



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA

KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części

handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego

w zakresie kwalifikacji

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

wyodrębnionej w zawodzie

kelner 513101

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna HGT

Autorzy:

lic. Roma Maria Fleischer

mgr Jolanta Maj

mgr Robert Fleischer

Recenzenci:

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

Recenzent 2 przedstawiciel pracodawców właściwy dla danego zawodu mgr Łukasz Woźniak

Ekspert:

mgr inż. Łukasz Kania

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

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

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój

Oś priorytetowa II

Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji

Działanie 2.14. Rozwój narzędzi dla uczenia się przez całe życie

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

Opracowanie modelowych programów kwalifikacyjnych kursów zawodowych (kkz)

Warszawa 2021

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych

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

Spis treści

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego

1.	Wprowadzenie	4
2.	Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych	9
2.1.	Pogrupowanie efektów kształcenia	9
2.2.	Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	18
2.3.	Plan kursu umiejętności zawodowych	21
3.	Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych	22
4.	Programy poszczególnych zajęć	23
4.1.	Program nauczania dla przedmiotu: Proces przygotowywania potraw i napojów	23
4.1.2.	Cele szczegółowe przedmiotu	23
4.1.3.	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	26
4.1.4.	Procedury osiągania celów kształcenia	28
4.1.5.	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	30
5.	Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych	31
6.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	32
6.1.	Wykaz literatury	32
6.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	32
7.	Sposób i forma zaliczenia kursu	33
8.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć	34

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego

1. Wprowadzenie

Charakterystyka KUZ

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

Minimalna liczba godzin kształcenia na kursie umiejętności zawodowych:

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

Kursy umiejętności zawodowych mogą być prowadzone przez:

- 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.

Program kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego wyodrębnionej w zawodzie zawodu kelner przeznaczony jest dla osób dorosłych, zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Osoby, które nie ukończyły 18 lat, podlegają obowiązkowi nauki, który spełnia się przez uczęszczanie do publicznej lub niepublicznej szkoły ponadpodstawowej/ponadgimnazjalnej, albo przez realizowanie, zgodnie z odrębnymi przepisami, przygotowania zawodowego u pracodawcy.

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

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy/uczestników powinny uwzględniać:

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

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

Charakterystyka programu

Kurs umiejętności zawodowych jest jedną z pozaszkolnych form kształcenia ustawicznego. Program kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego wyodrębnionej w zawodzie kelner 513101 przeznaczony jest dla osób dorosłych, zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Osoby, które nie ukończyły 18 lat, podlegają obowiązkowi nauki, który spełnia się przez uczęszczanie do publicznej lub niepublicznej szkoły ponadpodstawowej/ponadgimnazjalnej, albo przez realizowanie, zgodnie z odrębnymi przepisami, przygotowania zawodowego u pracodawcy.

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

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

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego realizowany jest w trybie stacjonarnym. Liczba godzin przewidziana na realizację programu wynosi 120 godzin i jest zgodna z minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla tej kwalifikacji wynikającej z podstawy programowej dla zawodu kelner.

Założenia programowe

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego świata, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy. Zadania wszystkich podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów

gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników. W procesie kształcenia zawodowego ważne jest podbudowa kształcenia ogólnego zdobytego w procesie kształcenia szkoły podstawowej, gimnazjalnej lub średniej, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów kwalifikacyjnych kursów zawodowych, a tym samym zapewni im możliwość sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy. Opracowany program kursu pozwala na osiągnięcie powyższych celów ogólnych kształcenia zawodowego.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Poziom usług świadczonych przez pracownika, obok ceny, jest podstawowym kryterium przesądzającym o wyborze obiektu świadczącego usługi gastronomiczne. W konsekwencji pracodawcy poszukują wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają udokumentowane kwalifikacje zawodowe. Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego został tak skonstruowany, aby w oparciu o podstawę programową sprostać wymaganiom pracodawców oraz wyjść naprzeciw potrzebom rynku pracy w branży gastronomicznej.

Realizacja procesu kształcenia w zakresie HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego wymaga więc wysoko wykwalifikowanej kadry nauczycieli/prowadzących zajęcia wyposażonych w kompetencje w zakresie obsługi sprzętu komputerowego i nowoczesnych urządzeń stanowiących wyposażenie pracowni szkolnych oraz merytoryczną, uaktualnianą wiedzę dostosowaną do nowej podstawy programowej. Prawidłowa realizacja procesu kształcenia w zawodzie kelner wymaga prowadzenia części zajęć praktycznych.

