



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA
KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO
w zakresie kwalifikacji

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

wyodrębnionej w zawodach:

kucharz 512001
technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna HGT

Warszawa 2021

Autorzy:

mgr inż. Jadwiga Kuszerska

mgr inż. Ewa Marciniak-Kulka

mgr inż. Renata Gołembiewska

Recenzenci:

Paulina Pudelewicz

Łukasz Woźniak

Ekspert:

mgr inż. Jolanta Kowalczyk-Bukowska

Program opracowany we współpracy podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego podczas opracowania modelowego kwalifikacyjnego kursu zawodowego (KKZ).

Restauracja „Kasztelanka” Sieradz

Centrum Organizacji Imprez „Beata” Sieradz



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój

Oś priorytetowa II

Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji

Działanie 2.14. Rozwój narzędzi dla uczenia się przez całe życie

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

Opracowanie modelowych programów kwalifikacyjnych kursów zawodowych (kkz)

Spis treści

1.	Wprowadzenie.....	6
2.	Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego.....	13
2.1.	Pogrupowanie efektów kształcenia - tabela 4,5	13
2.2.	Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	123
2.3.	Plan kwalifikacyjnego kursu zawodowego.....	162
3.	Cele kształcenia KKZ	162
4.	Programy poszczególnych zajęć	163
4.1.	Program nauczania dla przedmiotu: Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	164
4.1.1.	Cele ogólne przedmiotu	164
4.1.2.	Cele szczegółowe przedmiotu	164
4.1.3.	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	165
4.1.4.	Procedury osiągania celów kształcenia	166
4.1.5.	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	168
4.2.	Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy żywienia i gastronomii	169
4.2.1.	Cele ogólne przedmiotu	169
4.2.2.	Cele szczegółowe przedmiotu	169
4.2.3.	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	170
4.2.4.	Procedury osiągania celów kształcenia	174
4.2.5.	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	176
4.3.	Program nauczania dla przedmiotu: Przyjmowanie i magazynowanie żywności	177
4.3.1.	Cele ogólne przedmiotu	177
4.3.2.	Cele szczegółowe przedmiotu	178
4.3.3.	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	178
4.3.4.	Procedury osiągania celów kształcenia	180
4.3.5.	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	182
4.4.	Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie dań	183
4.4.1.	Cele ogólne przedmiotu	183
4.4.2.	Cele szczegółowe przedmiotu	184
4.4.3.	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	185
4.4.4.	Procedury osiągania celów kształcenia	193
4.4.5.	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	196
4.5.	Program nauczania dla przedmiotu: Wydawanie dań	196
4.5.1.	Cele ogólne przedmiotu	196
4.5.2.	Cele szczegółowe przedmiotu	196
4.5.3.	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	197

4.5.4.	Procedury osiągania celów kształcenia	198
4.5.5.	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	201
4.6.	Program nauczania dla przedmiotu: Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	201
4.6.1.	Cele ogólne przedmiotu	201
4.6.2.	Cele szczegółowe przedmiotu	201
4.6.3.	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	203
4.6.4.	Procedury osiągania celów kształcenia	205
4.6.5.	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	206
4.7.	Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie i wydawanie dań – zajęcia praktyczne.....	207
4.7.1.	Cele ogólne przedmiotu	207
4.7.2.	Cele szczegółowe przedmiotu	208
4.7.3.	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	211
4.7.4.	Procedury osiągania celów kształcenia	227
4.7.5.	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	230
4.8.	Program nauczania dla przedmiotu: Praktyka zawodowa.....	231
4.8.1.	Cele ogólne przedmiotu	231
4.8.2.	Cele szczegółowe przedmiotu	231
4.8.3.	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	232
4.8.4.	Procedury osiągania celów kształcenia	236
4.8.5.	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	237
5.	Ewaluacja programu KKZ	237
6.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych.....	239
6.1.	Wykaz literatury	239
6.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	242
7.	Sposób i forma zaliczenia kursu	243
8.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć	243

1. Wprowadzenie

Kwalifikacyjny kurs zawodowy to forma edukacji dorosłych w polskim szkolnictwie branżowym. Kwalifikacyjne kursy zawodowe realizowane są w systemie kształcenia pozaszkolnego i w branżowych szkołach II stopnia.

Kurs kwalifikacyjny HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań może być realizowany w systemie kształcenia pozaszkolnego. Taka forma zapewnia szybkie zdobycie kwalifikacji i zafunkcjonowanie na rynku pracy. Kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań zapewnia szerokie kompetencje zawodowe branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej. Atrakcyjność zawodu wynika z potrzeb rynku, na którym dynamicznie rozwijają się usługi gastronomiczne i cateringowe zapewniające potrzeby żywieniowe konsumentów. Zwiększająca się ilość lokali gastronomicznych powoduje wzrost zapotrzebowania na dobrze przygotowanych do zawodu pracowników, którzy muszą sprostać wzrastającej konkurencyjności ofert usług gastronomicznych. Zawód uczy kreatywnego sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i estetycznego podania. Główne zadania w zawodzie kucharz to: organizowanie produkcji gastronomicznej, wykonywanie nowoczesnymi technikami i metodami w oparciu o normy i receptury różnorodnego asortymentu potraw, napojów i półproduktów kulinarnych, dobieranie surowców i półproduktów najwyższej jakości, ocenianie jakości surowców, półproduktów, gotowych potraw i napojów, dobieranie i posługiwanie się narzędziami i sprzętem zmechanizowanym stosowanym w gastronomii, przechowywanie surowców, półproduktów i gotowych potraw w optymalnych warunkach, przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Ważnym elementem w obsłudze konsumenta jest wydawanie dań, które podnosi wartość estetyczną dań w zakładzie gastronomicznym i w zakładzie cateringowym.

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

Charakterystyka programu

Podczas realizacji KKZ należy uwzględnić osiągnięcie ogólnych celów kształcenia zawodowego.

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

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

Bliska współpraca szkół prowadzących kształcenie zawodowe z pracodawcami stanowi istotny element nowoczesnego kształcenia, odpowiadającego potrzebom współczesnej gospodarki. Szkoła prowadząca kształcenie zawodowe powinna realizować to kształcenie w oparciu o współpracę z pracodawcami, a praktyczna nauka zawodu powinna odbywać się w jak największym wymiarze w rzeczywistych warunkach pracy w zakładach gastronomicznych, a także w centrach kształcenia zawodowego, warsztatach szkolnych, pracowniach szkolnych i placówkach kształcenia ustawicznego.

W realizacji programu nauczania kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań, należy osiągnąć cele kształcenia zapisane w podstawie programowej kształcenia w zawodzie kucharz.

Cele kierunkowe programu kursu - zadania zawodowe

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kucharz powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji

HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań tj.:

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

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

Zgodnie z PPKZ w zawodzie kucharz, w kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań wyodrębniono 6 jednostek efektów kształcenia. Są to:

Tabela 1. Jednostki efektów kształcenia kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Nazwa jednostki efektów kształcenia
HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy
HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii
HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności
HGT.02.4. Przygotowanie dań
HGT.02.5. Wydawanie dań
HGT.02.6. Język obcy zawodowy

Do w/w jednostek wskazano minimalną ilość godzin przeznaczonych na kształcenie w formie stacjonarnej.

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

Zrealizowanie programu nauczania tej kwalifikacji przygotowuje osobę uczącą się do wykonywania zadań zawodowych kucharza i potwierdzenia osiągniętych efektów kształcenia na zewnętrznym egzaminie zawodowym. Pozytywne zdanie tego egzaminu, w zależności od poziomu wykształcenia ogólnokształcącego, może zapewnić uzyskanie świadectwa lub dyplomu zawodowego.

Ukończenie kwalifikacyjnego kursu zawodowego zrealizowanego w ramach tego programu otwiera absolwentowi możliwości podnoszenia kwalifikacji w zawodach pokrewnych. Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kucharz po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych oraz uzyskaniu wykształcenia średniego.

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

Struktura i forma program kursu i czas trwania

Kwalifikacyjny kurs zawodowy może być organizowany w formie dziennej, stacjonarnej i w formie zaocznej. Elementy edukacji teoretycznej mogą być wspomagane przez formę edukacji zdalnej. Zdalnie nie mogą być realizowane zajęcia praktyczne. W ten sposób również kurs nie może być zaliczany. Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań, powinien być zrealizowany w formie stacjonarnej. W opisach szczegółowych zostaną wskazane te części kształcenia teoretycznego, które mogą być zrealizowane w formie edukacji zdalnej. Kształcenie praktyczne powinno zostać zrealizowane w formie stacjonarnej w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami. Zaliczenie KKZ powinno zostać zrealizowane w bezpośrednim kontakcie z osobami zaliczającymi w oparciu o opracowane do programu zasady oceniania. O tych zasadach słuchacze powinni zostać poinformowani na początku realizacji zajęć na kursie.

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

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.

W przypadku kształcenia w zakresie efektów kształcenia właściwych dla dodatkowych umiejętności zawodowych – jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia przewidzianych dla danej dodatkowej umiejętności zawodowej.

Minimalna ilość godzin dla kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań została określona w wymiarze – 800 godzin (forma dzienna i stacjonarna).

W wymienionej kwalifikacji wskazano ile godzin minimum należy przeznaczyć w organizacji kształcenia na osiągnięcie efektów w poszczególnych jednostkach efektów kształcenia.

Tabela 2. Minimalna ilość godzin w poszczególnych jednostkach efektów kształcenia kwalifikacji HGT.02.Przygotowanie i wydawanie dań

Jednostki efektów kształcenia	Minimalna liczba godzin
HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	30
HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii	120
HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności	60
HGT.02.4. Przygotowanie dań	470
HGT.02.5. Wydawanie dań	90
HGT.02.6. Język obcy zawodowy	30

Program kursu KKZ HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań ma strukturę spiralną i składa się z przedmiotów.

Dla programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego - kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań zaplanowano 7 przedmiotów nauczania wynikających bezpośrednio z podstawy programowej kształcenia w zawodzie kucharz, oraz alternatywnie praktykę zawodową.

Tabela 3. Zestawienie przedmiotów w KKZ HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Lp.	Nazwa zajęć	Liczba godzin
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	15
2.	Podstawy żywienia i gastronomii	60
3.	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	30
4.	Przygotowanie dań	235
5.	Wydawanie dań	45
6.	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	15
7.	Przygotowanie i wydawanie dań – zajęcia praktyczne	400
8.	Razem godzin	800
9.	Praktyka zawodowa	140 godzin

Formę kształcenia ustala organizator kursu zgodnie z rozporządzeniem w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych. Zakładając kształcenie w formie stacjonarnej, które odbywa się 3 dni w tygodniu po 5 godzin, czas trwania kursu wynosi 13 miesięcy. Dla takiej formy w tabeli 5 Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach i nadawanie nazw tym zajęciom, zaproponowano okres realizacji w cyklu nauczania.

Opracowano również program praktyki zawodowej zgodnie z rozporządzeniem w sprawie ramowych planów nauczania. Wymiar tych praktyk wynosi 140 godzin, czyli 4 tygodnie. Zgodnie z tym założeniem dzień pracy dla praktykanta wynosi 7 godzin.

Zgodnie z podstawą programową łączna ilość godzin praktyki zawodowej wynosi 280. W związku z tym na drugą kwalifikację HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych przypada 140 godzin.

Należy pamiętać, iż rozpoczynając realizację zajęć na kursie podmiot prowadzący kwalifikacyjny kurs zawodowy jest obowiązany poinformować okręgową komisję egzaminacyjną o rozpoczęciu kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym w terminie 14 dni od dnia rozpoczęcia tego kształcenia.

Informacja zawiera:

- 1) oznaczenie podmiotu prowadzącego kwalifikacyjny kurs zawodowy;
- 2) nazwę i symbol cyfrowy zawodu, zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa branżowego, oraz nazwę i oznaczenie kwalifikacji, zgodnie z podstawą programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego, w zakresie, której jest prowadzone kształcenie;
- 3) termin rozpoczęcia i zakończenia kwalifikacyjnego kursu zawodowego;
- 4) liczbę słuchaczy kwalifikacyjnego kursu zawodowego.

Wymagania dla kandydatów

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

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

Kwalifikacyjny kurs zawodowy kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs.

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

Osoba podejmująca kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym posiadająca:

- dyplom zawodowy,
- dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe lub inny równorzędny,
- świadectwo uzyskania tytułu zawodowego, dyplom uzyskania tytułu mistrza lub inny równorzędny,
- świadectwo czeladnicze lub dyplom mistrzowski,
- świadectwo ukończenia szkoły prowadzącej kształcenie zawodowe,
- świadectwo ukończenia liceum profilowanego,
- certyfikat kwalifikacji zawodowej,

- świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie,
- zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego

– jest zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu 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.

Osoba podejmująca kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym posiadająca zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych, wchodzących w zakres KKZ jest zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu kwalifikacyjny kurs zawodowy, z zajęć dotyczących efektów kształcenia zrealizowanych na tym kursie umiejętności zawodowych.

Zasady zaliczenia kursu

Kwalifikacyjny kurs zawodowy kończy się nie później niż na 6 tygodni przed pierwszym dniem terminu głównego egzaminu zawodowego.

Dla KKZ HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań przyjęto następujące zasady zaliczenia.

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

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

W każdym przypadku przewidziana jest jednokrotna możliwość poprawienia.

Ze względu na zastosowanie możliwości zwolnienia z części kursu, na zaliczenie będzie wpływać ukończenie kursów umiejętności zawodowych. Z KKZ HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań związane są 4 kursy umiejętności zawodowych. Są to:

- HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii
- HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności
- HGT.02.4. Przygotowanie dań
- HGT.02.5. Wydawanie dań

Ukończenie któregośkolwiek z nich daje prawo do zwolnienia odpowiednio z części kwalifikacyjnego kursu zawodowego HGT.02 Przygotowanie i wydawanie dań uznając tę część kursu za zaliczoną.

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

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

Podmiot organizujący kształcenie na KKZ zapewnia zachowanie opisanych w PPKZ zawodu kucharz warunków w bazie własnej lub w bazie instytucji, organizacji i pracodawców z nim współpracujących. Zajęcia teoretyczne mogą być organizowane w pomieszczeniach lekcyjnych dla całej grupy kursowej. Dla organizacji zajęć w formie edukacji zdalnej konieczne jest korzystanie przez organizatora kursu z określonej platformy edukacji zdalnej, gdzie możliwe będzie sprawowanie nadzoru pedagogicznego. Platformę wybiera organizator. Inne uwagi kierunkujące organizatorów kursów umiejętności zawodowych zostały wskazane w procedurach osiągania celów kształcenia – propozycje metod kształcenia dla wszystkich przedmiotów.

W organizacji kształcenia praktycznego istotne znaczenie ma podział na grupy. Zajęcia praktyczne należy organizować w grupach nie większych niż 10 osób. Wykonanie zaliczeniowych zadań praktycznych należy zapewnić w rzeczywistych warunkach.

Ewaluacja programu kursu

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

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

Uwaga! Organizator kursu może zaproponować kursy dodatkowych umiejętności zawodowych (KDUZ) uwzględniając zapotrzebowanie na pracowników w różnych zawodach na rynku pracy. Przykładem może być KDUZ Profesjonalne parzenie kawy (umiejętności baristy).

2. Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia - tabela 4,5

Tabela 4. Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych przedmiotów

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ew)	4	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						
		4) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku	X						
		5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy	X						
		6) rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania	X						
1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (KPS)		1) stosuje zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami 2) przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z	X						



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		pracownikami, klientami oraz gośćmi 3) przestrzega zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych 4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy							
2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ep)	3	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	X						
3) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	4	1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 2) wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 3) omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	X						
4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i	4	1) rozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w środowisku pracy	X						



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych (ew)		2) określa sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym i niebezpiecznym typowym dla stanowiska pracy	x						
		3) określa wpływ czynników szkodliwych i niebezpiecznych na zachorowalność na choroby zawodowe	X						
		4) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa	X						
		5) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych	X						
5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	2	1) przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie							X
		2) stosuje instrukcje bezpieczeństwa, higieny pracy, przeciwpożarowe i stanowiskowe w zawodzie							X
		3) identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych							X
		4) rozróżnia znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej							X
		5) przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
6) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ew)	3	1) przystosowuje stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej							X
		2) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy							X
		3) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy							X
7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych (ek)	2	1) rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych							X
		2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania							X
		3) stosuje zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych							X
8) określa rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego (ew)	5	1) rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		2) opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej							X
		3) wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym							X
		4) zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw							X
9) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	3	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, osobę poszkodowaną 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



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar							X
		8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji							X
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (KPS 3)		1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej 2) rozpoznaje znaczenie własnych zachowań w grupie 3) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 4) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych							X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia HGT.02.1.Bezpieczeństwo i higiena pracy	30								
1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)	20	1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii		X					
		4) rozróżnia zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony		X					
		5) rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie		X					
		6) rozróżnia i nazywa owoce morza		X					
		7) rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa		X					



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		8) rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe)		X					
		9) rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb)		X					
		10) rozróżnia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane)		X					
		11) rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe)		X					
		12) rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki)		X					
		13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw		X					
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)		2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie		X					
3) rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	2	1) określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki		X					
		2) wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych		X					
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)		3) planuje rozwój zawodowy		X					
2) ocenia jakość żywności (ek)	3	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia		X					



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość		X					
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)		1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania		X					
4) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	5	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności		X					
		2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności		X					
		3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności		X					
		4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych		X					
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS-3)		2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania		X					
		3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych		X					
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	5	1) opisuje składniki pokarmowe		X					
		2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań		X					
		3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań		X					
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu		X					



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	5	1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, <u>fleksitarianizm</u> , pescowegetarianizm		X					
		2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami		X					
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)		2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych		X					
		3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii		X					
7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	5	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw		X					
		2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet		X					
		3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii		X					
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu		X					
	5	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii		X					



A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw (ek)		2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania		X					
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)		3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę		X					
		4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie		X					
9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)	2	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie		X					
		2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw		X					
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)		1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy		X					
10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP ((Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)	5	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia		X					
		2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw		X					
		3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii		X					
		4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii		X					
		1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania		X					



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)		2) wskazuje obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania		X					
11) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych(ew)	3	1) wymienia cele normalizacji krajowej		X					
		2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy		X					
		3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej		X					
		4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności		X					
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)		1) wyjaśnia znaczenie zmian		X					
1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)	5	1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii							X
		2) rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych							X
		3) rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie							X
		13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw							X
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)		3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych							X
2) ocenia jakość żywności (ek)	5	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość							X
9) współpracuje w zespole (ep) (KPS 9)		2) przestrzega zasad współpracy w zespole							X
4) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	10	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności							X
		2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane trwalania żywności							X
		3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności							X
		4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych							X
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu							X
		2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego							X
		3) szacuje czas, zasoby i budżet zadania							X
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	5	1) opisuje składniki pokarmowe							X
		2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań							X
		3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)		1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania							X
6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	5	1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, <u>fleksitarianizm</u> , pescowegetarianizm							X
		2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami							X
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu							X
		2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego							X
7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	5	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw							X
		2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet							X
		3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii							X
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)		2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii							X
		4) stosuje nowatorskie rozwiązania							X
8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw (ek)	10	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii							X
		2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania							X
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)		3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę							X
		4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie							X
9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)	5	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie							X
		2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw							X
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)		2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie							X
10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady	10	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia							X
		2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
HACCP ((Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)		3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii							X
		4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii							X
8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 8)		2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów							X
		3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu							X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii	120								
1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)	5	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym			X				
		3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami			X				
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	5	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu			X				
2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)		1) ocenia żywność pod względem jakościowym			X				
		2) rozpoznaje wady jakościowe żywności			X				
5) aktualizuje wiedzę i doskonali		1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia			X				



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)		się na rynku pracy							
3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)	5	1) klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność 2) rozróżnia warunki przechowywania żywności 3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności			X				
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)		1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania			X				
4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności (ew)	5	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności 2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności			X				
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stressem (ep) (KPS 3)		2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych			X				
5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)	5	3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out) 4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności			X				
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu			X				
6) przestrzega procedur zarządzania	5	2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas			X				



