



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA

KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej

(nazwa i symbol jednostki efektów kształcenia)

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

(nazwa i symbol kwalifikacji)

Wyodrębnionego w zawodzie

technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

(nazwa i symbol cyfrowy zawodu)

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. Jadwiga Kuszerska

mgr inż. Ewa Marciniak-Kulka

mgr inż. Renata Gołembiewska

Recenzenci:

Paulina Pudelewicz

Łukasz Woźniak

Ekspert:

mgr inż. Halina Maras-Pawliszyn

Spis treści

| | |
|---|----|
| 1. Wprowadzenie | 5 |
| 2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych | 11 |
| 2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia - tabela 2,3..... | 11 |
| 2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe | 32 |
| 2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych | 40 |
| 3. Cele kształcenia KUZ..... | 41 |
| 4. Programy poszczególnych zajęć | 41 |
| 4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Organizowanie produkcji gastronomicznej | 41 |
| 4.1.1. Cele ogólne przedmiotu | 41 |
| 4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu..... | 41 |
| 4.1.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia | 42 |
| 4.1.4. Procedury osiągania celów kształcenia | 45 |
| 4.1.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika..... | 48 |
| 4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Organizowanie produkcji gastronomicznej - zajęcia praktyczne | 48 |
| 4.2.1. Cele ogólne przedmiotu | 48 |
| 4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu..... | 49 |
| 4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia | 49 |
| 4.2.4. Procedury osiągania celów kształcenia | 52 |
| 4.2.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika..... | 55 |
| 5. Ewaluacja programu KUZ | 55 |
| 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 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.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej zapewnia zdobycie uniwersalnych kompetencji zawodowych w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej. Atrakcyjność zawodu wynika z potrzeb rynku, na którym dynamicznie rozwijają się usługi gastronomiczne i cateringowe zapewniające potrzeby żywieniowe konsumentów. Zwiększająca się ilość lokali gastronomicznych powoduje wzrost zapotrzebowania na dobrze przygotowanych do zawodu pracowników. Zawód uczy kreatywnego sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i estetycznego podania. Zadania zawodowe związane są z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem, wykonywaniem i rozliczaniem produkcji potraw i napojów. Układanie atrakcyjnego menu codziennego i okolicznościowego jest elementem strategii konkurencyjności w branży. Posługiwanie się nowoczesnymi technologiami i urządzeniami ułatwia wykonywanie usług, które mogą być realizowane w macierzystym zakładzie gastronomicznym lub w ramach oferty cateringowej. Absolwenci kursu zdobywają umiejętności aktywnego zachowania się na rynku oraz prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

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.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej jest częścią edukacji jaką powinien odbyć uczestnik planujący wykonywanie zadań w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Aby uzyskać pełne przygotowanie do wykonywania zawodu i do egzaminu zawodowego kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, należałoby ukończyć kursy umiejętności zawodowych w zakresie efektów kształcenia zawodowego w całej kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych czyli:

- KUZ - HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii
- KUZ - HGT.12.3. Planowanie żywienia
- KUZ - HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych

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.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej ma strukturę spiralną i składa się z przedmiotów. Przedmioty wskazane są w planie nauczania kursu. Są to:

- Organizowanie produkcji gastronomicznej
- Organizowanie produkcji gastronomicznej – zajęcia praktyczne

KUZ przygotowuje absolwenta do wykonywania zadania zawodowego: organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej.

Kształcone podczas kursu umiejętności stanowią istotną wartość na rynku pracy. Mogą być wykorzystywane w różnych zakładach gastronomicznych (restauracje, bary, bufety, cafeterie, gospody, karczmy, jadalnie, pizzerie, trattorie, stołówki, itp.). Na takich stanowiskach pracy jak:

- menager do spraw planowania i organizacji produkcji gastronomicznej
- manager zakładu gastronomicznego i cateringowego
- organizator imprez okolicznościowych
- organizator usług cateringowych.

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.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej, umiejętności są częścią kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, którą przypisano do IV poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Cele kierunkowe programu - zadania zawodowe

Podczas realizacji KUZ należy uwzględnić osiągnięcie ogólnych celów kształcenia zawodowego.

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

Zadania szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe 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.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej należy osiągnąć cele kształcenia zapisane w podstawie programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

Absolwent KUZ HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, tj.:

- oceniania jakości żywności,
- planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
- organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
- wykonywania usług gastronomicznych,
- ekspedycji potraw i napojów.

Wymienione zadania zawodowe opisane są szczegółowo w PPKZ w postaci efektów kształcenia dla których wskazano kryteria weryfikacji.

Zgodnie z PPKZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, w kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych wyodrębniono jednostkę efektów kształcenia HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej. Dla tej jednostki opracowano program kursu.

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

PPKZ opisuje jeszcze kompetencje personalne i społeczne oraz organizację pracy małych zespołów, 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.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej 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.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej została określona w wymiarze – 150 godzin (forma dzienna i stacjonarna).

W kursie umiejętności zawodowych HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej określono ile godzin minimum należy przeznaczyć w organizacji kształcenia na osiągnięcie efektów kształcenia.

Dla programu kursu umiejętności zawodowych HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej zaplanowano 2 przedmioty nauczania. Zgodnie z założeniami programu ustalono proporcje kształcenia teoretycznego i praktycznego - 50/50%.

Tabela 1. Zestawienie przedmiotów w KUZ HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej

| Lp. | Nazwa zajęć | Liczba godzin |
|-----|--|---------------|
| 1) | Organizowanie produkcji gastronomicznej | 75 |
| 2) | Organizowanie produkcji gastronomicznej – zajęcia praktyczne | 75 |
| 3) | Razem godzin | 150 |

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 2,5 miesiąca. Dla takiej formy w tabeli 3 .Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie nazw tym zajęciom, zaproponowano okres realizacji w cyklu nauczania.

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

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.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej przyjęto następujące zasady zaliczenia.

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

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

W każdym przypadku przewidziana jest jednokrotna możliwość poprawienia.

Ze względu na zastosowanie możliwości zwolnienia z części kursu, na zaliczenie będzie wpływać ukończenie kursów umiejętności zawodowych związanych ze sobą w ramach kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Z KUZ HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej związane są 3 inne kursy umiejętności zawodowych. Są to:

- HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii

- HGT.12.3. Planowanie żywienia
- HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych

Ukończenie któregokolwiek z nich daje prawo do zwolnienia odpowiednio z części kwalifikacyjnego kursu zawodowego HGT.12.Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 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.

