



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA

KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii
(nazwa i symbol jednostki efektów kształcenia)

Wyodrębnionego w zawodzie kucharz 512001
(nazwa i symbol cyfrowy zawodu)

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań
(nazwa i symbol kwalifikacji)

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna HGT
(nazwa i symbol branży)

Program opracowany we współpracy podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego

Restauracja „Kasztelanka” Sieradz
Centrum Organizacji Imprez „Beata” Sieradz

Autorzy:

mgr inż. Renata Gołembiewska

mgr inż. Ewa Marciniak-Kulka

mgr inż. Jadwiga Kuszarska

Recenzenci:

Paulina Pudelewicz

Łukasz Woźniak

Ekspert:

mgr inż. Jolanta Kowalczyk –Bukowska

Spis treści

1. Wprowadzenie	5
2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych	11
2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia - tabela 1, 2	11
2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	32
2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych	39
3. Cele kształcenia KUZ	39
4. Programy poszczególnych zajęć	40
4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy żywienia i gastronomii	40
4.1.1. Cele ogólne przedmiotu	40
4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu	40
4.1.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	41
4.1.4. Procedury osiągania celów kształcenia	45
4.1.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczestnika	47
4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy żywienia i gastronomii - zajęcia praktyczne	48
4.2.1. Cele ogólne przedmiotu	48
4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu	48
4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	49
4.2.4. Procedury osiągania celów kształcenia	51
4.2.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczestnika	54
5. Ewaluacja programu KUZ	54

6.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych.....	55
6.1.	Wykaz literatury	55
6.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	56
7.	Sposób i forma zaliczenia kursu	57
8.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć	57

1. Wprowadzenie

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

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

Kurs umiejętności zawodowych HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii zapewnia zdobycie uniwersalnych kompetencji zawodowych w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej. Rosnące różnicowanie potrzeb społeczeństwa w zakresie usług świadczonych przez gastronomię powoduje konieczność poszerzenia przez większość zakładów ich podstawowej działalności, jaką jest żywienie, o działalności dodatkowe związaną z wypoczynkiem, rekreacją i rozrywką. Wiąże się to z ciągłym poszerzaniem oferty skierowanej bezpośrednio do konsumentów. Aby sprostać wciąż rosnącym wymaganiom społeczeństwa koniecznym jest posiadanie odpowiednio wyszkolonej kadry pracowniczej posiadającej odpowiednie przygotowanie zawodowe w zakresie przetwarzania żywności oraz znających nowoczesne zasady żywienia i techniki przygotowywania potraw tak, aby produkowane wyroby miały odpowiednią jakość i wartość odżywczą, a także wyróżniały się jakością na tle konkurencji.

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

Charakterystyka kursu

Kurs umiejętności zawodowych (KUZ) HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii jest częścią edukacji jaką powinien odbyć uczestnik planujący wykonywanie zadań w zawodzie kucharz. Aby uzyskać pełne przygotowania do wykonywania zawodu kucharz i do egzaminu zawodowego należałoby ukończyć kursy umiejętności zawodowych w zakresie efektów kształcenia w całej kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań, czyli

- KUZ – HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności
- KUZ – HGT.02.4. Przygotowanie dań
- KUZ – HGT.02.5. Wydawanie dań

KUZ przygotowuje absolwenta do wykonywania zadania zawodowego:

- a) oceniania jakości produktów,
- b) obsługi sprzętu gastronomicznego

Kształcone podczas kursu umiejętności stanowią istotną wartość na rynku pracy. Mogą być wykorzystywane w różnych usługach gastronomicznych. Na takich stanowiskach pracy jak kucharz w restauracjach, pensjonatach, hotelach, gospodarstwach agroturystycznych zakładach żywienia zbiorowego.

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 programu kursu

Program KUZ HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii, ma strukturę spiralą i składa się z przedmiotów. Przedmioty wskazane są w planie nauczania kursu. Są to:

- Podstawy żywienia i gastronomii
- Podstawy żywienia i gastronomii – zajęcia praktyczne

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

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

Kształcone w ramach KUZ HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii, umiejętności są częścią kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań, którą przypisano do III poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Podczas realizacji KUZ należy uwzględnić osiąganie ogólnych celów kształcenia zawodowego.