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)		magazynowania żywności							
		3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania			X				
8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 8)		2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów			X				
		3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu			X				
1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno- pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)	5	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym							X
		2) odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym							X
		3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami							X
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)		2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania							X
		3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych							X
2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)	5	1) ocenia żywność pod względem jakościowym							X
		2) rozpoznaje wady jakościowe żywności							X
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)		1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania							X
3) dobiera warunki przechowywania	5	2) rozróżnia warunki przechowywania żywności							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)		3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności							X
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu							X
4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności (ew)	5	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności							X
		2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności							X
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)		2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie							X
5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)	5	1) rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo							X
		2) przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym							X
		3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out)							X
		4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności							X
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)		1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania							X



A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)	5	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności 2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności 3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania 4) 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
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)		1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie							X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności	60								
1) stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii (ep)	5	1) rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia				X			



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		mięś, technik kulinarnych							
		2) rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. <i>chantilly</i> , <i>crème pâtissière</i> , <i>crème anglaise</i> , merengue				X			
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)		2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie				X			
2) stosuje receptury gastronomiczne (ew)	5	1) rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy				X			
		2) oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw				X			
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2)		4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie				X			
3) stosuje metody i techniki przygotowania dań (ew)	10	1) rozróżnia techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie				X			
		2) dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów				X			
		3) dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań				X			



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide)							
		4) przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań				X			
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS-3)		3) ocenia wpływ stresu na efektywność działania				X			
4) dobiera produkty do przygotowania dań (ew)	5	1) wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie				X			
		2) wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie				X			
20) rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań (ew)	5	2) wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda				X			
		3) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań				X			
21) stosuje sprzęt i urządzenia do	15	1) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych				X			



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
przygotowania dań (ew)		podczas przygotowania dań							
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew)(KPS-2)		2) dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań				X			
		3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę				X			
22) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew)	5	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań				X			
		2) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań				X			
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-4)		2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych				X			
5) stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep)	2	1) dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola do sporządzania określonej potrawy				X			
		2) przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty				X			
6) stosuje tłuszcze do przygotowania dań(ew)	3	1) wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania				X			
		2) dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura				X			



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		3) rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej				X			
		4) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej				X			
		5) dobiera tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji				X			
		6) dobiera tłuszcze do przygotowania dań zgodnie z recepturą				X			
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-4)		4) stosuje nowatorskie rozwiązania				X			
7) przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek)	20	2) przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy				X			
		3) przygotowuje sorbety				X			
		4) przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone				X			
		5) przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe				X			
		6) przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw)				X			



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		7) przygotowuje sałatki (np. cezar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf)				X			
		8) przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli)				X			
8) przygotowuje zupy (ek)	10	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup				X			
		2) dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup				X			
		3) przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw				X			
		4) dobiera wywary do przygotowywanych zup				X			
		5) przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur				X			
9) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek)	10	1) określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju				X			
		2) przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, config				X			
		3) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione)				X			
		4) stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie,				X			



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		ubijanie, parowanie, pieczenie							
10) przygotowuje podstawowe desery (ek)	10	1) przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i> , <i>crème pâtissière</i> , <i>crème anglaise</i> , merengue (beza), lody, sorbety				X			
		2) stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie				X			
11) przygotowuje wyroby ciastkarskie (ew)	20	1) planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie				X			
		2) przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego				X			
		3) dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe				X			
12) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek)	20	1) planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu				X			
		2) dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań				X			
		4) dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy				X			



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		5) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego				X			
13) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek)	20	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny				X			
		2) planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny				X			
		3) rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny				X			
		5) dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania				X			
		6) wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie)				X			
		8) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbifu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie,				X			



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit)							
6) planuje wykonanie zadania (ep) (KPS-6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu				X			
		2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego				X			
14) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek)	20	1) przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego				X			
		3) przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu				X			
		4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu b) smażenie – pierś i wątróbka c) confit – udko d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka				X			



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		5) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego				X			
15) przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek)	15	1) przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza				X			
		4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: a) gotowanie – zupa rybna i ryby na parze b) smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk c) duszenie – mule d) pieczenie ryb – w soli, w pergaminie e) grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) f) sous vide – łosoś, dorsz g) stir fry – krewetki, kalmary				X			
		5) przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub				X			



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego							
16) przygotowuje sosy (ew)	5	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów				X			
		2) przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego				X			
		3) przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i> , béarnaise, holenderski, <i>beurre Blanc</i>				X			
		4) przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge)				X			
		5) przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney				X			
17) przygotowuje przystawki (ek)	10	1) dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek				X			
		2) przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone				X			



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>)							
18) przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew)	10	1) dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety				X			
		2) stosuje zamienność produktów				X			
		3) wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekanek z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw)				X			
19) charakteryzuje dania kuchni różnych narodów (ew)	10	1) opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej				X			
		2) opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej)				X			
7) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (ep) (KPS-7)		4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy				X			



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
2) stosuje receptury gastronomiczne (ew)	5	2) oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw							X
		3) odważa i odmierza składniki na podstawie receptur							X
		4) odważa i odmierza gramaturę porcji potraw							X
		5) szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost)							X
4) dobiera produkty do przygotowania dań (ew)	5	1) wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie							X
		2) wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie							X
		3) zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej							X
5) stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep)	3	1) dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola do sporządzania określonej potrawy							X
		2) przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		3) komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, <i>garam masala</i> , pięć smaków							X
21) stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew)	5	1) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań							X
		2) dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań							X
		3) obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy							X
22) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew)	7	2) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań							X
		3) 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
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ek) (KP7)		1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania							X
7) przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek)	25	1) kroi i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade							X
		2) przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy							X



A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
		3) przygotowuje sorbety							X
		4) przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone							X
		5) przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe							X
		6) przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw)							X
		7) przygotowuje sałatki (np. cezar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf)							X
		8) przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli)							X
		9) garniruje potrawy							X
6) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu							X
8) przygotowuje zupy (ek)	10	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup							X
		2) dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup							X
		3) przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw							X
		4) dobiera wywary do przygotowywanych zup							X
		5) przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów),							X



A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
		bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur							
9) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek)	10	2) przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, config							X
		3) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione)							X
		4) stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie							X
10) przygotowuje podstawowe desery (ek)	15	1) przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i> , <i>crème pâtissière</i> , <i>crème anglaise</i> , merengue (beza), lody, sorbety							X
		2) stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie							X
		3) dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne							X
6) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6)		2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego							X
11) przygotowuje wyroby ciastkarskie (ew)	20	1) planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		2) przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkopty, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego							X
		3) dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe							X
12) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek)	25	1) planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu							X
		2) dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań							X
		3) rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa)							X
		4) dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy							X
		5) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego							X
13) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek)	25	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny							X
		2) planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		3) rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny							X
		4) przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem							X
		5) dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania							X
		6) wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie)							X
		7) dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń)							X
		8) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit).							X



A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
6) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6)		3) szacuje czas, zasoby i budżet zadania							X
14) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek)	20	1) przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego							X
		2) wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie							X
		3) przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu							X
		4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu b) smażenie – pierś i wątróbka c) confit – udko d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka							X
		5) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		techniki procesu technologicznego							
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS-3)		4) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych							X
15) przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek)	15	1) przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza							X
		2) wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie							X
		3) wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie							X
		4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: a) gotowanie – zupa rybna i ryby na parze b) smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk c) duszenie – mule d) pieczenie ryb – w soli, w pergaminie e) grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) f) sous vide – łosoś, dorsz g) stir fry – krewetki, kalmary							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		5) przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego							X
1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (ew) (KPS-1)		4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy							X
16) przygotowuje sosy (ew)	10	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów							X
		2) przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego							X
		3) przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i> , béarnaise, holenderski, <i>beurre Blanc</i>							X
		4) przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge)							X
		5) przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney							X
17) przygotowuje przystawki (ek)	10	1) dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		przygotowania przekąsek							
		2) przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>))							X
9) współpracuje w zespole (ew) (KPS-9)		3) modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko							X
18) przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew)	15	1) dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety							X
		2) stosuje zamienność produktów							X
		3) wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw)							X
19) charakteryzuje dania kuchni różnych	10	1) opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej,							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
narodów (ew)		greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej							
		2) opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej)							X
8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-8)		2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów							X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia HGT.02.4. Przygotowanie dań	470								
1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)	15	1) definiuje mise en place					X		
		2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania					X		
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)		2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie					X		
2) używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)	25	1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań					X		
		2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania					X		



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep)(KPS-4)		2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych					X		
		3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii					X		
3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)	5	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań					X		
		2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań					X		
8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-8)		2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów					X		
		3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu					X		
1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)	15	1) definiuje mise en place							X
		2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania							X
		3) sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia							X
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ek) (KPS-7)		1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
2) używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)	25	1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań							X
		2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania							X
		3) stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań							X
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS-6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu							X
		2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego							X
3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)	5	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań							X
		2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań							X
		3) 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
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)		1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy							X
		2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie							X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia HGT.02.5 Wydawanie dań	90								



A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew) 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	4	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe 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 klienta						X	X
2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego	6	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu 2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje						X	X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek) 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)		3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu						X	X
		4) układa informacje w określonym porządku						X	X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew) 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)	6	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi						X	X
		2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,)						X	X
		3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko						X	X
		4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze						X	X
		5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji						X	X



A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
4) uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew) a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach	7	1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę 2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia 3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób 4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi 5) stosuje zwroty i formy grzecznościowe 6) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji						X	X
								X	X
								X	X
								X	X
								X	X
								X	X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
związanych z wykonywaniem czynności zawodowych									
5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	3	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)						X	X
		2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym						X	X
		3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym,						X	X
		4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)						X	X
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (KPS 2)		1) stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości 2) interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej 3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę 4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie						X	X
6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności	4	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego						X	X
		2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe						X	X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	Przygotowanie dań	Wydawanie dań	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Przygotowanie i wydawanie dań - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep) a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne		3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych						X	X
		4) identyfikuje słowa kluczowe i internacjonalizmy						X	X
		5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa						X	X
		6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne						X	X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia HGT.02.6 Język obcy zawodowy	30								

Tabela 5. Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie nazw tym zajęciom

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	1. rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ew)	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 4) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy 6) rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	4	1 miesiąc
	1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (KPS)	1) stosuje zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami 2) przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		3) przestrzega zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych 4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy			
	2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ep)	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	1 miesiąc
	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 3) omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy		4	1 miesiąc
	4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych (ew)	1) rozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w środowisku pracy 2) określa sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym i niebezpiecznym		4	1 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		<p>typowym dla stanowiska pracy</p> <p>3) określa wpływ czynników szkodliwych i niebezpiecznych na zachorowalność na choroby zawodowe</p> <p>4) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa</p> <p>5) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych</p>			
HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii	1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)	<p>1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii</p> <p>4) rozróżnia zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony</p> <p>5) rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie</p> <p>6) rozróżnia i nazywa owoce morza</p> <p>7) rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa</p> <p>8) rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe)</p>	Podstawy żywienia i gastronomii	20	1 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		9) rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb) 10) rozróżnia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane) 11) rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe) 12) rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki) 13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw			
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie			
	3) rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	1) określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki kp) 2) wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych		2	1 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	3) planuje rozwój zawodowy			
	2) ocenia jakość żywności (ek)	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia 2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość		3	1 miesiąc
	7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania			
	4) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności 2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych		5	1 miesiąc
	3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	1) opisuje składniki pokarmowe 2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań 3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań		5	1 miesiąc
	6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu			
	6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, <u>fleksitarianizm</u> , pescowegetarianizm 2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami		5	1 miesiąc
	4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii			
	7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw		5	1 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet 3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii			
	6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu			
	8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw (ek)	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii 2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania		5	2 miesiąc
	2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)	3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę 4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie			
	9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie 2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw		2	2 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy			
	10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw 3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii 4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii		5	2 miesiąc
	7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania 2) wskazuje obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania			
	11) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ew)	1) wymienia cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej		3	2 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności 1) wyjaśnia znaczenie zmian			
HGT.02.3 Przyjmowanie i magazynowanie żywności	1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym 3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami	Przyjmowanie i magazynowanie żywności	5	2 miesiąc
	6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu			
	2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)	1) ocenia żywność pod względem jakościowym 2) rozpoznaje wady jakościowe żywności		5	2 miesiąc
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy			
	3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)	1) klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność 2) rozróżnia warunki przechowywania żywności		5	2 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności			
	7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania			
	4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności (ew)	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności 2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności		5	2 miesiąc
	3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych		5	2 miesiąc
	5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)	3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out) 4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności			
	6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu			
	6) przestrzega procedur	2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i		5	2 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)	żywienia podczas magazynowania żywności 3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania			
	8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 8)	2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu			
HGT.02.4 Przygotowanie dań	1) stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii (ep)	1) rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych 2) rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. <i>chantilly</i> , <i>crème pâtissière</i> , <i>crème anglaise</i> , merengue	Przygotowanie dań	5	2 miesiąc
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie			
	2) stosuje receptury gastronomiczne (ew)	1) rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy		5	2 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		2) oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw			
	2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2)	4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie			
	3) stosuje metody i techniki przygotowania dań (ew)	1) rozróżnia techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie 2) dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów 3) dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide) 4) przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań		10	2 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-3)	3) ocenia wpływ stresu na efektywność działania			
	4) dobiera produkty do przygotowania dań (ew)	1) wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie 2) wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie		5	3 miesiąc
	20) rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań (ep)	2) wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda 3) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań		5	3 miesiąc
	21) stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew)	1) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań		15	3 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		2) dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań			
	2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS -2)	3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę			
	22) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew)	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań 2) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań		5	3 miesiąc
	4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany(ep) (KPS-4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych		2	3 miesiąc
	5) stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep)	1) dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola do sporządzania określonej potrawy 2) przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty			
	6) stosuje tłuszcze do przygotowania dań (ew)	1) wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania		3	3 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		2) dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura 3) rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej 4) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej 5) dobiera tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji 6) dobiera tłuszcze do przygotowania dań zgodnie z recepturą			
	4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep)(KPS-4)	4) stosuje nowatorskie rozwiązania			
	7) przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek)	2) przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy 3) przygotowuje sorbety 4) przygotowuje purée warzywne i owocowe		20	3 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		przecierane lub mielone 5) przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe 6) przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) 7) przygotowuje sałatki (np. cezar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) 8) przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli)			
	8) przygotowuje zupy (ek)	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup 2) dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup 3) przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw 4) dobiera wywary do przygotowywanych zup 5) przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy		10	3 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur			
	9) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek)	1) określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju 2) przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, config 3) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) 4) stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie		10	4 miesiąc
	10) przygotowuje podstawowe desery (ek)	1) przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i> , <i>crème pâtissière</i> , <i>crème anglaise</i> , merengue (beza), lody, sorbety 2) stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie		10	4 miesiąc
	11) przygotowuje wyroby ciastkarskie (ew)	1) planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników,		20	4 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		wypiek, dekorowanie 2) przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego 3) dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe			
	12) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek)	1) planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu 2) dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań 4) dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy 5) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego		20	4 miesiąc
	13) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek)	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		20	5 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		2) planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 3) rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny 5) dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania 6) wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) 8) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit)			



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	6) planuje wykonanie zadania (ep)(KPS-6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu 2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego			
	14) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek)	1) przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego 3) przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu 4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu b) smażenie – pierś i wątróbka c) confit – udko d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka 5) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak		20	5 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego			
	15) przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek)	1) przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza 4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: a) gotowanie – zupa rybna i ryby na parze b) smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk c) duszenie – mule d) pieczenie ryb – w soli, w pergaminie e) grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) f) sous vide – łosoś, dorsz g) stir fry – krewetki, kalmary 5) przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na		15	5 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego			
	16) przygotowuje sosy (ew)	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów 2) przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego 3) przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i> , béarnaise, holenderski, <i>beurre Blanc</i> 4) przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) 5) przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos		5	5 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		tatarski, tzatziki, chutney			
	17) przygotowuje przystawki (ek)	1) dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek 2) przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>))		10	6 miesięcy
	18) przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew)	1) dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety 2) stosuje zamienność produktów 3) wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów		10	6 miesięcy

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw)			
	19) charakteryzuje dania kuchni różnych narodów (ew)	1) opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej 2) opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej)		10	6 miesiąc
	7) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (ep) (KPS-7)	4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy			
HGT.02.5 Wydawanie dań	1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)	1) definiuje mise en place 2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania	Wydawanie dań	15	6 miesiąc
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie			
	2) używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)	1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań		25	6-7 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania			
	4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii			
	3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań 2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań		5	7 miesiąc
	8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-8)	2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu			
HGT.02.6. 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	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe 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	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	2	7 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	tematów związanych: (ew) 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	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 klienta			
	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: (ek) a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty,	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu 2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje 3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu 4) układa informacje w określonym porządku		3	7 miesięcy

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	<p>instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka</p> <p>b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)</p>				
	<p>3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew)</p> <p>a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p>	<p>1. opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>2. przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,)</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>		3	7 miesięcy

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	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)				
	4)uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew) a)reaguje ustnie (np.podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w	1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę 2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia 3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób 4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi 5) stosuje zwroty i formy grzecznościowe 6) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji		3	7 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	<p>typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b)reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p>				
	5)zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	<p>1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)</p> <p>2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym</p> <p>3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim</p>		2	7 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		lub tym języku obcym nowożytnym, 4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał(np. prezentację)			
	2)stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (KPS 2)	1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej 2) rozpoznaje znaczenie własnych zachowań w grupie 3) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 4) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych			
	6)wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep) a)wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b)współdziała w grupie c)korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d)stosuje strategie	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego 2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe 3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 4) identyfikuje słowa klucze i internacjonalizmy 5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa 6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź,		2	7 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	komunikacyjne i kompensacyjne	zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne			
HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	1) przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie 2) stosuje instrukcje bezpieczeństwa, higieny pracy, przeciwpożarowe i stanowiskowe w zawodzie 3) identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych 4) rozróżnia znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej 5) przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie	Przygotowanie i wydawanie dań- zajęcia praktyczne	2	7 miesiąc
	6) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ew)	1) przystosowuje stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej 2) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony		3	7 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		przeciwpowodziowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy 3) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy			
	7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych (ek)	1) rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych 2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania 3) stosuje zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych		2	7 miesiąc
	8) określa rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego (ew)	1) rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny 2) opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki		5	7 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej 3) wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym 4) zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw			
	9) 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, osobę poszkodowaną 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		3	7 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		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			
	3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (KPS 3)	1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej 2) rozpoznaje znaczenie własnych zachowań w grupie 3) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 4) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych			
HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii	1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)	1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii 2) rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych 3) rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie 13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw	Przygotowanie i wydawanie dań- zajęcia praktyczne	5	7 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych			
	2) ocenia jakość żywności (ek)	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia 2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość		5	7 miesiąc
	9) współpracuje w zespole (ep) (KPS 9)	2) przestrzega zasad współpracy w zespole			
	4) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności 2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych		10	7 miesiąc
	6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu 2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego 3) szacuje czas, zasoby i budżet zadania			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	1) opisuje składniki pokarmowe 2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań 3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań		5	8 miesiąc
	7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania			
	6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, <u>fleksitarianizm</u> , pescowegetarianizm 2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami		5	8 miesiąc
	6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu 2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego			
	7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw		5	8 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	podczas przygotowania potraw (ek)	2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet 3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii			
	4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii 4) stosuje nowatorskie rozwiązania			
	8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw (ek)	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii 2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania		10	8 miesiąc
	2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 3)	3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, 4) wyraża i odbiera krytykę stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie		5	8 miesiąc
	9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw		10	8 miesiąc
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie			
	10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP ((Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw 3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii 4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii			
	8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 8)	2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu			
HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności	1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym 2) odczytuje wskazania aparatury kontrolno-	Przygotowanie i wydawanie dań- zajęcia praktyczne	5	8 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		<p>pomiarowej w zakładzie gastronomicznym</p> <p>3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami</p>			
	3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	<p>2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania</p> <p>3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych</p>			
	2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)	<p>1) ocenia żywność pod względem jakościowym</p> <p>2) rozpoznaje wady jakościowe żywności</p>		5	8 miesiąc
	7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania			
	3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)	<p>2) rozróżnia warunki przechowywania żywności</p> <p>3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności</p>		5	8 miesiąc
	6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu			
	4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych		5	8 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	(ew)	żywności 2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności			
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie			
	5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)	1) rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo 2) przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomiczny 3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out) 4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności		5	9 miesiąc
	7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania		5	9 miesiąc
	6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności			