Cele kierunkowe programu kursu umiejętności zawodowych

Uczestnik kursu umiejętności zawodowych HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- Określania warunków przechowywania produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- Dobierania produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- Charakteryzowania potraw i napojów po recepturach
- Organizowania stanowiska pracy (mise en place) do sporządzania potraw w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- Przygotowywania potraw w części handlowo-usługowej zakładu zgodnie z recepturami i zamówieniem

- Wykonywania czynności związanych z ekspedycją dań
- Przestrzegania procedur i stosowanie instrukcji stanowiskowych dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania i ekspedycji dań

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

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

1. jednej części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji lub:
2. efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów oraz wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów.

Kurs Umiejętności Zawodowych (KUZ)

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

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

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

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

HGT.01.2. Podstawy gastronomii

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

HGT.01.4. Obsługiwanie gości

HGT.01.5. Podstawy miksiologii

HGT.01.6. Rozliczanie usług kelnerskich

2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia

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

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Proces przygotowywania potraw i napojów
A	B	C	F
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego			
1) określa warunki przechowywania produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	10	1) wymienia czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	x
		2) określa warunki przechowywania różnych grup produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów	x
		3) określa sposób przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju produktów spożywczych, półproduktów czy gotowych potraw, i napojów w zależności od stopnia i sposobu ich przetworzenia	
		4) przechowuje produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z obowiązującymi zasadami	
		5) rozpoznaje skutki niewłaściwego przechowywania produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych	
2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ek)	10	1) rozróżnia cechy jakościowe produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych w zależności od przeznaczenia	x
		2) ocenia przydatność i jakość produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych dobranych do sporządzania potraw i napojów	x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Proces przygotowywania potraw i napojów
3) charakteryzuje potrawy i napoje po recepturach (ew)	25	1) rozpoznaje wizualnie potrawy i napoje oraz na podstawie receptur	x
		2) rozpoznaje potrawy i napoje po gramaturze określonej w recepturach	x
		3) sprawdza zgodność produktów, półproduktów i wyrobów gotowych przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą	x
		4) oblicza wielkość porcji potrawy i napoju na podstawie normatywu surowcowego	X
4) organizuje stanowisko pracy (mise en place) do sporządzania potraw w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	25	1) wyznacza główne miejsce robocze na stanowisku pracy	X
		2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzenia potraw	X
		3) odważa, odmierza, liczy produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą)	X
		4) dobiera wyposażenie stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów	X
		5) rozmieszcza produkty i wyposażenie na stanowisku roboczym	x
		6) przygotowuje miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku roboczym	X
5) przygotowuje potrawy w części handlowo-usługowej zakładu zgodnie z recepturami i zamówieniem (ek)	30	1) analizuje receptury gastronomiczne	X
		2) opisuje potrawy typowe dla kuchni polskiej i innych regionów świata zgodnie z recepturą i zamówieniem (zakąski, zupy, dania mięsne, rybne, drobiowe, jarskie i półmięsne, desery, napoje zimne, gorące i mrożone)	x
		3) omawia przygotowywanie potraw w obecności gości w sztuce kelnerskiej różnych krajów regionów świata	x
		4) obsługuje urządzenia gastronomiczne (wózki do tranżerowania i flambirowania) w czasie przygotowywania potraw w obecności gości zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	x
		5) przeprowadza obróbkę wstępną zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy oraz gospodarki surowcowej	x
		6) przygotowuje produkty spożywcze i półprodukty do obróbki właściwej (rozdrabnia, łączy, miesza, oddziela, formuje, wykończa)	x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Proces przygotowywania potraw i napojów
		7) dobiera dodatki do sporządzanych potraw i napojów	x
		8) porcuje potrawy w obecności gości	x
		9) chłodzi, studzi, wykończy potrawy, utrzymuje właściwą temperaturę przed ekspedycją (koktajle owocowo-warzywne)	x
		10) rozpoznaje potrawy występujące w kartach menu po konsystencji, sposobie wykończenia potraw gotowych, obróbce właściwej, wielkości porcji	x
6) wykonuje czynności związane z ekspedycją dań (ew)	10	1) rozróżnia rodzaje posiłków (śniadanie, lunch, brunch, obiad, kolacja)	X
		2) zestawia potrawy i napoje w dania zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia	X
		3) ocenia zgodność z recepturą oraz jakość potraw i napojów wydanych z kuchni przed ekspedycją do sali konsumenckiej	x
7) przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania i ekspedycji dań (ep)	10	1) rozróżnia systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. stosowanie systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System)	x
		2) stosuje procedury dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów	x
		3) stosuje zasady gospodarki odpadami	x
HGT.01.8. Kompetencje personalne i społeczne			
1) przestrzega zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonym i współpracownikami		1) wymienia podstawowe zasady etyki zawodowej	x
		2) wymienia cechy oczekiwanej postawy zawodowej w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami	x
		3) stosuje zasady etyki w relacjach pracowniczych	x
		4) wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej	x
		5) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy	x
		6) przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych	x
		7) przechowuje dane osobowe klientów zgodnie z przepisami prawa	x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Proces przygotowywania potraw i napojów
2) wykazuje znajomość indywidualnych potrzeb każdego gościa		1) rozróżnia pojęcie indywidualnych potrzeb gości	x
		2) określa potrzeby i oczekiwania gości hotelowych	x
		3) wymienia metody rozpoznawania potrzeb i oczekiwań gości	x
		4) odpowiada działaniem na rozpoznawalne potrzeby i oczekiwania gości	x
		5) planuje realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości	x
3) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej		1) rozróżnia sposoby komunikacji interpersonalnej	x
		2) wymienia rodzaje komunikacji niewerbalnej	x
		3) opisuje znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej w usługach hotelarskich	x
		4) wymienia formy komunikacji bezpośredniej i pośredniej w usługach hotelarskich	x
4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem		1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej	x
		2) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań, ich wpływu na siebie i innych	x
		3) wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem	x
5) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany		1) określa znaczenie otwartości na zmiany zachodzące w zawodzie	x
		2) wskazuje alternatywne rozwiązania problemu	x
6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		1) analizuje zmiany zachodzące w zawodzie	x
		2) poszukuje nowości technicznych i technologicznych w różnych źródłach informacji	x
		3) wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności	x
		4) określa własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie	x
7) planuje działania i zarządza czasem		1) określa cel planowanych zadań	x
		2) wyszczególnia elementy planu działania	x
		3) dokonuje analizy możliwości realizacji zadania na podstawie posiadanych zasobów	x
		4) tworzy harmonogram realizacji zadania	x
		5) wymienia zasoby niezbędne do wykonania zadania	x
		6) wykonuje zadanie zgodnie z planem	x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Proces przygotowywania potraw i napojów
8) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) wskazuje obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku	x
		2) określa rodzaje odpowiedzialności	x
		3) podaje przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej	x
9) współpracuje w zespole		1) wymienia cechy członków zespołu sprzyjające osiągnięciu celów w pracy zespołowej	x
		2) dzieli wykonanie zadań kelnerskich z innymi pracownikami lub członkami zespołu i wywiązuje się z nich	x
		3) uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu przy planowaniu, wykonywaniu i rozliczaniu zadań zawodowych	x
		4) modyfikuje własne działania zgodnie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem	x
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	120		