Cele kierunkowe programu - zadania zawodowe

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

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

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

W realizacji programu nauczania KUZ, HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii należy osiągnąć cele kształcenia zapisane w podstawie programowej kształcenia w zawodzie kucharz.

Absolwent KUZ HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań tj.

- 1) oceniania jakości produktów,
- 2) przechowywania żywności,
- 3) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
- 4) obsługi sprzętu gastronomicznego,
- 5) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
- 6) wydawania dań.

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

Zgodnie z PPKZ w zawodzie kucharz, w kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań wyodrębniono jednostkę efektów kształcenia HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii dla której wskazano minimalną ilość godzin przeznaczonych na kształcenie w formie stacjonarnej.

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

Zasady organizacji programu kursu i czas trwania.

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

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii powinien być zrealizowany w formie stacjonarnej. W opisach szczegółowych zostaną wskazane te części kształcenia teoretycznego, które mogą być zrealizowane w formie edukacji zdalnej. Kształcenie praktyczne powinno zostać zrealizowane w formie stacjonarnej w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami. Zaliczenie KUZ powinno zostać zrealizowane w bezpośrednim kontakcie z osobami zaliczającymi w oparciu o opracowane do programu zasady oceniania. O tych zasadach słuchacze powinni zostać poinformowani na początku realizacji zajęć na kursie.

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

Minimalna liczba godzin kształcenia na kursie umiejętności zawodowych jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia zawodowego w danych jednostkach efektów kształcenia opisanych w kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego. W przypadku kursu

umiejętności zawodowych prowadzonego w formie zaocznej – minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego nie może być mniejsza niż 65% minimalnej liczby godzin kształcenia zawodowego w danej JEK wyodrębnionej w kwalifikacji, w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Minimalna ilość godzin dla kursu umiejętności zawodowych HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii została określona w wymiarze – 120 godzin (forma dzienna i stacjonarna).

W kursie umiejętności zawodowych HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii określono ile godzin minimum należy przeznaczyć w organizacji kształcenia na osiągnięcie efektów kształcenia.

Dla programu kursu umiejętności zawodowych HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii zaplanowano 2 przedmioty nauczania.

Tabela 1. Zestawienie przedmiotów w KUZ HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Lp.	Nazwa zajęć	Liczba godzin
1)	Podstawy żywienia i gastronomii	60
2)	Podstawy żywienia i gastronomii – zajęcia praktyczne	60
3)	Razem godzin	120

Formę kształcenia ustala organizator kursu zgodnie z rozporządzeniem w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych. Zakładając kształcenie w formie stacjonarnej, które odbywa się 3 dni w tygodniu po 5 godzin, czas trwania kursu wynosi ok. 2 miesiące. Dla takiej formy w tabeli 3 zaproponowano okres realizacji w cyklu nauczania.

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

Podmiot organizujący kształcenie na KUZ zapewnia zachowanie opisanych w PPKZ 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.

Wymagania dla kandydatów na kurs

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

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

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

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

Osoba podejmująca kształcenie na kursie umiejętności zawodowych posiadająca:

- 1) dyplom zawodowy,
- 2) dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe lub inny równorzędny,
- 3) świadectwo uzyskania tytułu zawodowego, dyplom uzyskania tytułu mistrza lub inny równorzędny,
- 4) świadectwo czeladnicze lub dyplom mistrzowski,
- 5) świadectwo ukończenia szkoły prowadzącej kształcenie zawodowe,
- 6) świadectwo ukończenia liceum profilowanego,
- 7) certyfikat kwalifikacji zawodowej,
- 8) świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie,
- 9) zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego

– jest zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu KUZ, z zajęć dotyczących odpowiednio treści kształcenia lub efektów kształcenia zrealizowanych w dotychczasowym procesie kształcenia, o ile sposób organizacji kształcenia na kursie umiejętności zawodowych umożliwia takie zwolnienie.

