czekoladę gorącą, napary ziołowe)</li> <li>- przygotowywać napoje zimne i gorące bezalkoholowe zgodnie z recepturą (np. zimne soki, proste napoje, kompoty)</li> <li>- dobierać rodzaj naczyń do serwowania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych</li> </ul>



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- uzasadniać dobór rodzaju naczynia do serwowania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych</li> </ul>
9) Zapobieganie niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej i termicznej</li> <li>- wymieniać zasady przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów</li> <li>- przestrzegać zasad przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów</li> <li>- charakteryzować zasady przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów</li> </ul>
10) Magazyny do przechowywania żywności	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje magazynów do przechowywania żywności</li> <li>- rozróżniać rodzaje magazynów do przechowywania żywności</li> <li>- wymieniać produkty spożywcze i gotowe wyroby pochodzące ze zwrotów wymagające przechowywania w magazynach</li> <li>- dobierać magazyn do przechowywania określonych produktów spożywczych i gotowych wyrobów pochodzących ze zwrotów</li> <li>- uzasadniać dobór magazynu do przechowywania określonych produktów spożywczych i gotowych wyrobów pochodzących ze zwrotów</li> </ul>
11) Urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych</li> <li>- dobierać urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych</li> <li>- obsługiwać urządzenia do przechowywania żywności świeżej i mrożonej o dużej wilgotności, suchej, w opakowaniach</li> <li>- uzasadniać dobór urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych</li> </ul>
12) Prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- odczytuje z opakowań datę przydatności zmagazynowanych produktów spożywczych, zapewniając rotację według zasady FIFO (First In – First Out)</li> <li>- sprawdzać zgodność temperatury, czasu, zaciemnienia przechowywania określonego środka żywności ze wskazaniami na opakowaniu lub recepturze</li> </ul>
13) Ocenianie żywności organoleptycznie	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać cechy świeżych i nieświeżych produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>- rozróżniać cechy świeżych i nieświeżych produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>- charakteryzować rolę zmysłów w prowadzeniu oceny organoleptycznej żywności</li> <li>- oceniać organoleptycznie żywność (produkt spożywczy, półprodukt, wyrób gotowy)</li> </ul>

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
14) Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności, takie jak: fizyczne, chemiczne, biologiczne</li> <li>- rozpoznawać rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności, takie jak: fizyczne, chemiczne, biologiczne</li> <li>- przestrzegać zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)</li> <li>- odczytywać określone na schematach sporządzania potraw i napojów krytyczne punkty kontroli</li> </ul>
15) Odpowiedzialność za podejmowane działania		<ul style="list-style-type: none"> <li>- przewidywać skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne</li> <li>- przewidywać konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwanie się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy</li> </ul>
16) Pozytywny stosunek do zmian		<ul style="list-style-type: none"> <li>- identyfikować zmiany zachodzące w środowisku pracy</li> <li>- dostosowywać się do zmian zachodzących w organizacji pracy</li> <li>- akceptować zmiany zachodzące w środowisku pracy</li> </ul>
17) Planowanie wykonanie zadania		<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawiać czynności realizowane w ramach czasu pracy</li> <li>- realizować działania w wyznaczonym czasie</li> <li>- dokonywać modyfikacji zaplanowanych działań</li> <li>- dokonywać samooceny wykonanej pracy</li> </ul>
Razem	300	-

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

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.

#### **4.4.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia**

##### **Propozycje metod nauczania**

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

Proponowane metody nauczania:

- metody eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczne, obserwacja, demonstracja, prezentacja)
- metody aktywizujące: metoda przypadków i sytuacyjna, inscenizacja, gry dydaktyczne, seminarium, dyskusja dydaktyczna
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza)
- metody programowane (z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej lub podręcznika programowanego)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży gastronomicznej
- wycieczka zorganizowana.

Wskazane metody nauczania: metody praktyczne, za pomocą których kształtuje się i rozwija umiejętności, nawyki i sprawności o charakterze praktycznym:

- pokaz z objaśnieniem (wyjaśnieniem)
- pokaz z instruktążem
- metoda projektów
- metoda tekstu przewodniego
- ćwiczenia przedmiotowe (rozwiązywanie zadań).

##### **Obudowa dydaktyczna**

Środki dydaktyczne: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe, publikacje nt. usług gastronomicznych, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywienia i żywności, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych: urządzenia do przyrządzania napojów gorących, parzenia i przygotowania napojów zimnych, receptury potraw i napojów, schematy sporządzania potraw i napojów określające krytyczne punkty kontroli.

## Warunki realizacji

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

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela i uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart.

Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- 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 potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, maszynki do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice do smażenia, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie antypoślizgowe oraz stoły i krzesła,
- stanowiska przygotowania potraw 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,
- 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 lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewcze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwu lub trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki na naczynia,
- chłodziarkę z zamrażarką.

Pomieszczenie magazynowe wyposażone w:

- odkurzacz, ręczny sprzęt porządkowy, środki do utrzymania czystości (w tym gąbki, ścierki kuchenne, szczotki kuchenne), środki czystości, środki dezynfekcyjne, żelazko, deskę do prasowania, wieszaki, środki ochrony indywidualnej, pojemniki do segregacji odpadów.

### **Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami**

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 uczniów pod kierunkiem nauczyciela. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: indywidualnie lub grupowo np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy. W trakcie prac ze słuchaczami należy pozostawiać im dodatkowy czas na własne prace związane z realizowanymi celami kształcenia. Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż uczeń potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

Formy indywidualizacji pracy uczniów powinny uwzględniać:

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

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca uczniów w grupach (w tym samym czasie uczniowie niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca uczniów w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości uczniów zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy uczeń pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu uczniowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie, stawianie poleceń typu: Spróbuj rozwiązać. Zrób, które możesz. Zrób, ile możesz. Rozwiąż, które chcesz. Napisz, ile zdążysz.

### **4.4.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika**

Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się systematycznie przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych projektów i ćwiczeń oraz na podstawie uzyskanych w trakcie kursu ocen z przedmiotu. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczną ćwiczeń, ich poprawność, formy przedstawienia.

Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać w zakresie zaplanowanych, uszczegółowionych celów kształcenia na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy ucznia,
- ocenę jakości wykonania zadań przez słuchacza,
- analizy zaangażowania ucznia w pracę zespołową,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- oceny wykonania zadanych prac domowych,
- oceny znajomości zakresu: charakteryzowania produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych, identyfikowania wartości odżywczych produktów spożywczych na podstawie informacji zawartych na opakowaniach, stosowania receptur gastronomicznych do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych, przygotowania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych, zapobiegania niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów, wykonywania prac związanych z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów, oceniania żywności organoleptycznie, rozróżniania systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami: testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne; testy pisemne zamknięte (na dobieranie, typu prawda/fałsz, wielokrotnego wyboru); testy otwarte (z luką); testy ustne.

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

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

Ważne kryteria oceny efektów kształcenia to: zaplanowanie wykonania zadania, dobór elementów oraz sporządzona dokumentacja. Możliwe są również inne sposoby i formy zaliczenia, takie jak: testy praktyczne, wykonanie projektów, próby pracy, aktywność uczącego się na zajęciach, prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac.



## **4.5. Program nauczania dla przedmiotu: Obsługa gości**

### **4.5.1 Cele ogólne przedmiotu**

Cele ogólne przedmiotu to:

- wykonywanie prac pomocniczych związanych z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych
- przygotowywanie pomieszczeń i innych miejsc do przyjęcia gości
- wykonywanie prac porządkowych po zakończeniu obsługi gości.

### **4.5.2 Cele szczegółowe przedmiotu**

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- przygotowywać zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów zgodnie z poleceniem kucharza i kelnera
- przygotowywać urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt do ekspedycji potraw i napojów na podstawie wykazu
- urządzać miejsce do ekspedycji potraw i napojów zgodnie ze schematem
- zabezpieczać potrawy lub napoje przeznaczone do ekspedycji
- zabezpieczać potrawy i napoje pozostałe po procesie ekspedycji
- przygotowywać zastawę stołową do rodzaju dania według wykazu
- dobierać bieliznę stołową do rodzaju usługi gastronomicznej
- przygotowywać pomocnik kelnerski
- nakrywać stoły przed otwarciem zakładu
- porządkować stoły i inne stanowiska części handlowo-usługowej po zakończeniu obsługi gości
- sortować brudną bieliznę stołową
- zabezpieczać wyposażenie zakładu po zakończonej usłudze
- przestrzegać zasad kultury i etyki zawodowej
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania



- planować wykonanie zadania
- współpracować w zespole

#### 4.5.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
1) Prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać prace składające się na ekspedycję potraw i napojów</li> <li>- przygotowywać zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów zgodnie z poleceniem kucharza i kelnera (gromadzi zgodnie z potrzebami)</li> <li>- przygotowywać urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt do ekspedycji potraw i napojów na podstawie wykazu</li> <li>- urządzać miejsce do ekspedycji potraw i napojów zgodnie ze schematem</li> </ul>
2) Przygotowanie potraw i napojów do ekspozycji	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>- układać wyporcjowane potrawy na talerzach, półmiskach lub w innych naczyniach zgodnie ze schematem</li> <li>- nalewać wodę lub kompoty bądź soki do szklanek, kieliszków, gobletów, dzbanków, karafek</li> <li>- umieszczać element dekoracyjny na talerzu, półmisku, wyporcjowanej potrawie lub napoju zgodnie z wzorcem</li> <li>- odważać lub odmierzać porcję potrawy, napoju bezalkoholowego zgodnie z gramaturą zapisaną w recepturze lub we wzorniku</li> <li>- charakteryzować zasady odważania i odmierzania porcji potrawy, napoju bezalkoholowego</li> <li>- określać rodzaje elementów dekoracyjnych umieszczanych na talerzu, półmisku, wyporcjowanej potrawie lub napoju</li> </ul>
3) Zabezpieczanie potraw lub napojów	40	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać zasady zabezpieczania potraw lub napojów przeznaczonych do ekspedycji</li> <li>- wymieniać zasady zabezpieczania potraw lub napojów pozostałych po procesie ekspedycji</li> <li>- zabezpieczać potrawy lub napoje przeznaczone do ekspedycji</li> <li>- zabezpieczać potrawy i napoje pozostałe po procesie ekspedycji</li> <li>- opisywać zasady zabezpieczania potraw lub napojów pozostałych po procesie ekspedycji</li> </ul>
4) Przygotowanie pomieszczeń i innych miejsc do przyjęcia gości	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowywać zastawę stołową do rodzaju dania według wykazu</li> <li>- przygotowywać pomocnik kelnerski</li> <li>- dobierać bieliznę stołową do rodzaju usługi gastronomicznej</li> <li>- nakrywać stoły przed otwarciem zakładu</li> </ul>

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
5) Wykonywanie prac porządkowych po zakończeniu obsługi gości	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sortować brudną bieliznę stołową</li> <li>- wymieniać zasady zabezpieczania wyposażenia zakładu po zakończonej usłudze</li> <li>- wymieniać rodzaje wyposażenia zakładu</li> <li>- porządkować stoły i inne stanowiska części handlowo-usługowej po zakończeniu obsługi gości</li> <li>- czyścić, myć i polerować zastawę stołową i serwisową</li> <li>- zabezpieczać wyposażenie zakładu po zakończonej usłudze</li> </ul>
6) Zasady kultury i etyki zawodowej		<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować zasady kultury i etyki podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- rozróżniać zachowania etyczne i nieetyczne w zakresie wykonywanych zadań zawodowych</li> <li>- przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy</li> </ul>
7) Planowanie wykonanie zadania		<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawiać czynności realizowane w ramach czasu pracy</li> <li>- realizować działania w wyznaczonym czasie</li> <li>- dokonywać modyfikacji zaplanowanych działań</li> <li>- dokonywać samooceny wykonanej pracy</li> </ul>
8) Odpowiedzialność za podejmowane działania		<ul style="list-style-type: none"> <li>- przewidywać skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne</li> <li>- przewidywać konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwanie się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy</li> </ul>
9) Współpraca w zespole		<ul style="list-style-type: none"> <li>- identyfikować swoją rolę w zespole</li> <li>- dokonywać samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>
Razem	220	

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

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.