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

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

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep))	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Liczba godzin
A	B	C	D	E
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	1) określa warunki przechowywania produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	1) wymienia czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 2) określa warunki przechowywania różnych grup produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów 3) określa sposób przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju produktów spożywczych, półproduktów czy gotowych potraw, i napojów w zależności od stopnia i sposobu ich przetworzenia 4) przechowuje produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z obowiązującymi zasadami 5) rozpoznaje skutki niewłaściwego przechowywania produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych	Proces przygotowywania potraw i napojów	10
	2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ek)	1) rozróżnia cechy jakościowe produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych w zależności od przeznaczenia 2) ocenia przydatność i jakość produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych dobranych do sporządzania potraw i napojów		10

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep))	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Liczba godzin
	3) charakteryzuje potrawy i napoje po recepturach (ew)	1) rozpoznaje wizualnie potrawy i napoje oraz na podstawie receptur 2) rozpoznaje potrawy i napoje po gramaturze określonej w recepturach 3) sprawdza zgodność produktów, półproduktów i wyrobów gotowych przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą 4) oblicza wielkość porcji potrawy i napoju na podstawie normatywu surowcowego		25
	4) organizuje stanowisko pracy (mise en place) do sporządzania potraw w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	1) wyznacza główne miejsce robocze na stanowisku pracy 2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzenia potraw 3) odważa, odmierza, liczy produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą 4) dobiera wyposażenie stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów 5) rozmieszcza produkty i wyposażenie na stanowisku roboczym 6) przygotowuje miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku roboczym		25