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

Zaliczenie kursu.

Dla KUZ HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii 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 związanych ze sobą w ramach kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań. Z KUZ HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii związane są 3 inne kursy umiejętności zawodowych. Są to:

HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności

HGT.02.4. Przygotowanie dań

HGT.02.5. Wydawanie dań

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

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

Ewaluacja programu 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.

2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia - tabela 2, 3

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

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek,, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Podstawy żywienia i gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
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	
		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	

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek,, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Podstawy żywienia i gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
		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	
		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	

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek,, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Podstawy żywienia i gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
		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	
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	

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek,, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Podstawy żywienia i gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
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	
8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw (ek)	5	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)	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	

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek,, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Podstawy żywienia i gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
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	
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)		1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania	X	
		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	5	1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii		X

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek,, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Podstawy żywienia i gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
gastronomii (ek)		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
		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		X

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek,, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Podstawy żywienia i gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
		zamierzonego celu		
		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
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

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek,, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Podstawy żywienia i gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)		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
		2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych		X
		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

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek,, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Podstawy żywienia i gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
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 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)	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
		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			

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

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii	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 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	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
		(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
	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

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) 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			
	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		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 określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań			
	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			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	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		5	1 miesiąc
	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	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 określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	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	1 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 określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	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	1 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			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	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		3	1 miesiąc
	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	Podstawy żywienia i gastronomii- zajęcia praktyczne	5	2 miesiąc
	3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	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 określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	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	2 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	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 określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	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			
	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	2 miesiąc
	7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania 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 określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	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	2 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 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,		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
		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	2 miesiąc
	2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)	3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, 4) wyraża i odbiera krytykę 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		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
		potraw			
	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 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		10	2 miesiąc
	8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 8)	2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu			

2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

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

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
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 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

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) 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 (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
			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	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań

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
			na zmiany (ep) (KPS 4)	zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii
	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
			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	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego

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
			(Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)	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 podejmowane działania (ew) (KPS 7)	1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania 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
Podstawy żywienia i gastronomii- zajęcia praktyczne		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 2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego

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	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 żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia 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
			System) (ek)	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

2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

Tabela 5. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Podstawy żywienia i gastronomii	60	Zajęcia teoretyczne mogą być realizowane w formie zdalnej
Podstawy żywienia i gastronomii- zajęcia praktyczne	60	Zajęcia muszą być zrealizowane w bezpośrednim kontakcie
Łączna liczba godzin zajęć	120	

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

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

3. Cele kształcenia KUZ

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

- oceniania jakości produktów,
- obsługi sprzętu gastronomicznego.

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: Podstawy żywienia i gastronomii

4.1.1. 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

4.1.2. 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)

4.1.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 6. Materiał nauczania

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Charakterystyka 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	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)
	zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb w produkcji gastronomicznej.	2	
	6) Charakterystyka i zastosowanie dziczyzny i ptactwa dzikiego w produkcji gastronomicznej.		
	(KPS 5)		2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
	1) Charakterystyka produktów, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych podczas przygotowania potraw		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
	(KPS 5)		3) planuje rozwój zawodowy
Dział II Metody oceny jakości żywności	1) Metody oceny jakości żywności	3	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia 2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość
	(KPS 7)		1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania
Dział III Metody utrwalania żywności	1) Charakterystyka metod utrwalania żywności	5	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
	(KPS 3)		2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
Dział IV	1) Rola składników	5	1) opisuje składniki pokarmowe

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)
Zasady żywienia człowieka	pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka		2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań 3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań
	(KPS 6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
	1) Charakterystyka alternatywnych sposobów żywienia.	5	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
	(KPS 4)		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 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
	(KPS 6)		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

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 2)		3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę 4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie
	1) Charakterystyka drobnego sprzętu gastronomicznego do przygotowania potraw	2	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie 2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw
	(KPS 5)		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	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
	(KPS 7)		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

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)
			normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej
			4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
	(KPS 4)		1) wyjaśnia znaczenie zmian

4.1.4. 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 cieplnej 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 cieplnej; 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, 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, 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.

Ponadto realizacji zajęć przewidzianych w programie będzie sprzyjać:

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

4.1.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczestnika

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

4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy żywienia i gastronomii - zajęcia praktyczne

4.2.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- ocenianie jakości żywności
- ocenianie wpływu składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań
- dobieranie procesów technologicznych podczas przygotowania potraw
- dobieranie maszyn i urządzeń podczas sporządzania potraw
- dobieranie drobnego sprzętu gastronomicznego do przygotowania dań
- zastosowanie procedur systemowych HACCP zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas przygotowywania potraw

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)

4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 7. Materiał nauczania

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Zastosowanie produktów w produkcji potraw i napojów	1) Zastosowanie produktów, przypraw i ziół w procesie przygotowania potraw	5	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
	(KPS 3)		3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych
Dział II Ocena jakości żywności	1) Ocenianie jakości żywności.	5	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia 2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość
	(KPS 9)		2) przestrzega zasad współpracy w zespole
Dział III Zastosowanie metod utrwalania żywności	1) Utrwalanie warzyw, owoców i grzybów 2) Utrwalanie mięsa, ryb i dziczyzny	10	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
	(KPS 6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia

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)
			zamierzonego celu 2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego 3) szacuje czas, zasoby i budżet zadania
Dział IV Rola składników odżywczych w żywieniu i produkcji potraw	1) Ocenianie doboru składników pokarmowych w komponowaniu dań	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
	(KPS 7)		1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania
	1) Komponowanie posiłków i menu dla osób stosujących alternatywne sposoby żywienia.	5	1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm 2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami
	(KPS 6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu 2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego
Dział V Wykonywanie procesu technologicznego w produkcji potraw	1) Dobieranie 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 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
	(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
	1) Dobieranie maszyn i urządzeń do obróbki	10	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii 2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej,

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)
	wstępnej surowców.	5	wykończenia, dystrybucji i przechowywania
	2) Dobieranie maszyn i urządzeń do obróbki 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
	1) Dobieranie naczyń kuchennych oraz zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.		1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie 2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw
	(KPS 5)		2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
Dział 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.	10	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
	2) Przestrzeganie zasad zrównoważonego rozwoju		
	(KPS 8)		2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu

4.2.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Podstawy żywienia i gastronomii– 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. podczas oceny jakościowej surowców. 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, np. ocenianie doboru składników pokarmowych w potrawach na podstawie danych zawartych w recepturze. 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 prezentacja multimedialna dotycząca metod i technik sporządzania potraw i napojów, 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 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, 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, 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 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 zdrowotnego żywności, receptury potraw, karty dań.

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

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

4.2.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych 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 zajęć praktycznych na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje pozytywne zaliczenie zadań praktycznych. Dopuszczalne jest niezaliczenie jednego zadania praktycznego z każdego działu.

5. Ewaluacja programu KUZ

Tabela 8. Ewaluacja programu

Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
<ul style="list-style-type: none"> – 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 	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 diagnostyczny skierowany do uczestników, sondaż diagnostyczny.	Wpisy dokonywane są systematycznie, materiał analizowany jest po zakończeniu kursu

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
tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)			

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Bibliografia

1. L. Borkowicz, Pracownia gastronomiczna. Część 1. Format-AB. 2020
2. M. Konarzewska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań . Podręcznik Część 1. WSiP. 2019
3. M. Konarzewska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań . Podręcznik Część 2. WSiP. 2019
4. N. Baryłko –Pikielna, I. Matuszewska Sensoryczne badania żywności. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ. 2009
5. A. Kasperek, M. Kondratowicz Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia. Tom I. WSiP. 2019
6. H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, Hakina Turlejska. Zasady żywienia. Planowanie i ocena WSiP. 2018
7. D. Czerwińska. Zasady żywienia. Część 1. WSiP. 2018
8. A. Kmiołek- Gizara. Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1. WSiP. 2017
9. A.Kmiołek Gizara Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02 / TG.07. Część 2. WSiP. 2019
10. M. Zienkiewicz Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznych. Część 3. WSiP. 2016
11. M. Zienkiewicz Sporządzanie potraw i napojów. Kwalifikacja HGT.02 / TG.07. Część 1.WSiP. 2019
12. **e-podręcznik**. Sporządzanie potraw i napojów. Część 1
13. **e-podręcznik**. Sporządzanie potraw i napojów. Część 2
14. **e-podręcznik**. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych, Kucharz. Część 1