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)	2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności 3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania 4) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)			
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie			
HGT.02.4 Przygotowanie dań	2) stosuje receptury gastronomiczne (ew)	2) oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw 3) odważa i odmierza składniki na podstawie receptur 4) odważa i odmierza gramaturę porcji	Przygotowanie i wydawanie dań- zajęcia praktyczne	5	9 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		potraw 5) szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost)			
	4) dobiera produkty do przygotowania dań (ew)	1) wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie 2) wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie 3) zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki		7	9 miesiąc
	5) stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep)	1) dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikrozioła do sporządzania określonej potrawy 2) przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty 3) komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, <i>garam</i>		3	9 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		<i>masala, pięć smaków</i>			
	21) stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew)	1) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań 2) dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań 3) obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy		5	9 miesiąc
	22) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew)	2) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań 3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)		5	9 miesiąc
	7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ek) (KPS-7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania			
	7) przygotowuje elementy dań	1) kroi i rozdrabnia warzywa, owoce i		25	9 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	z warzyw, owoców i grzybów (ek)	<p>grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade</p> <p>2) przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy</p> <p>3) przygotowuje sorbety</p> <p>4) przecierane lub mielone</p> <p>5) przygotowuje purée warzywne i owocowe selerowe</p> <p>6) przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw)</p> <p>7) przygotowuje sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf)</p> <p>8) przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli)</p> <p>9) garniruje potrawy</p>			
	6) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu			
	8) przygotowuje zupy (k)	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup		10	10 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		2) dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup 3) przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw 4) dobiera wywary do przygotowywanych zup 5) przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur			
	9) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek)	2) przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, config 3) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) 4) stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie		10	10 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	10) przygotowuje podstawowe desery (ek)	1) przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i> , <i>crème pâtissière</i> , <i>crème anglaise</i> , merengue (beza), lody, sorbety 2) stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie 3) dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne		15	10 miesiąc
	6) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6)	2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego			
	11) przygotowuje wyroby ciastkarskie (ew)	1) planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie 2) przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkopty, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego 3) dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe		20	10 miesiąc
	12) przygotowuje dania z mąki,	1) planuje etapy przygotowania dań z mąki,		25	10-11 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	kasz i ryżu (ek)	kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu 2) dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań 3) rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa) 4) dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy 5) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego			
	13) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek)	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 2) planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 3) rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny		25	11 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		4) przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem 5) dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania 6) wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) 7) dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) 8) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie,			



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit).			
	6) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6)	3) szacuje czas, zasoby i budżet zadania			
	14) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek)	1) przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego 2) wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie 3) przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu 4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu b) smażenie – pierś i wątróbka c) confit – udko d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia		20	11 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka 5) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego			
	3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS-3)	4) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych			
	15) przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek)	1) przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza 2) wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie 3) wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie 4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: a) gotowanie – zupa rybna i ryby na		15	12 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		<p>parze</p> <p>b) smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk</p> <p>c) duszenie – mule</p> <p>d) pieczenie ryb – w soli, w pergaminie</p> <p>e) grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary)</p> <p>f) sous vide – łosoś, dorsz</p> <p>g) stir fry – krewetki, kalmary</p> <p>5) przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</p>			



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (ew) (KPS-1)	4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy			
	16) przygotowuje sosy (ew)	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów 2) przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego 3) przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i> , béarnaise, holenderski, <i>beurre Blanc</i> 4) przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) 5) przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney		10	12 miesięcy
	17) przygotowuje przystawki (ek)	1) dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek 2) przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i		10	12 miesięcy

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>))			
	9) współpracuje w zespole (ew) (KPS-9)	3) modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko			
	18) przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew)	1) dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety 2) stosuje zamienność produktów 3) wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw)		15	12 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	19) charakteryzuje dania kuchni różnych narodów (ew)	1) opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej 2) opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej)		10	12 miesiąc
	8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-8)	2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów			
HGT.02.5. Wydawanie dań	1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)	1) definiuje mise en place 2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania 3) sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia	Przygotowanie i wydawanie dań- zajęcia praktyczne	15	13 miesiąc
	7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ek) (KPS-7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania			
	2) używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)	1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań 2) dobiera zastawę stołową do		25	13 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		serwowanego dania 3) stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań			
	6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS-6)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie			
	3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań 2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań 3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)		5	13 miesiąc
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie			
HGT.02.6. 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: (ew) 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	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe 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 klienta	Przygotowanie i wydawanie dań- zajęcia praktyczne	2	13 miesiąc
	2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu		3	13 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek) 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)	2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje 3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu 4) układa informacje w określonym porządku			
	3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi		3	13 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	<p>wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew)</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)</p>	<p>2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,)</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>			
	<p>4) uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w</p>	<p>1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę</p> <p>2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia</p> <p>3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o</p>		4	13 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew) a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych	opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób 4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi 5) stosuje zwroty i formy grzecznościowe 6) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji			
	5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach		1	13 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	<p>wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)</p> <p>2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym</p> <p>3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym,</p> <p>4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał(np. prezentację)</p>			
	2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej	<p>1) stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości</p> <p>2) interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej</p> <p>3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę</p> <p>4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie</p>			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep) a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego 2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe 3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 4) identyfikuje słowa kluczowe i internacjonalizmy 5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa 6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznaną słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne		2	13 miesiąc

2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

Tabela 6. Określenie liczby godzin poszczególnych zajęć z podziałem na zajęcia teoretyczne i praktyczne

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	4		1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ew)	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 4) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy 6) rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania
			1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (KPS)	1) stosuje zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami 2) przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi 3) przestrzega zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych 4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy
	3		2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony	1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			środowiska (ep)	2) wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
	4		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 3) omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
	4		4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych (ew)	1) rozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w środowisku pracy 2) określa sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym i niebezpiecznym typowym dla stanowiska pracy 3) określa wpływ czynników szkodliwych i niebezpiecznych na zachorowalność na choroby zawodowe 4) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa 5) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych
Podstawy żywienia i gastronomii	20		1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)	1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii 4) rozróżnia zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony 5) rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie 6) rozróżnia i nazywa owoce morza 7) rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				8) rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe) 9) rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb) 10) rozróżnia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane) 11) rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe) 12) rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki) 13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw
			5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
	2		3) rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	1) określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki 2) wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych
			5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	3) planuje rozwój zawodowy
	3		2) ocenia jakość żywności (ek)	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia 2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość
			7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania
	5		4) rozróżnia metody utrwalania żywności	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			(ew)	2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych
			3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
	5		5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	1) opisuje składniki pokarmowe 2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań 3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań
			6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
	5		6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, <u>fleksitarianizm</u> , pescowegetarianizm 2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami
			4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii
	5		7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			potraw (ek)	2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet 3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii
			6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
	5		8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw (ek)	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii 2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania
			2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)	3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę 4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie
	2		9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie 2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw
			5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy
	5		10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP ((Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw 3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii 4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii
			7) ponosi odpowiedzialność za	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			podejmowane działania (ew) (KPS 7)	2) wskazuje obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania
	3		11) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ew)	1) wymienia cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
			4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	1) wyjaśnia znaczenie zmian
Przyjmowanie i magazynowanie żywności	5		1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym 3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami
			6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
	5		2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)	1) ocenia żywność pod względem jakościowym 2) rozpoznaje wady jakościowe żywności
			5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy
	5		3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)	1) klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność 2) rozróżnia warunki przechowywania żywności 3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania
	5		4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności (ew)	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności 2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności
			3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
	5		5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)	3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out) 4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
			6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
	5		6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)	2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności 3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania
			8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 8)	2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu
	Przygotowanie dań	5		1) stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii (ep)
5) aktualizuje wiedzę i doskonali				2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	
	5		2) stosuje receptury gastronomiczne (ew)	1) rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy 2) oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw
			2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2)	4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie
	10		3) stosuje metody i techniki przygotowania dań (ew)	1) rozróżnia techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie 2) dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów 3) dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide) 4) przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań
			3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-3)	3) ocenia wpływ stresu na efektywność działania
	5		4) dobiera produkty do przygotowania dań (ew)	1) wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie 2) wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie
	5		20) rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań (ew)	2) wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda 3) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań
	15		21) stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew)	1) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań 2) dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań
			2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2)	3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę
	5		22) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew)	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań 2) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań
			4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany(ep) (KPS-4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych
	2		5) stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep)	1) dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola do sporządzania określonej potrawy 2) przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty
	3		6) stosuje tłuszcze do przygotowania	1) wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			dań (ew)	2) dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura 3) rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej 4) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej 5) dobiera tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji 6) dobiera tłuszcze do przygotowania dań zgodnie z recepturą
			4) wykazuje się kreatywnością i - otwartością na zmiany (ep) (KPS-4)	4) stosuje nowatorskie rozwiązania
	20		7) przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek)	2) przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy 3) przygotowuje sorbety 4) przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone 5) przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe 6) przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) 7) przygotowuje sałatki (np. cezar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) 8) przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli)
	10		8) przygotowuje zupy (ek)	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup 2) dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				3) przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw 4) dobiera wywary do przygotowywanych zup 5) przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur
	10		9) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek)	1) określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju 2) przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, config 3) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) 4) stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie
	10		10) przygotowuje podstawowe desery (ek)	1) przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i> , <i>crème pâtissière</i> , <i>crème anglaise</i> , merengue (beza), lody, sorbety 2) stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambrowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie
	20		11) przygotowuje wyroby ciastkarskie (ew)	1) planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie 2) przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego 3) dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe
	20		12) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek)	1) planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu 2) dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań 4) dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy 5) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
	20		13) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek)	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 2) planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 3) rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny 5) dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania 6) wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) 8) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie,



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit)
			6) planuje wykonanie zadania (ep) (KPS-6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu 2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego
	20		14) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek)	1) przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego 3) przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu 4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu b) smażenie – pierś i wątróbka c) confit – udko d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka 5) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
	15		15) przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek)	1) przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza 4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy:

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				a) gotowanie – zupa rybna i ryby na parze b) smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk c) duszenie – mule d) pieczenie ryb – w soli, w pergaminie e) grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) f) sous vide – łosoś, dorsz g) stir fry – krewetki, kalmary 5) przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony fileć z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
	5		16) przygotowuje sosy (ew)	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów 2) przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego 3) przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i> , <i>béarnaise</i> , holenderski, <i>beurre Blanc</i> 4) przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) 5) przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki,



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				chutney
	10		17) przygotowuje przystawki (ek)	1) dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek 2) przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>))
	10		18) przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew)	1) dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety 2) stosuje zamienność produktów 3) wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw)
	10		19) charakteryzuje dania kuchni różnych narodów (ew)	1) opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej 2) opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej)



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			7) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (ep) (KPS-7)	4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy
Wydawanie dań	15		1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)	1) definiuje mise en place 2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania
			5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
	25		2) używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)	1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań 2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania
			4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii
	5		3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań 2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań
			8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-8)	2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu
Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	2		1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności	1. rozpoznaje oraz stosuje środki językowe 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

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew) 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	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 klienta
	3		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: (ek) 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.	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu 2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje 3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu 4) układa informacje w określonym porządku



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)	
	3		3. samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew) 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)	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi 2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,) 3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko 4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze 5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji
	3		4. uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew)	1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę 2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia 3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób 4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi 5) stosuje zwroty i formy grzecznościowe



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych	6) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji
	2		5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) 2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym 3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym, 4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)
	2		6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego 2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep) a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne	3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 4) identyfikuje słowa klucze i internacjonalizmy 5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa 6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne
Przygotowanie i wydawanie dań – zajęcia praktyczne		2	5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	1) przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie 2) stosuje instrukcje bezpieczeństwa, higieny pracy, przeciwpożarowe i stanowiskowe w zawodzie 3) identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych 4) rozróżnia znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej 5) przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie
		3	6) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ew)	1) przystosowuje stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej 2) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				3) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
		2	7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych (ek)	1) rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych 2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania 3) stosuje zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych
		5	8) określa rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego (ew)	1) rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny 2) opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej 3) wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym 4) zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw
		3	9) 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, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku 4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 5) powiadamia odpowiednie służby

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				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
			3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem(KPS 3)	1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej 2) rozpoznaje znaczenie własnych zachowań w grupie 3) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 4) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
		5	1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)	1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii 2) rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych 3) rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie 13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw
			3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
		5	2) ocenia jakość żywności (ek)	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia 2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			9) współpracuje w zespole (ep) (KPS 9)	2) przestrzega zasad współpracy w zespole
		10	4) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności 2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych
			6) planuje wykonanie zadania (ep) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu 2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego 3) szacuje czas, zasoby i budżet zadania
		5	5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	1) opisuje składniki pokarmowe 2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań 3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań
			7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania
		5	6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, <u>fleksitarianizm</u> , pescowegetarianizm 2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami
			6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego
		5	7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw 2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet 3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii
			4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii 4) stosuje nowatorskie rozwiązania
		10	8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw (ek)	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii 2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania
			2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)	3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę 4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie
		5	9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie 2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw
			5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
		10	10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)	2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw 3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii 4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii
			8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 8)	2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu
		5	1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym 2) odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym 3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami
			3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
		5	2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)	1) ocenia żywność pod względem jakościowym 2) rozpoznaje wady jakościowe żywności
			7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania
		5	3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)	2) rozróżnia warunki przechowywania żywności 3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
			6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
		5	4) stosuje urządzenia do przechowywania	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			żywności (ew)	magazynowych żywności 2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności
			5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
		5	5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)	1) rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo 2) przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomiczny 3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out) 4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
			7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania
		5	6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności 2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności 3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania 4) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)
			5) aktualizuje wiedzę i doskonali	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	odnalezienia się na rynku pracy 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
		5	2) stosuje receptury gastronomiczne (ew)	2) oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw 3) odważa i odmierza składniki na podstawie receptur 4) odważa i odmierza gramaturę porcji potraw 2) szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost
		5	4) dobiera produkty do przygotowania dań (ew)	1) wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie 2) wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie 3) zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki
		3	5) stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep)	1) dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola do sporządzania określonej potrawy 2) przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty 3) komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, <i>garam masala</i> , pięć smaków
		5	21) stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew)	1) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań 2) dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				3) obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
		7	22) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew)	2) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań 3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)
			7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ek) (KPS-7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania
		25	7) przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek)	1) kroí i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade 2) przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy 3) przygotowuje sorbety 4) przecierane lub mielone 5) przygotowuje purée warzywne i owocowe selerowe 6) przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) 7) przygotowuje sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) 8) przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli) 9) garniruje potrawy

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			6) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
		10	8) przygotowuje zupy (ek)	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup 2) dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup 3) przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw 4) dobiera wywary do przygotowywanych zup 5) przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur
		10	9) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek)	2) przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, config 3) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) 4) stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie
		15	10) przygotowuje podstawowe desery (ek)	1) przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i> , <i>crème pâtissière</i> , <i>crème anglaise</i> , merengue (beza), lody, sorbety 2) stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie 3) dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			6) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6)	2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego
		20	11) przygotowuje wyroby ciastkarskie (ew)	1) planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie 2) przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego 3) dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe
		25	12) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek)	1) planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu 2) dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań 3) rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa) 4) dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy 5) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
		25	13) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek)	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 2) planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 3) rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				4) przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem 5) dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania 6) wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) 7) dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) 8) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit).
			6) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6)	3) szacuje czas, zasoby i budżet zadania
		20	14) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek)	1) przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego 2) wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie 3) przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				<p>drobiu</p> <p>4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu:</p> <p>a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu</p> <p>b) smażenie – pierś i wątróbka</p> <p>c) confit – udko</p> <p>d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko</p> <p>e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia</p> <p>f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka</p> <p>5) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</p>
			3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS-3)	4) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
		15	15) przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek)	<p>1) przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza</p> <p>2) wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie</p> <p>3) wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie</p> <p>4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy:</p> <p>a) gotowanie – zupa rybna i ryby na parze</p> <p>b) smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk</p>

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				c) duszenie – mule d) pieczenie ryb – w soli, w pergaminie e) grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) f) sous vide – łosoś, dorsz g) stir fry – krewetki, kalmary 5) przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
			1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (ew) (KPS-1)	4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy
		10	16) przygotowuje sosy (ew)	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów 2) przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego 3) przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i> , <i>béarnaise</i> , holenderski, <i>beurre Blanc</i> 4) przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) 5) przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki,

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				chutney
		10	17) przygotowuje przystawki (ek)	1) dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek 2) przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>))
			9) współpracuje w zespole (ew) (KPS-9)	3) modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko
		15	18) przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew)	1) dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety 2) stosuje zamienność produktów 3) wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw)
		10	19) charakteryzuje dania kuchni różnych narodów (ew)	1) opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej 2) opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej,

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej)
			8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-8)	2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów
	15		1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)	1) definiuje mise en place 2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania 3) sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia
			7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ek) (KPS-7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania
	25		2) używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)	1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań 2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania 3) stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań
			6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS-6)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
	5		3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań 2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań 3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
		2	1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew) 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	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe 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 klienta
		3	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: (ek)	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu 2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje 3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu 4) układa informacje w określonym porządku



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)	
		3	3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew) 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	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi 2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,) 3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko 4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze 5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			wzoru)	
		4	4) uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew) a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych	1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę 2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia 3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób 4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi 5) stosuje zwroty i formy grzecznościowe 6) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji
		1	5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) 2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				obcym nowożytnym 3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym, 4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał(np. prezentację)
			2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej	1) stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości 2) interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej 3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę 4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie
		2	6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep) a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego 2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe 3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 4) identyfikuje słowa kluczowe i internacjonalizmy 5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa 6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne

2.3. Plan kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Tabela 7. Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	15	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej
Podstawy żywienia i gastronomii	60	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej
Przyjmowanie i magazynowanie żywności	30	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej
Przygotowanie dań	235	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej
Wydawanie dań	45	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej
Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	15	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej
Przygotowanie i wydawanie dań – zajęcia praktyczne	400	Zajęcia praktyczne muszą być zrealizowane w bezpośrednim kontakcie
Łączna liczba godzin zajęć	800	
Praktyka zawodowa	140	Praktyka zawodowa musi być realizowana w zakładach gastronomicznych i cateringowych
Planowany termin egzaminu – zgodnie z harmonogramem ogłoszonym przez Dyrektora Centralnej Komisji Egzaminacyjnej.		
Planowany termin praktyki zawodowej – w trakcie trwania kwalifikacyjnego kursu zawodowego.		