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep))	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Liczba godzin
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	5) przygotowuje potrawy w części handlowo-usługowej zakładu zgodnie z recepturami i zamówieniem (ek)	<ol style="list-style-type: none"> 1) analizuje receptury gastronomiczne 2) opisuje potrawy typowe dla kuchni polskiej i innych regionów świata zgodnie z recepturą i zamówieniem (zakąski, zupy, dania mięsne, rybne, drobiowe, jarskie i półmięsne, desery, napoje zimne, gorące i mrożone) 3) omawia przygotowywanie potraw w obecności gości w sztuce kelnerskiej różnych krajów regionów świata 4) obsługuje urządzenia gastronomiczne (wózki do tranżerowania i flambirowania) w czasie przygotowywania potraw w obecności gości zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 5) przeprowadza obróbkę wstępną zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy oraz gospodarki surowcowej 6) przygotowuje produkty spożywcze i półprodukty do obróbki właściwej (rozdrabnia, łączy, miesza, oddziela, formuje, wykończa) 7) dobiera dodatki do sporządzanych potraw i napojów 8) porcuje potrawy w obecności gości 9) chłodzi, studzi, wykończa potrawy, utrzymuje właściwą temperaturę przed ekspedycją (koktajle owocowo-warzywne) 10) rozpoznaje potrawy występujące w kartach menu po konsystencji, sposobie wykończenia potraw gotowych, obróbce właściwej, wielkości porcji 	Proces przygotowywania potraw i napojów	30

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep))	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Liczba godzin
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	6) wykonuje czynności związane z ekspedycją dań (ew)	1) rozróżnia rodzaje posiłków (śniadanie, lunch, brunch, obiad, kolacja) 2) zestawia potrawy i napoje w dania zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 3) ocenia zgodność z recepturą oraz jakość potraw i napojów wydanych z kuchni przed ekspedycją do sali konsumenckiej	Proces przygotowywania potraw i napojów	10
	7) przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania i ekspedycji dań (ep)	1) rozróżnia systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. stosowanie systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) 2) stosuje procedury dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów 3) stosuje zasady gospodarki odpadami		10

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
Proces przygotowywania potraw i napojów	0	120	1) określa warunki przechowywania produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	1) wymienia czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 2) określa warunki przechowywania różnych grup produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów 3) określa sposób przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju produktów spożywczych, półproduktów czy gotowych potraw, i napojów w zależności od stopnia i sposobu ich przetworzenia 4) przechowuje produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z obowiązującymi zasadami 5) rozpoznaje skutki niewłaściwego przechowywania produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych
			2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ek)	1) rozróżnia cechy jakościowe produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych w zależności od przeznaczenia 2) ocenia przydatność i jakość produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych dobranych do sporządzania potraw i napojów



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Proces przygotowywania potraw i napojów			3) charakteryzuje potrawy i napoje po recepturach (ew)	1) rozpoznaje wizualnie potrawy i napoje oraz na podstawie receptur 2) rozpoznaje potrawy i napoje po gramaturze określonej w recepturach 3) sprawdza zgodność produktów, półproduktów i wyrobów gotowych przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą 4) oblicza wielkość porcji potrawy i napoju na podstawie normatywu surowcowego
			4) organizuje stanowisko pracy (mise en place) do sporządzania potraw w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	1) wyznacza główne miejsce robocze na stanowisku pracy 2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzenia potraw 3) odważa, odmierza, liczy produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą 4) dobiera wyposażenie stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów 5) rozmieszcza produkty i wyposażenie na stanowisku roboczym 6) przygotowuje miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku roboczym



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Proces przygotowywania potraw i napojów			5) przygotowuje potrawy w części handlowo-usługowej zakładu zgodnie z recepturami i zamówieniem (ek)	<ol style="list-style-type: none"> 1) analizuje receptury gastronomiczne 2) opisuje potrawy typowe dla kuchni polskiej i innych regionów świata zgodnie z recepturą i zamówieniem (zakąski, zupy, dania mięsne, rybne, drobiowe, jarskie i półmięsne, desery, napoje zimne, gorące i mrożone) 3) omawia przygotowywanie potraw w obecności gości w sztuce kelnerskiej różnych krajów regionów świata 4) obsługuje urządzenia gastronomiczne (wózki do tranżerowania i flambirowania) w czasie przygotowywania potraw w obecności gości zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 5) przeprowadza obróbkę wstępną zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy oraz gospodarki surowcowej 6) przygotowuje produkty spożywcze i półprodukty do obróbki właściwej (rozdrabnia, łączy, miesza, oddziela, formuje, wykończa) 7) dobiera dodatki do sporządzanych potraw i napojów 8) porcuje potrawy w obecności gości 9) chłodzi, studzi, wykończa potrawy, utrzymuje właściwą temperaturę przed ekspedycją (koktajle owocowo-warzywne) 10) rozpoznaje potrawy występujące w kartach menu po konsystencji, sposobie wykończenia potraw gotowych, obróbce właściwej, wielkości porcji