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

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

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

Ewaluacja programu

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 | Organizowanie produkcji gastronomicznej | Organizowanie produkcji gastronomicznej - zajęcia praktyczne |
|---|---------------------------------------|--|---|---|
| A | B | C | D | E |
| 1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję (ew) | 5 | 2) dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy | X | |
| | | 3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji | X | |
| | | 4) sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym | X | |
| 4) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-6) | 1 | 1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu | X | |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | | 1) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty | X | |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Organizowanie produkcji gastronomicznej | Organizowanie produkcji gastronomicznej - zajęcia praktyczne |
|--|---|--|--|---|
| A | B | C | D | E |
| | | 2) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych | X | |
| 2) planuje przygotowanie potraw (ek) | 18 | 1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług | X | |
| | | 2) określa czynniki wpływające na jakość potrawy | X | |
| | | 3) dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji | X | |
| | | 4) określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych | X | |
| | | 5) sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym | X | |
| | | 6) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw | X | |
| 6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ep) (KPS-6) | | 3) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego | X | |
| | | 4) ponosi odpowiedzialność za wykonywane zadania | X | |
| 1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1) | | 6) sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu | X | |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 1 | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia | X | |
| 3) kontroluje procesy przygotowania potraw (ek) | 10 | 1) dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw | X | |
| | | 3) opisuje zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontrolowaniu | X | |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Organizowanie produkcji gastronomicznej | Organizowanie produkcji gastronomicznej - zajęcia praktyczne |
|--|---|---|--|---|
| A | B | C | D | E |
| | | procesu produkcji gastronomicznej | | |
| | | 4) nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw | X | |
| 3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-3) | | 2) wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom | X | |
| 4) opracowuje karty menu (ek) | 9 | 1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb | x | |
| | | 2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw | X | |
| | | 3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów | X | |
| 4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-4) | | 2) koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników | X | |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 1 | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia | X | |
| 5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek) | 14 | 1) rozróżnia podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji kosztów przygotowania potraw, w tym koszt, koszt jednostkowy, koszt stały | X | |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Organizowanie produkcji gastronomicznej | Organizowanie produkcji gastronomicznej - zajęcia praktyczne |
|---|---------------------------------------|--|---|---|
| A | B | C | D | E |
| | | i zmienny, cena, rabat, marża gastronomiczna, food cost | | |
| | | 2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów | X | |
| | | 3) rozróżnia składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT | X | |
| | | 4) określa czynniki wpływające na cenę potraw i napojów, takich jak: sezonowość, dostępność i cenę produktów, półproduktów i towarów handlowych, popyt, jakość potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe | X | |
| | | 5) oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji | X | |
| 3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3) | | 2) opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań | X | |
| | | 3) monitoruje jakość wykonywanych zadań | X | |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 1 | 4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych | X | |
| 6) rozlicza produkcję gastronomiczną (ek) | 9 | 1) sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej | X | |
| | | 2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego | X | |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Organizowanie produkcji gastronomicznej | Organizowanie produkcji gastronomicznej - zajęcia praktyczne |
|---|---------------------------------------|---|---|---|
| A | B | C | D | E |
| | | 3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym | X | |
| 5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5) | | 3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie | X | |
| 5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5) | | 1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy | X | |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 1 | 5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych | X | |
| 8) projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (ew) | 5 | 1) sporządza wykaz przepisów i dokumentów dotyczących świadczenia usług gastronomicznych, takich jak: ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów | X | |
| | | 2) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego | X | |
| | | 3) identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami | X | |
| 2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew)(OMZ-2) | | 1) rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole | X | |
| | | 2) przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków | X | |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Organizowanie produkcji gastronomicznej | Organizowanie produkcji gastronomicznej - zajęcia praktyczne |
|--|---|--|--|---|
| A | B | C | D | E |
| | | zespołu | | |
| 4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-4) | | 2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych | X | |
| | | 4) proponuje innowacyjne rozwiązania w zakładzie gastronomicznym | X | |
| 1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję (ew) | 8 | 1) sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty i półprodukty | | X |
| | | 2) dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy | | X |
| | | 3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji | | X |
| | | 4) sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym | | X |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 2 | 1) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty | | X |
| | | 2) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych | | X |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Organizowanie produkcji gastronomicznej | Organizowanie produkcji gastronomicznej - zajęcia praktyczne |
|--|---|---|--|---|
| A | B | C | D | E |
| 7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-7) | | 3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów | | X |
| 5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5) | | 5) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy | | X |
| 2) planuje przygotowanie potraw (ek) | 10 | 1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług | | X |
| | | 2) dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji | | X |
| | | 4) określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych | | X |
| | | 5) sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym | | X |
| | | 6) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw | | X |
| 8) współpracuje w zespole (ew) (KPS-8) | | 2) dzieli się zadaniami | | X |
| 1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1) | | 4) opracowuje plan pracy zespołu | | X |
| | | 5) określa etapy wykonania poszczególnych czynności | | X |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 2 | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia | | X |
| 3) kontroluje procesy przygotowania potraw (ek) | 8 | 1) dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw | | X |
| | | 2) wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem | | X |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Organizowanie produkcji gastronomicznej | Organizowanie produkcji gastronomicznej - zajęcia praktyczne |
|--|---|---|--|---|
| A | B | C | D | E |
| | | i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności | | |
| | | 3) nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw | | X |
| 1) przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ew) (KPS-1) | | 4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy | | X |
| 4) opracowuje karty menu (ek) | 8 | 1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb | | X |
| | | 2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw | | X |
| | | 3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów | | X |
| 1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ep) (OMZ-1) | | 5) określa etapy wykonania poszczególnych czynności | | X |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 2 | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia | | X |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Organizowanie produkcji gastronomicznej | Organizowanie produkcji gastronomicznej - zajęcia praktyczne |
|--|---|---|--|---|
| A | B | C | D | E |
| 5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek) | 13 | 2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów | | X |
| | | 5) oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji | | X |
| | | 6) sporządza kalkulację cen potraw do kart menu | | X |
| | | 7) opracowuje kalkulację potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego | | X |
| 5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5) | | 3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie | | X |
| 3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3) | | 1) dokonuje analizy przydzielonych zadań | | X |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 2 | 4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych | | X |
| 6) rozlicza produkcję gastronomiczną (ek) | 13 | 1) sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej | | X |
| | | 2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego | | X |
| | | 3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym | | X |

| Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep | Liczba godzin na efekt kształcenia | Kryteria weryfikacji | Organizowanie produkcji gastronomicznej | Organizowanie produkcji gastronomicznej - zajęcia praktyczne |
|--|---|---|--|---|
| A | B | C | D | E |
| 4) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5) | | 2) proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy | | X |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 2 | 5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych | | X |
| 8) projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (ew) | 5 | 2) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego | | X |
| | | 3) identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami | | X |
| 2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2) | | 3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę) | | X |
| 2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2) | | 3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności | | X |
| Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej | 150 | | | |