## 4.5.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

### Propozycje metod nauczania

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

Proponowane metody nauczania:

- metody eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczne, obserwacja, demonstracja, prezentacja)
- metody aktywizujące: metoda przypadków i sytuacyjna, inscenizacja, gry dydaktyczne, seminarium, dyskusja dydaktyczna
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza)
- metody programowane (z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej lub podręcznika programowanego)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży gastronomicznej
- wycieczka zorganizowana.

Wskazane metody nauczania: metody praktyczne, za pomocą których kształtuje się i rozwija umiejętności, nawyki i sprawności o charakterze praktycznym:

- pokaz z objaśnieniem (wyjaśnieniem)
- pokaz z instruktążem
- metoda projektów
- metoda tekstu przewodniego
- ćwiczenia przedmiotowe (rozwiązywanie zadań).

### Obudowa dydaktyczna

Środki dydaktyczne: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe, publikacje nt. usług gastronomicznych, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywienia i żywności, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, książki, podręczniki dotyczące ekspedycji potraw i napojów.

## Warunki realizacji

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

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela i uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart,
- stanowiska ekspedycji potraw i napojów (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji potraw oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, Kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwu lub trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki na naczynia,
- chłodziarkę z zamrażarką.

Pracownia konsumencka (sala obsługi konsumenta) wyposażona w

- stoły, krzesła, bieliznę i zastawę stołową, tace oraz elementy do dekoracji stołów, kosze do segregacji odpadów.

## Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 uczniów pod kierunkiem nauczyciela. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: indywidualnie lub grupowo np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy. W trakcie prac ze słuchaczami należy pozostawiać im dodatkowy czas na własne prace związane z realizowanymi celami kształcenia. Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż uczeń potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

Formy indywidualizacji pracy uczniów powinny uwzględniać:

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

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie

lekcji na kilku poziomach nauczania: praca uczniów w grupach (w tym samym czasie uczniowie niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca uczniów w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości uczniów zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy uczeń pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu uczniowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.

#### **4.5.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika**

Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się systematycznie przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych projektów i ćwiczeń oraz na podstawie uzyskanych w trakcie kursu ocen z przedmiotu. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczną ćwiczeń, ich poprawność, formy przedstawienia.

Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać w zakresie zaplanowanych, uszczegółowionych celów kształcenia na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy ucznia,
- ocenę jakości wykonania zadań przez słuchacza,
- analizy zaangażowania ucznia w pracę zespołową,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- oceny wykonania zadanych prac domowych,
- oceny znajomości zakresu: wykonywania prac pomocniczych związanych z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych, przygotowywania pomieszczeń i innych miejsc do przyjęcia gości, wykonywania prac porządkowych po zakończeniu obsługi gości.

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami: testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne; testy pisemne zamknięte (na dobieranie, typu prawda/fałsz, wielokrotnego wyboru); testy otwarte (z luką); testy ustne.

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

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

Ważne kryteria oceny efektów kształcenia to: zaplanowanie wykonania zadania, dobór elementów oraz sporządzona dokumentacja. Możliwe są również inne sposoby i formy zaliczenia, takie jak: testy praktyczne, wykonanie projektów, próby pracy, aktywność uczącego się na zajęciach, prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac.

## **4.6. Program nauczania dla przedmiotu: Język obcy zawodowy w gastronomii**

### **4.6.1 Cele ogólne przedmiotu**

Cele ogólne przedmiotu to:

- rozpoznawanie i stosowanie słownictwa związanego z czynnościami zawodowymi
- posługiwanie się słownictwem z zakresu narzędzi i sprzętu koniecznych do realizacji czynności zawodowych
- rozumienie prostych wypowiedzi ustnych i pisemnych
- tworzenie prostych wypowiedzi ustnych i pisemnych.

### **4.6.2 Cele szczegółowe przedmiotu**

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- posługiwać się podstawowymi środkami językowymi w języku obcym nowożytnym umożliwiającymi realizację czynności zawodowych w zakresie czynności zawodowych
- posługiwać się podstawowymi środkami językowymi w języku obcym nowożytnym umożliwiającymi realizację czynności zawodowych w zakresie narzędzi, sprzętu i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych
- znajdować w wypowiedzi lub tekście określone informacje
- rozumieć proste wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym
- opisywać ustnie i pisemnie działania związane z czynnościami zawodowymi
- przedstawiać ustnie i pisemnie sposób postępowania w sytuacjach zawodowych
- stosować zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze
- stosować zasady komunikacji interpersonalnej
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe
- współpracować w zespole

#### 4.6.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
1) Słownictwo dotyczące czynności wykonywanych na stanowisku pracy	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznać środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie:</li> <li>- czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>- narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych</li> <li>- procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych</li> <li>- formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych</li> <li>- świadczonych usług, w tym obsługi gościa</li> <li>- stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie</li> <li>- czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>- narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych</li> <li>- procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych</li> <li>- formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych</li> <li>- świadczonych usług, w tym obsługi gościa</li> </ul>
2) Rozumienie wypowiedzi ustnych	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać główną myśl wypowiedzi lub fragmentu wypowiedzi ustnej (rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje, filmy instruktażowe, prezentacje)</li> <li>- wskazywać w wypowiedzi ustnej określone informacje</li> <li>- rozpoznawać związki między poszczególnymi częściami wypowiedzi ustnej</li> <li>- porządkować informacje w wypowiedzi ustnej</li> </ul>
3) Rozumienie wypowiedzi pisemnych	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać główną myśl tekstu lub fragmentu tekstu (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)</li> <li>- wskazywać w określone informacje</li> <li>- rozpoznawać związki między poszczególnymi częściami tekstu</li> <li>- porządkować informacje w wypowiedzi pisemnej</li> </ul>
4) Tworzenie wypowiedzi ustnych i pisemnych w języku obcym nowożytnym	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznawać środki językowe umożliwiające opisywanie przedmiotów, działań i zjawisk związanych z czynnościami zawodowymi</li> <li>- rozpoznawać środki językowe umożliwiające tworzenie wypowiedzi ustnych dotyczących czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</li> </ul>



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznawać środki językowe umożliwiające tworzenie wypowiedzi pisemnych dotyczących czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)</li> <li>- rozpoznawać środki językowe umożliwiające wyrażanie i uzasadnianie swojego stanowiska</li> <li>- rozpoznawać środki językowe umożliwiające stosowanie formalnego lub nieformalnego stylu wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</li> <li>- opisywać przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi</li> <li>- tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</li> <li>- tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)</li> <li>- wyrażać i uzasadniać swoje stanowisko</li> <li>- stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</li> <li>- stosować zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze</li> </ul>
5) Zasady komunikacji interpersonalnej		<ul style="list-style-type: none"> <li>- identyfikować sygnały werbalne i niewerbalne</li> <li>- stosować aktywne metody słuchania</li> <li>- komunikować się zgodnie z zasadami komunikacji interpersonalnej podczas wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>
6) Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- systematycznie doskonalić warsztat pracy</li> <li>- planować swój rozwój zawodowy</li> </ul>
7) Współpraca w zespole		<ul style="list-style-type: none"> <li>- identyfikować swoją rolę w zespole</li> <li>- dokonywać samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>
Razem	30	-

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

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.