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Proces przygotowywania potraw i napojów			6) wykonuje czynności związane z ekspedycją dań (ew)	1) rozróżnia rodzaje posiłków (śniadanie, lunch, brunch, obiad, kolacja) 2) zestawia potrawy i napoje w dania zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 3) ocenia zgodność z recepturą oraz jakość potraw i napojów wydanych z kuchni przed ekspedycją do sali konsumenckiej
			7) przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania i ekspedycji dań (ep)	1) rozróżnia systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. stosowanie systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) 2) stosuje procedury dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów 3) stosuje zasady gospodarki odpadami

2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

Tabela 4. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Proces przygotowywania potraw i napojów	120	Kształcenie praktyczne
Łączna liczba godzin zajęć	120	

3. Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych

Absolwent kursu umiejętności zawodowych powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- Określania warunków przechowywania produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- Dobierania produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- Charakteryzowania potraw i napojów po recepturach
- Organizowania stanowiska pracy (mise en place) do sporządzania potraw w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- Przygotowywania potraw w części handlowo-usługowej zakładu zgodnie z recepturami i zamówieniem
- Wykonywania czynności związanych z ekspedycją dań
- Przestrzegania procedur i stosowanie instrukcji stanowiskowych dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania i ekspedycji dań.

4. Programy poszczególnych zajęć

4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Proces przygotowywania potraw i napojów

4.1.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- Określanie warunków przechowywania produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- Dobieranie produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- Charakteryzowanie potraw i napojów po recepturach
- Organizowanie stanowiska pracy (mise en place) do sporządzania potraw w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- Przygotowywanie potraw w części handlowo-usługowej zakładu zgodnie z recepturami i zamówieniem
- Wykonywanie czynności związanych z ekspedycją dań
- Przestrzeganie procedur i stosowanie instrukcji stanowiskowych dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania i ekspedycji dań
- Ponoszenie odpowiedzialności za podejmowane działania

4.1.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

Uczestnik potrafi:

- wymieniać czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- określać warunki przechowywania różnych grup produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów
- określać sposób przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju produktów spożywczych, półproduktów czy gotowych potraw, i napojów w zależności od stopnia i sposobu ich przetworzenia

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych

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

- przechować produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z obowiązującymi zasadami
- rozpoznać skutki niewłaściwego przechowywania produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych
- rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych w zależności od przeznaczenia
- oceniać przydatność i jakość produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych dobranych do sporządzania potraw i napojów
- rozpoznać wizualnie potrawy i napoje oraz na podstawie receptur oraz po gramaturze określonej w recepturach
- rozpoznać potrawy i napoje po gramaturze określonej w recepturach
- sprawdzać zgodność produktów, półproduktów i wyrobów gotowych przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą
- obliczać wielkość porcji potrawy i napoju na podstawie normatywu surowcowego
- wyznaczać główne miejsce robocze na stanowisku pracy
- dobierać produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzenia potraw
- odważać, odmierzać, liczyć produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą)
- dobierać wyposażenie stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów
- rozmieszczać produkty i wyposażenie na stanowisku roboczym
- przygotować miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku roboczym
- analizować receptury gastronomiczne
- opisać potrawy typowe dla kuchni polskiej i innych regionów świata zgodnie z recepturą i zamówieniem
- obsługiwać urządzenia gastronomiczne (wózki do tranżerowania i flambirowania) w czasie przygotowywania potraw w obecności gości zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
- przeprowadzać obróbkę wstępną zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy oraz gospodarki surowcowej
- przygotować produkty spożywcze i półprodukty do obróbki właściwej (rozdrabnia, łączy, miesza, oddziela, formuje, wykończa)
- dobierać dodatki do sporządzanych potraw i napojów
- porcjować potrawy w obecności gości
- chłodzić, studzić, wykańczać potrawy, utrzymywać właściwą temperaturę przed ekspedycją (koktajle owocowo-warzywne)

- rozpoznać potrawy występujące w kartach menu po konsystencji, sposobie wykończenia potraw gotowych, obróbce właściwej, wielkości porcji
- rozróżniać rodzaje posiłków (śniadanie, lunch, brunch, obiad, kolacja)
- zestawiać potrawy i napoje w dania zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
- oceniać zgodność z recepturą oraz jakość potraw i napojów wydanych z kuchni przed ekspedycją do sali konsumenckiej
- rozróżniać systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. stosowanie systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System)
- stosować procedury dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów
- stosować zasady gospodarki odpadami
- określać rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych
- podać przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej.