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.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej | 1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję (ew) | 2) dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy 3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji 4) sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym | Organizowanie produkcji gastronomicznej | 5 | 1 miesiąc |
| | 6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-6) | 1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu | | | |
| | 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 1) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty 2) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych | | 1 | 1 miesiąc |
| | 2) planuje przygotowanie potraw (ek) | 1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług | | 18 | 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) określa czynniki wpływające na jakość potrawy 3) dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji 4) określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych 5) sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym 6) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw | | | |
| | 6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ep) (KPS-6) | 3) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego 4) ponosi odpowiedzialność za wykonywane zadania | | | |
| | 1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1) | 6) sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu | | | |
| | 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia | | 1 | 1 miesiąc |
| | 3) kontroluje procesy przygotowania potraw (ek) | 1) dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw | | 10 | |

| 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) opisuje zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontrolowaniu procesu produkcji gastronomicznej 4) nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw | | | |
| | 3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-3) | 2) wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom | | | |
| | 4) opracowuje karty menu (ek) | 1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb 2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw 3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów | | 9 | 1 miesiąc |
| | 4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-4) | 2) koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników | | | |
| | 7) wykorzystuje programy komputerowe | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia | | 1 | 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 |
| | w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | | | | |
| | 5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek) | 1) rozróżnia podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji kosztów przygotowania potraw, w tym koszt, koszt jednostkowy, koszt stały i zmienny, cena, rabat, marża gastronomiczna, food cost 2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów 3) rozróżnia składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT 4) określa czynniki wpływające na cenę potraw i napojów, takich jak: sezonowość, dostępność i cenę produktów, półproduktów i towarów handlowych, popyt, jakość potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe 5) oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji | | 14 | 1 miesiąc |
| | 3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3) | 2) opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań 3) monitoruje jakość wykonywanych zadań | | | |
| | 7) wykorzystuje programy | 4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem | | 1 | 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 |
| | komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | programów komputerowych | | | |
| | 6) rozlicza produkcję gastronomiczną (ek) | 1) sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej 2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego 3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym | | 9 | 2 miesiąc |
| | 5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5) | 3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie | | | |
| | 5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5) | 1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy | | | |
| | 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych | | 1 | 2 miesiąc |
| | 8) projektuje wdrażanie | 1) sporządza wykaz przepisów i dokumentów | | 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 określona w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|---|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | systemów zarządzania środowiskowego (ew) | dotyczących świadczenia usług gastronomicznych, takich jak: ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów 2) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego 3) identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami | | | |
| | 2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2) | 1) rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole 2) przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu | | | |
| | 4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-4) | 2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 4) proponuje innowacyjne rozwiązania w zakładzie gastronomicznym | | | |
| | 1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę | 1) sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty i półprodukty 2) dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi | Organizowanie produkcji gastronomicznej- | 8 | 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 |
| | i planowaną produkcję (ew) | <p>kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy</p> <p>3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji</p> <p>4) sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym</p> | zajęcia praktyczne | | |
| | 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | <p>1) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty</p> <p>2) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych</p> | | 2 | 2 miesiąc |
| | 7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-7) | 3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów | | | |
| | 5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy | 5) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości 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 |
| | (ew) (OMZ-5) | | | | |
| | 2) planuje przygotowanie potraw (ek) | 1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług 2) dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji 4) sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym 5) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw 6) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw | | 10 | 2 miesiąc |
| | 8) współpracuje w zespole (ew) (KPS-8) | 2) dzieli się zadaniami | | | |
| | 1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1) | 4) opracowuje plan pracy zespołu 5) określa etapy wykonania poszczególnych czynności | | | |
| | 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia | | 2 | 2 miesiąc |
| | 3) kontroluje procesy przygotowania potraw (ek) | 1) dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw | | 8 | 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 |
| | | 2) wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności 3) nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw | | | |
| | 1) przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ew) (KPS-1) | 4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy | | | |
| | 4) opracowuje karty menu (ek) | 1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb 2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw 3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów | | 8 | 2 miesiąc |
| | 1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania | 5) określa etapy wykonania poszczególnych czynności | | | |

| 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 |
| | przydzielonych zadań (ep) (OMZ-1) | | | | |
| | 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia | | 2 | 2 miesiąc |
| | 5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek) | 2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów 5) oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji 6) sporządza kalkulację cen potraw do kart menu 7) opracowuje kalkulację potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego | | 13 | 2 -3 miesiąc |
| | 5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5) | 3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie | | | |
| | 3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3) | 1) dokonuje analizy przydzielonych zadań | | | |
| | 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji | 4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych | | 2 | 3 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | Kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|--|---|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | gastronomicznej (ew) | | | | |
| | 6) rozlicza produkcję gastronomiczną (ek) | 1) sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej 2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego 3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym | | 13 | 3 miesiąc |
| | 5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5) | 2) proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy | | | |
| | 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych | | 2 | 3 miesiąc |
| | 8) projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (ew) | 2) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego 3) identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, | | 5 | 3 miesiąc |

| Nazwa jednostki efektów kształcenia | Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep) | Kryteria weryfikacji | Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej | Okres realizacji w cyklu nauczania |
|-------------------------------------|---|--|--|--|------------------------------------|
| A | B | C | D | E | F |
| | | gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami | | | |
| | 2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2) | 3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę) | | | |
| | 2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2) | 3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności | | | |

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 |
| Organizowanie produkcji gastronomicznej | 5 | - | 1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję (ew) | 2) dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy 3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu |



| 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 |
| | | | | zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji 4) sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym |
| | | | 6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-6) | 1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu |
| | 1 | - | 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 1) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty 2) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych |
| | 18 | - | 2) planuje przygotowanie potraw (ek) | 1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług 2) określa czynniki wpływające na jakość potrawy 3) dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji 4) określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych 5) sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym 6) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw |
| | | | 6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ep) (KPS-6) | 3) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego 4) ponosi odpowiedzialność za wykonywane zadania |
| | | | 1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1) | 6) sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu |
| | 1 | - | 7) wykorzystuje programy komputerowe w | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia |

| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|--|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | | | organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | |
| | 10 | - | 3) kontroluje procesy przygotowania potraw (ek) | 1) dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw 3) opisuje zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontrolowaniu procesu produkcji gastronomicznej 4) nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw |
| | | | 3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-3) | 2) wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom |
| | 9 | - | 4) opracowuje karty menu (ek) | 1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb 2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw 3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów |
| | | | 3) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-4) | 2) koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników |
| | 1 | - | 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia |
| | 14 | - | 5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek) | 1) rozróżnia podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji kosztów przygotowania potraw, w tym koszt, koszt jednostkowy, koszt stały i zmienny, cena, rabat, marża gastronomiczna, food cost |



| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|--|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | | | | 2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów 3) rozróżnia składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT 4) określa czynniki wpływające na cenę potraw i napojów, takich jak: sezonowość, dostępność i cenę produktów, półproduktów i towarów handlowych, popyt, jakość potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe 5) oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji |
| | | | 3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3) | 2) opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań 3) monitoruje jakość wykonywanych zadań |
| | 1 | - | 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych |
| | 9 | - | 6) rozlicza produkcję gastronomiczną (ek) | 1) sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej 2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego 3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym |
| | | | 5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5) | 3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie |
| | | | 5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę | 1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy |



| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|---|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | | | warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5) | |
| | 1 | - | 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych |
| | 5 | - | 8) projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (ew) | 1) sporządza wykaz przepisów i dokumentów dotyczących świadczenia usług gastronomicznych, takich jak: ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów 2) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego 3) identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami |
| | | | 2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2) | 1) rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole 2) przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu |
| | | | 4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-4) | 2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 4) proponuje innowacyjne rozwiązania w zakładzie gastronomicznym |
| Organizowanie produkcji gastronomicznej-zajęcia | - | 8 | 1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję (ew) | 1) sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty i półprodukty 2) dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość |



| 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 |
| praktyczne | | | | dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy 3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji 4) sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym |
| | - | 2 | 1) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 1) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty |
| | | | 5) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-7) | 2) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych |
| | | | 5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5) | 3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów |
| | - | 10 | 2) planuje przygotowanie potraw (ek) | 5) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy |
| | | | 8) współpracuje w zespole (ew) (KPS-8) | 1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług |
| | | | 1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu | 2) dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji |
| | | | | 4) sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym |
| | | | | 5) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw |
| | | | | 6) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw |
| | | | | 2) dzieli się zadaniami |
| | | | | 4) opracowuje plan pracy zespołu |



| 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 |
| | | | wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1) | 5) określa etapy wykonania poszczególnych czynności |
| | - | 2 | 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia |
| | - | 8 | 3) kontroluje procesy przygotowania potraw (ek) | 1) dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw 2) wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności 3) nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw |
| | | | 1) przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ew) (KPS-1) | 4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy |
| | - | 8 | 4) opracowuje karty menu (ek) | 1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb 2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw 3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów |
| | | | 1) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) | 5) koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników |



| 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 |
| | | | (OMZ-1) | |
| | - | 2 | 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia |
| | - | 13 | 5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek) | 2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów 5) oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji 6) sporządza kalkulację cen potraw do kart menu 7) opracowuje kalkulację potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego |
| | | | 5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5) | 3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie |
| | | | 3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3) | 1) dokonuje analizy przydzielonych zadań |
| | - | 2 | 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych |
| | - | 13 | 6) rozlicza produkcję gastronomiczną (ek) | 1) sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej 2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego 3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym |
| | | | 5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakości pracy (ew) (OMZ- 5) | 2) proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy |

| Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora | Liczba godzin | | Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.) | |
|---|---------------------------------------|---|--|--|
| | Przedmioty zawodowe teoretyczne | Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych | Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji |
| A | B | C | D | E |
| | - | 2 | 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych |
| | - | 5 | 8) projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (ew) | 2) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego 3) identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami |
| | | | 2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2) | 3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę) |
| | | | 2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2) | 3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności |

2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

Tabela 5. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

| Nazwa zajęć | Liczba godzin | Uwagi o realizacji |
|--|---------------|--|
| Organizowanie produkcji gastronomicznej | 75 | Zajęcia teoretyczne mogą być realizowane w formie zdalnej |
| Organizowanie produkcji gastronomicznej - zajęcia praktyczne | 75 | Zajęcia praktyczne muszą być zrealizowane w bezpośrednim kontakcie |
| Łączna liczba godzin zajęć | 150 | |

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

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

3. Cele kształcenia KUZ

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

- organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej
- organizowania żywienia w usługach cateringowych

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: Organizowanie produkcji gastronomicznej

4.1.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- planowanie produkcji potraw
- poznanie procesu kontroli procesu produkcji
- sporządzanie kart menu
- poznanie zasad kalkulacji cen na potrawy i napoje
- kalkulowanie cen potraw i napojów
- poznanie programów komputerowych w organizowaniu produkcji gastronomicznej

4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję (ew)
- planuje przygotowanie potraw (ek)
- kontroluje procesy przygotowania potraw (ek)

- opracowuje karty menu (ek)
- sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek)
- rozlicza produkcję gastronomiczną (ek)
- wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)
- projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (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 Zasady planowania produkcji gastronomicznej | 1) Zasady zaopatrzenia zakładu w surowce, półprodukty i produkty gotowe na podstawie receptur i planowanej produkcji. 2) Dokumentacja magazynowa i produkcyjna w zakładzie gastronomicznym. | 5 | 2) dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy 3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji 4) sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym |
| | (KPS-6) | | 1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu |
| | 3) Charakterystyka programu komputerowego do prowadzenia gospodarki surowcowej w zakładzie gastronomicznym. | 1 | 1) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty 2) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych |
| | 4) Ogólne zasady planowania produkcji. 5) Procesy technologiczne produkcji potraw i napojów w procesie planowania produkcji. | 18 | 1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług 2) określa czynniki wpływające na jakość potrawy |

| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela) | Liczba godzin | Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej) |
|------------------|--|---------------|--|
| | 6) Zasady planowania produkcji dla różnych grup konsumentów. 7) Zasady planowania produkcji w zakładach gastronomicznych typu otwartego i zamkniętego. | | 3) dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji 4) określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych 5) sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym 6) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw |
| | (KPS-6) | | 3) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego 4) ponosi odpowiedzialność za wykonywane zadania |
| | (OMZ-1) | | 6) sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu |
| | 8) Charakterystyka programu komputerowego do planowania produkcji gastronomicznej. | 1 | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia |
| | 9) Charakterystyka metod kontroli jakości żywności i higieny produkcji. 10) Zasady kontroli procesu produkcji potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym- plan kontroli wewnętrznej. 11) Znaczenie procedur stanowiskowych GHP i HACCP w kontroli produkcji. | 10 | 1) opisuje zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontrolowaniu procesu produkcji gastronomicznej 3) dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw 4) nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw |
| | (KPS-3) | | 2) wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom |
| | 12) Rodzaje kart menu. 13) Charakterystyka kart menu i znaczenie w procesie organizacji produkcji w zakładzie. 14) Zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem prawa żywnościowego. | 9 | 1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb 2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw 3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów |
| | (OMZ-4) | | 2) koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników |
| | 15) Charakterystyka programu komputerowego do opracowania kart menu. | 1 | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia |
| Dział II | 1) Zasady kalkulacji cen potraw i napojów. | 14 | 1) rozróżnia podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji kosztów |

| 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 kalkulacji cen potraw i napojów | 2) Zasady kalkulacji cen potraw i napojów w zakładach gastronomicznych typu otwartego. 3) Zasady kalkulacji cen potraw i napojów w zakładach gastronomicznych sieci zamkniętej. 4) Food cost - znaczenie w kalkulacji cen potraw i napojów w zakładach gastronomicznych i cateringowych. | | przygotowania potraw, w tym koszt, koszt jednostkowy, koszt stały i zmienny, cena, rabat, marża gastronomiczna, food cost 2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów 3) rozróżnia składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT 4) określa czynniki wpływające na cenę potraw i napojów, takich jak: sezonowość, dostępność i cenę produktów, półproduktów i towarów handlowych, popyt, jakość potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe 5) oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji |
| | (OMZ-3) | | 2) opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań 3) monitoruje jakość wykonywanych zadań |
| | 5) Charakterystyka programu komputerowego do kalkulacji cen na potrawy i napoje. | 1 | 4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych |
| Dział III Zasady rozliczania produkcji gastronomicznej | 1) Zasady rozliczania produkcji gastronomicznej. 2) Zasady obliczania wydajności produkcji gastronomicznej. | 9 | 1) sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej 2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego 3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym |
| | (KPS-5) | | 3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie |
| | (OMZ-5) | | 1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy |
| | 3) Charakterystyka programów komputerowych do rozliczania produkcji gastronomicznej. | 1 | 5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych |
| Dział IV Charakterystyka systemu zarządzania środowiskowego | 1) Zagrożenia dla środowiska w produkcji gastronomicznej. 2) Charakterystyka systemu zarządzania środowiskowego-znaczenie w ochronie | 5 | 1) sporządza wykaz przepisów i dokumentów dotyczących świadczenia usług gastronomicznych, takich jak: ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów 2) identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające |

| 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) |
|------------------|--|---------------|--|
| | środowiska. 3) Regulacje prawne związane z wdrażaniem systemu zarządzania środowiskowego. | | wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami 3) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego |
| | (OMZ-2) | | 1) rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole 2) przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu |
| | (KPS-4) | | 2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 4) proponuje innowacyjne rozwiązania w zakładzie gastronomicznym |