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 KKZ

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

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

- wydawania dań

4. Programy poszczególnych zajęć

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

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

4.1.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- zapoznanie z zadaniami i uprawnieniami instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
- analizowanie praw i obowiązków pracownika i pracodawcy
- określanie zagrożeń w środowisku pracy

4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ew)
- charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ep)
- opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)
- przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych (ew)

4.1.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 8. Materiał nauczania.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Ochrona pracy, przeciwpożarowa i środowiska.	1. Bezpieczeństwo w środowisku pracy – 3 filary – czego dotyczą i jak rozumieć? 2. Ergonomia – co zapewnić aby praca wykonywana była w bezpiecznym i przyjaznym środowisku?	3 1	<ul style="list-style-type: none"> – posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska – określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy – rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania – wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska – określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku – opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy
	KPS		<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami – przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi – przestrzega zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych – przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy
	3. Trzy filary – wsparcie instytucjonalne – w czym wspierają, co kontrolują, jak egzekwują?	3	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska – wskazuje adekwatne uprawnienia instytucji ochrony przeciwpożarowej – wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	4. Jakie obowiązki, a jakie prawa w zakresie bhp mam jako pracownik, a jakie jako pracodawca?	4	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy – wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy – omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
	5. Niebezpieczeństwa w moim środowisku pracy – jakie są, jak je ograniczać i jak im przeciwdziałać?	4	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w środowisku pracy – określa sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym i niebezpiecznym typowym dla stanowiska pracy – stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa – stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych – określa wpływ czynników szkodliwych i niebezpiecznych na zachorowalność na choroby zawodowe

4.1.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające uczeniu się osób dorosłych. Stosując wykłady należy je wzbogacać materiałem ilustracyjnym – fotografie, schematy, rysunki, szkice, filmy, zrzuty ekranowe, bezpośrednie przykłady stron www np. obrazy znaków zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej, strony www PIP, WIOŚ, lokalnej PSP. Podczas wykładów należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. Spełnienia, jakich warunków, jako pracownik mogę oczekiwać od mojego pracodawcy zatrudniającego mnie na stanowisku pizzermana? – proszę wybrać z zaproponowanej listy i uzupełnić o własne doświadczenie. Potem może nastąpić kolejna kilkunastominutowa sekwencja wykładowa pozwalająca wykorzystać kolejną fazę koncentracji uczestników. Zastosowane ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby

budować postawę refleksyjnej oceny i selekcjonowania informacji przed ich wykorzystaniem do podejmowania decyzji. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – tj. metaplan, kula śniegowa, dyskusja w różnych jej odmianach (mutacja A, mutacja B, okrągłego stołu, panelowa, akwarium, ekspercka). W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. W takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study np. do przedstawionej fotografii kucharza wykonującego zadanie proszę dobrać z rozsypanki warunki z grupy niebezpiecznych i szkodliwych oraz połączyć z elementami na fotografii. Przykładem może też być przedstawienie uczestnikom opisu sytuacji lub przedstawienie sekwencji ilustracji miejsca i polecenie wykonania zadania w postaci dobrania znaków związanych z bhp, ppoż w tych miejscach. Metody te oprócz angażowania emocjonalnego w proces edukacji własnej sprzyjają kształtowaniu kompetencji personalnych i społecznych uczestników. W uczeniu się uczestników warto też zastosować metody sprzyjające kreatywnemu robieniu notatek – schematyczne, symboliczne, rysowane, skojarzeniowe np. wykonanie tabeli z listą kontrolną spełnienia warunków zapewnienia ergonomicznych warunków pracy na stanowisku kucharza, wykonanie mapy mentalnej z instytucjami ochrony pracy, ppoż i ochrony środowiska oraz ich najważniejszymi zadaniami, wskazaniem czy mają i jakie jednostki terenowe.

Przy wykorzystaniu kształcenia na odległość koniecznością będzie zastosowanie pracy zadaniowej. Do udostępnionych porcji materiału informacyjnego lub ilustracyjnego należy opracować pojedyncze zadania lub wiązki zadań, do wykonania, których konieczne będzie zastosowanie udostępnionego materiału. Na podstawie przesłanych rozwiązanych (wykonanych) zadań nauczyciel będzie wnioskował o poziomie i postępach w uczeniu się uczestnika. Proponowane zadania powinny być różnorodne i wielostronnie angażować uczestnika. Np. Na podstawie analizy materiału i obejrzanego filmu proszę wykonać listę zadań dla pracodawcy, który ma zapewnić ograniczenie czynników szkodliwych i niebezpiecznych na stanowisku pracy kucharza. Listę zadań proszę przesłać (opis w zależności od zastosowanej metody komunikacji).

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

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

Obudowa dydaktyczna,

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

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii, zgodnie z PPKZ w zawodzie kucharz powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak fotografie, literatura przedmiotu, znaki związane z bhp, ppoż i ochroną środowiska, akty prawne w wymienionych zakresach. W pracowni powinny się znaleźć: komputer (laptop) z dostępem do sieci internet, projektor umożliwiający prezentowanie treści, obrazu statycznego i dynamicznego dla wszystkich uczestników kursu.

Przy zastosowaniu edukacji zdalnej wskazane jest przygotowanie kilku wersji wirtualnej wycieczki po zakładzie świadczącym usługi gastronomiczne. Materiał ten może stanowić kanwę do realizacji skojarzonych z nim zadań dla uczestników, np. ocenie spełnienia warunków ergonomicznych na stanowisku pracy, analizie umieszczonych znaków i informacji z zakresu bhp, ppoż i ochrony środowiska, określenia czynników szkodliwych i niebezpiecznych w środowisku pracy.

4.1.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną ćwiczeń, adekwatność formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje poprawne wykonanie przynajmniej 2 ćwiczeń oraz wykonany test wiedzy i umiejętności. Test można poprawiać jeden raz. Aby zaliczyć należy uzyskać min 50% możliwych do zdobycia punktów. Test może być wykonany w formie tradycyjnej lub z wykorzystaniem platformy edukacyjnej albo formularza elektronicznego. Minimalna liczba zadań – 10. Można stosować różne zadania zamknięte.

4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy żywienia i gastronomii

4.2.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- rozróżnianie produktów stosowanych w produkcji gastronomicznej,
- poznanie metod oceny jakości żywności,
- rozróżnianie metod utrwalania żywności,
- poznanie roli składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka
- poznanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
- poznanie procesów technologicznych stosowanych podczas przygotowania potraw
- rozróżnianie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania
- rozróżnianie drobnego sprzętu gastronomicznego do przygotowania dań

4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)
- ocenia jakość żywności (ek)
- rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw (ek)
- rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)
- określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)
- planuje alternatywne sposoby żywienia (ek)
- rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek)

- użytkuje maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw (ek)
- charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)
- stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)
- rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ew)

4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 9. Materiał nauczania.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Charakterystyka surowców i produktów i ich zastosowanie w gastronomii.	1) Charakterystyka i zastosowanie owoców i warzyw w produkcji gastronomicznej. 2) Charakterystyka i zastosowanie produktów zbożowych w produkcji gastronomicznej. 3) Charakterystyka i zastosowanie mleka i przetworów mlecznych w produkcji gastronomicznej. 4) Charakterystyka i zastosowanie jaj w produkcji gastronomicznej. 5) Charakterystyka i zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb w produkcji gastronomicznej.	20	1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii 4) rozróżnia zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony 5) rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie 6) rozróżnia i nazywa owoce morza 7) rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa 8) rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe) 9) rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb) 10) rozróżnia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane) 11) rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe) 12) rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki) 13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	6) Charakterystyka i zastosowanie dziczyzny i ptactwa dzikiego w produkcji gastronomicznej. (KPS 5)	2	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
	1) Charakterystyka produktów, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych podczas przygotowania potraw. (KPS 5)		1) określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki
			2) wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych
			3) planuje rozwój zawodowy
Dział II Metody oceny jakości żywności.	1) Metody oceny jakości żywności. (KPS 7)	3	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia
			2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość
Dział III Metody utrwalania żywności.	1) Charakterystyka metod utrwalania żywności. (KPS 3)	5	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania
			1) klasyfikuje metody utrwalania żywności
			2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności
Dział IV Zasady żywienia człowieka.		5	4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych
			3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności
			2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania
			3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
	1) Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka.	5	1) opisuje składniki pokarmowe
			2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań
			3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	(KPS 6)	5	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
	1) Charakterystyka alternatywnych sposobów żywienia.		1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, <u>fleksitarianizm</u> , pescowegetarianizm
	(KPS 4)		2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami 2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii
Dział V Charakterystyka procesów technologicznych stosowanych podczas przygotowania potraw.	1) Charakterystyka metod obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw.	5	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw 3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii
	(KPS 6)		2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet 1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
	1) Charakterystyka maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej 2) Charakterystyka maszyn i urządzeń do obróbki termicznej. 3) Charakterystyka urządzeń do dystrybucji i przechowywania.	5	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii 2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania
	(KPS 2)		3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę 4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	1) Charakterystyka drobnego sprzętu gastronomicznego do przygotowania potraw. (KPS 5)	2	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie 2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw 1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy
Dział VI Charakterystyka systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.	1) Charakterystyka systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia. 2) Rodzaje zagrożeń w produkcji gastronomicznej. 3) Charakterystyka zagrożeń podczas przygotowania potraw. Zasady ustalania zagrożeń (CCP) i działań korygujących w miejscach zagrożeń (CCP). 4) Zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii. (KPS 7)	5	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw 3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii 4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii 1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania 2) wskazuje obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania
Dział VII Normalizacja i jej znaczenie w gastronomii.	1) Normalizacja i normy w produkcji gastronomicznej.	3	1) wymienia cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	(KPS 4)		1) wyjaśnia znaczenie zmian

4.2.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Podstawy żywienia i gastronomii w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające uczeniu się osób dorosłych. Stosując wykłady należy je wzbogacać materiałem ilustracyjnym – fotografie, schematy, rysunki, szkice, filmy np. katalog- urządzeń do obróbki wstępnej i ciepłej surowców, metody utrwalania żywności, film- pt. sposoby utrwalania żywności - jak zapobiec psuciu się żywności, Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. charakterystyka urządzeń do obróbki ciepłej; charakterystyka zagrożeń dla żywności w procesie przygotowania potraw, itp. Następnie kolejna kilkunastominutowa sekwencja wykładowa pozwalająca wykorzystać kolejną fazę koncentracji uczestników. Zastosowane ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby budować postawę refleksyjnej oceny i selekcjonowania informacji przed ich wykorzystaniem do podejmowania decyzji. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – tj. metaplan, kula śniegowa, dyskusja w różnych jej odmianach (mutacja A, mutacja B, okrągłego stołu, panelowa, akwarium, ekspercka). W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. W takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study np. zaplanować wyposażenie na stanowisku obróbki wstępnej brudnej i czystej na podstawie receptury. One oprócz angażowania emocjonalnego w proces edukacji własnej sprzyjają kształtowaniu kompetencji personalnych i społecznych uczestników. W uczeniu się uczestników warto też zastosować metody sprzyjające kreatywnemu robieniu notatek – schematyczne, symboliczne, rysowane, skojarzeniowe np. opracowanie schematu ustalania zagrożeń podczas sporządzania potraw,

Przy wykorzystaniu kształcenia na odległość koniecznością będzie zastosowanie pracy zadaniowej. Do udostępnionych porcji materiału informacyjnego lub ilustracyjnego należy opracować pojedyncze zadania lub wiązki zadań, do wykonania, których konieczne będzie zastosowanie udostępnionego materiału. Na podstawie przesłanych rozwiązanych (wykonanych) zadań nauczyciel będzie wnioskował o poziomie i postępach w uczeniu się uczestnika. Proponowane zadania powinny być różnorodne i wielostronnie angażować uczestnika. Np. prezentacja porównywanie wartości odżywczej i energetycznej wybranych produktów spożywczych.

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

Obudowa dydaktyczna,

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

Warunki realizacji,

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

W pracowni technologii gastronomicznej powinny się znaleźć:

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

Warsztaty szkolne wyposażone w:

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

Ponadto realizacji zajęć przewidzianych w programie będzie sprzyjać:

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

4.2.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną ćwiczeń, adekwatność formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu

zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje wykonany test wiedzy i umiejętności. Test można poprawiać jeden raz. Aby zaliczyć należy uzyskać min 50% możliwych do zdobycia punktów. Test może być wykonany w formie tradycyjnej lub z wykorzystaniem platformy edukacyjnej albo formularza elektronicznego.

4.3. Program nauczania dla przedmiotu: Przyjmowanie i magazynowanie żywności

4.3.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- rozróżnianie sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym
- poznanie zasad oceny jakościowej żywności
- rozróżnianie urządzeń do przechowywania żywności
- przechowywanie żywności w warunkach optymalnych
- wdrożenie procedur HACCP podczas magazynowania

4.3.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)
- przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)
- dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)
- stosuje urządzenia do przechowywania żywności (ew)
- przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)

4.3.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 10. Materiał nauczania

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Przyjęcie surowców do zakładu gastronomicznego.	1) Charakterystyka przyrządów kontrolno- pomiarowych w zakładzie gastronomicznym .	5	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym 3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami
	(KPS 6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
	1) Zasady oceny jakości żywności.	5	1) ocenia żywność pod względem jakościowym 2) rozpoznaje wady jakościowe żywności
	(KPS 5)		1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy
Dział II	1) Charakterystyka warunków przechowywania żywności	5	1) klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność 2) rozróżnia warunki przechowywania żywności 3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym.	2) Skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania. (KPS 7)		żywności
	1) Charakterystyka urządzeń do przechowywania żywności. (KPS 3)		1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania
	1) Charakterystyka urządzeń do przechowywania żywności. (KPS 3)	5	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności 2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności
	1) Zasady przechowywania żywności w magazynach w warunkach optymalnych. (KPS 6)	5	2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
	1) Zasady przechowywania żywności w magazynach w warunkach optymalnych. (KPS 6)	5	3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out) 4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
	1) Zasady przechowywania żywności w magazynach w warunkach optymalnych. (KPS 6)	5	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
Dział III Procedury systemu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności HACCP podczas przyjmowania i magazynowania.	1) Rola HACCP podczas przyjmowania magazynowania żywności. 2) Charakterystyka zagrożeń podczas przyjmowania i magazynowania żywności. 3) Zasady ustalania zagrożeń (CCP) i działań korygujących w miejscach zagrożeń (CCP) podczas magazynowania. (KPS 8)	5	2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności 3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania
	(KPS 8)		2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu

4.3.4. Procedury osiągania celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Przyjmowanie i magazynowanie żywności w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające uczeniu się osób dorosłych. Stosując wykłady należy je wzbogacać materiałem ilustracyjnym – fotografie, schematy, rysunki, szkice, filmy np. katalog- urządzeń i sprzętu do przechowywania żywności, sprzęt i aparatura kontrolno- pomiarowa film- pt. sprzęt i aparatura kontrolno pomiarowa stosowane w przetwórstwie spożywczym, schemat- działu magazynowego w gastronomii. Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. charakterystyka urządzeń do przechowywania żywności, charakterystyka zagrożeń dla żywności podczas przechowywania i magazynowania. Następnie kolejna kilkunastominutowa sekwencja wykładowa pozwalająca wykorzystać kolejną fazę koncentracji uczestników. Zastosowane ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby budować postawę refleksyjnej oceny i selekcjonowania informacji przed ich wykorzystaniem do podejmowania decyzji. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – tj. metaplan, kula śniegowa, dyskusja w różnych jej odmianach (mutacja A, mutacja B, okrągłego stołu, panelowa, akwarium, ekspercka). W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. W takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study np. zaplanować optymalne warunki przechowywania dla warzyw, żywności gotowanej, mąk i kasz. One oprócz angażowania emocjonalnego w proces edukacji własnej sprzyjają kształtowaniu kompetencji personalnych i społecznych uczestników. W uczeniu się uczestników warto też zastosować metody sprzyjające kreatywnemu robieniu notatek – schematyczne, symboliczne, rysowane, skojarzeniowe np. opracowanie schematu ustalania zagrożeń podczas magazynowania.

Przy wykorzystaniu kształcenia na odległość koniecznością będzie zastosowanie pracy zadaniowej. Do udostępnionych porcji materiału informacyjnego lub ilustracyjnego należy opracować pojedyncze zadania lub wiązki zadań, do wykonania, których konieczne będzie zastosowanie udostępnionego materiału. Na podstawie przesłanych rozwiązanych (wykonanych) zadań nauczyciel będzie wnioskował o poziomie i postępach w uczeniu się uczestnika. Proponowane zadania powinny być różnorodne i wielostronnie angażować uczestnika. Np. prezentacja nt. magazyny żywnościowe i zasady przechowywania żywności.

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

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną programu oprócz wymienionych niżej środków niezbędnych w tworzeniu warunków realizacji mogą stanowić opracowane przez nauczyciela zestawy poleceń kierowanych do słuchaczy w celu wykonania ćwiczeń kształtujących umiejętności intelektualne, utrwalających niezbędną wiedzę i modelujących

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

Warunki realizacji,

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

W pracowni technologii gastronomicznej powinny się znaleźć:

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

Warsztaty szkolne wyposażone w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki
- do dezynfekcji, ręczniki papierowe, kosze na odpady z uwzględnieniem segregacji,
- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny,
- stanowiska obróbki wstępnej czystej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze

stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnicę z przystawkami,

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

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w zakładzie gastronomicznym (restauracja, kawiarnia, bufet, bar, itp.)