15. **e-podręcznik.** Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań. Kwalifikacja HGT.02. Technik żywienia i usług gastronomicznych, Kucharz. Część 2

Netografia

16. [Sprzęt gastronomiczny](#) (aktualne na 19.08.2020)
17. [Urządzenia do gastronomii](#) (aktualne na 19.08.2020)
18. [Ocena Sensoryczna jakości produktów spożywczych](#) (aktualne na 19.08.2020)
19. [Urządzenia do obróbki wstępnej](#) (aktualne na 19.08.2020)
20. [Metody i techniki sporządzania potraw i napojów](#) (aktualne na 19.08.2020)

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 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 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 rozdrabnianiazyw 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 2 przedmioty:

1. Podstawy żywienia i gastronomii
2. Podstawy żywienia i gastronomii - zajęcia praktyczne

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

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

Lp.	Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego/kursu umiejętności zawodowych uwzględnia	Zawartość opracowanego programu zajęć (T/N)
1	Cele kształcenia (zadania zawodowe)	T
2	Efekty kształcenia	T
3	Kryteria weryfikacji	T
4	Warunki realizacji kształcenia w kwalifikacji (lub niezbędne do realizacji danej jednostki efektów)	T

Lp.	Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego/kursu umiejętności zawodowych uwzględnia	Zawartość opracowanego programu zajęć (T/N)
5	Minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie lub jednostki efektów	T

Tabela 10. Tabela weryfikacji programu KUZ pod kątem kompletności efektów kształcenia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<i>HGT02.2. Podstawy żywienia i gastronomii</i>		
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) 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	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. 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	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<i>HGT02.2. Podstawy żywienia i gastronomii</i>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
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 3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych	1) Charakterystyka metod utrwalania 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) 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.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<i>HGT02.2. Podstawy żywienia i gastronomii</i>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
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	1) Charakterystyka alternatywnych sposobów żywienia.
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 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) Charakterystyka metod obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw.
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	1) Charakterystyka maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej. 2) Charakterystyka maszyn i urządzeń do obróbki termicznej. 3) Charakterystyka urządzeń do dystrybucji i

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<i>HGT02.2. Podstawy żywienia i gastronomii</i>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	przechowywania	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 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) 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.
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	1) Normalizacja i normy w produkcji gastronomicznej.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<i>HGT02.2. Podstawy żywienia i gastronomii</i>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	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	
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	1) Zastosowanie przypraw i ziół w procesie przygotowania potraw.
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) Ocenianie jakości żywności.
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	1) Utrwalanie warzyw, owoców i grzybów. 2) Utrwalanie mięsa, ryb i dziczyzny.
6) planuje wykonanie zadania (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<i>HGT02.2. Podstawy żywienia i gastronomii</i>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu 2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego 3) szacuje czas, zasoby i budżet zadania	
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) Ocenianie doboru składników pokarmowych w komponowaniu dań.
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	1) Komponowanie posiłków i menu dla osób stosujących alternatywne sposoby żywienia.
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	1) Dobieranie 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)
<i>HGT02.2. Podstawy żywienia i gastronomii</i>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	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	
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) Dobieranie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowców. 2) Dobieranie maszyn i urządzeń do obróbki termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania. 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	1) Analiza zagrożeń podczas przygotowania potraw. Ustalenie punktów krytycznych CCP w systemie HACCP. 2) Przestrzeganie zasad zrównoważonego rozwoju.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<i>HGT02.2. Podstawy żywienia i gastronomii</i>		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	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	