4.1.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Przechowywanie produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - określać warunki przechowywania różnych grup produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów - określać sposób przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju produktów spożywczych, półproduktów czy gotowych potraw, i napojów - w zależności od stopnia i sposobu ich przetworzenia - przechowywać produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z obowiązującymi zasadami - rozpoznać skutki niewłaściwego przechowywania produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych - podać przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej
2. Dobieranie produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych w zależności od przeznaczenia - oceniać przydatność i jakość produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych dobranych do sporządzania potraw i napojów
3. Charakteryzowanie potraw i napojów po recepturach	25	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać wizualnie potrawy i napoje oraz na podstawie receptur oraz po gramaturze określonej w recepturach - rozpoznać potrawy i napoje po gramaturze określonej w recepturach - sprawdzać zgodność produktów, półproduktów i wyrobów gotowych przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą - obliczać wielkość porcji potrawy i napoju na podstawie normatywu surowcowego
4. Organizowanie stanowiska pracy	25	<ul style="list-style-type: none"> - wyznaczać główne miejsce robocze na stanowisku pracy - dobierać produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzenia potraw - odważać, odmierzać, liczyć produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą) - dobierać wyposażenie stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów - rozmieszczać produkty i wyposażenie na stanowisku roboczym - przygotować miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku roboczym



Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
5. Przygotowywanie potraw w części handlowo-usługowej zakładu	20	<ul style="list-style-type: none"> - analizować receptury gastronomiczne - opisać potrawy typowe dla kuchni polskiej i innych regionów świata zgodnie z recepturą i zamówieniem - obsługiwać urządzenia gastronomiczne (wózki do tranżerowania i flambirowania) w czasie przygotowywania potraw w obecności gości zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy - przeprowadzać obróbkę wstępną zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy oraz gospodarki surowcowej - przygotować produkty spożywcze i półprodukty do obróbki właściwej (rozdrabnia, łączy, miesza, oddziela, formuje, wykończa) - dobierać dodatki do sporządzanych potraw i napojów - porcjować potrawy w obecności gości - chłodzić, studzić, wykańczać potrawy, utrzymywać właściwą temperaturę przed ekspedycją (koktajle owocowo-warzywne) - rozpoznać potrawy występujące w kartach menu po konsystencji, sposobie wykończenia potraw gotowych, obróbce właściwej, wielkości porcji - określać rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych
6. Ekspedycja dań	20	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać rodzaje posiłków (śniadanie, lunch, brunch, obiad, kolacja) - zestawiać potrawy i napoje w dania zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - oceniać zgodność z recepturą oraz jakość potraw i napojów wydanych z kuchni przed ekspedycją do sali konsumenckiej
7. Procedury i instrukcje w zabezpieczeniu żywności	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. stosowanie systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) - stosować procedury dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów - stosować zasady gospodarki odpadami

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

4.1.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

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

Proponowane metody nauczania:

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

Obudowa dydaktyczna

Materiały dydaktyczne: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, oprogramowanie do zarządzania gastronomią, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, pliki mp3, mp4, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń; biblioteczkę zawodową wyposażoną w dokumentację, instrukcje, przewodniki, regulaminy, przepisy prawa właściwe dla danego stanowiska, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, wzory dokumentów stosowanych w działalności gastronomicznej, czasopisma i publikacje branżowe.

Literatura przedmiotu

- 1) Kasperek A, Kondratowicz M., Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia., WSiP, 2014
- 2) Kmiołek A., Sporządzanie potraw i napojów, WSiP, 2013

- 3) Konarzewska M., Lada E., Zielonka B., Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, Wydawnictwo REA, 2013
- 4) Libudzisz Z., Mikrobiologia techniczna cz. II, Wydawnictwo PWN, 2008
- 5) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 2, WSIP, Warszawa 2015
- 6) Trząskowska M., Jak bezpiecznie przechowywać żywność?, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, 2011

Warunki realizacji

Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni sporządzania potraw i napojów, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

- a) stanowisko komputerowe dla prowadzącego zajęcia z dostępem do internetu, oprogramowaniem biurowym i oprogramowaniem do zarządzania gastronomią i układania menu,
- b) tablicę szkolną białą suchocieralną, projektor, ekran projekcyjny,
- c) stanowisko do mycia rąk wyposażone w umywalkę z instalacją ciepłej i zimnej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- d) stanowiska do sporządzania potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech słuchaczy/uczestników), wyposażone w wózki do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu lub stoły produkcyjne z szafkami i szufladami na drobny sprzęt niezbędny do sporządzania potraw w obecności gości, deskę do tranżerowania, deskę do serów, deskę do warzyw, komplet noży kuchennych, komplet ośmioczęściowy noży dekoracyjnych, komplet wykrojników i skrobaki, wydrążacz do owoców, matówkę, mini trzepaczkę różgową, łopatkę, mikser, sokowirówkę, komplet garnków ceramicznych lub szklanych, komplet rondli i patelni w trzech wielkościach z pokrywami, wok, komplet pojemników ceramicznych lub szklanych na składniki sałatek, potraw, zestaw zastawy stołowej, taki jak: talerze, półmiski, salaterki, sosjerki, filiżanki, szklanki w pełnym asortymencie, sztucze stołowe podstawowe i serwisowe, płytę grzewczą, grill, kuchenkę indukcyjną, piekarnik, zlewozmywak z instalacją ciepłej i zimnej wody, robot wieloczynnościowy,
- e) maszyny, urządzenia, sprzęt i narzędzia, takie jak: piec konwekcyjno-parowy, grill na lawie, ruszt, naleśnikarka, salamandra, palnik gazowy, zestaw do sushi (jeden zestaw dla trzech słuchaczy/uczestników), otwieracz elektryczny do puszek, otwieracz do słoików, ostrzałka do noży, chłodziarka z zamrażarką, zlewozmywak, zmywarka naczyń,
- f) bibliotekę zawodową wyposażoną w zestaw książek zawodowych, słowniki, encyklopedie zawodowe, zbiory receptur gastronomicznych, dokumentację Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) dla gastronomii, schematy układu funkcjonalnego części produkcyjno-magazynowej zakładu gastronomicznego, filmy dydaktyczne z zakresu gastronomii (instruktażowe), instrukcje obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się w pracowni.

4.1.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć słuchaczy powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie kryteriów określonych na początkowych zajęciach. Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą testów wielokrotnego wyboru, zadań typu otwartego, odpowiedzi ustnych, zadań praktycznych np. odgrywanych scenek, wykonywanych potraw i napoi, obserwacji czynności słuchaczy podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych oraz oceny przykładowych projektów.

5. Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych

Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
1) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez prowadzących zajęcia. ➤ Samoocena dokonywana przez prowadzących zajęcia. ➤ Samoocena dokonywana przez autora i realizatora programu. ➤ Opinie pracodawców oraz słuchaczy/uczestników. 	<ul style="list-style-type: none"> • Badanie na bieżąco w czasie trwania KUZ • Badanie osiągnięć edukacyjnych słuchaczy/uczestników po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu (I miesiąca) • Wyniki i analiza osiągnięć edukacyjnych słuchaczy/uczestników po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu (I miesiąca)
2) przygotowuje potrawy w części handlowo-usługowej zakładu zgodnie z recepturami i zamówieniem (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez prowadzących zajęcia. ➤ Samoocena dokonywana przez prowadzących zajęcia. ➤ Samoocena dokonywana przez autora i realizatora programu. ➤ Opinie pracodawców oraz słuchaczy/uczestników. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ponowne badanie pod koniec II miesiąca. • Porównanie wyników, analiza -ponownego badania (koniec II miesiąca) • Ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji przedmiotowego programu nauczania.

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Literatura:

- 1) Granecka-Wrzosek B., Usługi żywieniowe w hotelarstwie, WSiP, Warszawa 2013
- 2) Jargoń R., Obsługa konsumenta, cz. 1 i 2, WSiP, Warszawa 2000
- 3) Kasperek A, Kondratowicz M., Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia., WSiP, 2014
- 4) Kmiołek A., Sporządzanie potraw i napojów, WSiP, 2013
- 5) Konarzewska M., Lada E., Zielonka B., Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, Wydawnictwo REA, 2013
- 6) Libudzisz Z., Mikrobiologia techniczna cz. II, Wydawnictwo PWN, 2008
- 7) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 2, WSiP, Warszawa 2015
- 8) Trząskowska M., Jak bezpiecznie przechowywać żywność?, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, 2011
- 9) Czasopisma specjalistyczne: „Hotele i Restauracje”, „Kuchnia”, „Poradnik Restauratora”, „Przegląd Gastronomiczny”.