Ponadto realizacji zajęć przewidzianych w programie będzie sprzyjać:

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

4.3.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

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

4.4. Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie dań

4.4.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

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

4.4.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

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

- rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań (ew)
- stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew)

4.4.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 11. Materiał nauczania.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Charakterystyka procesu technologicznego w produkcji dań.	1) Terminologia właściwa dla gastronomii.	5	1) rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych 2) rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. <i>chantilly</i> , <i>crème pâtissière</i> , <i>crème anglaise</i> , merengue
	(KPS-5)		2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
	2) Charakterystyka receptury gastronomicznej. 3) Zasady obliczania zapotrzebowania na surowce według receptur gastronomicznych.	5	1) rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy 2) oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw
	(KPS-2)		4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie
	4) Techniki i metody sporządzania potraw i napojów. 5) Charakterystyka obróbki termicznej w sporządzaniu potraw.	10	1) rozróżnia techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie 2) dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów 3) dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (<i>sous vide</i>) 4) przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	(KPS-3)		3) ocenia wpływ stresu na efektywność działania
	6) Operacje technologiczne występujące w obróbce wstępnej brudnej i czystej – charakterystyka.	5	1) wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie 2) wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie
	7) Charakterystyka zmian zachodzących w produktach spożywczych podczas obróbki termicznej i metody zapobiegania.	5	2) wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda 3) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań
	8) Charakterystyka urządzeń do obróbki wstępnej i termicznej. 9) Charakterystyka sprzętu drobnego w produkcji potraw i napojów. 10) Charakterystyka zastawy stołowej do porcjowania dań i napojów. 11) Charakterystyka instrukcji obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych w produkcji gastronomicznej.	15	1) dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań 2) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań
	(KPS-2)		3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę
	12) Zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego potraw podczas produkcji. 13) Charakterystyka procedur systemowych GHP i HACCP.	5	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań 2) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań
	(KPS-4)		2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych
Dział II Charakterystyka	1) Charakterystyka przypraw stosowanych w produkcji potraw.	2	1) dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikrozioła do sporządzania określonej potrawy

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
przypraw i tłuszczów w produkcji dań.			2) przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty
	2) Charakterystyka tłuszczów roślinnych, zwierzęcych i utwardzonych. 3) Zasady doboru tłuszczów do produkcji dań.	3	1) wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania 2) dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura 3) rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej 4) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej 5) dobiera tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji 6) dobiera tłuszcze do przygotowania dań zgodnie z recepturą
	(KPS-4)		4) stosuje nowatorskie rozwiązania
Dział III Technologia sporządzania dań z warzyw, owoców i grzybów.	1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji potraw z warzyw, ziemniaków, owoców i grzybów. 2) Technologia sporządzania dań z warzyw. 3) Technologia sporządzania dań z ziemniaków. 4) Technologia sporządzania dań z owoców. 5) Technologia sporządzania dań z grzybów.	20	2) przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy 3) przygotowuje sorbety 4) przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone 5) przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe 6) przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) 7) przygotowuje sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) 8) przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli)
Dział IV Technologia sporządzania zup.	1) Charakterystyka surowców, dodatków i sprzętu do produkcji zup. 2) Technologia sporządzania zup czystych. 3) Technologia sporządzania zup kremów. 4) Technologia sporządzania zup tradycyjnych.	10	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup 2) dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup 3) przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw 4) dobiera wywary do przygotowywanych zup 5) przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika,

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur
Dział V Technologia sporządzania dań z jaj i przetworów mlecznych.	1) Charakterystyka surowców, dodatków i sprzętu do sporządzania dań z jaj i przetworów mlecznych. 2) Technologia sporządzania dań z jaj. 3) Technologia sporządzania dań z jaj i przetworów mlecznych.	10	1) określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju 2) przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, config 3) stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie 4) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione)
Dział VI Technologia sporządzania deserów.	1) Charakterystyka surowców, dodatków i sprzętu do produkcji deserów. 2) Technologia sporządzania deserów na zimno. 3) Technologia sporządzania deserów na ciepło.	10	1) stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie 2) przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i> , <i>crème pâtissière</i> , <i>crème anglaise</i> , merengue (beza), lody, sorbety
Dział VII Technologia sporządzania wyrobów ciastkarskich.	1) Charakterystyka surowców, dodatków i sprzętu do produkcji ciast. 2) Technologia produkcji półproduktów do wyrobów ciastkarskich. 3) Technologia sporządzania wyrobów na bazie ciasta kruchego, półkruchego i bezowego. 4) Technologia sporządzania wyrobów na bazie ciasta drożdżowego, biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego. 5) Technologia sporządzania wyrobów na bazie ciasta francuskiego i parzonego.	20	1) planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie 2) przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego 3) dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział VIII Technologia sporządzania dań z mąki, kasz i ryżu.	1) Charakterystyka surowców, dodatków, sprzętu i urządzeń do produkcji dań z przetworów zbożowych. 2) Metody gotowania kasz i ryżu. 3) Technologia sporządzania dań z kaszy. 4) Technologia sporządzania dań z ryżu. 5) Technologia sporządzania dań z mąki.	20	1) planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu 2) dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań 4) dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy 5) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
Dział IX Technologia sporządzania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny.	1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do sporządzania dań mięsnych. 2) Metody obróbki wstępnej mięsa zwierząt rzeźnych. 3) Metody obróbki wstępnej dzicyzny. 4) Technologia sporządzania dań z mięsa zwierząt rzeźnych. 5) Technologia sporządzania dań z dzicyzny.	20	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny 2) planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny 3) rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dzicyzny 5) dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dzicyznę do rodzaju przygotowywanego dania 6) wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) 8) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit)
	(KPS-6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu 2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego
Dział X Technologia sporządzania dań	1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji dań z drobiu i ptactwa dzikiego.	20	1) przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego 3) przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
z drobiu i ptactwa dzikiego.	2) Charakterystyka obróbki wstępnej drobiu. 3) Charakterystyka obróbki wstępnej ptactwa dzikiego. 4) Technologia sporządzania dań z drobiu. 5) Technologia sporządzania dań z ptactwa dzikiego.		4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu b) smażenie – pierś i wątróbka c) confit – udko d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka 5) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
Dział XI Technologia sporządzania dań z ryb i owoców morza.	1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji dań z ryb i owoców morza. 2) Charakterystyka obróbki wstępnej ryb i owoców morza. 3) Technologia sporządzania dań z ryb. 4) Technologia sporządzania dań z owoców morza.	15	1) przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza 4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: a) gotowanie – zupa rybna i ryby na parze b) smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk c) duszenie – mule d) pieczenie ryb – w soli, w pergaminie e) grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) f) sous vide – łosoś, dorsz g) stir fry – krewetki, kalmary 5) przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział XII Technologia sporządzania sosów.	1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji sosów. 2) Technologia sporządzania sosów na zimno. 3) Technologia sporządzania sosów na ciepło.	5	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów 2) przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego 3) przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i> , béarnaise, holenderski, <i>beurre Blanc</i> 4) przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) 5) przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney)
Dział XIII Technologia sporządzania przystawek.	1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji przystawek. 2) Technologia sporządzania przystawek zimnych. 3) Technologia sporządzania przystawek gorących.	10	1) dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek 2) przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentryńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>))
Dział XIV Technologia sporządzania dań dietetycznych i wegetariańskich.	1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji dań dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich. 2) Technologia sporządzania dań dla różnych diet. 3) Technologia sporządzania potraw półmięśnych, wegetariańskich i wegańskich.	10	1) dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety 2) stosuje zamienność produktów 3) wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekanek z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw)
Dział XV Charakterystyka	1) Charakterystyka kuchni polskiej, włoskiej i francuskiej.	10	1) opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
kuchni różnych narodów.	2) Charakterystyka kuchni greckiej i rosyjskiej. 3) Charakterystyka kuchni węgierskiej i hiszpańskiej. 4) Charakterystyka kuchni tajskiej, chińskiej, indyjskiej i japońskiej.		2) opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej)
	(KPS-7)		4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy

4.4.4. Procedury osiągania celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

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

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

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

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

Obudowa dydaktyczna,

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

Warunki realizacji,

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

W pracowni technologii gastronomicznej powinny się znaleźć:

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

Warsztaty szkolne wyposażone w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, kosze na odpady z uwzględnieniem segregacji,
- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze

stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny,

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

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

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

Ponadto realizacji zajęć przewidzianych w programie będzie sprzyjać:

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

4.4.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

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

4.5. Program nauczania dla przedmiotu: Wydawanie dań

4.5.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- poznanie wyposażenia stanowiska do wydawania dań
- rozróżnianie urządzeń, sprzętu oraz bielizny i zastawy stołowej do wyposażenia stanowiska do wydawania potraw i napojów
- poznanie procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań

4.5.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)
- używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)

4.5.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 12. Materiał nauczania.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Zasady organizacji stanowiska do wydawania dań.	1) Rodzaje stanowisk do wydawania dań. Zasada mise en place na stanowisku wydawania dań. 2) Charakterystyka urządzeń i sprzętu do napojów oraz potraw zimnych i gorących w dziale ekspedycji. 3) Elementy dań i przybory potrzebne do ich serwowania. Charakterystyka sprzętu pomocniczego do wydawania dań. 4) Charakterystyka urządzeń i sprzętu do wydawania dań w cateringu (bezpośredniego i do transportu).	15	1) definiuje mise en place 2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania
	(KPS-5)		2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
Dział II. Charakterystyka białizny i zastawy stołowej do wydawania dań.	1) Charakterystyka białizny stołowej. 2) Zasady nakrywania białizny stołowej. 3) Charakterystyka naczyń stołowych. 4) Charakterystyka sztuców. 5) Charakterystyka naczyń szklanych. 6) Charakterystyka zastawy stołowej specjalistycznej. 7) Charakterystyka zastawy stołowej do cateringu.	25	1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań 2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania
	(KPS-4)		2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział III Procedury systemu i HACCP podczas wydawania dań.	1) Rodzaje zagrożeń w produkcji gastronomicznej. Charakterystyka zagrożeń podczas wydawania dań. 2) Zasady ustalania zagrożeń (CCP) i działań korygujących w miejscach zagrożeń (CCP). 3) Charakterystyka procedur i instrukcji stanowiskowych w zakładzie gastronomicznym.	5	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań 2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań
	(KPS-8)		2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu

4.5.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Wydawanie dań w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające uczeniu się osób dorosłych. Stosując wykłady należy je wzbogacać materiałem ilustracyjnym – fotografie, schematy, rysunki, szkice, filmy np. katalog- urządzeń i sprzętu do napojów gorących i zimnych, bielizna stołowa, filmy. Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. charakterystyka zastawy stołowej do wydawania wybranych potraw i napojów; charakterystyka urządzeń i sprzętu do wydawania dań w cateringu; charakterystyka zagrożeń żywności w procesie wydawania dań, itp. Następnie kolejna kilkunastominutowa sekwencja wykładowa pozwalająca wykorzystać kolejną fazę koncentracji uczestników. Zastosowane ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby budować postawę refleksyjnej oceny i selekcjonowania informacji przed ich wykorzystaniem do podejmowania decyzji. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – tj. metaplan, kula śniegowa, dyskusja w różnych jej odmianach (mutacja A, mutacja B, okrągłego stołu, panelowa, akwarium, ekspercka). W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. W takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study np. zaplanować wyposażenie na stanowisku wydawania dań dla 5 osób na podstawie karty menu; nakryć stanowisko wydawania dań na podstawie zamówienia, itp. One oprócz angażowania emocjonalnego w proces edukacji własnej sprzyjają

kształtowaniu kompetencji personalnych i społecznych uczestników. W uczeniu się uczestników warto też zastosować metody sprzyjające kreatywnemu robieniu notatek – schematyczne, symboliczne, rysowane, skojarzeniowe np. schemat ustalania zagrożeń w żywności podczas wydawania dań; dobieranie przyborów do serwowania dań, itp. Przy wykorzystaniu kształcenia na odległość koniecznością będzie zastosowanie pracy zadaniowej. Do udostępnionych porcji materiału informacyjnego lub ilustracyjnego należy opracować pojedyncze zadania lub wiązki zadań, do wykonania, których konieczne będzie zastosowanie udostępnionego materiału. Na podstawie przesłanych rozwiązanych (wykonanych) zadań nauczyciel będzie wnioskował o poziomie i postępach w uczeniu się uczestnika. Proponowane zadania powinny być różnorodne i wielostronnie angażować uczestnika. Np. prezentacja nt. przykładowe nakrycia stołów do wydania dań: a) na podstawie dwóch zaproponowanych kart menu, b) na podstawie zamówienia na imprezę okolicznościową; zaplanować stanowisko do wydawania dań zgodnie z zasadą mise en place do wydawania potraw i napojów w dowolnie wybranym lokalu gastronomicznym.

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

Obudowa dydaktyczna,

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

Warunki realizacji,

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

Warsztaty szkolne wyposażone w:

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

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

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

Ponadto realizacji zajęć przewidzianych w programie będzie sprzyjać:

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

4.5.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

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

4.6. Program nauczania dla przedmiotu: Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka

4.6.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- posługiwanie się słownictwem, zwrotami i tekstami mówionymi lub pisanymi z zakresu gastronomii w języku obcym
- wykorzystywanie słownictwa obcojęzycznego z zakresu poszukiwania i wykonywania pracy
- wykorzystywanie obcojęzycznych informacji z różnych źródeł
- analizowanie obcojęzycznej dokumentacji zawodowej

4.6.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew)

- ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem
 - z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie
 - z dokumentacją związaną z danym zawodem
 - z usługami świadczonymi w danym zawodzie
- 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: (ek)
 - rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka
 - rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)
- samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew)
 - tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)
 - 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)
- uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew)
 - reaguje ustnie (np. podczas rozmowy
 - z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych
 - reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych
- zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)
- wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep)
 - wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym
 - współdziała w grupie

- o korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym
- o stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne.

4.6.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 13. Materiał nauczania.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
O kucharzach i kulinariach w języku obcym – słowa, zwroty, rozmowy – mowa i pismo.	1. Mój niezbędnik – słowa i zwroty – technologia gastronomiczna i usługi gastronomiczne	1	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie – czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy – narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych – rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie – procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych – formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych – świadczonych usług, w tym obsługi klienta
	2. Niezbędnik kucharza– słowa i zwroty – moje zadania, dokumenty, instrukcje	1	
	3. Rozumiem, że do mnie mówisz o kulinariach.	1	
	4. Broszura, instrukcja obsługi, dokumentacja zawodowa w języku obcym – rozumiem o czym mnie informuje.	2	
	5. Opisuję moje stanowisko pracy w języku obcym.	1	
		2	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	6. Staram się o pracę kucharza w obszarze obcojęzycznym.		<ul style="list-style-type: none"> – wyraża i uzasadnia swoje stanowisko – przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,) – stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze – stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji
	7. Uzgadniam zadania do wykonania – rozmowa i negocjacje w języku obcym. 8. Piszę maila z prośbą o wyjaśnienie wykonania potrawy.	2 1	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę – uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia – wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób – prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi – stosuje zwroty i formy grzecznościowe – dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji
	9. Menu dla obcokrajowca – pośredniczę w rozmowie ustalającej. 10. Menu w języku obcym – objaśniam, co się w nim kryje.	2	<ul style="list-style-type: none"> – przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym, – przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)
	11. Rekomenduję wybrane dania – przygotowuję i wygłaszam prezentację w języku obcym.	2	<ul style="list-style-type: none"> – korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego – współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe – korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych – identyfikuje słowa klucze i internacjonalizmy – wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			określić znaczenie słowa – upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne

4.6.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające kształtowaniu licznych kompetencji komunikacyjnych w języku obcym. Różnorodne ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby budować postawę otwartości na posługiwanie się językiem obcym w praktycznych sytuacjach związanych z zawodem, do wykonywania, którego uczestnik się przygotowuje. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – dyskusja w różnych jej odmianach. W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. Dzielenie się dobrymi praktykami w języku obcym będzie sprzyjać wzrostowi motywacji do jego stosowania. Zadawanie pytań i podtrzymywanie dialogu zmobilizuje uczestników do wykorzystywania licznych słów i znanych zwrotów. Kompetencje pisania i rozumienia tekstu pisanego wzmocni zastosowanie case study. Do zaangażowania uczestników w proces gromadzenia specjalistycznego słownictwa i wykorzystywania ułatwiających komunikację zwrotów znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne). Metody te oprócz angażowania emocjonalnego w proces edukacji własnej sprzyjają kształtowaniu kompetencji personalnych i społecznych uczestników. W uczeniu się uczestników warto też zastosować metody sprzyjające kreatywnemu robieniu notatek w języku obcym – notatki mogą być schematyczne, rysowane, skojarzeniowe. Wykorzystanie inteligencji wielorakich, preferencji uczestników będzie sprzyjać korzystaniu z mapy mentalnej.

Przy wykorzystaniu kształcenia na odległość koniecznością będzie zastosowanie pracy zadaniowej. Do udostępnionych porcji materiału informacyjnego lub ilustracyjnego należy opracować pojedyncze zadania lub wiązki zadań, do wykonania, których konieczne będzie zastosowanie udostępnionego materiału. Na podstawie przesłanych rozwiązanych (wykonanych) zadań nauczyciel będzie wnioskował o poziomie i postępach w uczeniu się uczestnika. Proponowane zadania powinny być różnorodne i wielostronnie angażować uczestnika. Na podstawie analizy materiału pisanego pliku dźwiękowego lub obejrzanego filmu należy opracować zadania do wykonania dla uczestników, które powinni przesłać w formie pliku tekstowego, prezentacji, pliku dźwiękowego, filmiku (opis w zależności od zastosowanej metody komunikacji).

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

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

Podstawowa zasada w doborze metod powinna dotyczyć zogniskowania działań na mobilizacji uczestnika do aktywności i przede wszystkim ćwiczeniu różnych kompetencji językowych w kontekście słownictwa i zwrotów z obszaru kształconego zawodu z wykorzystaniem doświadczenia wynikającego z nauki języka obcego w ramach kształcenia ogólnokształcącego. Warto pamiętać, że edukacja w zakresie przedmiotu Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka powinien być realizowany na poziomie A1 lub A2 po przeprowadzeniu diagnozy możliwości słuchaczy/uczestników.

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną w zakresie języka obcego zawodowego będą stanowić wszystkie wykorzystywane przez nauczyciela materiały tekstowe pozwalające na ćwiczenie komunikowania się w zakresie treści zawodowych objętych programem nauczania. Towarzyszyć im powinny materiały audio i materiały wideo, przygotowane przez nauczyciela, nagrane wspólnie z uczestnikami lub pozyskane z otwartych zasobów internetowych. Dla osiągnięcia efektów kształcenia w edukacji dorosłych można również wykorzystać podręcznik dedykowany edukacji szkolnej.

Warunki realizacji,

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

Przy zastosowaniu edukacji zdalnej wskazane jest przygotowanie materiałów w języku obcym dotyczących funkcjonowania zakładu świadczącego usługi gastronomiczne. Materiał ten może stanowić kanwę do realizacji skojarzonych z nim zadań dla uczestników, np. tłumaczenia, opracowania prezentacji, opracowania analizy informacji pozyskanych z obcojęzycznego źródła informacji itp. Watro również wykorzystać zasoby sieci internet w zakresie języka obcego zawodowego.

4.6.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną ćwiczeń, adekwatność formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje poprawne wykonanie przynajmniej 2 ćwiczeń oraz 3 minutowy dialog z nauczycielem.

4.7. Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie i wydawanie dań – zajęcia praktyczne

4.7.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- zdobywanie umiejętności z zakresu stosowania zasad bhp, ppoż i ochrony środowiska
- rozróżnianie produktów stosowanych w produkcji gastronomicznej,
- ocenianie wpływu składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań
- dobieranie procesów technologicznych do sporządzania dań
- dobieranie surowców i dodatków
- sporządzanie potraw i napojów
- obsługiwanie maszyn, urządzeń i drobnego sprzętu gastronomicznego podczas sporządzania dań
- stosowanie procedur systemowych HACCP zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas przygotowania dań
- stosowanie przyrządów kontrolno-pomiarowych
- ocenianie jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych
- dobieranie urządzeń do rodzaju przechowywania żywności
- przechowywanie żywności w warunkach optymalnych
- stosowanie procedur HACCP podczas magazynowania
- organizowanie wyposażenia stanowiska do wydawania dań
- obsługiwanie urządzeń, przyborów i sprzętu do wydawania dań
- dobieranie bielizny i zastawy stołowej do wyposażenia stanowiska do wydawania dań
- wydawanie potraw i napojów
- stosowanie procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań

- zdobywanie umiejętności posługiwania się językiem obcym zawodowym w sytuacjach praktycznego działania

4.7.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)
- przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ew)
- stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych (ek)
- określa rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego (ew)
- udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)
- charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)
- ocenia jakość żywności (ek)
- rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw (ek)
- rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)
- określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)
- planuje alternatywne sposoby żywienia (ek)
- rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek)
- użytkuje maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw (ek)
- charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)
- stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)
- stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)
- przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)

- dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)
- stosuje urządzenia do przechowywania żywności (ew)
- przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)
- stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii (ep)
- stosuje receptury gastronomiczne (ew)
- stosuje metody i techniki przygotowania dań (ew)
- dobiera produkty do przygotowania dań (ew)
- stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep)
- stosuje tłuszcze do przygotowania dań (ew)
- przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek)
- przygotowuje zupy (ek)
- przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek)
- przygotowuje podstawowe desery (ek)
- przygotowuje wyroby ciastkarskie (ew)
- przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek)
- przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek)
- przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek)
- przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek)
- przygotowuje sosy (ew)
- przygotowuje przystawki (ek)
- przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew)

- charakteryzuje dania kuchni różnych narodów (ew)
- rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań (ew)
- stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew)
- przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)
- używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)
- posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew)
- 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: (ek)
- samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew)
- uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew)
- zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)
- wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową (ep)