4.1.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Organizowanie produkcji gastronomicznej 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. dokumentacja technologiczna, magazynowa, finansowa, handlowa zakładu gastronomicznego. Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. zasady planowania produkcji potraw; zasady opracowania kart menu; zasady kalkulacji cen potraw i napojów; zasady obliczania wydajności produkcji, 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, akwrium, ekspercka). W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. W takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study np. opracowanie procesów technologicznych planowanych potraw i napojów; opracowanie kart menu w zależności od zamówienia klienta; kalkulacja cen na wybrane potrawy i napoje; rozliczanie produkcji na podstawie dokumentów magazynowych i produkcyjnych, itp. One oprócz angażowania emocjonalnego w proces edukacji własnej sprzyjają kształtowaniu kompetencji personalnych i społecznych uczestników.

W uczeniu się uczestników warto też zastosować metody sprzyjające kreatywnemu robieniu notatek – schematyczne, symboliczne, rysowane, skojarzeniowe np. opracowanie schematu technologicznego produkcji wybranych potraw; zasady kalkulacji cen potraw i napojów; szybka kalkulacja (food cast) cen na potrawy i napoje, itp.

Przy wykorzystaniu kształcenia na odległość koniecznością będzie zastosowanie pracy zadaniowej. Do udostępnionych porcji materiału informacyjnego lub ilustracyjnego należy opracować pojedyncze zadania lub wiązki zadań, do wykonania których konieczne będzie zastosowanie udostępnionego materiału. Na podstawie przesłanych rozwiązanych (wykonanych) zadań nauczyciel będzie wnioskował o poziomie i postępach w uczeniu się uczestnika. Proponowane zadania powinny być różnorodne i wielostronnie angażować uczestnika, np. prezentacja nt. kontrola procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym; kalkulacja cen na wybrane potrawy na podstawie kart menu; aranżacje pomieszczeń organizowanych usług gastronomicznych; opracowanie karty menu zawierające informacje o wartości odżywczej potraw i obecności alergenów, itp.

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

Wykaz literatury,

Bibliografia:

- 1) B. Biłska H. Górską-Warsewicz B. Sawicka A. Tul-Krzyszczuk, Organizacja produkcji gastronomicznej, WSiP, Warszawa, 2014
- 2) J. Duda, S. Krzywda, Obsługa konsumenta, zeszyt ćwiczeń, WSiP, Warszawa, 2014r
- 3) A. Kmiołek Organizacja produkcji gastronomicznej, WSiP, Warszawa, 2018
- 4) M. Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część 1, Przygotowanie i wydawanie dań, .WSiP, Warszawa, 2020
- 5) M. Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część 2, Przygotowanie i wydawanie dań, WSiP, Warszawa, 2020

6) M. Zienkiewicz, J. Duda, S. Krzywda, Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. kwalifikacja hgt.12. część 2, WSiP, Warszawa, 2020

Netografia:

- 7) [Programy komputerowe](#) (aktualne na 06.08.2020)
- 8) [Oprogramowanie dla gastronomii](#) (aktualne na 06.08.2020)
- 9) [Zarządzanie produkcją](#) (aktualne na 06.08.2020)
- 10) [Food Cost- jak obliczać koszt surowców użytych do produkcji dania](#) (aktualne 16.08.2020)
- 11) [Jak ułożyć dobre menu](#) (aktualne na 16.08.2020)
- 12) [Jak stworzyć menu w restauracji?](#) (aktualne na 06.08.2020)
- 13) [ISO 14001-2015 Zarządzanie Środowiskowe](#) (aktualne na 22.07.2020)
- 14) [Zarządzanie środowiskowe](#) (aktualne na 16.08.2020)
- 15) [Prawo w gastronomii](#) (aktualne na 16.08.2020)

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Organizowanie produkcji gastronomicznej zgodnie z PPKZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak: stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu (dostęp do kanałów tematycznych np. na Youtube,), programy komputerowe do planowania potraw, kalkulacji cen potraw i rozliczania produkcji, tablica interaktywna, filmy, katalogi, przepisy prawne wdrażania systemu HACCP, procedury stanowiskowe HACCP, przepisy prawne wdrażania systemu zarządzania środowiskowego, karty menu, receptury gastronomiczne, dokumenty magazynowe, finansowe, handlowe, przepisy prawne dotyczące informowania konsumenta o wartości odżywczej potraw i obecności alergenów; przepisy prawne dotyczące wymagań kontroli wewnętrznej procesu produkcji potraw i napojów; itp.

Pracownia organizacji produkcji gastronomicznej wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiające układanie menu, analizę składników odżywczych i energii w porównaniu do norm żywienia, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji
- drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, tablicę szkolną białą suchocieralną,
- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiające układanie menu, analizę składników odżywczych i energii w porównaniu do norm żywienia, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,

- biblioteczkę zawodową wyposażoną w książki zawodowe, tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, normy żywienia, tabele zamiany produktów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, karty potraw i napojów, zbiór receptur potraw i napojów, normy jakości stosowane w gastronomii, zbiór przepisów i procedur systemu GMP, GHP i HACCP stosowanych w gastronomii,
- prospekty reklamowe, katalogi z wyposażeniem części produkcyjnej i handlowej gastronomii, schematy rozwiązań układów funkcjonalnych pomieszczeń zakładów, wzory druków stosowanych w gastronomii,
- kalkulatory proste (jeden dla jednego ucznia).

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w zakładach gastronomicznych - restauracje, kawiarnie, pizzerie, jadłodajnie, karczmy, trattorie, stołówki, bary.