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

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

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

- zaliczeniu zajęć edukacyjnych w kształceniu teoretycznym i praktycznym decyduje prowadzący te zajęcia na podstawie zaliczenia testu wiedzy, zadania praktycznego (scenki sytuacyjnej np. obsługa gości w restauracji, nakrycie stołu, przygotowanie potrawy). Test uznany jest za zaliczony, gdy uzyskano co najmniej 50% punktów możliwych do zdobycia.
- Uczestnik kursu doskonalenia umiejętności zawodowych, który otrzymał zaliczenie otrzymuje certyfikat o ukończeniu kursu. Certyfikat wydaje się w ciągu 14 dni od daty ostatnich zajęć na kursie.

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

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

Lp.	Program kursu umiejętności zawodowych uwzględnia	Zawartość opracowanego programu zajęć (T/N)
1	Cele kształcenia (zadania zawodowe)	T
2	Efekty kształcenia	T
3	Kryteria weryfikacji	T
4	Warunki realizacji kształcenia 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 KUZ pod kątem kompletności efektów kształcenia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) określa warunki przechowywania produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	1) wymienia czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 2) określa warunki przechowywania różnych grup produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów 3) określa sposób przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju produktów spożywczych, półproduktów czy gotowych potraw, i napojów w zależności od stopnia i sposobu ich przetworzenia 4) przechowuje produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z obowiązującymi zasadami 5) rozpoznaje skutki niewłaściwego przechowywania produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych	<ul style="list-style-type: none"> Przechowywanie produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ek)	1) rozróżnia cechy jakościowe produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych w zależności od przeznaczenia 2) ocenia przydatność i jakość produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych dobranych do sporządzania potraw i napojów	<ul style="list-style-type: none"> Dobieranie produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych
3) charakteryzuje potrawy i napoje po recepturach (ew)	1) rozpoznaje wizualnie potrawy i napoje oraz na podstawie receptur 2) rozpoznaje potrawy i napoje po gramaturze określonej w recepturach 3) sprawdza zgodność produktów, półproduktów i wyrobów gotowych przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą 4) oblicza wielkość porcji potrawy i napoju na podstawie normatywu surowcowego	<ul style="list-style-type: none"> Charakteryzowanie potraw i napojów po recepturach
4) organizuje stanowisko pracy (mise en place) do sporządzania potraw w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	1) wyznacza główne miejsce robocze na stanowisku pracy 2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzenia potraw 3) odważa, odmierza, liczy produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą) dobiera wyposażenie stanowiska pracy do 4) sporządzania potraw i napojów 5) rozmieszcza produkty i wyposażenie na stanowisku roboczym 6) przygotowuje miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku roboczym	<ul style="list-style-type: none"> Organizowanie stanowiska pracy

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
5) przygotowuje potrawy w części handlowo-usługowej zakładu zgodnie z recepturami i zamówieniem (ek)	<ol style="list-style-type: none"> 1) analizuje receptury gastronomiczne 2) opisuje potrawy typowe dla kuchni polskiej i innych regionów świata zgodnie z recepturą i zamówieniem (zakąski, zupy, dania mięsne, rybne, drobiowe, jarskie i półmięsne, desery, napoje zimne, gorące i mrożone) 3) omawia przygotowywanie potraw w obecności gości w sztuce kelnerskiej różnych krajów regionów świata 4) obsługuje urządzenia gastronomiczne (wózki do tranżerowania i flambirowania) w czasie przygotowywania potraw w obecności gości zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 5) przeprowadza obróbkę wstępną zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy oraz gospodarki surowcowej 6) przygotowuje produkty spożywcze i półprodukty do obróbki właściwej (rozdrabnia, łączy, miesza, oddziela, formuje, wykończa) 7) dobiera dodatki do sporządzanych potraw i napojów 8) porcuje potrawy w obecności gości 9) chłodzi, studzi, wykończa potrawy, utrzymuje właściwą temperaturę przed ekspedycją (koktajle owocowo-warzywne) 10) rozpoznaje potrawy występujące w kartach menu po konsystencji, sposobie wykończenia potraw gotowych, obróbce właściwej, wielkości porcji 	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowywanie potraw w części handlowo-usługowej zakładu
6) wykonuje czynności związane z ekspedycją dań (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia rodzaje posiłków (śniadanie, lunch, brunch, obiad, kolacja) 2) zestawia potrawy i napoje w dania zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 3) ocenia zgodność z recepturą oraz jakość potraw i napojów wydanych z kuchni przed ekspedycją do sali konsumenckiej 	<ul style="list-style-type: none"> • Ekspedycja dań



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
7) przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania i ekspedycji dań (ep)	1) rozróżnia systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. stosowanie systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) 2) stosuje procedury dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów 3) stosuje zasady gospodarki odpadami	<ul style="list-style-type: none"> Procedury i instrukcje w zabezpieczeniu żywności