4.7.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 14. Materiał nauczania.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Przestrzeganie zasad bhp.	1) Przeprowadzenie kontroli koleżeńskiej stosowania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym.	2	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje instrukcje bezpieczeństwa, higieny pracy, przeciwpożarowe i stanowiskowe w zawodzie – rozróżnia znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej – przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie – identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych
	2) Przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.	3	<ul style="list-style-type: none"> – przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy – utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy – przystosowuje stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
	3) Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania różnych prac w kuchni.	2	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania – stosuje zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych – rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych
	4) Wykonanie mapy pomieszczeń i opracowanie zasad ruchu w zakładzie gastronomicznym.	5	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym – opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej – zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw
	5) Symulacja udzielania pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego.	3	<ul style="list-style-type: none"> – ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego – zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku – powiadamia odpowiednie służby – wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji – opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego – układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej – prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie – prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar
	(KPS 3)		<ul style="list-style-type: none"> – definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej – rozpoznaje znaczenie własnych zachowań w grupie – ocenia wpływ stresu na efektywność działania – przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
Dział II Podstawy żywienia i gastronomii			

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Rozdział I Zastosowanie produktów w produkcji potraw i napojów.	1) Zastosowanie produktów, przypraw i ziół w procesie przygotowania potraw	5	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii – rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych – rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie – określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw
	(KPS 3)		<ul style="list-style-type: none"> – przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
Rozdział II Ocena jakości żywności.	1) Ocenianie jakości żywności.	5	<ul style="list-style-type: none"> – ocenia produkty pod względem świeżości smaku, zapachu, przydatności do spożycia – ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość
	(KPS 9)		<ul style="list-style-type: none"> – przestrzega zasad współpracy w zespole
Rozdział III Zastosowanie metod utrwalania żywności.	1) Utrwalanie warzyw, owoców i grzybów 2) Utrwalanie mięsa, ryb i dziczyzny.	10	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje metody utrwalania żywności – opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności – identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych – wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności
	(KPS 6)		<ul style="list-style-type: none"> – opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu – weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego – szacuje czas, zasoby i budżet zadania
Rozdział IV Rola składników odżywczych w żywieniu i produkcji potraw.	1) Ocenianie doboru składników pokarmowych w komponowaniu dań.	5	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje składniki pokarmowe – analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań – ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań
	(KPS 7)		<ul style="list-style-type: none"> – analizuje zasady i procedury wykonania zadania

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	1) Komponowanie posiłków i menu dla osób stosujących alternatywne sposoby żywienia.	5	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm – komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami
	(KPS 6)		<ul style="list-style-type: none"> – opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu – weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego
Rozdział V Wykonywanie procesu technologicznego w produkcji potraw.	1) Dobieranie metod obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw.	5	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw – rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet – dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii
	(KPS 4)		<ul style="list-style-type: none"> – proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii – stosuje nowatorskie rozwiązania
	1) Dobieranie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowców. 2) Dobieranie maszyn i urządzeń do obróbki termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania.	10	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii – dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania
	(KPS 2)		<ul style="list-style-type: none"> – komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę – stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	1) Dobieranie naczyń kuchennych oraz zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów. (KPS 5)	5	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie – dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw – wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
Rozdział VI Zastosowanie procedur systemowych HACCP zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas przygotowywania potraw.	1) Analiza zagrożeń podczas przygotowania potraw. Ustalenie punktów krytycznych CCP w systemie HACCP. 2) Przestrzeganie zasad zrównoważonego rozwoju. (KPS 8)	10	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw – rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii – przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii – proponuje konstruktywne rozwiązania problemów – ocenia skuteczność rozwiązania problemu
Dział III Przyjmowanie i magazynowanie żywności			
Rozdział I Zastosowanie sprzętu i aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym.	1) Obsługiwanie przyrządów kontrolno-pomiarowych. (KPS 3)	5	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym – odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym – porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami – ocenia wpływ stresu na efektywność działania – przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
Rozdział II	1) Ocenianie jakości żywności.	5	<ul style="list-style-type: none"> – ocenia żywność pod względem jakościowym – rozpoznaje wady jakościowe żywności

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Zastosowanie zasad oceny jakościowej żywności.	(KPS 7)		– analizuje zasady i procedury wykonania zadania
Rozdział III Przechowywanie żywności w zakładzie gastronomicznym.	1) Dobieranie warunków przechowywania żywności.	5	– rozróżnia warunki przechowywania żywności – wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
	(KPS 6)		– opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
	1) Dobieranie urządzeń do rodzaju przechowywanej żywności.	5	– rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności – dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności
	(KPS 5)		– wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
	1) Przechowywanie żywności w magazynach w warunkach optymalnych.	5	– rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo – przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym – stosuje zasady FIFO (First In, First Out) – wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
	(KPS 7)		– analizuje zasady i procedury wykonania zadania
Rozdział IV Zastosowanie procedur systemowych HACCP zapewniających bezpieczeństwo	1) Analiza zagrożeń podczas przyjmowania i magazynowania dla wybranego stanowiska. Ustalenie punktów krytycznych CCP w systemie HACCP.	5	– zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności – rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności – zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
zdrowotne żywności podczas magazynowania.	2) Opracowanie działań korygujących w ustalonych CCP podczas przyjmowania i magazynowania. 3) Wykorzystanie procedur i instrukcji podczas przyjmowania i przechowywania żywności.		– przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)
	(KPS 5)		– dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy – wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
Dział IV Przygotowanie dań			
Rozdział I Organizowanie procesu technologicznego w produkcji dań.	1) Obliczanie zapotrzebowania na produkty zgodnie z recepturą gastronomiczną. 2) Szacowanie kosztów sporządzania potraw (foodcost).	5	– oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw – odważa i odmierza składniki na podstawie receptur – odważa i odmierza gramaturę porcji potraw – szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost)
	3) Wykonanie obróbki wstępnej brudnej i czystej na surowcach pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.	5	– wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie – wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie – zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki
	4) Sporządzanie (komponowanie) mieszanek przypraw suszonych.	3	– dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola do sporządzania określonej potrawy

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			<ul style="list-style-type: none"> – przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty – komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, <i>garam masala</i>, pięć smaków
	5) Dobieranie sprzętu do produkcji dań. Posługiwanie się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń podczas pracy.	5	<ul style="list-style-type: none"> – posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań – dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań – obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
	6) Analizowanie zagrożeń jakości potraw w procesie technologicznym. Ustalanie punktów krytycznych CCP. 7) Stosowanie procedur stanowiskowych GHP i HACCP.	7	<ul style="list-style-type: none"> – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań – przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)
	(KPS-7)		<ul style="list-style-type: none"> – analizuje zasady i procedury wykonania zadania
Rozdział II Sporządzanie dań z warzyw, owoców i grzybów.	1) Sporządzanie dań z warzyw. 2) Sporządzanie dań z ziemniaków. 3) Sporządzanie dań z owoców. 4) Sporządzanie dań z owoców i warzyw. 5) Sporządzanie dań z grzybów.	25	<ul style="list-style-type: none"> – kroí i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade – przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy – przygotowuje sorbety – przygotowuje puree warzywne i owocowe-przecierane lub mielone – przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe – przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) – przygotowuje sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) – przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli)

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	(KPS-6)		<ul style="list-style-type: none"> – garniruje potrawy – opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
Rozdział III Sporządzanie zup.	1) Sporządzanie zup czystych. 2) Sporządzanie zup kremów. 3) Sporządzanie zup tradycyjnych.	10	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup – dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup – przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw – dobiera wywary do przygotowywanych zup – przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur
Rozdział IV Sporządzanie dań z jaj i przetworów mlecznych.	1) Sporządzanie dań z jaj. 2) Sporządzanie dań z jaj i przetworów mlecznych.	10	<ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, config – przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) – stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie
Rozdział V Sporządzanie deserów.	1) Sporządzanie deserów na zimno. 2) Sporządzanie deserów na ciepło. 3) Dekorowanie deserów różnymi technikami.	15	<ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i>, <i>crème pâtissière</i>, <i>crème anglaise</i>, merengue (beza), lody, sorbety – stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne
	(KPS-6)		<ul style="list-style-type: none"> – weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Rozdział VI Sporządzanie wyrobów ciastkarskich.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Sporządzanie półproduktów do wyrobów ciastkarskich. 2) Sporządzanie wyrobów na bazie ciasta kruchego, półkruchego i drożdżowego. 3) Sporządzanie wyrobów na bazie ciasta biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego i ciasta francuskiego. 4) Sporządzanie wyrobów na bazie ciasta parzonego i bezowego. 	20	<ul style="list-style-type: none"> – planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie – przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego – dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe
Rozdział VII Sporządzanie dań z mąki, kasz i ryżu.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Wykonanie obróbki wstępnej kaszy i ryżu. 2) Sporządzanie dań z kaszy. 3) Sporządzanie dań z mąki. 4) Sporządzanie dań z ryżu. 	25	<ul style="list-style-type: none"> – planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu – dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań – rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa) – dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy – przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
Rozdział VIII Sporządzanie dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Wykonanie obróbki wstępnej mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny. 2) Sporządzanie dań z mięsa zwierząt rzeźnych. 3) Sporządzanie dań z dzicyzny. 4) Sporządzanie dań z mięsa mielonego. 	25	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny – planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny – rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dzicyzny – przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem – dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			<p>dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania</p> <ul style="list-style-type: none"> – wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) – dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) – przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit).
Rozdział IX Sporządzanie dań z drobiu i ptactwa dzikiego.	<p>(KPS-6)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Wykonanie obróbki wstępnej mięsa drobiu i ptactwa dzikiego. 2) Sporządzanie dań z drobiu. 3) Sporządzanie dań z ptactwa dzikiego. 	20	<ul style="list-style-type: none"> – szacuje czas, zasoby i budżet zadania – przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego – wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie – przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: – gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu – smażenie – pierś i wątróbka – confit – udko – pieczenie – w całości, skrzydełka, udko – sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia – grillowanie – pierś z kurczaka i indyka

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			<ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego – przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
Rozdział X Sporządzanie dań z ryb i owoców morza.	(KPS-3) 1) Wykonanie obróbki wstępnej ryb i owoców morza. 2) Sporządzanie dań z ryb. 3) Sporządzanie dań z owoców morza.	15	<ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza – wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie – wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie – uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: <ol style="list-style-type: none"> gotowanie – zupa rybna i ryby na parze smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk duszenie – mule pieczenie ryb – w soli, w pergaminie grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) sous vide – łosoś, dorsz stir fry – krewetki, kalmary – przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (kpp

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	(KPS-1)		– przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy
Rozdział XI Sporządzanie sosów.	1) Sporządzanie sosów na zimno. 2) Sporządzanie sosów na ciepło.	10	– dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów – przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego – przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i> , béarnaise, holenderski, <i>beurre Blanc</i> – przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) – przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney)
Rozdział XII Sporządzanie przystawek.	1) Sporządzanie przystawek z mięsa i drobiu. 2) Sporządzanie przystawek z ryb i owoców morza. 3) Sporządzanie przystawek na bazie warzyw, jaj i serów.	10	– dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek – przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentryńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>))
	(KPS-9)		– modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko
Rozdział XIII Sporządzanie dań dietetycznych i wegetariańskich.	1) Sporządzanie dań półmięsnych. 2) Sporządzanie dań dla przykładowych diet. 3) Sporządzanie dań wegańskich i wegetariańskich.	15	– dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety – stosuje zamienność produktów – wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekanek z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw)
Rozdział XIV Sporządzanie dań z różnych kuchni.	1) Sporządzanie wybranych dań mącznych kuchni włoskiej, francuskiej i hiszpańskiej. 2) Sporządzanie wybranych dań głównych kuchni greckiej, rosyjskiej i węgierskiej. 3) Sporządzanie wybranych napojów i deserów kuchni japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej.	10	– opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej – opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej)
	(KPS-8)		– proponuje konstruktywne rozwiązania problemów
Dział V Wydawanie dań			
Rozdział I Przygotowanie stanowiska do wydawania dań.	1) Przygotowanie stanowiska do wydawania dań z zachowaniem zasady mise en place. 2) Obsługiwanie urządzeń do wydawania potraw i napojów zimnych i gorących. 3) Dobieranie przyborów i sprzętu pomocniczego do wydawania dań. 4) Dobieranie urządzeń i sprzętu do wydawania dań w cateringu.	15	– definiuje mise en place – przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania – sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia
	(KPS-7)		– analizuje zasady i procedury wykonania zadania
Rozdział II Wydawanie potraw i napojów.	1) Dobieranie zastawy stołowej i bielizny stołowej w zależności od rodzaju serwowanych dań i napojów.	25	– opisuje zastawę stołową do serwowania dań – dobiera zastawę stołową do serwowanego dania – stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	2) Dobieranie zastawy oraz bielizny stołowej w zależności od rodzaju nakryć (proste, rozszerzone, okolicznościowe). 3) Dobieranie zastawy stołowej specjalistycznej. 4) Dobieranie zastawy stołowej w cateringu. 5) Nakrywanie stołów białą bielizną stołową. 6) Składanie serwetek.		
	(KPS-6)		<ul style="list-style-type: none"> – dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy – wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
Rozdział III Zastosowanie procedur HACCP podczas wydawania dań.	1) Analiza zagrożeń podczas wydawania dań dla wybranego stanowiska. Wykorzystanie procedur i instrukcji stanowiskowych HACCP. 2) Opracowanie działań korygujących w ustalonych CCP podczas wydawania dań.	5	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań – zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań – przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)
	(KPS-5)		<ul style="list-style-type: none"> – dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy – wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
Dział VI O kucharzach i kulinariach w języku obcym.	1. Czynności, narzędzia, maszyny, procesy, procedury, formularze i dokumenty – nazywanie na stanowisku pracy w zakładzie gastronomicznym.	2	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie – czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy – narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			czynności zawodowych <ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie – procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych – formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych – świadczonych usług, w tym obsługi klienta
	2. Wykonywanie czynności w oparciu o polecenia wydawane w języku obcym i pisemne instrukcje w języku obcym na różnych stanowiskach w zakładzie gastronomicznym.	3	<ul style="list-style-type: none"> – określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu – znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje – rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu – układa informacje w określonym porządku
	3. Tworzenie instrukcji stanowiskowej i wydawanie poleceń do wykonania zadań na stanowisku pracy w zakładzie gastronomicznym.	3	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi – wyraża i uzasadnia swoje stanowisko – przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,) – stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze – stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji
	4. Prowadzenie rozmowy z dostawcą produktów i półproduktów w kontekście konkretnych potrzeb zakładu gastronomicznego w języku obcym.	4	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę – uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia – wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób – prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi – stosuje zwroty i formy grzecznościowe – dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	5. Przygotowanie prezentacji i zaprezentowanie konkretnego dania w języku obcym z dyskusją po prezentacji.	1	<ul style="list-style-type: none"> – przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym, – przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)
	(KPS 2)		<ul style="list-style-type: none"> – stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości – interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej – komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę – stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie
	6. Aranżacja zespołowego przygotowania dwu potraw w oparciu o receptury obcojęzyczne.	2	<ul style="list-style-type: none"> – korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego – współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe – korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych – identyfikuje słowa klucze i internacjonalizmy – wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa – upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne

4.7.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Przygotowanie i wydawanie dań – zajęcia praktyczne należy pamiętać o konieczności realizacji zajęć w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu. Z uwagi na formę kształcenia najodpowiedniejsze będą metody wykorzystujące pracę zadaniową osób uczących się. Przydatna będzie tradycyjna metoda instruktażu, metoda ćwiczeń produkcyjnych, metoda ćwiczeń laboratoryjnych, metoda symulacji, inscenizacji. Warto zastosować także metodę projektów, metodę tekstu przewodniego, w niektórych przypadkach metodę metaplanu np.:

- zaplanować wyposażenie magazynu do przechowywania żywności,
- zorganizować stanowisko do produkcji dań z warzyw i owoców według receptury-zastosować metodę tekstu przewodniego,
- opracować proces produkcji wybranych potraw dietetycznych-wykorzystać metodę projektów,
- zorganizować stanowisko do wydawania dań zgodnie z zasadą mise en place według karty menu dla wybranej grupy konsumentów metodą- zastosować metodę tekstu przewodniego,
- dobrać nakrycie stanowiska do wydania dań zgodnie z zamówieniem-zastosować metodę tekstu przewodniego,
- dobrać urządzenia, sprzęt i zastawę stołowa w cateringu-zastosować metodę projektów.

Bardzo ważna jest taka organizacja praktycznej edukacji, która łączy teoretycznie zdobytą wiedzę i umiejętności z własnym doświadczeniem uczestnika kursu podczas działania praktycznego. Trzeba pamiętać o stopniowym usamodzielnianiu uczestników w działaniu. W pierwszej fazie realizacji zajęć praktycznych należy zapewnić przygotowanie poleceń w trwałej formie (wydrukowane, wyświetlone, przesłane mailem tak, aby uczestnik/słuchacz mógł odczytać np. w telefonie). W ten sposób osoby uczące się mogą wykonywać zadania z możliwością samokontroli tempa, kolejności czynności i założeń technologiczno-organizacyjnych. W zawodzie kucharz, często pracuje się z instrukcją, recepturą schematem procesu technologicznego. To najczęściej jest postępowanie algorytmiczne i dlatego w edukacji praktycznej należy uczestnika przyzwyczaić do realizacji zadań o takim charakterze. Organizowanie zadań typowych dla zawodu pozwoli na właściwe kształtowanie umiejętności zawodowych oraz kompetencji personalnych i społecznych. W tym zawodzie ma duże znaczenie zachowanie higieny na wszystkich etapach funkcjonowania zakładu gastronomicznego oraz poczucie estetyki. W tych okolicznościach pomocne będą listy kontrolne i różne odmiany prezentacji dla przykładu np.:

- analiza zagrożeń zdrowotnych potraw i napojów w produkcji dań z mięsa zwierząt rzeźnych,
- zasady higieny osobistej w produkcji żywności,
- aranżacje stanowiska wydawania dań, itp.

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

Obudowa dydaktyczna,

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

Warunki realizacji

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

Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona w:

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

Warsztaty szkolne wyposażone w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, kosze na odpady z uwzględnieniem segregacji,
- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny,

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

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

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

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

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

4.7.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

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

4.8. Program nauczania dla przedmiotu: Praktyka zawodowa

4.8.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- stosowanie zasad bhp w produkcji potraw
- stosowanie procedur stanowiskowych GHP, GMP, HACCP podczas magazynowania, przygotowania i wydawania dań
- stosowanie warunków i zasad przechowywania żywności
- ocenianie produktów spożywczych
- stosowanie receptur gastronomicznych
- dobieranie surowców i produktów stosowanych w produkcji gastronomicznej
- obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu gastronomicznego
- sporządzanie dań
- wydawanie dań

4.8.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ew)
- stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych (ek)
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew)
- dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ew)
- przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ew)
- ocenia jakość żywności (ek)

- stosuje receptury gastronomiczne (ew)
- charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ew)
- stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ek)
- dobiera produkty do przygotowania dań (ek)
- przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek)
- przygotowuje zupy (ek)
- przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek)
- przygotowuje podstawowe desery (ek)
- przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek)
- przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek)
- przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek)
- przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek)
- przygotowuje sosy (ek)
- przygotowuje przystawki (ek)
- używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)

4.8.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 15. Materiał nauczania.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Stosowanie zasad organizacji pracy	1. Poznanie struktury organizacyjnej zakładu gastronomicznego.	2	– przystosowuje stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
podczas produkcji w zakładzie gastronomicznym.	2. Przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami bhp.		
	3. Zastosowanie procedur stanowiskowych występujących w zakładzie gastronomicznym podczas magazynowania, przygotowywania dań i wydawania dań.	1	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych – dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania
		4	<ul style="list-style-type: none"> – przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) – zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań
	(KPS-7)		<ul style="list-style-type: none"> – analizuje zasady i procedury wykonania zadania – wskazuje obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania
Dział II Przygotowanie dań w zakładzie gastronomicznym.	4. Magazynowanie produktów spożywczych w zakładzie.	3	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia warunki przechowywania żywności – wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
		4	<ul style="list-style-type: none"> – przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym
	5. Ocena jakościowa surowców, dodatków, potraw i napojów.	7	<ul style="list-style-type: none"> – ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia
	6. Stosowanie receptur gastronomicznych.	7	<ul style="list-style-type: none"> – odważa i odmierza składniki na podstawie receptur – odważa i odmierza gramaturę porcji potraw
	7. Dobieranie surowców, dodatków i półproduktów do produkcji dań na podstawie receptur.	7	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii – określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw
	8. Obsługiwanie maszyn i urządzeń produkcyjnych, oraz sprzętu do	7	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań – stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	utrzymania higieny w zakładzie zgodnie z instrukcjami obsługi.		<ul style="list-style-type: none"> – posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań – obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
	(KPS-9)		<ul style="list-style-type: none"> – współorganizuje pracę zespołu – przestrzega zasad współpracy w zespole – modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko
	9. Wykonywanie obróbki wstępnej w procesie produkcji dań.	7	<ul style="list-style-type: none"> – wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie – wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie
	10. Sporządzanie potraw z owoców i warzyw.	7	<ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone – przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) – przygotowuje sałatki (np. cezar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) – przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli)
	11. Sporządzanie zup.	7	<ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur)
	12. Sporządzanie dań z jaj i przetworów mlecznych.	7	<ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, config – przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione)
	13. Sporządzanie deserów.	7	<ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			– stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie
	14. Sporządzanie potraw z kaszy, mąki i ryżu.	7	– przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
	15. Sporządzanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny.	7	– przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit)
	16. Sporządzanie potraw z drobiu.	7	– przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
	17. Sporządzanie potraw z ryb i owoców morza.	7	– przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
	18. Sporządzanie sosów.	7	– przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, demi-glace, béarnaise, holenderski, beurre Blanc – przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney)

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	19. Sporządzanie przystawek.	7	– przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (crudités), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (pâté))
	20. Sporządzanie dań dietetycznych i wegetariańskich.	7	– wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw)
Dział III Wydawanie dań.	21. Dobieranie zastawy stołowej do potraw i napojów. 22. Wydawanie dań konsumentom.	14	– opisuje zastawę stołową do serwowania dań – dobiera zastawę stołową do serwowanego dania – stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań
	(KPS-6)		– opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu – weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego – szacuje czas, zasoby i budżet zadania

4.8.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

Praktyka w zakładzie gastronomicznym powinna polegać na wykonywaniu czynności zawodowych na różnych stanowiskach – dzięki temu słuchacze zapoznają się z procesem produkcyjnym oraz działalnością usługową zakładu gastronomicznego lub cateringowego.