Ponadto realizacji zajęć przewidzianych w programie będzie sprzyjać:

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

4.1.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

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

4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Organizowanie produkcji gastronomicznej - zajęcia praktyczne

4.2.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- planowanie produkcji potraw i napojów
- kontrola procesu technologicznego
- opracowanie kart menu
- sporządzanie kalkulacji cen na potrawy i napoje

- rozliczanie produkcji gastronomicznej
- stosowanie programów komputerowych w organizacji produkcji gastronomicznej

4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję (ew)
- planuje przygotowanie potraw (ek)
- kontroluje procesy przygotowania potraw (ek)
- opracowuje karty menu (ek)
- sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek)
- rozlicza produkcję gastronomiczną (ek)
- wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)
- projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (ew)

4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 7. Materiał nauczania.

| Dział programowy | Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela) | Liczba godzin | Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej) |
|---|--|---------------|---|
| Dział I Planowanie produkcji gastronomicznej | 1) Organizowanie bazy surowcowej dla zakładu gastronomicznego. 2) Obliczanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty na podstawie planów produkcyjnych z wykorzystaniem receptur. 3) Sporządzanie niezbędnej dokumentacji | 8 | 1) dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy 2) sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty i półprodukty 3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na |

| 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) |
|------------------|--|---------------|---|
| | magazynowej i produkcyjnej. | | produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji 4) sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym |
| | 4) Wykorzystanie programu komputerowego do wyliczania zapotrzebowania na surowce w produkcji potraw i napojów. | 2 | 1) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty 2) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych |
| | (KPS-7) | | 3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów |
| | (OMZ-5) | | 5) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy |
| | 5) Planowanie produkcji potraw i napojów w zakładach gastronomicznych typu otwartego. | 10 | 1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług 2) dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji |
| | 6) Planowanie produkcji potraw i napojów w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego. | | 4) określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych 5) sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym 6) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw |
| | (KPS-8) | | 2) dzieli się zadaniami |
| | (OMZ-1) | | 4) opracowuje plan pracy zespołu 5) określa etapy wykonania poszczególnych czynności |
| | 7) Planowanie potraw i napojów z zastosowaniem programu komputerowego. | 2 | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia |
| | 8) Opracowanie planu kontroli produkcji-dobieranie metod do oceny jakości potraw i napojów i stanu higieny w zakładzie. | 8 | 1) dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw 2) wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności |
| | 9) Kontrolowanie procesu produkcji zgodnie z planem. | | 3) nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic |

| 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) |
|--|---|---------------|---|
| | | | Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw |
| | (KPS-1) | | 4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy |
| | 10) Opracowanie kart menu dla różnych grup konsumentów zgodnie z prawem. 11) Opracowanie kart menu w zależności od rodzaju usług gastronomicznych zgodnie z prawem. | 8 | 1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb 2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw 3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów |
| | (OMZ-1) | | 5) koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników |
| | 12) Opracowanie kart menu z zastosowaniem programu komputerowego. | 2 | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia |
| Dział II Sporządzanie kalkulacji cen potraw i napojów | 1) Sporządzanie kalkulacji cen potraw i napojów do planowanych kart menu. 2) Sporządzanie kalkulacji potraw i napojów w zależności od rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych. 3) Food cost - kalkulacja cen przykładowych potraw. | 13 | 2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów 5) oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji 6) sporządza kalkulację cen potraw do kart menu 7) opracowuje kalkulację potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego |
| | (KPS-5) | | 3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie |
| | (OMZ-3) | | 1) dokonuje analizy przydzielonych zadań |
| | 4) Kalkulacja cen potraw i napojów z wykorzystaniem programu komputerowego. | 2 | 4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych |
| Dział III Rozliczanie produkcji gastronomicznej | 1) Rozliczanie produkcji w zakładzie gastronomicznym. 2) Obliczanie wydajności produkcji w zakładzie gastronomicznym. | 13 | 1) sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej 2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego |

| 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) |
|---|---|---------------|---|
| | (OMZ-5) | 2 | 3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym |
| | | | 2) proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy |
| | 3) Rozliczanie produkcji z wykorzystaniem programu komputerowego. | | 5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych |
| Dział IV Projektowanie dokumentacji systemu zarządzania środowiskowego | 1) Analizowanie dokumentów wdrażania systemu zarządzania środowiskowego. 2) Projektowanie dokumentacji zarządzania środowiskowego w zakładzie gastronomicznym. | 5 | 2) identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami |
| | (KPS-2) | | 3) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego |
| | (OMZ-2) | | 3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę) 3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności |

4.2.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Organizowanie produkcji gastronomicznej – 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. obliczyć zapotrzebowanie na surowce dla wybranych potraw na podstawie wybranych receptur potraw i napojów-zastosować metodę tekstu przewodniego; obliczyć koszt potrawy metodą food coast- zastosować metodę tekstu przewodniego; opracować plan kontroli procesu produkcji dla wybranego zakładu gastronomicznego-zastosować metodę projektów. Bardzo ważna jest taka organizacja praktycznej edukacji, która łączy teoretycznie zdobytą wiedzę i umiejętności z własnym doświadczeniem uczestnika kursu podczas działania praktycznego. Trzeba pamiętać o stopniowym usamodzielnianiu uczestników w działaniu. W pierwszej fazie realizacji zajęć praktycznych należy zapewnić przygotowanie poleceń w trwałej formie (wydrukowane, wyświetlone, przesłane mailem tak, aby uczestnik/słuchacz mógł odczytać np. w telefonie). W ten sposób osoby uczące się mogą wykonywać zadania z możliwością samokontroli tempa, kolejności czynności i założeń technologiczno-organizacyjnych. W zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, 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. W tym zawodzie ma duże znaczenie zachowanie higieny na wszystkich etapach funkcjonowania zakładu gastronomicznego oraz poczucie estetyki. Ważnym elementem organizacji produkcji w zakładzie gastronomicznym jest podejmowanie działań, które ograniczą lub wykluczą zagrożenia dla środowiska naturalnego. Wdrażanie systemu zarządzania środowiskowego jest proekologicznym działaniem zakładu gastronomicznego.

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.

Wykaz literatury,

Bibliografia:

- 1) B. Biłska H. Górską-Warsewicz B. Sawicka A. Tul-Krzyszczuk, Organizacja produkcji gastronomicznej, WSiP, Warszawa, 2014
- 2) J. Duda, S. Krzywda, Obsługa konsumenta, zeszyt ćwiczeń, WSiP, Warszawa, 2014r
- 3) A. Kmiołek Organizacja produkcji gastronomicznej, WSiP, Warszawa, 2018
- 4) M. Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część 1, Przygotowanie i wydawanie dań, .WSiP, Warszawa, 2020
- 5) M. Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część 2, Przygotowanie i wydawanie dań, WSiP, Warszawa, 2020
- 6) M. Zienkiewicz, J. Duda, S. Krzywda, Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. kwalifikacja hgt.12. część 2, WSiP, Warszawa, 2020

Netografia:

- 7) [Programy komputerowe](#) (aktualne na 06.08.2020)
- 8) [Oprogramowanie dla gastronomii](#) (aktualne na 06.08.2020)
- 9) [Zarządzanie produkcją](#) (aktualne na 06.08.2020)

- 10) [Food Cost- jak obliczać koszt surowców użytych do produkcji dania](#) (aktualne 16.08.2020)
- 11) [Jak ułożyć dobre menu](#) (aktualne na 16.08.2020)
- 12) [Jak stworzyć menu w restauracji?](#) (aktualne na 06.08.2020)
- 13) [ISO 14001-2015 Zarządzanie Środowiskowe](#) (aktualne na 22.07.2020)
- 14) [Zarządzanie środowiskowe](#) (aktualne na 16.08.2020)
- 15) [Prawo w gastronomii](#) (aktualne na 16.08.2020)

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Organizowanie produkcji gastronomicznej – zajęcia praktyczne, zgodnie z PPKZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak fotografie, literatura przedmiotu, arkusze ćwiczeń, opisy przypadków, gry dydaktyczne itp. W pracowni powinny się znaleźć: komputer (laptop) z dostępem do sieci internet, projektor umożliwiający prezentowanie treści, obrazu statycznego i dynamicznego dla wszystkich uczestników kursu, programy komputerowe do planowania potraw, opracowania kart menu, kalkulacji cen potraw i napojów i rozliczania produkcji, tablica interaktywna, filmy, katalogi, przepisy prawne wdrażania systemu HACCP, procedury stanowiskowe HACCP, przepisy prawne wdrażania systemu zarządzania środowiskowego, karty menu, receptury gastronomiczne, dokumenty magazynowe, finansowe, handlowe, przepisy prawne dotyczące informowania konsumenta o wartości odżywczej potraw i obecności alergenów; przepisy prawne dotyczące wymagań kontroli wewnętrznej procesu produkcji potraw i napojów; itp.

Pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiające układanie menu, analizę składników odżywczych i energii w porównaniu do norm żywienia, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji
- drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, tablicę szkolną białą suchościeralną,
- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiające układanie menu, analizę składników odżywczych i energii w porównaniu do norm żywienia, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,
- biblioteczkę zawodową wyposażoną w książki zawodowe, tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, normy żywienia, tabele zamiany produktów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, karty potraw i napojów, zbiór receptur potraw i napojów, normy jakości stosowane w gastronomii, zbiór przepisów i procedur systemu GMP, GHP i HACCP stosowanych w gastronomii,
- prospekty reklamowe, katalogi z wyposażeniem części produkcyjnej i handlowej gastronomii, schematy rozwiązań układów funkcjonalnych pomieszczeń zakładów,

wzory druków stosowanych w gastronomii,

- kalkulatory proste (jeden dla jednego ucznia).

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

4.2.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych zadań praktycznych. W ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną wykonanych zadań, uzyskany efekt (produkt, usługa, decyzja). Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się podczas 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 KUZ

| 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"> – planuje przygotowanie potraw (ek) – opracowuje karty menu (ek) – sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek) – sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek) – rozlicza produkcję gastronomiczną (ek) | Przynajmniej 50% słuchaczy zalicza zadania z zakresu efektu w pierwszej próbie | Prowadzenie rejestru obserwacji realizowanych zadań uwzględniającego takie badania jak: analiza programu nauczania, spostrzeżenia nauczycieli, arkusz diagnostyczny skierowany do uczestników, sondaż diagnostyczny. | Wpisy dokonywane są systematycznie, materiał analizowany jest po zakończeniu kursu |

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Bibliografia:

- 1) B. Biłska H. Górską-Warsewicz B. Sawicka A. Tul-Krzyszczuk, Organizacja produkcji gastronomicznej, WSiP, Warszawa, 2014

- 2) J. Duda, S. Krzywda, Obsługa konsumenta, zeszyt ćwiczeń, WSiP, Warszawa, 2014r
- 3) A. Kmiołek Organizacja produkcji gastronomicznej, WSiP, Warszawa, 2018
- 4) M. Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część 1, Przygotowanie i wydawanie dań, WSiP, Warszawa, 2020
- 5) M. Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część 2, Przygotowanie i wydawanie dań, WSiP, Warszawa, 2020
- 6) M. Zienkiewicz, J. Duda, S. Krzywda, Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. kwalifikacja hgt.12. część 2, WSiP, Warszawa, 2020

Netografia:

- 7) [Programy komputerowe](#) (aktualne na 06.08.2020)
- 8) [Oprogramowanie dla gastronomii](#) (aktualne na 06.08.2020)
- 9) [Zarządzanie produkcją](#) (aktualne na 06.08.2020)
- 10) [Food Cost- jak obliczać koszt surowców użytych do produkcji dania](#) (aktualne 16.08.2020)
- 11) [Jak ułożyć dobre menu](#) (aktualne na 16.08.2020)
- 12) [Jak stworzyć menu w restauracji?](#) (aktualne na 06.08.2020)
- 13) [ISO 14001-2015 Zarządzanie Środowiskowe](#) (aktualne na 22.07.2020)
- 14) [Zarządzanie środowiskowe](#) (aktualne na 16.08.2020)
- 15) [Prawo w gastronomii](#) (aktualne na 16.08.2020)

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

Pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiające układanie menu, analizę składników odżywczych i energii w porównaniu do norm żywienia, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji
- drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, tablicę szkolną białą suchościeralną,
- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiające układanie menu, analizę składników odżywczych i energii w porównaniu do norm żywienia, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej

aktualizacji,

- biblioteczkę zawodową wyposażoną w książki zawodowe, tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, normy żywienia, tabele zamiany produktów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, karty potraw i napojów, zbiór receptur potraw i napojów, normy jakości stosowane w gastronomii, zbiór przepisów i procedur systemu GMP, GHP i HACCP stosowanych w gastronomii,
- prospekty reklamowe, katalogi z wyposażeniem części produkcyjnej i handlowej gastronomii, schematy rozwiązań układów funkcjonalnych pomieszczeń zakładów, wzory druków stosowanych w gastronomii,
- kalkulatory proste (jeden dla jednego ucznia).

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) Organizowanie produkcji gastronomicznej.
- 2) Organizowanie produkcji gastronomicznej - zajęcia praktyczne.

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

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

| Lp. | Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego/kursu umiejętności zawodowych uwzględnia | Zawartość opracowanego programu zajęć (T/N) |
|-----|--|---|
| 1 | Cele kształcenia (zadania zawodowe) | T |
| 2 | Efekty kształcenia | T |
| 3 | Kryteria weryfikacji | T |
| 4 | Warunki realizacji kształcenia w kwalifikacji (lub niezbędne do realizacji danej jednostki efektów) | T |
| 5 | Minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie lub jednostki efektów | T |

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

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|---|
|---|---|

HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej

| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
|---|--|---|
| 1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję (ew) | 2) dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy 3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji 4) sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym | 1) Zasady zaopatrzenia zakładu w surowce, półprodukty i produkty gotowe na podstawie receptur i planowanej produkcji. 2) Dokumentacja magazynowa i produkcyjna w zakładzie gastronomicznym. |
| 6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-6) | 1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu | |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 1) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty 2) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych | 3) Charakterystyka programu komputerowego do prowadzenia gospodarki surowcowej w zakładzie gastronomicznym. |
| 2) planuje przygotowanie potraw (ek) | 1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług 2) określa czynniki wpływające na jakość potrawy 3) dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji 4) określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych 5) sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym 6) opracowuje schematy blokowe produkcji | 4) Ogólne zasady planowania produkcji. 5) Procesy technologiczne produkcji potraw i napojów w procesie planowania produkcji. 6) Zasady planowania produkcji dla różnych grup konsumentów. 7) Zasady planowania produkcji w zakładach gastronomicznych typu otwartego i zamkniętego |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|--|
| HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | potraw | |
| 6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ep) (KPS-6) | 3) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego 4) ponosi odpowiedzialność za wykonywane zadania | |
| 1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1) | 6) sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu | |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia | 8) Charakterystyka programu komputerowego do planowania produkcji gastronomicznej. |
| 3) kontroluje procesy przygotowania potraw (ek) | 1) dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw 3) opisuje zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontrolowaniu procesu produkcji gastronomicznej 4) nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw | 9) Charakterystyka metod kontroli jakości żywności i higieny produkcji. 10) Zasady kontroli procesu produkcji potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym- plan kontroli wewnętrznej. 11) Znaczenie procedur stanowiskowych GHP i HACCP w kontroli produkcji. |
| 3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-3) | 2) wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom | |
| 4) opracowuje karty menu (ek) | 1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb 2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej | 12) Rodzaje kart menu. 13) Charakterystyka kart menu i znaczenie w procesie organizacji produkcji w zakładzie. 14) Zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem prawa |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|--|
| HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | potraw 3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów | żywnościowego. |
| 4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-4) | 2) koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników | |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia | 15) Charakterystyka programu komputerowego do opracowania kart menu. |
| 5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek) | 1) rozróżnia podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji kosztów przygotowania potraw, w tym koszt, koszt jednostkowy, koszt stały i zmienny, cena, rabat, marża gastronomiczna, food cost 2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów 3) rozróżnia składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT 4) określa czynniki wpływające na cenę potraw i napojów, takich jak: sezonowość, dostępność i cenę produktów, półproduktów i towarów handlowych, popyt, jakość potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe 5) oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji | 1) Zasady kalkulacji cen potraw i napojów. 2) Zasady kalkulacji cen potraw i napojów w zakładach gastronomicznych typu otwartego. 3) Zasady kalkulacji cen potraw i napojów w zakładach gastronomicznych sieci zamkniętej. 4) Food cost - znaczenie w kalkulacji cen potraw i napojów w zakładach gastronomicznych i cateringowych. |
| 3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3) | 2) opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań | |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|--|--|--|
| HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | 3) monitoruje jakość wykonywanych zadań | |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych | 5) Charakterystyka programu komputerowego do kalkulacji cen na potrawy i napoje. |
| 6) rozlicza produkcję gastronomiczną (ek) | 1) sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej 2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego 3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym | 1) Zasady rozliczania produkcji gastronomicznej. 2) Zasady obliczania wydajności produkcji gastronomicznej. |
| 5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5) | 3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie | |
| 5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5) | 1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy | |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych | 3) Charakterystyka programów komputerowych do rozliczania produkcji gastronomicznej. |
| 8) projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (ew) | 1) sporządza wykaz przepisów i dokumentów dotyczących świadczenia usług gastronomicznych, takich jak: ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów 2) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego 3) identyfikuje procesy, wyroby i usługi | 1) Zagrożenia dla środowiska w produkcji gastronomicznej. 2) Charakterystyka systemu zarządzania środowiskowego-znaczenie w ochronie środowiska. 3) Regulacje prawne związane z wdrażaniem systemu zarządzania środowiskowego. |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|---|---|
| HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami | |
| 2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2) | 1) rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole 2) przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu | |
| 4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep (KPS-4)) | 2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) proponuje innowacyjne rozwiązania w zakładzie gastronomicznym | |
| 1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję (ew) | 1) sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty i półprodukty 2) dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy 3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji 4) sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym | 1) <i>Organizowanie bazy surowcowej dla zakładu gastronomicznego.</i> 2) <i>Obliczanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty na podstawie planów produkcyjnych z wykorzystaniem receptur.</i> 3) <i>Sporządzanie niezbędnej dokumentacji magazynowej i produkcyjnej.</i> |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe | 1) wykorzystuje programy komputerowe do | 4) <i>Wykorzystanie programu komputerowego do wyliczania</i> |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|--|--|---|
| HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty 2) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych | <i>zapotrzebowania na surowce w produkcji potraw i napojów</i> |
| 5) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-7) | 3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów | |
| 4) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5) | 5) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy | |
| 1) planuje przygotowanie potraw (ek) | 1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług 2) dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji 3) sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym 4) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw 5) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw | 5) <i>Planowanie produkcji potraw i napojów w zakładach gastronomicznych typu otwartego.</i> 6) <i>Planowanie produkcji potraw i napojów w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego</i> |
| 5) współpracuje w zespole (ew) (KPS-8) | 2) dzieli się zadaniami | |
| 3) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1) | 4) opracowuje plan pracy zespołu 5) określa etapy wykonania poszczególnych czynności | |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia | 7) <i>Planowanie potraw i napojów z zastosowaniem programu komputerowego</i> |
| 3) kontroluje procesy przygotowania potraw (ek) | 1) dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw | 8) <i>Opracowanie planu kontroli produkcji- dobieranie metod do oceny jakości potraw i napojów i stanu higieny w zakładzie.</i> |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|--|
| HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | 2) wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności 3) nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw | 9) <i>Kontrolowanie procesu produkcji zgodnie z planem.</i> |
| 1) przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ew) (KPS-1) | 4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy | |
| 4) opracowuje karty menu (ek) | 1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb 2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw 3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów | 10) <i>Opracowanie kart menu dla różnych grup konsumentów zgodnie z prawem.</i> 11) <i>Opracowanie kart menu w zależności od rodzaju usług gastronomicznych zgodnie z prawem.</i> |
| 1) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1) | 5) koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników | |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia | 12) <i>Opracowanie kart menu z zastosowaniem programu komputerowego.</i> |
| 5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek) | 2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów | 1) <i>Sporządzanie kalkulacji cen potraw i napojów do planowanych kart menu.</i> |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|--|--|---|
| HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| | 5) oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji 6) sporządza kalkulację cen potraw do kart menu 7) opracowuje kalkulację potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego | 2) <i>Sporządzanie kalkulacji potraw i napojów w zależności od rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych.</i> 3) <i>Food cost - kalkulacja cen przykładowych potraw</i> |
| 5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)) | 3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie | |
| 3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3) | 1) dokonuje analizy przydzielonych zadań | |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych | 4) <i>Kalkulacja cen potraw i napojów z wykorzystaniem programu komputerowego.</i> |
| 6) rozlicza produkcję gastronomiczną (ek) | 1) sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej 2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego 3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym (kpp) | 1) <i>Rozliczanie produkcji w zakładzie gastronomicznym.</i> 2) <i>Obliczanie wydajności produkcji w zakładzie gastronomicznym.</i> |
| 5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5) | 2) proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy | |
| 7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew) | 5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych | 3) <i>Rozliczanie produkcji z wykorzystaniem programu komputerowego.</i> |

| Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie | | Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć) |
|---|--|--|
| HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej | | |
| Efekty kształcenia | Kryteria weryfikacji | |
| 8) projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (ew) | 2) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego 3) identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami | 1) <i>Analizowanie dokumentów wdrażania systemu zarządzania środowiskowego.</i> 2) <i>Projektowanie dokumentacji zarządzania środowiskowego w zakładzie gastronomicznym</i> |
| 2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2) | 3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę) | |
| 2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2) | 3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności | |

Kursywą zaznaczono tematy zajęć praktycznych