#### 4.6.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

##### Propozycje metod nauczania

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

W nauczaniu języka obcego zawodowego:

- należy położyć nacisk na umiejętność komunikowania się jako najważniejszą w pracy w branży usługowej,
- sposobem osiągnięcia zamierzonego efektu jest powtarzanie słownictwa zawodowego, utrwalanie typowych zwrotów, podkreślanie znaczenia zwrotów grzecznościowych,
- należy stosować metody aktywizujące w urozmaiconej, zmiennej formie, z wykorzystaniem sprzętu audiowizualnego i komputerowego,
- treści nauczania powinny być skorelowane z przedmiotami zawodowymi i ogólnokształcącymi – język obcy,
- ważne jest także korzystanie ze źródeł wiedzy w języku obcym, które są pomocą w pracy zawodowej (informatory, foldery, itp.),
- należy wykorzystywać nagrania rozmów o tematyce zawodowej, filmy dydaktyczne (z nagranymi scenkami rozmów w obiektach świadczących usługi hotelarskie), słowniki (w tym specjalistyczne), czasopisma fachowe w języku obcym.

Wskazane metody to: pogadanka, opis, prelekcja, objaśnienie lub wyjaśnienie, inscenizacja, drzewko decyzyjne, mapa pojęciowa, burza mózgów, gra dydaktyczna, dyskusja dydaktyczna, aplikacje internetowe (Quizizz, Quizlet, Kahoot, Learning App), wycieczki oraz udział w prelekcjach i spotkaniach z przedstawicielami branży gastronomicznej prowadzonych w języku obcym.

##### Obudowa dydaktyczna

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

## **Warunki realizacji**

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

Treści w zakresie przedmiotu Język obcy zawodowy w gastronomii określono na poziomie A1. Organizator kursu może podwyższyć poziom kształcenia w zależności od kompetencji słuchaczy.

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela i uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart.

## **Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami**

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 uczniów pod kierunkiem nauczyciela. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: indywidualnie lub grupowo np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy. Dominującą techniką powinny być ćwiczenia indywidualne i w parach.

## **Formy indywidualizacji pracy uczniów**

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

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca uczniów w grupach (w tym samym czasie uczniowie niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca uczniów w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości uczniów zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy uczeń pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu uczniowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie, stawianie poleceń typu: Spróbuj rozwiązać. Zrób, które możesz. Zrób, ile możesz. Rozwiąż, które chcesz. Napisz, ile zdążysz.

#### **4.6.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika**

Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczną ćwiczeń, ich poprawność, formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami:

- główne kryteria oceny zadania: stosowanie słownictwa i zwrotów (fachowych) zawodowych w języku obcym, poprawność leksykalna, gramatyczna i ortograficzna, rozumienie poleceń zapisanych w języku obcym, poprawność wymowy, poprawność merytoryczna zadania,
- sprawdzenie efektów kształcenia za pomocą testów pisemnych zamkniętych (wielokrotnego wyboru, na dobieranie, typu prawda/fałsz), otwartych (z luką), a zwłaszcza testów ustnych,
- umiejętność komunikowania się można weryfikować w czasie dialogu ucznia z innymi uczniami lub z nauczycielem,
- wskazane jest także ocenianie tworzenia i zrozumienia wypowiedzi ustnych i pisemnych z zakresu obsługi hotelowej w języku obcym, np.: oferowania usług dodatkowych zgodnie z ofertą obiektu świadczącego usługi hotelarskie, oferowania usług konferencyjnych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, stosowania zasad i form przyjmowania zleceń na usługi dodatkowe oraz realizowania zamówień gości na usługi dodatkowe,
- obserwację indywidualnej pracy ucznia,
- analizę zaangażowania ucznia w pracę zespołową,
- opracowanie i prezentację projektów zawodowych,
- ocenę wykonania zadanych prac domowych.

## 5. Ewaluacja programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego

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
HGT.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy			<ul style="list-style-type: none"><li>• Badanie na bieżąco w czasie trwania KKZ</li><li>• Badanie osiągnięć edukacyjnych uczniów po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu (I semestr)</li><li>• Wyniki i analiza osiągnięć edukacyjnych uczniów po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu (I semestr)</li><li>• Ponowne badanie pod koniec II semestru</li><li>• Porównanie wyników, analiza - ponownego badania (koniec II semestru)</li><li>• Ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji przedmiotowego programu nauczania.</li></ul>
1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	➤ Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	
2) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	➤ Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	
3) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	➤ Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	
HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne			
1) charakteryzuje maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	➤ Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	
2) wykonuje prace porządkowe w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	➤ Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	

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
HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych			
1) wykonuje czynności związane z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	➤ Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	
2) wykonuje czynności pomocnicze związane z obróbką cieplną żywności (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	➤ Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	
HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych			
1) stosuje receptury gastronomiczne do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	➤ Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	
2) przygotowuje napoje gorące i zimne bezalkoholowe (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	➤ Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	
3) wykonuje prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	➤ Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	
HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości			
1) wykonuje prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	➤ Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	
2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	➤ Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	



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
<b>HGT.04.6. Język obcy zawodowy</b>			
<p>1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych:</p> <p>a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem</p> <p>b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie</p> <p>c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek)</p>	<p>Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych</p> <p>Wyniki z testów pisemnych i ustnych</p> <p>Wyniki po ocenieniu krótszych i dłuższych wypowiedzi ustnych i pisemnych</p> <p>Analiza ankiet</p> <p>Wyniki obserwacji i oceny</p>	<p>➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne</p> <p>➤ Krótsze i dłuższe wypowiedzi ustne i pisemne</p> <p>➤ Ankieta opinii pracodawców</p> <p>➤ Bieżąca obserwacja i ocenianie czynności uczniów podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych, prezentacji projektów i odgrywania ról.</p> <p>➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia</p>	
<p>2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka</p>	<p>Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych</p> <p>Wyniki z testów pisemnych i ustnych</p> <p>Wyniki po ocenieniu krótszych i dłuższych wypowiedzi ustnych i pisemnych</p> <p>Analiza ankiet</p> <p>Wyniki obserwacji i oceny</p>	<p>➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne</p> <p>➤ Krótsze i dłuższe wypowiedzi ustne i pisemne</p> <p>➤ Ankieta opinii pracodawców</p> <p>➤ Bieżąca obserwacja i ocenianie czynności uczniów podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych, prezentacji projektów i odgrywania ról.</p> <p>➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia</p>	



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
b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ek)			



## 6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

### 6.1. Wykaz literatury

#### Literatura:

- 1) Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W, *Sensoryczna ocena jakości*, Akademia Morska w Gdyni, 2016.
- 2) Bliska B., Górską-Warsewicz H., Sawicka B., Tul-Krzyszczuk A., *Organizacja produkcji gastronomicznej*, kwalifikacja T.15.2, WSiP, Warszawa 2015.
- 3) Czerwińska D., *Zasady żywienia. Część 1, kwalifikacja T.15.1*, WSiP, Warszawa 2018.
- 4) Czerwińska D., *Zasady żywienia. Część 2, kwalifikacja T.15.1*, WSiP, Warszawa 2016.
- 5) Derbis A., Linka L., *Żywnie i usługi gastronomiczne. Cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, Wydawnictwo ab FORMAT 2016.
- 6) Dominik P., *BHP w branży gastronomicznej*, WSiP, Warszawa 2016.
- 7) Halama M., *Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych – zeszyty ćwiczeń. Część 1 i 2*, WSiP 2012.
- 8) Halama M., *Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych Część 1 Pracownik pomocniczy gastronomii HGT.04 Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne*, wydanie własne, Chorzów 2020, [www.hotelarz.entro.pl](http://www.hotelarz.entro.pl)
- 9) Halama M., *Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych Część 1 i 2*, WSiP 2012.
- 10) Kasperek A., Kondratowicz M., *Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2018.
- 11) Kmiołek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Część 1, Technologia gastronomiczna*, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2016.
- 12) Kmiołek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Część 2, Technologia gastronomiczna*, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2016.
- 13) Kmiołek A., *Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności*, kwalifikacja T.6.1, WSiP, Warszawa 2017.
- 14) Kmiołek A., *Usługi gastronomiczne, kwalifikacja T.15.3*, WSiP, Warszawa 2018.
- 15) Kmiołek-Gizara A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności, Część 1*, WSiP, Warszawa 2017.
- 16) Kmiołek-Gizara A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2*, WSiP, Warszawa 2017.
- 17) Kmiołek-Gizara A., *Sporządzanie potraw i napojów, Część 2*, kwalifikacja TG.07, WSiP, Warszawa 2018.
- 18) Kołajtis-Dołowy A., Kozłowska K., Pietruszka B., *Żywnie i usługi gastronomiczne, cz. VI, Zasady żywienia*, kwalifikacja T.15, Wydawnictwo ab FORMAT, 2017.

- 19) Konarzewska M, *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowywanie i wydawanie dań*, Część 1 i 2. WSIP 2019.
- 20) Kowalska J.E., *Planowanie i ocena sposobu żywienia. Ćwiczenia, cz. 2, kwalifikacja T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*, Wydawnictwo ab FORMAT, 2016.
- 21) Kowalska J.E., *Towaroznawstwo i przechowywanie żywności Ćwiczenia*, Kwalifikacja T.6., Wydawnictwo ab FORMAT, 2015.
- 22) Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Sińska B., Turlejska H., *Zasady żywienia. Planowanie i ocena*, kwalifikacja T.15., WSiP, Warszawa 2018.
- 23) Przygoda B., Kunachowicz H. M., Nadolna I., Iwanow K., *Tabele składu i wartości odżywczej żywności*, PZWL, 2017.
- 24) Sawicka B., Bilka B., Tul-Krzyszczuk A., Sawicka-Muchewicz A., *Żywność i usługi gastronomiczne, cz. VIII, Usługi gastronomiczne*, kwalifikacja T.15, Wydawnictwo ab FORMAT, 2017.
- 25) Sawicka B., Bilka B., Tul-Krzyszczuk A., Świątkowska M., Górka-Warzewicz H., Świątek E., *Żywność i usługi gastronomiczne, cz. XI, Obsługa klientów w branży gastronomicznej*, kwalifikacja T.15, kwalifikacja T.6, Wydawnictwo ab FORMAT, 2016.
- 26) Szajna R., Ławniczak D., *Obsługa klientów w gastronomii*, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2017.
- 27)** Szajna R., Ławniczak D., *Obsługa klientów w gastronomii*, kwalifikacja T.15, Zeszyt ćwiczeń, WSiP, Warszawa 2018.
- 28) Szajna R., Ławniczak D., *Usługi gastronomiczne*, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2015.
- 29) Zienkiewicz M., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych*, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2015.
- 30) Zienkiewicz M., *Sporządzanie potraw i napojów. Część 1*, kwalifikacja TG.07, WSiP, Warszawa 2018.

#### Czasopisma specjalistyczne:

- 1) „Hotele i Restauracje”
- 2) „Kuchnia”
- 3) „Magazyn dla Smakoszy”
- 4) „Poradnik Restauratora”
- 5) „Przegląd Gastronomiczny”
- 6) „Akademia Kulinarna”.

#### Podręczniki do języka zawodowego:

- 1) Dul A., *Język niemiecki zawodowy w gastronomii*, WSiP, Warszawa 2013.

- 2) Krzysztofik B., Wobei kann ich helfen, WSiP-REA, Warszawa 2014.
- 3) Dolinska-Romanowicz J., Nowakowska D., Can I help you, WSiP-REA, Warszawa 2014.
- 4) Sama R., Sama K., Język angielski zawodowy w gastronomii, WSiP, Warszawa 2018.

## 6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

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

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

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

Wyposażenie szkoły niezbędne do realizacji kształcenia w kwalifikacji HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne:

Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- 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 potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, maszynki do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice do smażenia, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie antypoślizgowe oraz stoły i krzesła,
- stanowiska przygotowania potraw 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,

- 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 lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewcze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie,
- stanowiska ekspedycji potraw i napojów (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji potraw oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwu lub trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki na naczynia,
- chłodziarkę z zamrażarką,
- katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, instrukcje do ćwiczeń, receptury potraw, karty potraw i napojów, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywienia i żywności.

Pracownia konsumencka (sala obsługi konsumenta) wyposażona w

- stoły, krzesła, bieliznę i zastawę stołową, tace oraz elementy do dekoracji stołów, kosze do segregacji odpadów.

Pomieszczenie magazynowe wyposażone w:

- odkurzacz, ręczny sprzęt porządkowy, środki do utrzymania czystości (w tym gąbki, ścierki kuchenne, szczotki kuchenne), środki czystości, środki dezynfekcyjne, żelazko, deskę do prasowania, wieszaki, środki ochrony indywidualnej, pojemniki do segregacji odpadów.

## 7. Sposób i forma zaliczenia kursu

- Kwalifikacyjny kurs zawodowy kończy się zaliczeniem.  
O zaliczeniu zajęć edukacyjnych w kształceniu teoretycznym decyduje nauczyciel prowadzący te zajęcia na podstawie zaliczenia testów sprawdzających. Test uznany jest za zaliczony, gdy uzyskano co najmniej 50% punktów możliwych do zdobycia.
- zaliczeniu zajęć edukacyjnych w kształceniu praktycznym decyduje nauczyciel prowadzący te zajęcia na podstawie zaliczenia zadań praktycznych. Zadanie uznane jest za zaliczone, gdy uzyskano co najmniej 75% punktów możliwych do zdobycia.
- Kwalifikacyjny kurs zawodowy uznaje się za zaliczony, jeżeli uczestnik uzyskał zaliczenie z wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych w kształceniu teoretycznym i praktycznym oraz uzyskał zaliczenie praktyki zawodowej przewidzianej w podstawie programowej dla danej kwalifikacji.
- Kwalifikacyjny kurs zawodowy kończy się zaliczeniem w formie walidacji osiągnięć uczestnika kursu, polegającej na ocenie wykonywanych w trakcie nauki projektów i ćwiczeń oraz na podstawie uzyskanych w trakcie kursu ocen z poszczególnych przedmiotów.

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

- obserwacji wykonanych ćwiczeń,
- testu pisemnego.

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

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

Ważne kryteria oceny efektów kształcenia to: zaplanowanie wykonania zadania, dobór elementów oraz sporządzona dokumentacja techniczna. Możliwe są również inne sposoby i formy zaliczenia, takie jak: testy praktyczne, wykonanie projektów, próby pracy, aktywność uczącego się na zajęciach, prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac.

Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego. Osoba, która ukończyła kwalifikacyjny kurs zawodowy i otrzymała zaświadczenie o jego ukończeniu może przystąpić do egzaminu potwierdzającego kwalifikację HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne.

## 8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

**Tabela 5.** Weryfikacja programu nauczania KKZ 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 6.** Weryfikacja programu KKZ pod kątem kompletności efektów kształcenia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<b>HGT.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ek)	1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	Podstawowe pojęcia związane z BHP w działalności gastronomicznej
	2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	Przepisy prawa BHP, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska
	3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy	Warunki organizacji pracy zgodnie z wymaganiami
2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ew)	1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	Zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
	2) wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	Zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska





Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
3) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
	2) wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
4) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	1) przygotowuje stanowisko pracy do prac pomocniczych	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami
	2) stosuje obowiązujące instrukcje obsługi maszyn, urządzeń i sprzętu podczas ich używania	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami
	3) rozróżnia sprzęt gaśniczy w zależności od przeznaczenia	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami
	4) dobiera środki gaśnicze i sprzęt zgodnie z ich przeznaczeniem	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami
	5) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami
5) stosuje środki ochrony indywidualnej (ew)	1) określa znaczenie odzieży ochronnej	Rodzaje środków ochrony indywidualnej
	2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy	Rodzaje środków ochrony indywidualnej
	3) wykonuje prace pomocnicze z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej	Rodzaje środków ochrony indywidualnej
6) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego	Ocena sytuacji poszkodowanego
	2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego	Ocena sytuacji poszkodowanego
	3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
	4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
	5) powiadamia odpowiednie służby	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
	7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
	8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji	Resuscytacja krążeniowo-oddechowa
<b>HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) rozróżnia podstawowe pojęcia związane z prowadzeniem czynności porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne (ew)	1) wyjaśnia pojęcia praca, czynność, porządek, sprzęt sprzątający, środek czystości	Podstawowe wiadomości z zakresu wykonywania czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne
	2) uzasadnia konieczność stosowania środków do dezynfekcji w pracach porządkowych	Podstawowe wiadomości z zakresu wykonywania czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne
2) określa czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ew)	1) wymienia czynności porządkowe wykonywane w różnych częściach obiektu gastronomicznego	Czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
	2) rozróżnia czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	Czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne





Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
3) charakteryzuje maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	1) rozróżnia maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego	Maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych
	2) grupuje środki czystości do wykonywania prac porządkowych w zależności od ich przeznaczenia	Maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych
	3) dobiera środki czystości do wykonywanych prac porządkowych	Maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych
4) wykonuje prace porządkowe w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ek)	1) identyfikuje potrzebę wykonania czynności bieżących, codziennych i okresowych prac porządkowych	Kolejność wykonywanych czynności określonych prac porządkowych
	2) określa kolejność wykonywanych czynności określonych prac porządkowych	Kolejność wykonywanych czynności określonych prac porządkowych
	3) dobiera sprzęt do wykonywanych prac porządkowych	Dobór sprzętu do wykonywanych prac porządkowych
	4) dobiera środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych na podstawie ich charakterystyk znajdujących się na opakowaniach i w instrukcjach użytkowania	Dobór środków czyszczących i dezynfekujących do określonych prac porządkowych
	5) przygotowuje środki czyszczące, roztwory myjące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych zgodnie z przeznaczeniem	Dobór środków czyszczących i dezynfekujących do określonych prac porządkowych
	6) przeprowadza czynności porządkowe zgodnie z ustalonym schematem wykonania	Wykonywanie prac porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne
	7) odnotowuje wykonanie prac porządkowych w karcie kontroli dobrej praktyki higienicznej GHP (Good Hygienic Practice) zgodnie z księgą procedur analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	Wykonywanie prac porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
5) przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) (po wykonywaniu prac porządkowych (ew))	1) czyści maszyny i urządzenia po wykonanych pracach porządkowych	Utrzymywanie w czystości sprzętu i narzędzi
	2) utrzymuje w czystości sprzęt i narzędzia do wykonywanych prac porządkowych	Utrzymywanie w czystości sprzętu i narzędzi
	3) prowadzi kontrolę stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych	Kontrola maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych
	4) informuje o uszkodzeniu maszyn, urządzeń, sprzętu narzędzi wykorzystywanego w pracach porządkowych	Kontrola maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych
	5) przestrzega procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych	Procedury higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych
	6) zgłasza, pracodawcy lub osobie nadzorującej prace porządkowe, zmiany w planach wykonywania prac porządkowych wynikających z analizy krytycznych punktów kontroli CCP (Critical Control Point)	Zmiany w planach wykonywania prac porządkowych
6) stosuje się do polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne (ew)	1) segreguje odpady żywnościowe i surowce wtórne	Segregowanie odpadów żywnościowych i surowców wtórnych
	2) dozuje środki do wykonywania prac porządkowych zgodnie z instrukcją ich użytkowania	Dozowanie środków do wykonywania prac porządkowych
	3) stosuje sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu	Sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu
<b>HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) wykonuje czynności związane z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego (ek)	1) rozróżnia czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych	Czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych
	2) wymienia maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii do różnych czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych	Maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii
	3) określa czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców zgodnie z ich przeznaczeniem	Czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych
	4) dobiera maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt do obróbki wstępnej spożywczych produktów spożywczych	Maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii
	5) prowadzi obróbkę wstępną brudną produktów spożywczych	Obróbka wstępna brudna produktów spożywczych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	6) przygotowuje półprodukt do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych	Przygotowanie półproduktów
2) wykonuje czynności pomocnicze związane z obróbką cieplną żywności (ek)	1) rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej	Rozróżnianie metod i technik obróbki cieplnej
	2) dobiera metodę i technikę obróbki cieplnej do rodzaju sporządzanej prostej potrawy	Dobieranie metod i technik obróbki cieplnej
	3) dobiera urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej	Dobieranie urządzeń i sprzętu do obróbki cieplnej
<b>HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) charakteryzuje produkty spożywcze stosowane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych (ew)	1) określa pojęcie produktu spożywczego	Charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
	2) klasyfikuje produkty spożywcze w zależności od grup produktów, trwałości, pochodzenia i podstawowej wartości odżywczej (białkowej, energetycznej, regulującej)	Charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
	3) dobiera produkty spożywcze wykorzystywane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych	Charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
	4) rozróżnia produkty spożywcze pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	Charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
	5) identyfikuje produkty spożywcze trwałe i nietrwałe	Charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
	6) określa przydatność kulinarną produktów spożywczych do sporządzania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych	Charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
	7) rozróżnia metody utrwalania produktów spożywczych	Charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	8) rozpoznaje produkt utwalony określona metodą	Charakteryzowanie produktów spożywczych stosowanych do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych
2) identyfikuje wartości odżywcze produktów spożywczych na podstawie informacji zawartych na opakowaniach (ew)	1) rozróżnia składniki odżywcze produktu spożywczego w oparciu o informacje umieszczone na opakowaniu	Identyfikowanie wartości odżywczych produktów spożywczych
	2) porównuje wartość odżywczą produktów spożywczych zawartych na opakowaniach z tabelami wartości odżywczych	Identyfikowanie wartości odżywczych produktów spożywczych
3) stosuje receptury gastronomiczne do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych (ek)	1) dobiera produkty do przygotowania dań zgodnie z recepturą	Przygotowywanie prostych potraw na podstawie receptury
	2) odważa i odmierza produkty na podstawie receptur	Przygotowywanie prostych potraw na podstawie receptury
	3) przygotowuje produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw	Przygotowywanie prostych potraw na podstawie receptury
	4) przygotowuje proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkce, owoce w różnych sosach)	Przygotowywanie prostych potraw na podstawie receptury
	5) przygotowuje proste potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone i zapiekane	Przygotowywanie prostych potraw gotowanych, duszonych, smażonych, pieczonych i zapiekanych
	6) przygotowuje proste dania owocowe, warzywne, mięsne, rybne i mączne (np. warzywa z wody, warzywa duszone, zupy popularne, potrawy z mas mielonych, warzywa i owoce pieczone, zapiekanki, pierogi, lasange)	Przygotowywanie prostych dań owocowych, warzywnych, mięsnych, rybnych i mącznych
4) przygotowuje napoje gorące i zimne bezalkoholowe (ek)	1) rozróżnia rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych	Rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych
	2) dobiera sposoby przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych w zależności od ich rodzaju	Rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych
	3) dobiera i przygotowuje urządzenia do przyrządzania napojów gorących (ekspresy do kawy i wody, warniki, podgrzewacze do czekolady gorącej)	Urządzenia do przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	4) dobiera urządzenia do przyrządzania napojów zimnych bezalkoholowych (wyciskarki do soków, blendery barowe, shakery, ochładzacz, dozowniki do napojów)	Urządzenia do przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych
	5) obsługuje urządzenia i sprzęt do parzenia i przygotowania napojów zimnych zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju	Urządzenia do przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych
	6) identyfikuje rodzaje naczyń do serwowania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych	Przygotowanie napojów gorących i zimnych bezalkoholowych
	7) przygotowuje napoje gorące zgodnie z recepturą (np. herbatę czarną w czajniczku po angielsku w kopertach, kakao, czekoladę gorącą, napary ziołowe)	Przygotowanie napojów gorących i zimnych bezalkoholowych
	8) przygotowuje napoje zimne i gorące bezalkoholowe zgodnie z recepturą (np. zimne soki, proste napoje, kompoty)	Przygotowanie napojów gorących i zimnych bezalkoholowych
5) zapobiega niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów (ew)	1) wymienia zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej i termicznej	Zapobieganie niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów
	2) przestrzega zasad przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów	Zapobieganie niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów
6) wykonuje prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów (ek)	1) rozróżnia rodzaje magazynów do przechowywania żywności	Magazyny do przechowywania żywności
	2) dobiera magazyn do przechowywania określonych produktów spożywczych i gotowych wyrobów pochodzących ze zwrotów	Magazyny do przechowywania żywności
	3) dobiera urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych	Urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych
	4) obsługuje urządzenia do przechowywania żywności świeżej i mrożonej o dużej wilgotności, suchej, w opakowaniach	Urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	5) sprawdza zgodność temperatury, czasu, zaciemnienia przechowywania określonego środka żywności ze wskazaniami na opakowaniu lub recepturze	Prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów
	6) odczytuje z opakowań datę przydatności zmagazynowanych produktów spożywczych, zapewniając rotację według zasady FIFO (First In – First Out)	Prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów
7) ocenia żywność organoleptycznie (ew)	1) określa rolę zmysłów w prowadzeniu oceny organoleptycznej żywności	Ocenianie żywności organoleptycznie
	2) ocenia organoleptycznie żywność (produkt spożywczy, półprodukt, wyrób gotowy)	Ocenianie żywności organoleptycznie
	3) rozróżnia cechy świeżych i nieświeżych produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych	Ocenianie żywności organoleptycznie
8) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności (ew)	1) rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności, takie jak: fizyczne, chemiczne, biologiczne	Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
	2) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)	Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
	3) odczytuje określone na schematach sporządzania potraw i napojów krytyczne punkty kontroli	Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
<b>HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) wykonuje prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych (ek)	1) wymienia prace składające się na ekspedycję potraw i napojów	Prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych
	2) przygotowuje zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów zgodnie z poleceniem kucharza i kelnera (gromadzi zgodnie z potrzebami)	Prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych
	3) przygotowuje urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt do ekspedycji potraw i napojów na podstawie wykazu	Prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych
	4) urządza miejsce do ekspedycji potraw i napojów zgodnie ze schematem	Prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych
	5) odważa lub odmierza porcję potrawy, napoju bezalkoholowego zgodnie z gramaturą zapisaną w recepturze lub we wzorniku	Przygotowanie potraw i napojów do ekspozycji





Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	6) układa wyporcjowane potrawy na talerzach, półmiskach lub w innych naczyniach zgodnie ze schematem	Przygotowanie potraw i napojów do ekspozycji
	7) nalewa wodę lub kompoty bądź soki do szklanek, kieliszków, gobletów, dzbanków, karafek	Przygotowanie potraw i napojów do ekspozycji
	8) umieszcza element dekoracyjny na talerzu, półmisku, wyporcjowanej potrawie lub napoju zgodnie z wzorcem	Przygotowanie potraw i napojów do ekspozycji
	9) zabezpiecza potrawy lub napoje przeznaczone do ekspedycji	Zabezpieczanie potraw lub napojów
	10) zabezpiecza potrawy i napoje pozostałe po procesie ekspedycji	Zabezpieczanie potraw lub napojów
2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości (ek)	1) przygotowuje zastawę stołową do rodzaju dania według wykazu	Przygotowanie pomieszczeń i innych miejsc do przyjęcia gości
	2) obiera bieliznę stołową do rodzaju usługi gastronomicznej	Przygotowanie pomieszczeń i innych miejsc do przyjęcia gości
	3) przygotowuje pomocnik kelnerski	Przygotowanie pomieszczeń i innych miejsc do przyjęcia gości
	4) nakrywa stoły przed otwarciem zakładu	Przygotowanie pomieszczeń i innych miejsc do przyjęcia gości
3) wykonuje prace porządkowe po zakończeniu obsługi gości (ew)	1) porządkuje stoły i inne stanowiska części handlowo-usługowej po zakończeniu obsługi gości	Wykonywanie prac porządkowych po zakończeniu obsługi gości
	2) czyści i myje poleruje zastawę stołową i serwisową	Wykonywanie prac porządkowych po zakończeniu obsługi gości
	3) sortuje brudną bieliznę stołową	Wykonywanie prac porządkowych po zakończeniu obsługi gości
	4) zabezpiecza wyposażenie zakładu po zakończonej usłudze	Wykonywanie prac porządkowych po zakończeniu obsługi gości



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<b>HGT.04.6. Język obcy zawodowy</b>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
<p>1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych:</p> <p>a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem</p> <p>b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie</p> <p>c) z dokumentacją związaną z danym zawodem</p> <p>d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek)</p>	<p>1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie:</p> <p>a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy</p> <p>b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych</p> <p>c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych</p> <p>d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych</p> <p>e) świadczonych usług, w tym obsługi gościa</p>	<p>Słownictwo dotyczące czynności wykonywanych na stanowisku pracy</p>





Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:  a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka  b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew)	1) określa główną myśl wypowiedzi, tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu	Rozumienie wypowiedzi pisemnych Rozumienie wypowiedzi ustnych
	2) znajduje w wypowiedzi, tekście określone informacje	Rozumienie wypowiedzi pisemnych Rozumienie wypowiedzi ustnych
	3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu	Rozumienie wypowiedzi pisemnych Rozumienie wypowiedzi ustnych
	4) układa informacje w określonym porządku	Rozumienie wypowiedzi pisemnych Rozumienie wypowiedzi ustnych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi	Tworzenie wypowiedzi ustnych i pisemnych w języku obcym nowożytnym
	2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych	Tworzenie wypowiedzi ustnych i pisemnych w języku obcym nowożytnym
	3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko	Tworzenie wypowiedzi ustnych i pisemnych w języku obcym nowożytnym
	4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze	Tworzenie wypowiedzi ustnych i pisemnych w języku obcym nowożytnym
	5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji	Tworzenie wypowiedzi ustnych i pisemnych w języku obcym nowożytnym