W trakcie realizacji praktyki zawodowej słuchacz powinien na początku wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem przydzielonego pracownika, następnie samodzielnie wykonywać czynności na stanowiskach pracy.

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną programu praktyki zawodowej stanowić będzie wyposażenie techniczne zakładu, dokumenty i formularze stosowane w zakładzie, przepisy prawne związane z funkcjonowaniem zakładu, wdrożonymi systemami zarządzania jakością i HACCP, systemem zarządzania środowiskowego, kodeks GMP, instrukcje stanowiskowe, procedury GHP, GMP i HACCP, instrukcje zasad bezpiecznej pracy na stanowisku, programy komputerowe, itp. udostępnione przez pracodawcę.

Warunki realizacji

Zgodnie z PPKZ w zawodzie kucharz miejscem realizacji praktyki zawodowej powinny być: restauracje wolnostojące i przyhotelowe, zakłady żywienia zbiorowego świadczące szeroki zakres usług, podmioty świadczące usługi gastronomiczne z obsługą kelnerską oraz inne podmioty stanowiące potencjalne miejsce zatrudnienia.

Zakłady powinny być właściwie wyposażone w urządzenia i sprzęt oraz w użytkowe programy komputerowe umożliwiające wykonywanie typowych zadań zawodowych. Podczas praktyki powinny być wykorzystywane takie środki dydaktyczne jak przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy dotyczące prawa pracy, wyposażenia zakładu gastronomicznego, prawa żywnościowego, dokumenty magazynowe, produkcyjne i handlowe.

4.8.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Praktykant otrzymuje program praktyki i dzienniczek, w którym dokonuje zapisów wykonanych codziennych czynności. Zapisy powinny być potwierdzone przez opiekuna praktyk. Po zakończeniu praktyki zawodowej opiekun zobowiązany jest do napisania opinii na temat pracy praktykanta. Na opinię powinny składać się: poprawność merytoryczna i techniczna wykonanych czynności, uzyskany efekt (produkt, usługa, decyzja). Opinia pozytywna jest zaliczeniem praktyki. Wymagana jest 75% obecność w zakładzie.

5. Ewaluacja programu KKZ

Tabela 16. Ewaluacja programu.

Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
– opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	Przynajmniej 50% słuchaczy zalicza zadania z zakresu efektu w pierwszej próbie.	Prowadzenie rejestru obserwacji realizowanych zadań uwzględniającego takie badania jak: analiza programu nauczania, spostrzeżenia nauczycieli, arkusz	Wpisy dokonywane są systematycznie, materiał analizowany jest po zakończeniu kursu
– stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)			

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
<ul style="list-style-type: none"> – stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych (ek) – charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek) – rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw (ek) – ocenia jakość żywności (ek) – określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek) – rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek) – użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw (ek) – stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP ((Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek) – przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek) – przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek) – przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek) – przygotowuje zupy (ek) – przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek) – przygotowuje podstawowe desery (ek) – przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek) 		diagnostyczny skierowany do słuchaczy, sondaż diagnostyczny.	

Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
– przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek)			
– przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek)			
– przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek)			
– przygotowuje przystawki (ek)			
– przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)			
– używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)			
– rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek)			

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Bibliografia

- 1) BHP w branży gastronomicznej. Podręcznik do kształcenia zawodowego WSiP, 2018
- 2) Język angielski zawodowy w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń R. Sarna, K. Sarna. WSiP, 2018
- 3) [Kształtowanie kultury bezpieczeństwa i higieny pracy w organizacji, red. Nauk. Joanna Ejdys. 2010. Politechnika Białostocka](#) (aktualne na 14.08.2020)
- 4) N. Baryłko –Pikielna, I. Matuszewska. Sensoryczne badania żywności. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ. 2009
- 5) D. Czerwińska. Zasady żywienia. Część 1. WSiP. 2018
- 6) J. Duda, S. Krzywda, Obsługa konsumenta, zeszyt ćwiczeń, WSiP, Warszawa, 2014
- 7) A. Kasperek, M. Kondratowicz, Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, WSiP, Warszawa, 2018.

- 8) A. Kasperek, M. Kondratowicz, Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia, tom I, WSiP Warszawa, 2019
- 9) A. Kmiołek-Gizara, Sporządzanie potraw i napojów, część 2, WSiP, Warszawa, 2018
- 10) A. Kmiołek-Gizara, Podstawy gastronomii i technologii żywności, część 1, WSiP, Warszawa, 2017
- 11) A. Kmiołek, Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Część 1, Technologia gastronomiczna, WSiP, Warszawa, 2016
- 12) A. Kmiołek .Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności WSiP, 2019
- 13) M. Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część 1, Przygotowanie i wydawanie dań .WSiP, Warszawa, 2020
- 14) M. Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część 2, Przygotowanie i wydawanie dań, WSiP, Warszawa, 2020
- 15) M. Konarzewska Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, część 1, Przygotowanie i wydawanie dań, WSiP, Warszawa, 2019
- 16) J. E. Kowalska. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności. Ćwiczenia. Format-AB. 2015
- 17) H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, H. Turlejska. Zasady żywienia. Planowanie i ocena WSiP, 2018
- 18) M. Zienkiewicz , Sporządzanie potraw i napojów, część 1, WSiP Warszawa 2018
- 19) M. Zienkiewicz, Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów część.3, Wyposażenie zakładów gastronomicznych, WSiP, Warszawa, 2016
- 20) M. Zienkiewicz, J. Duda, S. Krzywda, Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, część 1, WSiP, Warszawa, 2020
- 21) e-podręcznik. Sporządzanie potraw i napojów. Część 1
- 22) e-podręcznik. Sporządzanie potraw i napojów. Część 2
- 23) e-podręcznik. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych, Kucharz. Część 1
- 24) e-podręcznik. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych, Kucharz. Część 2

Netografia

- 1) [Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii](#) (aktualne na 15.08.2020)
- 2) [Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.](#)
- 3) [Kultura bezpieczeństwa dla szkół ponadpodstawowych](#) (aktualne na 15.08.2020)

- 4) [Receptura gastronomiczna](#) (aktualne na 08.08.2020)
- 5) [Charakterystyka procesów technologicznych](#) (aktualne na 16.08.2020)
- 6) [Wpływ obróbki wstępnej na wartość odżywczą żywności](#) (aktualne na 16.08.2020)
- 7) [Sprzęt gastronomiczny](#) (aktualne na 08.08.2020)
- 8) [10 urządzeń niezbędnych w twojej kuchni gastronomicznej](#) (aktualne na 16.08.2020)
- 9) [Metody stosowane w ocenie żywności](#) oprogramowanie do restauracji (aktualne na 16.08.2020)
- 10) [Co to jest Mise en place?](#) (aktualne na 14.07.2020)
- 11) [Podstawowe warunki organizacji usług cateringowych](#) (aktualne na 29.08.2020)
- 12) [Ekspedycja potraw](#) (aktualne na 29.08.2020)
- 13) [Chłodnicze urządzenia w gastronomii](#) (aktualne na 26.07.2020)
- 14) [Dobór urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych](#) videocasty (aktualne na 08.2020)
- 15) [Zastawa i bielizna stołowa](#) (aktualne na 13.08.2020 videocasty)
- 16) [Wykaz Jak prawidłowo przechowywać żywność w restauracji. Magazynowanie żywności](#) (aktualne na 19.08.2020)
- 17) [Zasady przechowywania żywności](#) (aktualne na 19.08.2020)
- 18) [Ocena Sensoryczna jakości produktów spożywczych](#) (aktualne na 19.08.2020)
- 19) [Sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa stosowane w przemyśle spożywczym.](#) (aktualne na 19.08.2020)
- 20) [Sprzęt gastronomiczny](#) (aktualne na 19.08.2020)
- 21) [Urządzenia do gastronomii](#) (aktualne na 19.08.2020)
- 22) [Urządzenia do obróbki wstępnej.](#) (aktualne na 19.08.2020)
- 23) [Metody i techniki sporządzania potraw i napojów.](#) (aktualne na 19.08.2020)
- 24) [Czy wegetarianizm jest zdrowy?](#) (aktualne na 10.09.2020)

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona w:

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

Warsztaty szkolne wyposażone w:

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

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

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

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

- 1) Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii
- 2) Podstawy żywienia i gastronomii
- 3) Przyjmowanie i magazynowanie żywności
- 4) Przygotowanie dań
- 5) Wydawanie dań
- 6) Przygotowanie i wydawanie dań – zajęcia praktyczne
- 7) Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka
- 8) Praktyka zawodowa - alternatywnie

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

Tabela 17. Tabela weryfikacji 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

Lp.	Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego/kursu umiejętności zawodowych uwzględnia	Zawartość opracowanego programu zajęć (T/N)
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 18. Tabela weryfikacji 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)
<i>HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy</i>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ew)	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 4) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy 6) rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania	1. Bezpieczeństwo w środowisku pracy – 3 filary – czego dotyczą i jak rozumieć? 2. Ergonomia – co zapewnić aby praca wykonywana była w bezpiecznym i przyjaznym środowisku?
1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (KPS)	1) stosuje zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami 2) przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z	



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<p>pracownikami, klientami oraz gośćmi</p> <p>3) przestrzega zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych</p> <p>4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy</p>	
2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ep)	<p>1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska</p> <p>2) wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska</p>	3. Trzy filary – wsparcie instytucjonalne – w czym wspierają, co kontrolują, jak egzekwują?
3) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ek)	<p>1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</p> <p>2) wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</p> <p>3) omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</p>	4. Jakie obowiązki, a jakie prawa w zakresie bhp mam jako pracownik, a jakie jako pracodawca?
4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych (ew)	<p>1) rozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w środowisku pracy</p> <p>2) określa sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym i niebezpiecznym typowym dla stanowiska pracy</p> <p>3) określa wpływ czynników szkodliwych i niebezpiecznych na zachorowalność na choroby zawodowe</p> <p>4) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa</p>	5. Niebezpieczeństwa w moim środowisku pracy – jakie są, jak je ograniczać i jak im przeciwdziałać?



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	5) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych	
5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	1) przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie 2) stosuje instrukcje bezpieczeństwa, higieny pracy, przeciwpożarowe i stanowiskowe w zawodzie 3) identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych 4) rozróżnia znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej	1. Przeprowadzenie kontroli koleżeńskiej stosowania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym.
6) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ew)	1) przystosowuje stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej 2) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy 3) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	2. Przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych (ek)	1) rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych	3. Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania różnych prac w kuchni



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<ol style="list-style-type: none"> dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania stosuje zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
8) określa rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego (ew)	<ol style="list-style-type: none"> rozdziela pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw 	4. Wykonanie mapy pomieszczeń i opracowanie zasad ruchu w zakładzie gastronomicznym
9) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	<ol style="list-style-type: none"> opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej powiadamia odpowiednie służby 	5. Symulacja udzielania pierwszej pomocy w 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 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	
4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (KPS)	1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej 2) rozpoznaje znaczenie własnych zachowań w grupie 3) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 4) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych	
HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)	1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii 4) rozróżnia zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony 5) rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie 6) rozróżnia i nazywa owoce morza 7) rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa 8) rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe)	1) Charakterystyka i zastosowanie owoców i warzyw w produkcji gastronomicznej. 2) Charakterystyka i zastosowanie produktów zbożowych w produkcji gastronomicznej. 3) Charakterystyka i zastosowanie mleka i przetworów mlecznych w produkcji gastronomicznej. 4) Charakterystyka i zastosowanie jaj w produkcji gastronomicznej. 5) Charakterystyka i zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb w produkcji gastronomicznej.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	9) rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb) 10) rozróżnia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane) 11) rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe) 12) rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki) 13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw	6) Charakterystyka i zastosowanie dziczyzny i ptactwa dzikiego w produkcji gastronomicznej.
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie	
3) rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw (ew)	1) określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki 2) wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych	1) Charakterystyka produktów, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych podczas przygotowania potraw.
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	3) planuje rozwój zawodowy	
2) ocenia jakość żywności (ek)	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia 2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość	1) Metody oceny jakości żywności.
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania	
4) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności 2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności	1) Charakterystyka metod utrwalania żywności.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych	
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych	
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	1) opisuje składniki pokarmowe 2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań 3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań	1) Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka.
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu	1) Charakterystyka alternatywnych sposobów żywienia.
6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, <u>fleksitarianizm</u> , pescowegetarianizm 2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami	
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii	
7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw 2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania	1) Charakterystyka metod obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet 3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii	
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu	
8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw (ek)	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii 2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania	1) Charakterystyka maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej. 2) Charakterystyka maszyn i urządzeń do obróbki termicznej. 3) Charakterystyka urządzeń do dystrybucji i przechowywania.
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)	3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę 4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie	
9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie 2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw	1) Charakterystyka drobnego sprzętu gastronomicznego do przygotowania potraw.
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy	
10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP ((Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i	1) Charakterystyka systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia. 2) Rodzaje zagrożeń w produkcji gastronomicznej.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	żywienia podczas przygotowania potraw 3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii 4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii	3) Charakterystyka zagrożeń podczas przygotowania potraw. Zasady ustalania zagrożeń (CCP) i działań korygujących w miejscach zagrożeń (CCP) 4) Zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii.
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania 2) wskazuje obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania	
11) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ew)	1) wymienia cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności	1) Normalizacja i normy w produkcji gastronomicznej.
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	1) wyjaśnia znaczenie zmian	
1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)	1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii 2) rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych 3) rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie 13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw	1) Zastosowanie przypraw i ziół w procesie przygotowania potraw.
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych	
2) ocenia jakość żywności (ek)	1) ocenia produkty pod względem świeżości,	1) Ocenianie jakości żywności.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	smaku, zapachu, przydatności do spożycia 2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość	1) Utrwalanie warzyw, owoców i grzybów. 2) Utrwalanie mięsa, ryb i dziczyzny.
9) współpracuje w zespole (ep) (KPS 9)	2) przestrzega zasad współpracy w zespole	
4) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności 2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych	
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu 2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego 3) szacuje czas, zasoby i budżet zadania	1) Ocenianie doboru składników pokarmowych w komponowaniu dań.
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	1) opisuje składniki pokarmowe 2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań 3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań	
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania	1) Komponowanie posiłków i menu dla osób stosujących alternatywne sposoby żywienia.
6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, <u>fleksitarianizm</u> , pescowegetarianizm 2) komponuje zbilansowany posiłek i menu	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	zgodnie z powyższymi dietami	
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu 2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego	
7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw 2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet 3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii	1) Dobieranie metod obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw.
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii 4) stosuje nowatorskie rozwiązania	
8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw (ek)	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii 2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania	1) Dobieranie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowców. 2) Dobieranie maszyn i urządzeń do obróbki termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania.
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)	3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę 4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie 2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw	1) Dobieranie naczyń kuchennych oraz zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie	
10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw 3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii 4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii	1) Analiza zagrożeń podczas przygotowania potraw. Ustalenie punktów krytycznych CCP w systemie HACCP. 2) Przestrzeganie zasad zrównoważonego rozwoju.
8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 8)	2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu	
HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym 3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami	1) Charakterystyka przyrządów kontrolno-pomiarowych w zakładzie gastronomicznym.
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	celu	
2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)	1) ocenia żywność pod względem jakościowym 2) rozpoznaje wady jakościowe żywności	2) Zasady oceny jakości żywności.
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy	
3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)	1) klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność 2) rozróżnia warunki przechowywania żywności 3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności	1) Charakterystyka warunków przechowywania żywności 2) Skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania	
4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności (ew)	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności 2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności	3) Charakterystyka urządzeń do przechowywania żywności.
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych	
5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)	3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out) 4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności	4) Zasady przechowywania żywności w magazynach w warunkach optymalnych.
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu	
6) przestrzega procedur zarządzania jakością i	2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i	1) Rola HACCP podczas magazynowania żywności.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)	3) żywienia podczas magazynowania żywności zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania	2) Charakterystyka zagrożeń podczas magazynowania żywności. 3) Zasady ustalania zagrożeń (CCP) i działań korygujących w miejscach zagrożeń (CCP) podczas magazynowania.
8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 8)	2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu	
1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym (ek)	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym 2) odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym 3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami	1) Obsługiwanie przyrządów kontrolno-pomiarowych.
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych	
2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności (ew)	1) ocenia żywność pod względem jakościowym 2) rozpoznaje wady jakościowe żywności	1) Ocenianie jakości żywności.
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania	
3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym (ek)	2) rozróżnia warunki przechowywania żywności 3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności	1) Dobieranie warunków przechowywania żywności.
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu	
4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności (ew)	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych	2) Dobieranie urządzeń do rodzaju przechowywanej żywności.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<p>żywności</p> <p>2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności</p>	3) Przechowywanie żywności w magazynach w warunkach optymalnych.
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie	
5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych (ek)	<p>1) rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo</p> <p>2) przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomiczny</p> <p>3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out)</p> <p>4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności</p>	
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania	<p>1) Analiza zagrożeń podczas magazynowania. Ustalenie punktów krytycznych CCP w systemie HACCP.</p> <p>2) Opracowanie działań korygujących w ustalonych CCP podczas magazynowania.</p>
6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania (ek)	<p>1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności</p> <p>2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności</p> <p>3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania</p> <p>4) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)</p>	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie	
HGT.02.4. Przygotowanie dań		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii (ep)	1) rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych 2) rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. <i>chantilly</i> , <i>crème pâtissière</i> , <i>crème anglaise</i> , merengue	1) Terminologia właściwa dla gastronomii.
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie	
2) stosuje receptury gastronomiczne (ew)	1) rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy 2) oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw	2) Charakterystyka receptury gastronomicznej. 3) Zasady obliczania zapotrzebowania na surowce według receptur gastronomicznych.
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2)	4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie	
3) stosuje metody i techniki przygotowania dań (ew)	1) rozróżnia techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie 2) dobiera metody i techniki przygotowania dań	4) Techniki i metody sporządzania potraw i napojów. 5) Charakterystyka obróbki termicznej w sporządzaniu potraw.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<p>w zależności od zastosowanych produktów</p> <p>3) dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide)</p> <p>4) przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań</p>	
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-3)	3) ocenia wpływ stresu na efektywność działania	
4) dobiera produkty do przygotowania dań (ew)	<p>1) wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie</p> <p>2) wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie</p>	6) Operacje technologiczne występujące w obróbce wstępnej brudnej i czystej – charakterystyka.
20) rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań (ew)	<p>2) wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda</p> <p>3) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań</p>	7) Charakterystyka zmian zachodzących w produktach spożywczych podczas obróbki termicznej i metody zapobiegania.
21) stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew)	<p>1) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań</p> <p>2) dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań</p>	<p>8) Charakterystyka urządzeń do obróbki wstępnej i termicznej.</p> <p>9) Charakterystyka sprzętu drobnego w produkcji potraw i napojów.</p>



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2)	3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę	10) Charakterystyka zastawy stołowej do porcjowania potraw i napojów. 11) Charakterystyka instrukcji obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych w produkcji gastronomicznej.
22) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew)	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań 2) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań	12) Zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego potraw podczas produkcji. 13) Charakterystyka procedur systemowych GHP i HACCP.
4. wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ew) (KPS-4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych	
5) stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep)	1) dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola do sporządzania określonej potrawy 2) przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty	1) Charakterystyka przypraw stosowanych w produkcji potraw.
6) stosuje tłuszcze do przygotowania dań (ew)	1) wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania 2) dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura 3) rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej 4) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej 5) dobiera tłuszcze do przygotowania dań	2) Charakterystyka tłuszczów roślinnych, utwardzonych i zwierzęcych. 3) Zasady doboru tłuszczów do produkcji dań.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji 6) dobiera tłuszcze do przygotowania dań zgodnie z recepturą	
4) wykazuje się kreatywnością i -otwartością na zmiany (ew) (KPS-4)	4) stosuje nowatorskie rozwiązania	
7) przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek)	2) przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy 3) przygotowuje sorbety 4) przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone 5) przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe 6) przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) 7) przygotowuje sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) 8) przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli)	1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji dań z warzyw, ziemniaków, owoców i grzybów. 2) Technologia sporządzania dań z warzyw. 3) Technologia sporządzania dań z ziemniaków. 4) Technologia sporządzania dań z owoców. 5) Technologia sporządzania dań z grzybów.
8) przygotowuje zupy (ek)	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup 2) dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup 3) przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw 4) dobiera wywary do przygotowywanych zup 5) przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej	1) Charakterystyka surowców, dodatków i sprzętu do produkcji zup. 2) Technologia sporządzania zup czystych. 3) Technologia sporządzania zup kremów. 4) Technologia sporządzania zup tradycyjnych.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur	
9) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek)	<ol style="list-style-type: none"> 1) określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju 2) przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznice, omlet, sadzone, poche, config 3) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) 4) stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Charakterystyka surowców, dodatków i sprzętu do sporządzania dań z jaj i przetworów mlecznych. 2) Technologia sporządzania dań z jaj. 3) Technologia sporządzania dań z jaj i przetworów mlecznych.
10) przygotowuje podstawowe desery (ek)	<ol style="list-style-type: none"> 1) przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i>, <i>crème pâtissière</i>, <i>crème anglaise</i>, merengue (beza), lody, sorbety 2) stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambiowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Charakterystyka surowców, dodatków i sprzętu do produkcji deserów. 2) Technologia sporządzania deserów na zimno. 3) Technologia sporządzania deserów na ciepło.
11) przygotowuje wyroby ciastkarskie (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie 2) przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Charakterystyka surowców, dodatków i sprzętu do produkcji ciast. 2) Technologia produkcji półproduktów do wyrobów ciastkarskich. 3) Technologia sporządzania wyrobów na bazie ciasta kruchego, półkruchego i bezowego.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	3) dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe	4) Technologia sporządzania wyrobów na bazie ciasta drożdżowego, biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego. 5) Technologia sporządzania wyrobów na bazie ciasta francuskiego i parzonego.
12) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek)	1) planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu 2) dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań 4) dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy 5) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego	1) Charakterystyka surowców, dodatków, sprzętu i urządzeń do produkcji dań z przetworów zbożowych. 2) Metody gotowania kasz i ryżu. 3) Technologia sporządzania dań z kaszy. 4) Technologia sporządzania dań z ryżu. 5) Technologia sporządzania dań z mąki.
13) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek)	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 2) planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 3) rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny 5) dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania 6) wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie,	1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do sporządzania dań mięsnych. 2) Metody obróbki wstępnej mięsa zwierząt rzeźnych. 3) Metody obróbki wstępnej dziczyzny. 4) Technologia sporządzania dań z mięsa zwierząt rzeźnych. 5) Technologia sporządzania dań z dziczyzny.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<p>marynowanie, wędzenie)</p> <p>8) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit)</p>	
6. planuje wykonanie zadania (ep) (KPS-6)	<p>1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu</p> <p>2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego</p>	
14) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek)	<p>1) przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego</p> <p>3) przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu</p> <p>4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu:</p> <p>a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu</p> <p>b) smażenie – pierś i wątróbka</p> <p>c) confit – udko</p> <p>d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko</p> <p>e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia</p>	<p>1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji dań z drobiu i ptactwa dzikiego.</p> <p>2) Charakterystyka obróbki wstępnej drobiu.</p> <p>3) Charakterystyka obróbki wstępnej ptactwa dzikiego.</p> <p>4) Technologia sporządzania dań z drobiu.</p> <p>5) Technologia sporządzania dań z ptactwa dzikiego.</p>



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<p>f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka</p> <p>5) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</p>	
15) przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek)	<p>1) przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza</p> <p>4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy:</p> <p>a) gotowanie – zupa rybna i ryby na parze</p> <p>b) smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk</p> <p>c) duszenie – mule</p> <p>d) pieczenie ryb – w soli, w pergaminie</p> <p>e) grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary)</p> <p>f) sous vide – łosoś, dorsz</p> <p>g) stir fry – krewetki, kalmary</p> <p>5) przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu</p>	<p>1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji dań z ryb i owoców morza.</p> <p>2) Charakterystyka obróbki wstępnej ryb i owoców morza.</p> <p>3) Technologia sporządzania dań z ryb.</p> <p>4) Technologia sporządzania dań z owoców morza.</p>



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	technologicznego	
16) przygotowuje sosy (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów 2) przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego 3) przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i>, béarnaise, holenderski, <i>beurre Blanc</i> 4) przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) 5) przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney) 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji sosów. 2) Technologia sporządzania sosów na zimno. 3) Technologia sporządzania sosów na ciepło.
17) przygotowuje przystawki (ek)	<ol style="list-style-type: none"> 1) dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek 2) przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>)) 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji przystawek. 2) Technologia sporządzania przystawek zimnych. 3) Technologia sporządzania przystawek gorących.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
18) przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety 2) stosuje zamienność produktów 3) wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekanek z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw) 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Charakterystyka surowców, dodatków, urządzeń i sprzętu do produkcji dań dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich. 2) Technologia sporządzania dań dla różnych diet. 3) Technologia sporządzania potraw półmiesnych, wegetariańskich i wegańskich.
19) charakteryzuje dania kuchni różnych narodów (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej 2) opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej) 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Charakterystyka kuchni polskiej, włoskiej i francuskiej. 2) Charakterystyka kuchni greckiej rosyjskiej. 3) Charakterystyka kuchni węgierskiej i hiszpańskiej. 4) Charakterystyka kuchni tajskiej, chińskiej, indyjskiej i japońskiej.
7) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (ep) (KPS-7)	4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy	
2) stosuje receptury gastronomiczne (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 2) oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw 3) odważa i odmierza składniki na podstawie receptur 4) odważa i odmierza gramaturę porcji potraw 5) szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost) 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Obliczanie zapotrzebowania na produkty zgodnie z recepturą gastronomiczną. 2) Szacowanie kosztów sporządzania potraw (foodcost).



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
4) dobiera produkty do przygotowania dań (ew)	<ol style="list-style-type: none"> wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki 	3) Wykonanie obróbki wstępnej brudnej i czystej na surowcach pochodzenia roślinnego i zwierzęcego
5) stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw (ep)	<ol style="list-style-type: none"> dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola do sporządzania określonej potrawy przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, <i>garam masala</i>, pięć smaków 	4) Sporządzanie (komponowanie) mieszanek przypraw suszonych.
21) stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań (ew)	<ol style="list-style-type: none"> posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 	5) Dobieranie sprzętu do produkcji dań. Posługiwanie się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń podczas pracy.
22) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań (ew)	<ol style="list-style-type: none"> zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań 	<ol style="list-style-type: none"> Analizowanie zagrożeń jakości potraw w procesie technologicznym. Ustalanie punktów krytycznych. Stosowanie procedur stanowiskowych GHP i HACCP.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)	
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ek) (KPS-7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania	
7) przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów (ek)	1) kroí i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade 2) przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy 3) przygotowuje sorbety 4) przecierane lub mielone 5) przygotowuje purée warzywne i owocowe selerowe 6) przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw) 7) przygotowuje sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) 8) przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli) 9) garniruje potrawy	1) Sporządzanie potraw z warzyw. 2) Sporządzanie potraw z ziemniaków. 3) Sporządzanie dań z owoców. 4) Sporządzanie dań z owoców i warzyw. 5) Sporządzanie dań z grzybów.
6) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu	
8) przygotowuje zupy (ek)	1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do	1) Sporządzanie zup czystych.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	przygotowania zup 2) dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup 3) przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw 4) dobiera wywary do przygotowywanych zup 5) przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur	2) Sporządzanie zup kremów. 3) Sporządzanie zup tradycyjnych.
9) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych (ek)	2) przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, config 3) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione) 4) stosuje różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie	1) Sporządzanie dań z jaj. 2) Sporządzanie dań z przetworów mlecznych. 3) Sporządzanie dań z jaj i przetworów mlecznych.
10) przygotowuje podstawowe desery (ek)	1) przygotowuje elementy deserów, w tym <i>chantilly</i> , <i>crème pâtissière</i> , <i>crème anglaise</i> , merengue (beza), lody, sorbety 2) stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie	1) Sporządzanie deserów na zimno. 2) Sporządzanie deserów na ciepło. 3) Dekorowanie deserów różnymi technikami.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	3) dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, ziola i kwiaty jadalne	
6) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6)	3) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego	
11) przygotowuje wyroby ciastkarskie (ew)	1) planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie 2) przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego 3) dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe	1) Sporządzanie półproduktów do wyrobów ciastkarskich. 2) Sporządzanie wyrobów na bazie ciasta kruchego, półkruchego i drożdżowego. 3) Sporządzanie wyrobów na bazie ciasta biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego i ciasta francuskiego. 4) Sporządzanie wyrobów na bazie ciasta parzonego i bezowego.
12) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (ek)	1) planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu 2) dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań 3) rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa) 4) dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy 5) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego	1) Wykonanie obróbki wstępnej kaszy i ryżu. 2) Sporządzanie potraw z kaszy. 3) Sporządzanie potraw z mąki.. 4) Sporządzanie potraw z ryżu.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
13) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (ek)	<ol style="list-style-type: none"> 1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 2) planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 3) rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny 4) przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem 5) dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania 6) wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) 7) dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) 8) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Wykonanie obróbki wstępnej mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny. 2) Sporządzanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych. 3) Sporządzanie potraw z dziczyzny. 4) Sporządzanie potraw z mięsa mielonego.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	(sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit).	
6) planuje wykonanie zadania (ew) (KPS-6)	3) szacuje czas, zasoby i budżet zadania	
14) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (ek)	1) przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego 2) wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie 3) przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu 4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu b) smażenie – pierś i wątróbka c) confit – udko d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka 5) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego	1) Wykonanie obróbki wstępnej mięsa drobiu i ptactwa dzikiego. 2) Sporządzanie dań z drobiu. 3) Sporządzanie dań z ptactwa dzikiego.
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS-3)	4) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych	
15) przygotowuje dania z ryb i owoców morza (ek)	1) przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza	1) Wykonanie obróbki wstępnej ryb i owoców morza. 2) Sporządzanie potraw z ryb.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<ul style="list-style-type: none"> 2) wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie 3) wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie 4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: <ul style="list-style-type: none"> a) gotowanie – zupa rybna i ryby na parze b) smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk c) duszenie – mule d) pieczenie ryb – w soli, w pergaminie e) grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) f) sous vide – łosoś, dorsz g) stir fry – krewetki, kalmary 5) przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego 	3) Sporządzanie potraw z owoców morza.
1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej (ew) (KPS-1)	4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy	



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
16) przygotowuje sosy (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów 2) przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego 3) przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i>, béarnaise, holenderski, <i>beurre Blanc</i> 4) przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) 5) przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney) 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Sporządzanie sosów na zimno. 2) Sporządzanie sosów na ciepło.
17) przygotowuje przystawki (ek)	<ol style="list-style-type: none"> 1) dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek 2) przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (<i>crudités</i>), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (<i>pâté</i>)) 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Sporządzanie przystawek z mięsa i drobiu . 2) Sporządzanie przystawek z ryb i owoców morza. 3) Sporządzanie przystawek na bazie warzyw, jaj i serów.
9) współpracuje w zespole (ew) (KPS-9)	3) modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko	



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
18) przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie (ew)	1) dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety 2) stosuje zamienność produktów 3) wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw)	1) Sporządzanie dań półmiesnych. 2) Sporządzanie dań dla przykładowych diet. 3) Sporządzanie dań wegańskich i wegetariańskich.
19) charakteryzuje dania kuchni różnych narodów (ew)	1) opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej 2) opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej)	1) Sporządzanie wybranych dań mącznych kuchni włoskiej, francuskiej i hiszpańskiej 2) Sporządzanie wybranych dań głównych kuchni greckiej, rosyjskiej i węgierskiej . 3) Sporządzanie wybranych napojów i deserów kuchni japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej .
8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-8)	2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów	
HGT.02.5. Wydawanie dań		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)	1) definiuje mise en place 2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania	1) Rodzaje stanowisk do wydawania dań. Zasada mise en place na stanowisku wydawania dań. 2) Charakterystyka urządzeń i sprzętu do napojów oraz potraw zimnych i gorących w dziale ekspedycji. 3) Elementy dań i przybory potrzebne do ich serwowania. Charakterystyka sprzętu pomocniczego do wydawania dań.
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	6) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
		4) Charakterystyka urządzeń i sprzętu do wydawania dań w cateringu (bezpośredniego i do transportu)
2) używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)	1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań 2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania	1) Charakterystyka białej zastawy stołowej. 2) Zasady nakrywania białej zastawy stołowej. 3) Charakterystyka naczyń stołowych.
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii	4) Charakterystyka naczyń szklanych. 5) Charakterystyka naczyń ceramicznych. 6) Charakterystyka zastawy stołowej specjalistycznej. 7) Charakterystyka zastawy stołowej do cateringu.
3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań 2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań	1) Rodzaje zagrożeń w produkcji gastronomicznej. Charakterystyka zagrożeń podczas wydawania dań. 2) Zasady ustalania zagrożeń (CCP) i działań korygujących w miejscach zagrożeń (CCP). 3) Charakterystyka procedur i instrukcji stanowiskowych w zakładzie gastronomicznym.
1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań (ek)	1) definiuje mise en place 2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania 3) sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia	1) Przygotowanie stanowiska do wydawania dań z zachowaniem zasady mise en place. 2) Obsługiwanie urządzeń do wydawania potraw i napojów zimnych i gorących. 3) Dobieranie przyborów i sprzętu pomocniczego do wydawania dań
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ek) (KPS-7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania	4) Dobieranie urządzeń i sprzętu do wydawania dań w cateringu.
2) używa zastawy stołowej do serwowania dań (ek)	1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań 2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania 3) stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań	1) Dobieranie zastawy stołowej i białej zastawy stołowej w zależności od rodzaju serwowanych dań i napojów. 2) Dobieranie zastawy stołowej oraz białej zastawy stołowej w zależności od rodzaju naczyń (proste, rozszerzone, okolicznościowe)
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS-6)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i	3) Dobieranie zastawy stołowej specjalistycznej. 4) Dobieranie zastawy stołowej w cateringu.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie	5) Nakrywanie stołów białą stołową. 6) Składanie serwetek.
3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań (ew)	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań 2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań 3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)	1) Analiza zagrożeń podczas wydawania dań dla wybranego stanowiska. Wykorzystanie procedur i instrukcji stanowiskowych HACCP. 2) Opracowanie działań korygujących w ustalonych CCP podczas wydawania dań.
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie	
HGT.02.6. Język obcy zawodowy		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew) a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem	1. rozpoznaje oraz stosuje środki językowe 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	1. Czynności, narzędzia, maszyny, procesy, procedury, formularze i dokumenty – nazywanie na stanowisku pracy w zakładzie gastronomicznym 1. Mój niezbędnik – słowa i zwroty – technologia gastronomiczna i usługi gastronomiczne 2. Niezbędnik kucharza– słowa i zwroty – moje zadania, dokumenty, instrukcje

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<ul style="list-style-type: none"> b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie 	<ul style="list-style-type: none"> 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 klienta 	
<p>2. rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) 	<ul style="list-style-type: none"> 1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu 2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje 3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu 4) układa informacje w określonym porządku 	<p>2. Wykonywanie czynności w oparciu o polecenia wydawane w języku obcym i pisemne instrukcje w języku obcym na różnych stanowiskach w zakładzie gastronomicznym</p> <p>3. Rozumiem, że do mnie mówisz o kulinariach.</p> <p>4. Broszura, instrukcja obsługi, dokumentacja zawodowa w języku obcym – rozumiem o czym mnie informuje.</p>
<p>3. samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności 	<ul style="list-style-type: none"> 1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi 2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,) 3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko 4) stosuje zasady konstruowania tekstów o 	<p>5. Tworzenie instrukcji stanowiskowej i wydawanie poleceń do wykonania zadań na stanowisku pracy w zakładzie gastronomicznym</p> <p>5. Opisuję moje stanowisko pracy w języku obcym.</p> <p>6. Staram się o pracę kucharza w obszarze obcojęzycznym.</p>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<p>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)</p>	<p>różnym charakterze</p> <p>5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</p>	
<p>4. uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew)</p> <p>a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p>	<p>1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę</p> <p>2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia</p> <p>3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób</p> <p>4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>5) stosuje zwroty i formy grzecznościowe</p> <p>6) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji</p>	<p>6. Prowadzenie rozmowy z dostawcą produktów i półproduktów w kontekście konkretnych potrzeb zakładu gastronomicznego w języku obcym</p> <p>7. Uzgadnianie zadania do wykonania – rozmowa i negocjacje w języku obcym.</p> <p>8. Piszę maila z prośbą o wyjaśnienie wykonania potrawy.</p>
<p>5. zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w</p>	<p>1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach,</p>	<p>7. Przygotowanie prezentacji i zaprezentowanie konkretnego dania w języku obcym z dyskusją po prezentacji.</p>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	<p>schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)</p> <ol style="list-style-type: none"> przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym, przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał(np. prezentację) 	<ol style="list-style-type: none"> Menu dla obcokrajowca – pośredniczę w rozmowie ustalającej. Menu w języku obcym – objaśniam, co się w nim kryje.
KPS 2	<ol style="list-style-type: none"> stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie 	
<ol style="list-style-type: none"> wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep) <ol style="list-style-type: none"> wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym współdziała w grupie korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne 	<ol style="list-style-type: none"> korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych identyfikuje słowa klucze i internacjonalizmy wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, 	<ol style="list-style-type: none"> Aranżacja zespołowego przygotowania dwu potraw w oparciu o receptury obcojęzyczne. Rekomenduję wybrane dania – przygotowuję i wygłaszam prezentację w języku obcym.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne	