



WYMAGANIA EDUKACYJNE DLA ZAWODU
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 343404

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Warszawa 2019



STRUKTURA PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

I. Plan nauczania zawodu

II. Wstęp do programu

- Opis zawodu
- Charakterystyka programu
- Założenia programowe

III. Cele kierunkowe zawodu

IV. Programy nauczania dla poszczególnych przedmiotów

- Nazwa przedmiotu
- Cele ogólne
- Cele operacyjne
- Materiał nauczania podzielony na:
 - działy programowe
 - temat jednostki metodycznej
 - wymagania programowe (podstawowe, ponadpodstawowe)
- Procedury osiągania celów kształcenia, propozycje metod nauczania i środków dydaktycznych do przedmiotu, obudowa dydaktyczna, warunki realizacji programu
- Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych ucznia/słuchacza
- Ewaluacja przedmiotu

V. Sposoby ewaluacji programu nauczania zawodu

VI. Zalecana literatura do zawodu

I. PLAN NAUCZANIA ZAWODU

Nazwa i symbol cyfrowy zawodu: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404								
Nazwa i symbol kwalifikacji: Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02.								
Nazwa i symbol kwalifikacji: Organizacja żywienia i usług gastronomicznych HGT.12.								
Lp.	Kształcenie zawodowe Nazwa przedmiotu (Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora)	Tygodniowy wymiar godzin w klasie					Razem w 5-letnim okresie nauczania	Uwagi o realizacji
		I	II	III	IV	V		
Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02.								
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii							T
2.	Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych							T
3.	Podstawy gastronomii							T
4.	Technologia gastronomiczna							T
5.	Zasady żywienia człowieka							T
6.	Język obcy w gastronomii							T
7.	Pracownia technologii gastronomicznej							P
	Razem liczba godzin w kwalifikacji: HGT.02..							
Organizacja żywienia i usług gastronomicznych HGT.12.								
1.	Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej							T
2.	Podstawy żywienia dietetycznego							T
3.	Usługi gastronomiczne i cateringowe							T
4.	Język obcy w gastronomii							T
5.	Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii							P
6.	Pracownia usług i obsługi konsumenta							P
	Razem liczba godzin w kwalifikacji HGT.12.							
	Razem liczba godzin kształcenia w zawodzie:							
	Praktyka zawodowa							
Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.02. – koniec II semestru klasy III								

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.12. – w pierwszym półroczu klasy piątej w 5-letnim technikum

Uwagi o realizacji:

T - przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym

P - przedmioty w kształceniu zawodowym organizowane w formie zajęć praktycznych

W ramach godzin stanowiących różnicę między sumą godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego określoną w ramowym planie nauczania dla danego typu szkoły, a minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie określoną w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego, istnieje możliwość organizowania dodatkowych umiejętności zawodowych w danym zawodzie lub kwalifikacji rynkowych powiązanych z zawodem, lub przygotowanie do nabycia uprawnień zawodowych lub innych związanych z nauczaniem zawodem – uzgodnionych z pracodawcą, a które podnoszą atrakcyjność tego zawodu na rynku pracy.

Kompetencje personalne i społeczne	Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych. <i>W programie nauczania zawodu muszą być uwzględnione wszystkie efekty kształcenia z zakresu Kompetencji personalnych i społecznych</i>
Organizacja pracy małych zespołów	Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów. <i>W programie nauczania zawodu muszą być uwzględnione wszystkie efekty kształcenia z zakresu</i>

II. WSTĘP DO PROGRAMU

OPIS ZAWODU:

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Symbol cyfrowy zawodu: 343404

Poziom IV Polskiej Ramy Kwalifikacji określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

1. Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02. (poziom PRK 3 określony dla kwalifikacji częściowej)
2. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych HGT.12. (poziom PRK 4 określony dla kwalifikacji częściowej)

Kwalifikację HGT.02. oraz kwalifikację HGT.12. można potwierdzić, zdając egzamin zawodowy w zakresie tych kwalifikacji prowadzony przez OKE, a także uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych po zakończeniu kształcenia w 5-letnim technikum.

Technik żywienia i usług gastronomicznych jest nowym i bardzo atrakcyjnym zawodem na rynku pracy w Polsce, a także w krajach Unii Europejskiej.

W związku z dużą ilością absolwentów tego kierunku, pracujących w Europie i poza Europą, należy podczas kształcenia ucznia w technikum przygotować go do pracy w nowoczesnych warunkach, zaznajomić z nowymi technologiami i trendami żywieniowymi. W ostatnich latach wzrasta liczba lokali gastronomicznych, a liczba klientów, którzy deklarują, że w ciągu ostatnich 12 miesięcy je odwiedzili ciągle rośnie. Z deklaracji konsumentów wynika, iż wychodzenie z przyjaciółmi jest nadal najczęstszym powodem do odwiedzania lokali gastronomicznych. Jednak równie często konsumenci odwiedzają je spontanicznie, bez szczególnej okazji i wizyty takie stają się coraz bardziej popularne. Oznacza to, że kolejne lata będą przynosić powstawanie nowych restauracji, kawiarni, barów, hoteli, pensjonatów czy sieci lokali szybkiej obsługi. Te wszystkie miejsca to obszary pracy dla technika żywienia i usług gastronomicznych.

Technik żywienia i usług gastronomicznych potrafi:

- sporządzać receptury i kalkulację potraw i napojów,
- sporządzać rozchody magazynowe surowców i kosztorysy usług gastronomicznych,
- stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową oraz urządzenia do przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym,

- stosować systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- kontrolować procesy w produkcji gastronomicznej i je dokumentować,
- dokonywać oceny towaroznawczej/organoleptycznej żywności i rozróżniać metody jej utrwalania,
- dobierać i stosować maszyny, urządzenia i drobny sprzęt do procesów technologicznych w gastronomii,
- planować jadłospisy zgodnie z zasadami zdrowego i racjonalnego żywienia,
- określać przemiany składników odżywczych, zachodzących w organizmie człowieka,
- stosować nowoczesne techniki i metody kulinarne w sporządzaniu potraw dietetycznych i alternatywnego sposobu żywienia,
- planować produkcję gastronomiczną i obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- sporządzać rozliczenia finansowe produkcji i sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych,
- sporządzać karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących wartości odżywczej potraw, alergenów i cen,
- zastosować i oceniać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych,
- stosować w pracy zasady kultury i etyki oraz komunikacji interpersonalnej,
- wykazać się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii,
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia,
- organizować i udoskonalać pracę zespołu oraz wykorzystywać programy komputerowe w realizacji zadań.

CHARAKTERYSTYKA PROGRAMU

1. Typ programu: przedmiotowy o strukturze spiralnej. Kształcenie odbywać będzie się w cyklu 5-letnim w technikum.

Uzasadnienie:

Wybór odpowiedniej koncepcji czy struktury programu nauczania jest uzależniony w dużej mierze od możliwości organizacyjnych i warunków realizacji szkół kształcących w zawodach ale także od wiedzy i umiejętności nauczyciela realizującego ten program. Dlatego należy dokonać szczegółowej analizy i wyboru programu, biorąc pod uwagę przedstawione zalety kształcenia z wykorzystaniem programu przedmiotowego o strukturze spiralnej.

Treści kształcenia w programie przedmiotowym to:



- zbiór znaczeń wiadomości odebranych przez ucznia i wytworzonych przez niego w trakcie uczenia się,
- zbiór planowanych czynności ucznia wyznaczonych przez materiał nauczania oraz zaplanowaną zmianę psychiczną,
- jest układem dynamicznym, zmiennym w trakcie pracy ucznia – oddającym funkcjonowanie treści poznanych.

Przyjęcie struktury spiralnej dla układu tych treści ma następujące zalety:

- umożliwia uczniom stopniowe wzbogacanie zakresu informacji, pogłębianie treści i nabywanie coraz to bardziej skomplikowanych umiejętności,
- umożliwia nauczycielowi wykonanie powtarzanej ekspozycji poszczególnych tematów, co daje szansę na utrwalanie wiadomości i umiejętności poznanych na początku cyklu kształcenia.

Spiralny układ treści ma duże znaczenie w kontekście egzaminów zewnętrznych, uczeń wracając do treści poznanych na początku cyklu kształcenia wraca do nich, nadbudowując je o kolejne treści i umiejętności sprawdzane na egzaminie zawodowym.

Ponadto pracownik gastronomii, z uwagi na wykonywanie zadań zawodowych, realizuje je na różnych stanowiskach pracy, dlatego wprowadzany w programie spiralnym układ korelacji międzyprzedmiotowych w zakresie przedmiotów ogólnokształcących i zawodowych – teoretycznych przedmiotów zawodowych i przedmiotów zawodowych organizowanych w formie zajęć praktycznych – pozwala na ich efektywne wykonywanie.

Praktyka zawodowa u pracodawcy, czyli w realnych warunkach pracy powinna się odbywać w dwóch cyklach:

- w klasie III przed egzaminem zawodowym w zakresie kwalifikacji HGT.02.
- w klasie IV przed egzaminem zawodowym w zakresie kwalifikacji HGT.12.

Adresaci programu:

Uczniowie 5-letniego technikum kształcącego w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

Warunki realizacji programu i etapy realizacji programu:

Teoretyczne przedmioty zawodowe – w salach lekcyjnych

Przedmioty zawodowe organizowane w formie zajęć praktycznych – w pracowniach szkolnych i u pracodawcy

Warunki realizacji kształcenia praktycznego obejmują:

- pracownię technologii gastronomicznej
- salę konsumencką

- pracownię planowania żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej
- warsztaty szkolne
- pracownię usług gastronomicznych
- pracownię obsługi gości

Wyposażenie pracowni zostało opisane w podstawie programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Miejsce realizacji praktyk zawodowych:

Szkoła organizuje praktyki zawodowe u pracodawców, zapewniając uczniom rzeczywiste warunki pracy, właściwe dla nauczanych kwalifikacji. W cyklu kształcenia przewiduje się organizację dwóch praktyk zawodowych:

- pierwsza praktyka zawodowa w III klasie. Jej program jest ściśle związany z realizacją treści zawartych w kwalifikacji HGT.02. Po uzgodnieniu z pracodawcami program praktyki powinien stanowić uzupełnienie treści realizowanych przez 3 lata w szkole i pogłębić zdobywane w tym czasie umiejętności praktyczne;
- druga praktyka zawodowa w IV klasie. Musi być spójna z treściami i umiejętnościami realizowanymi przez szkołę w obszarze kwalifikacji HGT.12. Okres współpracy z pracodawcami powinien uczniów przygotować do wejścia na rynek pracy i ułatwić zdanie egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji HGT.02.

Propozycje miejsc realizacji praktyk zawodowych dla nauczanych kwalifikacji:

- restauracje wolnostojące i przyhotelowe,
- zakłady żywienia zbiorowego świadczące szeroki zakres usług,
- inne podmioty świadczące usługi gastronomiczne z obsługą kelnerską, stanowiące potencjalne miejsca zatrudnienia absolwentów szkół – mające doświadczenie na rynku usług gastronomicznych, gwarantujące wysoki standard kształcenia praktycznego, w których pracownicy posiadają wysokie umiejętności zawodowe.

Czas przeznaczony na realizację obu praktyk: 8 tygodni (280 godzin).

Program jest podzielony na 2 etapy kształcenia, które są określone w kwalifikacjach wyodrębnionych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.



Treści kształcenia są zgodne ze sztuką gastronomiczną i planowaniem w gastronomii oraz umiejętnościami oczekiwanymi przez pracodawcę.

Kwalifikacja HGT.02. obejmuje zagadnienia:

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

Szkoła przygotowuje ucznia w procesie kształcenia do egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji HGT.02., który odbywa się w klasie III.

Kwalifikacja HGT.12. obejmuje zagadnienia:

1. oceniania jakości żywności,
2. planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
3. organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
4. wykonywania usług gastronomicznych,
5. ekspedycji potraw i napojów.

Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.12. – w pierwszym półroczu klasy V.

W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem poziomu uzdolnień, wiedzy i umiejętności ucznia, które są pomocne do wykonywania tego zawodu.

W procesie kształcenia zawodowego są podejmowane działania wspomagające rozwój każdego uczącego się, stosownie do jego potrzeb i możliwości, ze szczególnym uwzględnieniem indywidualnych ścieżek edukacji i kariery, możliwości podnoszenia poziomu wykształcenia i kwalifikacji zawodowych oraz zapobiegania przedwczesnemu kończeniu nauki.

Opracowany program nauczania pozwoli na osiągnięcie powyższych celów ogólnych kształcenia zawodowego.



Szkoła realizująca program musi dostosować go do warunków szkoły, możliwości uczniów i predyspozycji dydaktycznych nauczycieli. Rzeczywista liczba godzin wynika z tygodniowego rozkładu zajęć w pięcioletnim technikum oraz ze szkolnego planu nauczania w klasach czteroletniego technikum funkcjonujących w pięcioletnim technikum. Program jest propozycją autorów, która wymaga dostosowania do rzeczywistych warunków każdej szkoły, aby spełniał wszystkie niezbędne warunki realizacji.

ZAŁOŻENIA PROGRAMOWE

Kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych przygotowuje uczniów do świadczenia usług gastronomicznych oraz cateringowych. Dotyczą one planowania żywienia, sporządzania potraw, jak również organizacji przyjęć i usług cateringowych. Rynek usług gastronomicznych rozwija się bardzo dynamicznie. Coraz wyższe dochody gospodarstw domowych powodują chęć spędzania czasu poza domem wraz z rodziną. Nie gotujemy w domach, ale udajemy się do wyspecjalizowanych miejsc lub zamawiamy usługę cateringową do domu. Taki model funkcjonowania rodziny obejmuje również, do niedawna zarezerwowane dla kuchni domowych, tradycyjne uroczystości świąteczne. Dlatego też będą powstawać nowe miejsca pracy dla osób posiadających zawód technika żywienia i usług gastronomicznych. Pracę w gastronomii jest bardzo łatwo znaleźć zarówno w kraju, jak i zagranicą. Osoba dobrze przygotowana zawodowo, posiadająca wykształcenie technika żywienia i usług gastronomicznych jest także przygotowana do prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

Posiadacz dyplomu musi uzyskać wykształcenie co najmniej średnie oraz zdać egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.02. Sporządzanie potraw i napojów i egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, wyodrębnionych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Wyniki badań statystycznych przeprowadzanych przez Wojewódzkie Urzędy Pracy wskazują, iż zawody gastronomiczne są bardzo deficytowe w Polsce. A zatem w najbliższych latach nie powinno być trudności ze znalezieniem pracy dla techników żywienia i usług gastronomicznych, gdyż zapotrzebowanie pracodawców będzie w ich przypadku duże, a podaż pracowników chętnych do podjęcia zatrudnienia i mających odpowiednie kwalifikacje – niewielka. W województwie małopolskim przewiduje się pogłębienie tendencji obserwowanych na rynku pracy w latach poprzednich. W raporcie będącym wynikiem badań wskazanych zostało znacznie więcej zawodów deficytowych niż nadwyżkowych, w wielu województwach zawody gastronomiczne występują jako deficytowe i to w kilku kolejnych edycjach takich analiz. Wyniki wskazują jednoznacznie, że problem z rekrutacją pracowników będzie się nasilać w stosunku do poprzedniego roku. Z perspektywy kandydatów gotowych do podjęcia zatrudnienia jest to sytuacja korzystna, ponieważ pracodawcy stają się bardziej skłonni do dostosowywania warunków do oczekiwań pracowników. W szerszej perspektywie jest to jednak zjawisko niekorzystne, mające istotny wpływ na



ogólną kondycję gospodarczą, powodując spowolnienie, które będzie miało przełożenie także na rynek pracy. Stąd też wynika potrzeba kształcenia w zawodach gastronomicznych, takich jak kucharz, kelner czy technik żywienia i usług gastronomicznych.

Pracodawcy zarekomendowali organizację w szkole takich kierunków specjalizacji, jakie pracownik może obecnie uzyskiwać jedynie, kształcąc się na kursach (jednocześnie pracując w zawodzie). Można również łączyć umiejętności w ramach jednej specjalizacji (np. barista, sommelier, barman).

Do decyzji dyrektora szkoły należy uruchomienie specjalizacji (programy autorskie) zgodnie z rekomendacją pracodawców w tym zawodzie, tj.:

- 1) menedżera gastronomii,
- 2) cateringu,
- 3) dietetyki.

WYKAZ PRZEDMIOTÓW W TOKU KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404

Kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Teoretyczne przedmioty zawodowe:

1. Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii.
2. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych.
3. Podstawy gastronomii.
4. Technologia gastronomiczna.
5. Zasady żywienia człowieka.
6. Język obcy w gastronomii.

Przedmioty zawodowe organizowane w formie zajęć praktycznych:

1. Pracownia technologii gastronomicznej.

Praktyka zawodowa.

Kwalifikacja HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Teoretyczne przedmioty zawodowe:

1. Planowanie żywienia człowieka i produkcji gastronomicznej.



2. Podstawy żywienia dietetycznego.
3. Usługi gastronomiczne i cateringowe.
4. Język obcy w gastronomii.

Przedmioty zawodowe organizowane w formie zajęć praktycznych:

1. Informatyka w gastronomii.
2. Pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej.
3. Pracownia usług i obsługi konsumenta.

Praktyka zawodowa.

III. CELE KIERUNKOWE ZAWODU

1. Ocenianie jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych oraz ich przechowywanie;
2. Planowanie i organizowanie procesów technologicznych sporządzania potraw i napojów;
3. Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z prawem żywnościowym i systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia;
4. Korzystanie z urządzeń i sprzętu stosowanego w produkcji gastronomicznej, ekspedycji potraw i napojów i innych usługach gastronomicznych; bielizny stołowej, zastawy stołowej, sztućców, elementów dekoracyjnych w usługach gastronomicznych i cateringowych;
5. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych i ekspedycyjnych w zakładach gastronomicznych;
6. Wykonywanie czynności związanych z przyjmowaniem, obsługą i rozliczaniem gości;
7. Poznanie zagadnień związanych z dietoprofilaktyką i leczeniem dietetycznym;
8. Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia;
9. Planowanie, organizowanie i realizacja dodatkowych usług gastronomicznych;
10. Kalkulowanie kosztów i rozliczanie produkcji żywności i dodatkowych usług gastronomicznych;
11. Dobieranie działań promocyjnych do usługi gastronomicznej;
12. Posługiwanie się językiem obcym podczas wykonywania czynności zawodowych;
13. Stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w branży gastronomicznej.



IV. WYMAGANIA EDUKACYJNE DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW

NAZWA PRZEDMIOTU: BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY W GASTRONOMII

Cele ogólne

1. Posługiwanie się słownictwem związanym z bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii.
2. Analizowanie praw i obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.
3. Poznanie instytucji i służb działających w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i ochrony środowiska.
4. Podejmowanie działań związanych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej w trakcie wykonywania działań zawodowych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) wyjaśnić znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy,
- 2) wymienić instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,
- 3) wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 4) wyjaśnić konsekwencje nieprzestrzegania przez pracodawcę i pracownika zasad bhp,
- 5) stosować zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych,
- 6) stosować techniki negocjacyjne w komunikacji słownej i pisemnej w gastronomii,
- 7) wymienić czynniki szkodliwe, działające na organizm człowieka oraz określić sposoby przeciwdziałania na stanowisku pracy,
- 8) określić czynności związane z udzieleniem pierwszej pomocy przedmedycznej.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Dział programowy	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawy bezpieczeństwa, higieny i prawa pracy	1. Podstawowe pojęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Państwowy i społeczny nadzór nad warunkami pracy		<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnić pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy – wymieniać instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, ochroną środowiska i ochroną przeciwpożarową w Polsce 	<ul style="list-style-type: none"> – wskazywać przepisy prawne dotyczące ochrony pracownika w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych – wskazywać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i ochroną środowiska w Polsce – określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 	Klasa I
	2. Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy		<ul style="list-style-type: none"> – wskazywać źródła prawa pracy – wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy – wymieniać prawa i obowiązki w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 	<ul style="list-style-type: none"> – określać odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika – stosować zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych 	
	3. Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> – opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym – przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie 	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnić środki gaśnicze – wskazać zastosowanie różnych środków gaśniczych 	Klasa I
II. Organizacja stanowisk pracy w zakładach gastronomicznych			<ul style="list-style-type: none"> – opisywać środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> – wymieniać czynniki środowiska pracy 	Klasa I

	1. Zastosowanie ergonomii w organizowaniu stanowisk pracy		<ul style="list-style-type: none"> – określać wymagania dla pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym – planować organizację stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym, zgodnie z ergonomią: stanowisko do obróbki wstępnej, stanowisko do obróbki cieplnej, stanowisko do ekspedycji, stanowisko zmywania naczyń kuchennych i stołowych – komunikować się efektywnie (szanować rozmówcę i nie oceniać rozmówcy, wyrażać i odbierać krytykę) 	<ul style="list-style-type: none"> – planować stanowiska pracy dla osób z niepełnosprawnością – planować wykonywanie zadań – opracować harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu – weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, – szacować czas, zasoby i budżet zadania 	Klasa I
	2. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy		<ul style="list-style-type: none"> – wymieniać zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym – charakteryzować zagrożenia w środowisku pracy – rozróżniać czynniki szkodliwe i niebezpieczne, oddziałujące na organizm człowieka w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> – wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym – stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej, podczas wykonywania zadań zawodowych w zawodzie kucharz 	Klasa I
	3. Czynniki stresogenne w środowisku pracy		<ul style="list-style-type: none"> – wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej 	<ul style="list-style-type: none"> – przedstawić różne formy zachowań asertywnych jako sposobów radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej – stosować techniki negocjacyjne w porozumiewaniu się słownym i pisemnym w gastronomii – proponować konstruktywne rozwiązania problemów 	Klasa I
	4. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej		<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej, stosowane w zakładach gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> – dobierać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej, stosowane w zakładach gastronomicznych 	Klasa I

	5. Wypadki przy pracy. Zasady udzielania pierwszej pomocy	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznać przyczyny wypadków przy pracy – opisywać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym – opisać podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego – ocenić sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego – zabezpieczyć siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku – układać poszkodowanego w pozycji bezpiecznej – powiadamiać odpowiednie służby – prezentować udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie – prezentować udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar – wykonać resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji 	<ul style="list-style-type: none"> – określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych 	Klasa I
RAZEM				

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania, środków dydaktycznych do przedmiotu, obudowa dydaktyczna, warunki realizacji form indywidualizacji pracy uczniów.

W nauczaniu Bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii, proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające jak: pogadankę, opowiadanie, opis, prelekcję, objaśnienie lub wyjaśnienie,



- metody aktywizujące jak: metodę przypadków, gry dydaktyczne i inne,
- metody praktyczne, w tym pokaz, ćwiczenia przedmiotowe i symulacja.

Wśród środków dydaktycznych, rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy środki:

- wzrokowe: w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne i higieny pracy, przepisy prawne, dotyczące prawa pracy etc.,
- wzrokowo-słuchowe, obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne związane z tematyką bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii i inne treści multimedialne,
- rekwizyty do ćwiczeń i symulacji tj. zestawy do pozorowania ran, ćwiczeniowe fantomy dorosłe i dziecięce, podstawowy sprzęt (defibrylator AED) oraz ćwiczebna apteczka pierwszej pomocy.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

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



EWALUACJA PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta wiedzy i postawy zawodowej ucznia.
2. Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji: badanie nabytych kompetencji i umiejętności przez ucznia – test oraz indywidualny wywiad z uczniem.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniem).



NAZWA PRZEDMIOTU: WYPOSAŻENIE TECHNICZNE ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH

Cele ogólne

1. Rozróżnianie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej i cieplnej surowców.
2. Klasyfikowanie urządzeń ekspedycyjnych.
3. Poznanie wyposażenia zmywalni naczyń.
4. Nazywanie urządzeń chłodniczych.
5. Rozróżnianie urządzeń transportu wewnętrznego pionowego i poziomego w zakładzie gastronomicznym.
6. Klasyfikowanie drobnego sprzętu gastronomicznego, naczyń do podawania potraw i napojów.
7. Poznanie zasad korzystania z urządzeń gastronomicznych.
8. Zdefiniowanie wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych zakładów gastronomicznych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) zidentyfikować poszczególne podzespoły urządzeń gastronomicznych,
- 2) wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem,
- 3) rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów,
- 4) opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń gastronomicznych,
- 5) dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego,
- 6) rozróżnić wyposażenie poszczególnych pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			podstawowe uczeń potrafi	ponadpodstawowe uczeń potrafi	Etap realizacji
I. Wiadomości wstępne	1. Podstawowe pojęcia związane z wyposażeniem technicznym w gastronomii i bezpieczeństwem żywności		<ul style="list-style-type: none"> – zdefiniować pojęcia związane z wyposażeniem technicznym gastronomii – wyjaśnić znaczenie skrótów GHP, GMP, HACCP, CCP – wskazać podstawowe akty prawne, dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia, z uwzględnieniem systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności 	<ul style="list-style-type: none"> – określić rolę i znaczenie wyposażenia technicznego w gastronomii. – zdefiniować System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – zastosowanie w całym łańcuchu produkcji żywności (od pola do stołu) 	Klasa I
II. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym	1. Charakterystyka urządzeń do mycia naczyń		<ul style="list-style-type: none"> – sklasyfikować urządzenia do mycia naczyń – opisać budowę i zasadę eksploatacji urządzeń do mycia naczyń 	<ul style="list-style-type: none"> – określić zastosowanie urządzeń działania okresowego i ciągłego do mycia naczyń – zidentyfikować urządzenia w zmywalni naczyń. – obsługiwać urządzenia do mycia naczyń zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	Klasa I
	2. Charakterystyka urządzeń do obróbki wstępnej		<ul style="list-style-type: none"> – objaśnić podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców – wymienić maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej i określić ich zastosowanie – opisać budowę i zastosowanie blenderów i mikserów, krajalnic, młynków do mielenia produktów suchych, maszyn wieloczynnościowych, urządzeń do obróbki wstępnej jaj – opisać budowę i zastosowanie urządzeń do wyrabiania ciasta i ubijania masy – zdefiniować wymagania dotyczące nowoczesnych urządzeń do produkcji 	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżniać poszczególne urządzenia wg wykonywanych czynności w procesie produkcji – wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	Klasa I

			kulinarnej		
	3. Charakterystyka naczyń i urządzeń do obróbki cieplnej		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje obróbki cieplnej - określić źródła energii stosowane w gastronomii - sklasyfikować urządzenia do obróbki termicznej w zależności od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła: <ul style="list-style-type: none"> - urządzenia do gotowania - urządzenia do smażenia - urządzenia do pieczenia i opiekania - urządzenia podgrzewcze - sklasyfikować naczynia do obróbki cieplnej - rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej - wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki cieplnej surowców, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać rodzaje i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej - opisać budowę urządzeń do obróbki cieplnej - wymienić zalety poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej - określić zakresy temperatur panujących w różnych urządzeniach do obróbki cieplnej - rozróżniać urządzenia do obróbki cieplnej w zależności od stosowanego procesu technologicznego 	Klasa I
	4. Pojęcie, podział i charakterystyka urządzeń chłodniczych: - urządzenia chłodnicze magazynowe - urządzenia chłodnicze technologiczne - urządzenia chłodnicze ekspozycyjne		<ul style="list-style-type: none"> - sklasyfikować urządzenia chłodnicze w zależności od ich przeznaczenia: <ul style="list-style-type: none"> magazynowe technologiczne ekspozycyjne - wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych - scharakteryzować budowę i zasadę działania poszczególnych urządzeń chłodniczych - przestrzegać przepisów bezpiecznej i higienicznej pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska - zidentyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka 	<ul style="list-style-type: none"> - zróżnicować proces chłodzenia i mrożenia produktów żywnościowych - rozpoznać rodzaje urządzeń chłodniczych - sformułować zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych - wskazać zakres temperatur stosowany przy chłodzeniu i zamrażaniu żywności - wyjaśnić pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego - określić sposoby rozmrażania produktów żywnościowych. - zaplanować warunki techniczne, niezbędne do podłączenia danego 	Klasa I

			wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami)	<p>urządzenia</p> <ul style="list-style-type: none"> – wymienić i zastosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – zanalizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO, w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania) 	
III. Drobny sprzęt gastronomiczny	1. Akcesoria kuchenne oraz naczynia do podawania potraw i napojów		<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów kuchennych, stosowanych w gastronomii – określić kolorystykę sprzętu pomocniczego, stosowanego w gastronomii zgodnie z systemami zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia – sklasyfikować naczynia do podawania potraw i napojów – rozpoznać rodzaje naczyń do podawania potraw i napojów – podać zasady prawidłowej konserwacji naczyń stołowych – opisać zastawę stołową do serwowania dań – zastosować zasady prawidłowej konserwacji naczyń do podawania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> – zastosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych – dobrać poszczególne akcesoria do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów – omówić konsekwencje nieprzestrzegania instrukcji konserwacji naczyń do podawania potraw i napojów – dobrać naczynia kuchenne do podawania potraw i napojów 	Klasa I
	2. Urządzenia i naczynia stosowane w cateringu		<ul style="list-style-type: none"> – sklasyfikować naczynia i urządzenia podtrzymujące temperaturę potraw i napojów – rozpoznać rodzaje i zastosowanie 	<ul style="list-style-type: none"> – sformułować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń i urządzeń cateringowych – dobrać poszczególne akcesoria 	Klasa I

			akcesoriów cateringowych	cateringowe do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów	
IV. Transport w zakładach gastronomicznych	1. Urządzenia do transportu wewnętrznego i zewnętrznego. Transport pionowy i poziomy		<ul style="list-style-type: none"> – wymienić rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym – sklasyfikować urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia. – stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi urządzeń do transportu wewnętrznego – wymienić rodzaje transportu poziomego i pionowego 	<ul style="list-style-type: none"> – stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych – omówić zastosowanie urządzeń transportowych – stosowanych w gastronomii i cateringu – omówić zastosowanie w gastronomii wind i wózków 	Klasa I
RAZEM					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu wyposażenia technicznego zakładów gastronomicznych, należy wykorzystać szerokie i zróżnicowane spektrum metod, w szczególności:

- metody podające, tj. pogadanka, opowiadanie, opis, prelekcja, objaśnienie lub wyjaśnienie.
- metody problemowe, w tym metody aktywizujące (metoda przypadków, metoda sytuacyjna, inscenizacja), gry dydaktyczne (symulacyjne, decyzyjne, psychologiczne),
- metody eksponujące, np. film, pokaz,
- metody praktyczne, w tym pokaz, ćwiczenia przedmiotowe i symulacja.

Wśród środków dydaktycznych, rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli, wymienić należy środki wzrokowo-słuchowe, obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych (YouTube etc.), filmy i inne treści multimedialne.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ/SŁUCHACZĄ

Ocenianiu podlegać będzie:

Projekt „Partnerstwo na rzecz kształcenia zawodowego. Etap 3. Edukacja zawodowa odpowiadająca potrzebom rynku pracy”
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



poznanie budowy, zasad działania i obsługi urządzeń stanowiących wyposażenie zakładów gastronomicznych, dobieranie w teorii urządzeń do wielkości produkcji, oraz do obsługi przyjęć cateringowych. Poznanie zasad projektowania technologicznego zakładów gastronomicznych, stosowanie przepisów i zasad bezpiecznej i higienicznej pracy przy obsłudze urządzeń gastronomicznych oraz aparatury kontrolno-pomiarowej, poznanie zasad prawidłowej konserwacji maszyn i urządzeń.

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru, ćwiczenia indywidualne i grupowe ocena pracy domowej i prac dodatkowych takich jak: referaty, prezentacje.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta wiedzy i postawy zawodowej ucznia.
2. Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji: badanie nabytych kompetencji i umiejętności przez ucznia – test oraz indywidualny wywiad z uczniem.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniem).



NAZWA PRZEDMIOTU: PODSTAWY GASTRONOMII

Cele ogólne

1. Poznanie klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.
2. Klasyfikowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w produkcji potraw i napojów.
3. Nabywanie umiejętności dokonywania oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności.
4. Rozróżnianie metod utrwalania żywności.
5. Poznanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.
6. Stosowanie programów komputerowych, wspomagających wykonywanie zadań w gastronomii.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) rozróżnić żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej oraz przydatności kulinarnej,
- 2) rozróżnić surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej,
- 3) wyjaśnić zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności,
- 4) wyjaśnić rolę składników pokarmowych,
- 5) wymienić i scharakteryzować metody utrwalania żywności,
- 6) wyjaśnić zmiany fizyczne i jakościowe, powstające podczas utrwalania żywności,
- 7) aktualizować wiedzę z zakresu programów komputerowych, wspomagających wykonywanie zadań w gastronomii,
- 8) rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Klasyfikacja żywności	1. Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej		<ul style="list-style-type: none"> - omówić prawne aspekty produkcji żywności w Polsce - scharakteryzować żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, przydatności kulinarnej - wybrać żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości i od pochodzenia - wskazać żywność w zależności od wartości odżywczej oraz od przydatności kulinarnej 	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować żywność w zależności od wybranego kryterium 	Klasa I
II. Pojęcia w gastronomii	1. Surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w produkcji potraw i napojów		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcia: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy - wymienić surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej - scharakteryzować surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej - charakteryzować różne rodzaje przypraw - wskazywać zastosowanie koncentratów przypraw - analizować etykiety na opakowaniach, z uwzględnieniem składu surowcowego i stosowanych dodatków 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać surowce z wybranych grup - charakteryzować różnice w jakości poszczególnych produktów - wskazywać na zasadność stosowania poszczególnych przypraw i dodatków - porównywać produkty pod kątem ich składu surowcowego 	Klasa I
III. Metody oceny żywności	1. Ocena jakości żywności		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować cechy towaroznawcze żywności stosowanej w gastronomii - opisać analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną - wyliczać metody oceny organoleptycznej i towaroznawczej surowców i potraw - wyjaśnić zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badania 	<ul style="list-style-type: none"> - określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - charakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności - porównywać analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną 	Klasa I

			- oceniać wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość		
IV. Metody utrwalania żywności	1. Metody utrwalania żywności		- klasyfikować metody utrwalania żywności - opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności - identyfikować stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych	- wyjaśniać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności	Klasa I
V. Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	1. Rola składników pokarmowych w żywieniu człowieka		- wymienić składniki pokarmowe - wyjaśnić wpływ składników odżywczych na organizm człowieka - określić konsekwencje niedoboru składników odżywczych w diecie człowieka	- opisywać znaczenie doboru składników pokarmowych, w komponowaniu potraw i napojów	Klasa I
VI. Procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw i napojów	1. Proces technologiczny i jego etapy		- zdefiniować pojęcia związane z procesem technologicznym - wymienić czynności składające się na proces technologiczny - opisywać metody i techniki obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów w sporządzaniu potraw i napojów	- opisywać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów	Klasa I
VII. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	1. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia		- wyliczać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - interpretować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - opisywać różne rodzaje receptur gastronomicznych - analizować rodzaje normatywów surowcowych, stosowanych w recepturach - przeliczać surowce zawarte w recepturach na oczekiwaną ilość	- określać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji żywności i podczas świadczonych usług - porównywać różne receptury - oceniać skład surowcowy opisany w analizowanych recepturach	Klasa I

			gotowego wyrobu		
	2.Przestrzeganie zasad racjonalnego gospodarowania surowcami, półproduktami w gastronomii		- opisywać zasady zrównoważonego rozwoju - analizować konsekwencje braku przestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju	- przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii	Klasa I
	RAZEM				

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Warunki realizacji: zajęcia powinny być prowadzone w pracowni wyposażonej w stanowisko komputerowe z dostępem do internetu oraz urządzenia multimedialne, ułatwiające prowadzenie zajęć i zapamiętywanie przekazywanych treści.

W nauczaniu Podstaw gastronomii wykorzystać należy szerokie i zróżnicowane spektrum metod, w szczególności:

- metody podające, tj. pogadanka, opowiadanie, opis, prelekcja, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody eksponujące, np. film, pokaz połączony z pokazem programów komputerowych,
- metody praktyczne, w tym pokaz.

Wśród środków dydaktycznych, rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu, wymienić należy środki:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania schematów, rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu etc.
- wzrokowo-słuchowe, obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy i inne treści multimedia

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Ocenianiu podlegać będzie umiejętność klasyfikacji żywności, rozróżniania surowców i półproduktów, dokonywania oceny towaroznawczej i organoleptycznej, rozróżniania metod utrwalania żywności, rozróżniania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, rozróżniania i stosowania programów komputerowych oraz przestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii.

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się: przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru, obserwację indywidualnej pracy ucznia, analizę zaangażowania ucznia w pracę zespołową, opracowanie i prezentację projektów zawodowych, ocenę zadanych prac domowych.



Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

- analiza osiągnięć edukacyjnych uczniów po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu (I semestr) – wyniki nauczania, ankieta, ocena ilościowa i jakościowa osiągnięć uczniów,
- ponowne badanie(koniec I klasy) – badanie metodami jak wyżej, porównanie wyników, analiza,
- szczegółowa analiza osiągnięć uczniów po egzaminie zawodowym w zakresie kwalifikacji HGT.02.,
- ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji przedmiotowego programu nauczania.



NAZWA PRZEDMIOTU: TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA

Cele ogólne

1. Poznanie metod i technik stosowanych przy przygotowaniu i obróbce surowców.
2. Analizowanie wpływu prawidłowego postępowania z surowcem na jakość wyrobu gotowego.
3. Charakteryzowanie surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw.
4. Poznanie cech charakterystycznych surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw.
5. Analizowanie technologii sporządzania potraw.
6. Charakteryzowanie kuchni regionalnych i innych narodów.
7. Rozwijanie kreatywności przy planowaniu potraw.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) charakteryzować podstawowe pojęcia związane z technologią gastronomiczną,
- 2) wymienić surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw.
- 3) ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w sporządzaniu potraw.
- 4) określić zagrożenia obniżające jakość żywności,
- 5) stosować receptury gastronomiczne,
- 6) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe,
- 7) planować produkcję potraw,
- 8) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw,
- 9) dobierać metody i techniki do sporządzania potraw,
- 10) charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw,
- 11) dobierać sprzęt do ekspedycji potraw.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Przechowywanie żywności	1. Warunki przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych		<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać czynniki wpływające na przechowywaną żywności - wskazywać zastosowanie metod przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu - dobierać sposoby zabezpieczenia żywności do odpowiedniego asortymentu - wskazywać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać metody przechowywania żywności - dobierać właściwą metodę przechowywania dla danego produktu spożywczego 	Klasa I
II. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	2. Charakterystyka dodatków do żywności, przypraw oraz tłuszczów		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcia: surowiec, dodatki do żywności, materiały pomocnicze - rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze - wskazywać znaczenie stosowanych dodatków do żywności, przypraw i tłuszczów podczas sporządzania potraw - dobierać dodatki do żywności i przyprawy do sporządzania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować trafność doboru surowców i przypraw do produkcji określonych grup żywności 	Klasa I
III. Surowce pochodzenia roślinnego i ich zastosowanie w gastronomii	3. Charakterystyka owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować owoce, warzywa, ziemniaki i grzyby - charakteryzować grupy surowców roślinnych - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - określać znaczenie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w żywieniu człowieka - określać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów do sporządzania potraw - określać warunki magazynowania owoców, 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać wartość odżywczą różnych gatunków owoców - analizować różnicę w wartości odżywczej różnych rodzajów warzyw 	Klasa I

	4. Charakterystyka produktów zbożowych		<p>warzyw, ziemniaków i grzybów</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje zbóż - określać budowę ziarna zbożowego - wyjaśniać pojęcia: rodzaj mąki, typ mąki - wyjaśniać znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mąki - charakteryzować makarony - charakteryzować pieczywo - charakteryzować kasze - charakteryzować ryże - określać warunki przechowywania produktów zbożowych - rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa) 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać wartość odżywczą produktów zbożowych - analizować przydatność gastronomiczną produktów zbożowych 	Klasa I
	5. Charakterystyka surowców cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować surowce słodzące - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą surowców słodzących - określać znaczenie surowców słodzących w żywieniu człowieka - określać zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów - określać warunki magazynowania surowców słodzących - charakteryzować środki spulchniające - dobierać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać wartość odżywczą i technologiczną surowców słodzących 	Klasa I
IV. Surowce pochodzenia zwierzęcego i ich zastosowanie w gastronomii	6. Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych		<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować mleko, napoje mleczne fermentowane, śmietankę i śmietanę oraz sery - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów - określać znaczenie mleka, napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować skład chemiczny i wartość odżywczą mleka i przetworów mlecznych 	Klasa I

			<p>mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów w żywieniu człowieka</p> <ul style="list-style-type: none"> - określać zastosowanie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów do sporządzania potraw i napojów - określać warunki magazynowania mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów 		
	7. Charakterystyka jaj		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić klasyfikację i znakowanie jaj - omawiać budowę jaj - określać sposoby oceny świeżości jaj - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą jaj - wyjaśnić znaczenie jaj w technologii sporządzania potraw - określać zastosowanie jaj, do sporządzania potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - porównać wartość odżywczą jaj oraz przetworów z jaj - określić zastosowanie przetworów jajecznych w sporządzaniu potraw 	Klasa I
	8. Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny		<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać zwierzęta rzeźne i dzikie - rozróżniać elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dzicyzny - charakteryzować budowę mięsa i zmiany poubojowe - charakteryzować znaki weterynaryjne - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - określać sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - określać zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny do sporządzania potraw - charakteryzować podroby i produkty uboczne - określać zastosowanie podrobów i produktów ubocznych do sporządzania potraw - charakteryzować wyroby mięsne i 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować różnice w budowie i składzie mięs różnych zwierząt - charakteryzować różnice między wyrobami mięsnymi i podrobowymi 	Klasa I

			<p>podrobowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - opisywać zastosowanie wyrobów mięsnych i podrobowych do sporządzania potraw 		
	9. Charakterystyka drobiu i ptactwa dzikiego		<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego - oceniać i klasyfikować tuszki drobiu - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i ptactwa dzikiego - określać sposoby przechowywania i utrwalania drobiu i ptactwa dzikiego - określać zastosowanie drobiu i ptactwa dzikiego do sporządzania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować wartość odżywczą i znaczenie różnych gatunków drobiu 	Klasa I
	10. Charakterystyka ryb i owoców morza		<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje ryb i owoców morza - objaśniać ocenę świeżości ryb i owoców morza - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza - określać sposoby przechowywania i utrwalania ryb i owoców morza - określać zastosowanie ryb i owoców morza do sporządzania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać zastosowanie ryb do produkcji gastronomicznej 	Klasa I
V. Technologia sporządzania potraw	11. Technologie sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - planować etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - scharakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z owoców, 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać zmiany zachodzące w owocach, warzywach, grzybach i ziemniakach podczas ich obróbki termicznej 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów 		
	12. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych - planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mleka i przetworów mlecznych 	<ul style="list-style-type: none"> - dokonywać analizy zastosowania surowców mlecznych do produkcji gastronomicznej - porównywać cechy technologiczne różnych przetworów mlecznych 	Klasa II
	13. Technologie sporządzania potraw z jaj		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z jaj - planować etapy wykonania potraw z jaj - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z jaj - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj - dobrać sprzęt i zastawę stołową do 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać wartość odżywczą potraw z jaj 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - serwowania potraw z jaj - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z jaj 		
	14. Technologie sporządzania potraw z mąki, kasz i ryżu		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z mąki, kasz i ryżu - planować etapy wykonania potraw z mąki, kasz i ryżu - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki, kasz i ryżu - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki, kasz i ryżu - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i ryżu - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki, kasz i ryżu - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki, kasz i ryżu - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mąki, kasz i ryżu 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować porównawczo wartość odżywczą różnych kasz - planować zastosowanie różnych gatunków mąki do produkcji określonych potraw 	Klasa II
	15. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje ciast i deserów - planować etapy wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów 	<ul style="list-style-type: none"> - proponować dania słodkie na planowane imprezy okolicznościowe - dobrać wyroby cukiernicze dostosowane do specyficznej diety konsumenta 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów 		
	16. Technologie sporządzania zup i sosów		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować zupy i sosy - określić zasady sporządzania zup i sosów - charakteryzować zupy - planować sporządzanie zup i sosów - dobrać techniki wykonania sosów - określić zastosowanie sosów do potrawy - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sos - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur sosów i zup 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować wartość odżywczą różnego rodzaju zup - porównywać techniki przygotowania sosów i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej 	Klasa II
	17. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać surowce mięsne do planowanych wyrobów gastronomicznych - planować przebieg procesu produkcji wyrobów mięsnych z wykorzystaniem istniejących możliwości technologicznych 	Klasa II

	18. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego - planować etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z drobiu i ptactwa dzikiego 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować różnice w zastosowaniu technologicznym różnych gatunków mięsa drobiowego 	Klasa III
	19. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z ryb i owoców morza - planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza - przeliczać normatyw surowcowy na 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać cechy świadczące o świeżości ryb - analizować konsekwencje użycia do produkcji ryb i owoców morza, które nie spełniają wymagań jakościowych i bezpieczeństwa zdrowotnego 	Klasa III

			podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza		
	20. Technologie sporządzania przekąsek		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić asortyment przekąsek - charakteryzować przekąski - określić zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek - dobrać techniki i metody do sporządzania przekąsek - planować sporządzanie przekąsek - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania zakąsek - określić wpływ cech surowców na jakość przekąsek - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek - przeliczyć normatyw surowcowy na podstawie receptur na przekąski 	<ul style="list-style-type: none"> - opracować schemat produkcji kilkunastu przekąsek zamówionych na zaplanowaną imprezę gastronomiczną 	Klasa III
	21. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich		<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady doboru surowców do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich - planować sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich - przeliczyć normatyw surowcowy na 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować różnice w składzie surowców stosowanych do produkcji dań dostosowanych do różnorodnych diet 	Klasa III

			podstawie receptur potraw dietetycznych i wegetariańskich		
	22. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce - charakteryzować potrawy i napoje kuchni staropolskiej - rozróżnić potrawy kuchni regionalnych - planować sporządzanie potraw kuchni regionalnych - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw regionalnych - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw regionalnych - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni regionalnej - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na dania tradycyjne i regionalne 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać cechy charakterystyczne kuchni różnych rejonów Polski - analizować typowe dla danej kuchni surowce - opisywać zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych na przestrzeni wieków 	Klasa III
	23. Technologia sporządzania dań kuchni różnych narodów		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić zwyczaje żywieniowe innych narodów - wymienić potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej chińskiej, hiszpańskiej, japońskiej oraz różnych grup etnicznych - rozróżnić potrawy kuchni innych narodów - planować sporządzanie potraw innych narodów - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów - scharakteryzować zmiany zachodzące 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować różnice między podstawowymi kuchniami europejskimi - uzasadniać podobieństwa dań występujących w kuchniach różnych narodów 	Klasa III

			<p>podczas sporządzania potraw innych narodów</p> <ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni różnych narodów 		
RAZEM					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

PROPOZYCJE METOD NAUCZANIA

- należy stosować zróżnicowane metody nauczania, w tym indywidualizacja pracy z uczniem,
- wskazane metody to: metoda problemowa, metoda projektów, burza mózgów, mapa mentalna, dyskusja, metoda tekstu przewodniego, ćwiczenia, praca z tekstem (np. analiza dokumentacji, obowiązujących przepisów, receptur),
- zajęcia powinny być prowadzone w zróżnicowanych grupach.

ŚRODKI I OBUDOWA DYDAKTYCZNA, WARUNKI REALIZACJI

- w pracowni powinny znajdować się komputery z dostępem do internetu wyposażone w nowoczesne oprogramowanie gastronomiczne, rzutnik multimedialny, tablica interaktywna,
- pracownia powinna pozwalać na swobodne przesuwanie stolików i dowolne ich zestawianie, co uatrakcyjni zajęcia i pozwoli na swobodniejszą organizację zajęć.

W nauczaniu technologii gastronomicznej wykorzystać należy szerokie i zróżnicowane spektrum metod, w szczególności:

- metody podające, np. pogadanka, opowiadanie, opis, prelekcja, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody eksponujące, np. film, pokaz połączony z pokazem programów komputerowych,
- metody praktyczne, w tym pokaz.



Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli wymienić należy środki:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania schematów, rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu etc.,
- wzrokowo-słuchowe, obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy i inne treści multimedialne.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

- umiejętność analizy receptur i dokumentacji, zachowanie kolejności operacji w procesie produkcyjnym potrawy, wskazanie wszystkich punktów krytycznych w procesie produkcyjnym potrawy, ustalenie limitów krytycznych, przestrzeganie zasad racjonalnego żywienia podczas planowania jadłospisów, dobieranie jadłospisów do potrzeb określonych grup konsumentów, umiejętność korzystania z nowoczesnego oprogramowania, znajomość etyki i kodeksu postępowania przyjętego w środowisku pracy, umiejętność pracy zespołowej, sprawdzanie za pomocą arkusza obserwacji ucznia, testów, oceny pracy podczas zajęć, oceny zadań domowych,
- ocena projektów zrealizowanych na zajęciach, sprawdzanie wiedzy za pomocą testów wielokrotnego wyboru.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

- analiza osiągnięć edukacyjnych uczniów po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu (koniec II klasy) – wyniki nauczania, ankieta, ocena ilościowa i jakościowa osiągnięć uczniów,
- ponowne badanie(koniec III klasy) – badanie metodami jak wyżej, porównanie wyników, analiza,
- szczegółowa analiza osiągnięć uczniów po egzaminie zawodowym w zakresie kwalifikacji HGT.02.,
- ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji przedmiotowego programu nauczania.



NAZWA PRZEDMIOTU: ZASADY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA

Cele ogólne

1. Definiowanie zasad racjonalnego żywienia.
2. Poznanie klasyfikacji środków żywności.
4. Poznanie zasad żywienia dietetycznego.
5. Rozwijanie świadomości żywienia w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych.

Cele operacyjne:

Uczeń potrafi:

- 1) wyjaśnić pojęcie: racjonalne żywienie,
- 2) wymieniać zasady racjonalnego żywienia,
- 3) wyjaśnić znaczenie piramidy żywieniowej,
- 4) zastosować zasady racjonalnego żywienia podczas planowania jadłospisów,
- 5) zdefiniować pojęcie norm żywienia,
- 6) wskazać skutki błędów żywieniowych,
- 8) aktualizować wiedzę z zakresu żywienia dietetycznego.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Nauka o żywieniu człowieka – wiadomości wstępne	1. Podział żywności ze względu na pochodzenie, trwałość i wartość odżywczą		<ul style="list-style-type: none"> – zdefiniować pojęcie żywności – wymieniać zasady racjonalnego żywienia – grupować żywność w zależności od zawartości składników odżywczych – wymienić składniki odżywcze żywności – wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej i energetycznej 	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznać żywność w zależności od pochodzenia – wyjaśnić zasady stosowania piramidy żywieniowej – dokonać podziału składników odżywczych żywności – ocenić dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów 	Klasa II
II. Składniki pokarmowe i ich rola	1. Charakterystyka i właściwości białek tłuszczów i węglowodanów		<ul style="list-style-type: none"> – dokonać podziału białek – scharakteryzować wybrane białka – wymienić funkcje białek w organizmie – dokonać podziału tłuszczów – wymienić właściwości tłuszczów – wyjaśnić rolę tłuszczów w organizmie – wymienić zapotrzebowanie organizmu na węglowodany – scharakteryzować węglowodany przyswajalne 	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej białek – wskazać skutki niedoboru białka – wskazać skutki niedoboru tłuszczów – scharakteryzować rolę i źródła węglowodanów przyswajalnych – wymienić skutki nadmiaru i niedoboru węglowodanów 	Klasa II
	2. Charakterystyka kwasów tłuszczowych Rola i źródła NNKT. Rola i źródła cholesterolu		<ul style="list-style-type: none"> – scharakteryzować kwasy tłuszczowe – wymienić rolę NNKT w organizmie – opisać rolę cholesterolu w żywieniu – wymienić źródła cholesterolu 	<ul style="list-style-type: none"> – sklasyfikować źródła NNKT – opisać rolę cholesterolu w żywieniu człowieka 	Klasa II

	3. Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w wodzie i witamin rozpuszczalnych w tłuszczach		<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasady podziału witamin - scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w wodzie - określić zapotrzebowanie organizmu na witaminy - scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w tłuszczach - określić zapotrzebowanie organizmu na witaminy 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować źródła witamin - wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w wodzie - wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w tłuszczach 	Klasa II
	4. Wiadomości ogólne o składnikach mineralnych		<ul style="list-style-type: none"> - opisać rolę składników mineralnych - wymienić źródła składników mineralnych w żywności - wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na makroelementy - wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować źródła składników mineralnych - scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na makroelementy - scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy 	Klasa II
III. Wartość odżywcza produktów spożywczych	1. Podział produktów spożywczych na grupy		<ul style="list-style-type: none"> - podzielić produkty spożywcze na grupy - scharakteryzować wartość odżywczą poszczególnych grup produktów 	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować zamienność produktów spożywczych w grupie i między grupami 	Klasa III
IV. Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą	1. Zmiany zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych i obróbki kulinarnej		<ul style="list-style-type: none"> - określić zmiany zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych - wyjaśnić wpływ obróbki technologicznej na substancje antyżywniowe 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić sposoby przeciwdziałania zmianom składników odżywczych, pod wpływem procesów technologicznych 	Klasa III
	2. Zmiany zawartości składników odżywczych podczas przetwarzania żywności		<ul style="list-style-type: none"> - określić wpływ procesów przetwarzania żywności na zawartość w niej poszczególnych składników odżywczych - zaplanować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami bezpieczeństwa higieny pracy i ergonomii 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić metody obróbki wstępnej i właściwej surowców i półproduktów w sporządzaniu potraw i napojów - rozpoznać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów (np. sous-vide itp.) 	Klasa III
	3. Substancje		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady prawidłowego 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić wpływ warunków 	Klasa III

	szkodliwe, powstające podczas obróbki technologicznej i kulinarnej żywności		<p>przewodzenia procesów technologicznych</p> <ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnić negatywne zmiany chemiczne zachodzące w produktach przy niezachowaniu reżimu technologicznego (bezpieczeństwo i higiena żywności) 	<p>przechowywania żywności na wartość odżywczą</p> <ul style="list-style-type: none"> – wskazać zmiany, jakie mogą zachodzić w surowcach i półproduktach podczas poszczególnych procesów obróbki – wymienić sposoby zapobiegania powstawaniu substancji szkodliwych podczas obróbki technologicznej i kulinarnej żywności 	
V. Podstawy dietetyki.	1. Dieta podstawowa. Podział, charakterystyka i zastosowanie diet leczniczych		<ul style="list-style-type: none"> – scharakteryzować dietę podstawową stosowaną w lecznictwie – scharakteryzować dietę łatwostrawną – scharakteryzować dietę cukrzycową 	<ul style="list-style-type: none"> – zaplanować dietę podstawową – zaplanować dietę łatwostrawną – zaplanować dietę cukrzycową 	Klasa III
VI. Zwyczaje żywieniowe a alternatywne sposoby żywienia	1. Zwyczaje i nawyki żywieniowe w Polsce i na świecie		<ul style="list-style-type: none"> – wymienić trendy i zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych – scharakteryzować trendy i zwyczaje kulturowe z podziałem na wierzenia religijne i przynależność etniczną. – określić zwyczaje żywieniowe innych narodów 	<ul style="list-style-type: none"> – określić wpływ sposobu żywienia na zdrowie – określić wpływ religii na kulturę żywieniową narodów 	Klasa III
	2. Diety alternatywne i ich wpływ na zdrowie.		<ul style="list-style-type: none"> – podać definicje wegetarianizmu, makrobiotyizmu, żywienia alternatywnego – rozróżnić alternatywne sposoby żywienia – wskazać zalety i wady żywienia alternatywnego 	<ul style="list-style-type: none"> – określić wartość odżywczą diet wegetariańskich, makrobiotycznych i alternatywnych – analizować wpływ suplementacji na funkcjonowanie organizmu człowieka – układać jadłospisy w diecie wegetariańskiej i makrobiotycznej 	Klasa III
RAZEM					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu zasad żywienia człowieka wykorzystać należy szerokie i zróżnicowane spektrum metod, w szczególności:

- metody podające, tj. pogadanka, opis, prelekcja, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody eksponujące, np. film, pokaz połączony z pokazem programów komputerowych.

Projekt „Partnerstwo na rzecz kształcenia zawodowego. Etap 3. Edukacja zawodowa odpowiadająca potrzebom rynku pracy” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wśród środków dydaktycznych, rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli, wymienić należy środki:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania schematów, rysunków czy przykładów graficznych a także wydruki, tablice, normy etc.,
- wzrokowo-słuchowe, obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych i inne treści multimedialne.

Warunki realizacji: zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w sali lekcyjnej wyposażonej w sprzęt multimedialny, ułatwiający prowadzenie zajęć i zapamiętywanie przekazywanych treści.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Ocenianiu podlegać będzie znajomość: zasad racjonalnego żywienia, wiedzy o składnikach pokarmowych i ich roli w żywieniu, wartości odżywczej i energetycznej składników pokarmowych, wiedza o żywności funkcjonalnej, wzbogacanej, suplementach diet oraz ośrodkach specjalnego przeznaczenia, alternatywnym sposobie żywienia oraz znajomość zasad żywienia dietetycznego: sprawdzane za pomocą arkusza obserwacji ucznia, testów, oceny pracy podczas zajęć, oceny zadań domowych.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

- analiza osiągnięć edukacyjnych uczniów po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu (koniec II kl.) – wyniki nauczania, ankieta, ocena ilościowa i jakościowa osiągnięć uczniów,
- ponowne badanie(koniec III klasy) – badanie metodami jak wyżej, porównanie wyników, analiza,
- szczegółowa analiza osiągnięć uczniów po egzaminie zawodowym w zakresie kwalifikacji HGT.02.,
- ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji przedmiotowego programu nauczania.



NAZWA PRZEDMIOTU: JĘZYK OBCY W GASTRONOMII

Cele ogólne

1. Poznanie zwrotów typowych dla komunikacji w gastronomii.
2. Zapoznanie się z terminami zawodowymi, opisem, przebiegiem i organizacją procesu produkcji gastronomicznej w języku obcym.
3. Prowadzenie korespondencji służbowej w języku obcym.
4. Kształtowanie właściwych postaw etycznych w komunikacji, w języku obcym z klientami i współpracownikami.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) posługiwać się środkami językowymi podczas wykonywania czynności zawodowych,
- 2) opisywać podstawowe surowce, produkty, urządzenia i przebiegu procesów produkcji w języku obcym,
- 3) zastosować podstawowe receptury i instrukcje opracowane w języku obcym,
- 4) opracować w języku obcym receptury, karty menu oraz przykładowe jadłospisy,
- 5) przygotować w języku obcym ofertę handlową dla klientów, zgodnie z ich oczekiwaniami,
- 6) poinformować obcokrajowca o świadczonych w zakładzie usługach, składzie dań możliwości zamówienia dodatków, kosztach zamówienia,
- 7) przeprowadzić w języku obcym rozmowę biznesową oraz rozmowę o pracę,
- 8) stosować zwroty grzecznościowe w języku obcym,
- 9) korzystać z nowoczesnego oprogramowania w języku obcym podczas wykonywania czynności zawodowych,
- 10) wykorzystywać obcojęzyczne źródła informacji do celów zawodowych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Stanowiska pracy w gastronomii	1. Zakład gastronomiczny - stanowiska pracy, obowiązki pracowników, organizacja pracy		<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać oraz stosować środki językowe w języku obcym, umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy, narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych, formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych, świadczonych usług, w tym obsługi gościa, procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych - określić główną myśl wypowiedzi/tekstu lub fragmentu wypowiedzi/tekstu - znaleźć w wypowiedzi/tekście określone informacje - rozpoznać związki między poszczególnymi częściami tekstu - zrozumieć proste wypowiedzi ustne, dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje/filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka - zrozumieć proste wypowiedzi pisemne, dotyczące czynności zawodowych (np. 	<ul style="list-style-type: none"> - posługiwać się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych), umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: <ul style="list-style-type: none"> a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w produkcji gastronomicznej c) z dokumentacją związaną z usługami świadczonymi w zakładzie 	Klasa II

			napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową		
II. Dokumentacja prowadzona w działalności gastronomicznej	2. Stosowanie i tworzenie dokumentacji zawodowej.		<ul style="list-style-type: none"> - opisać przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi - przedstawić sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek) - opisywać przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi - przedstawić sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych - samodzielnie tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym, w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych - tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne, dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) - tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – wg wzoru) 	<ul style="list-style-type: none"> - wyrażać i uzasadniać swoje stanowisko - stosować zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze - stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji 	Klasa III
III. Prowadzenie rozmów i korespondencji służbowej w gastronomii	3. Rozmowy, negocjacje, korespondencja służbowa		<ul style="list-style-type: none"> - rozpocząć, prowadzić i kończyć rozmowę - uzyskać i przekazać informacje i wyjaśnienia - wyrazić swoje opinie i uzasadnić je, pytać o opinie, zgadzać się lub nie zgadzać z opiniami innych osób - prowadzić proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi - pytać o upodobania i intencje innych osób - stosować zwroty i formy grzecznościowe - dostosować styl wypowiedzi do sytuacji - przekazać w języku obcym nowożytnym 	<ul style="list-style-type: none"> - uczestniczyć w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reagować w języku obcym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu reagować ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem 	Klasa IV

			<p>informacje zawarte w materiałach wizualnych oraz audiowizualnych</p> <ul style="list-style-type: none"> - przekazać w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym - przekazać w języku obcym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym - przedstawić publicznie w języku obcym wcześniej opracowany materiał - tłumaczyć karty menu w języku obcym 	<p>czynności zawodowych</p> <ul style="list-style-type: none"> - reagować w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, menu i inny dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych - zmieniać formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym, w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych - przetwarzać tekst ustnie lub pisemnie w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych 	
IV. Współpraca w grupie	4. Współpraca w grupie, umiejętności komunikacji i budowania relacji interpersonalnych		<ul style="list-style-type: none"> - korzystać ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego - współdziałać z innymi osobami, realizując zadania językowe - korzystać z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych - upraszczać (jeżeli to konieczne) wypowiedź - zastępować nieznanne słowa innymi - wykorzystywać opis i środki niewerbalne - wykorzystywać strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową - wykorzystywać techniki samodzielnej pracy nad językiem - współdziałać w grupie - korzystać ze źródeł informacji w języku obcym - stosować strategie komunikacyjne i kompensacyjne - przestrzegać zasad kultury i etyki 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować pracę w małych zespołach, pracując w języku obcym - analizować przebieg zrealizowanego zadania - wykorzystywać wnioski przy kolejnych projektach - dokumentować przebieg przedsięwzięcia w języku obcym 	Klasa V

			zawodowej - charakteryzować zasady etyki i etykiety w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach - przestrzegać reguł i procedur przyjętych w środowisku pracy	
RAZEM				

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

PROPOZYCJE METOD NAUCZANIA

- wskazane jest korzystanie z metod aktywizujących, rozwijających wszystkie kompetencje językowe ucznia,
- należy położyć nacisk na umiejętność komunikowania się, jako najważniejszą w pracy w branży gastronomicznej (kontakt z gościem),
- sposobem osiągnięcia zamierzonego efektu jest powtarzanie słownictwa zawodowego, utrwalanie typowych zwrotów, podkreślanie znaczenia zwrotów grzecznościowych,
- metody aktywizujące w urozmaiconej, zmiennej formie z wykorzystaniem sprzętu audiowizualnego i komputerowego.

ŚRODKI I OBUDOWA DYDAKTYCZNA, WARUNKI REALIZACJI

- zajęcia powinny odbywać się w grupach liczących maksymalnie 15 osób w sali dydaktycznej do nauki języków obcych,
- treści nauczania powinny być skorelowane z przedmiotem ogólnokształcącym – język obcy,
- nauczyciel uczący tego przedmiotu musi posiadać wiedzę z zakresu gastronomii, obsługi konsumenta, trendów w branży gastronomicznej,
- celem przedmiotu nie powinno być koncentrowanie się na poprawności gramatycznej języka, ale komunikacja podczas zadań zawodowych (ustna i pisemna),
- ważne jest także korzystanie ze źródeł wiedzy w języku obcym, które są pomocą w pracy zawodowej (informatory, foldery, wzory kart menu, reklamy obiektów gastronomicznych, instrukcje obsługi podstawowych urządzeń gastronomicznych, receptury itp.),
- nagrania rozmów o tematyce zawodowej, filmy dydaktyczne – z nagraniem scenkami rozmów w zakładzie gastronomicznym, słowniki (w tym specjalistyczne), czasopisma fachowe w języku obcym.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

- główne kryteria oceny zadania – stosowanie słownictwa i zwrotów (fachowych) zawodowych w języku obcym, poprawność leksykalna, gramatyczna i ortograficzna, rozumienie poleceń zapisanych w języku obcym, poprawność wymowy, poprawność merytoryczna zadania,
- sprawdzenie efektów kształcenia za pomocą testów pisemnych zamkniętych – na dobieranie, typu: prawda/fałsz, otwartych – z luką, a zwłaszcza testy ustne,
- wskazane jest także ocenianie zrozumienia tekstu z dziedziny gastronomii w języku obcym, np. reklama, folder, prosta instrukcja obsługi, receptura czy opis kilkuetapowego procesu technologicznego.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

- realizacja przedmiotu jest zaplanowana na okres czterech lat (II–V) co pozwala na długotrwały kontakt uczniów z językiem obcym zawodowym i pozwala na cykliczne utrwalanie poznanego wcześniej słownictwa,
- daje to także nauczycielowi możliwość stałego obserwowania uzyskiwanych efektów i dokonania zmian w metodach pracy, w razie zaobserwowania niepokojących tendencji,
- stałe obserwowanie przyrostu wiedzy uczniów na podstawie przeprowadzanych sprawdzianów powinno przynieść dobre efekty,
- ważnym narzędziem ewaluacyjnym jest obserwacja zaangażowania uczniów podczas lekcji i czynione przez nich postępy, jest to tym łatwiejsze, że praca odbywa się w grupach (notatki z takich obserwacji mogą okazać się bardzo pomocne).



NAZWA PRZEDMIOTU: PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ

realizacja w klasie: I, II, III

Cele ogólne

1. Określenie struktury organizacyjnej zakładu gastronomicznego i jego funkcjonowania.
2. Ocenianie jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych oraz ich przechowywanie.
3. Organizowanie procesów technologicznych sporządzania polskich potraw i napojów.
4. Rozróżnianie asortymentu potraw i napojów kuchni regionalnych.
5. Rozróżnianie asortymentu potraw i napojów kuchni obcych narodowości.
6. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych i ekspedycyjnych w zakładach gastronomicznych.
7. Poznanie programów komputerowych, wspomagających wykonywanie zadań.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) identyfikować źródła zagrożeń zdrowia, życia i mienia oraz środowiska w gastronomii,
- 2) korzystać z urządzeń i sprzętu stosowanego w produkcji gastronomicznej, ekspedycji potraw i napojów,
- 3) stosować się do instrukcji obsługi poszczególnych urządzeń i narzędzi na stanowisku,
- 4) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe zgodnie z zasadami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- 5) wykonywać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywnościowych,
- 6) stosować receptury gastronomiczne,
- 7) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
- 8) obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- 10) interpretować wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych,
- 11) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,
- 12) dobierać sprzęt do ekspedycji potraw i napojów,
- 13) rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,

- 14) sporządzać potrawy i napoje zgodnie z prawem żywnościowym i systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia,
- 15) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
- 16) rozwijać kreatywności przy planowaniu potraw i napojów,
- 17) pracować w zespole i stosować komunikację interpersonalną,
- 18) ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Organizacja stanowiska pracy	1. Układ funkcjonalny pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego - rozpoznać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli jaką pełnią - wskazać drogi technologiczne w zakładzie gastronomicznym - rozpoznać urządzenia występujące w poszczególnych pomieszczeniach w zakładzie gastronomicznym - rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym - odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> - grupować pomieszczenia zakładu gastronomicznego według spełnianych funkcji - wyznaczać na schematach zakładów gastronomicznych drogi technologiczne brudne i czyste - zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji - ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego - porównać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami 	Klasa I
	2. Organizacja stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów (<i>mise en</i>		<ul style="list-style-type: none"> - dobierać maszyny, urządzenia, drobny sprzęt i narzędzia do przeprowadzania obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji podczas 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, 	Klasa I

	place)		<ul style="list-style-type: none"> - sporządzania potraw i napojów umieszczać surowce, dodatki, przyprawy, elementy dekoracyjne na stanowisku roboczym - wykladać/ustawiać drobny sprzęt kuchenny na stanowisku roboczym do sporządzania potrawy napoju - przygotowywać miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku pracy - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania 	<ul style="list-style-type: none"> ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - wyznaczać główne miejsce robocze na stanowisku pracy - przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych 	
II. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	1. Zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w procesie produkcyjnym w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> - stosować się do instruktażu stanowiskowego - zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy - zastosować zasadę bezwzględnego zapoznania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia - zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych - przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego, personelu, surowców, wyrobów gotowych i odpadów w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać analizy treści receptur gastronomicznych - zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza - zastosować odpowiednie metody (techniki)sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym - zapobiegać zagrożeniom w trakcie serwowania dań - przestrzegać zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice) 	Klasa I
	2. Ocena jakościowa surowców,		<ul style="list-style-type: none"> - ocenić surowce, półprodukty i wyroby gotowe pod względem świeżości i 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać metody oceny jakościowej surowców, półproduktów i wyrobów 	Klasa I

półproduktów i wyrobów gotowych		<p>jakości</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać wady jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych - rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia - dobierać surowce spożywcze do sporządzania potraw i napojów, np. wg pochodzenia roślinnego (warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe) i pochodzenia zwierzęcego (jaja, mleko, mięso, dziczyzna, drób, ryby, owoce morza) 	<p>gotowych</p> <ul style="list-style-type: none"> - oceniać przydatność i jakość surowców spożywczych, dobranych do sporządzania potraw i napojów 	
3. Przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych		<ul style="list-style-type: none"> - wskazać czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych - wskazać czynniki wpływające na właściwe przechowywanie produktów spożywczych - rozróżnić wyposażenie magazynów oraz magazynowe środki transportowe - dobierać urządzenia do przechowywania żywności - dokonać odbioru ilościowego surowców i półproduktów - obsługiwać urządzenia chłodnicze i mroźnie - dokonać pomiaru temperatury i wilgotności - zapisywać parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności - rozmieszczać żywność w magazynach zgodnie z warunkami zapewniającymi im trwałość - stosować zasadę FIFO - wykonać prace porządkowe 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować metody przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu - stosować instrukcje i procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia opracowane dla magazynów - wskazywać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności - sporządzić dokumentację magazynową 	Klasa I
4. Receptury		<ul style="list-style-type: none"> - analizować receptury gastronomiczne 	<ul style="list-style-type: none"> - przeliczyć normatywy surowcowe 	Klasa I

	gastronomiczne potrawy		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić elementy budowy receptury gastronomicznej - odważać, odmierzać, liczyć surowce, półprodukty do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą - sprawdzać zgodność, surowców, półproduktów przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą - szacować koszty przygotowania potraw (foodcost) 	<ul style="list-style-type: none"> receptur gastronomicznych - rozpoznawać potrawy i napoje wizualnie po recepturach - określać wielkość porcji potrawy napoju wg receptury - stosować racjonalną gospodarkę surowcami podczas sporządzania potraw i napojów 	
	5. Etapy procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy procesu produkcyjnego - planować i wykonywać obróbkę wstępną surowców (brudną i czystą) - planować i stosować metody i techniki sporządzania potraw i napojów - planować i stosować metody obróbki termicznej do sporządzania potraw i napojów - wykonywać czynności zespołowo - stosować komunikację interpersonalną - odpowiadać za wykonane zadania - dokonać oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać nowoczesne techniki kulinarne, np. sous-vide, kuchnia molekularna - stosować nowoczesne techniki kulinarne - dobierać metody i techniki zalecane przy sporządzaniu potraw dietetycznych - przewidywać zagrożenia procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów - stosować zasady normalizacji - stosować nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne poprawiające wydajność i jakość pracy 	Klasa I
III. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1. Dodatki do żywności, przyprawy oraz tłuszcze		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze podczas sporządzania potraw i napojów - Dobierać dodatki do żywności i do sporządzania potraw i napojów - dobierać tłuszcze do sporządzania potraw jako łącznika, zgodnie z recepturą (np. do sałatek, surówek, ciast itd.) - dobierać tłuszcze do smażenia 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać przyprawy roślinne (np. zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola, koncentraty przypraw) do sporządzania określonej potrawy (np. potrawy z kapusty, potrawy z dziczyzny, koktajle, kompoty itd.) - klarować masło - zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas 	Klasa I

			<p>określonych potraw (np. olej rzepakowy, olej kokosowy, masło, smalec)</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporządzić smalec wieprzowy - sporządzić masło smakowe - stosować podstawowe przyprawy podczas sporządzania potraw i napojów (np. sól, cukier, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie) - przetwarzać świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty - komponować klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, garam masala, pięć smaków - rozpoznawać zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej 	<p>obróbki cieplnej</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobierać tłuszcze do sporządzania potraw z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji 	
IV. Technologie sporządzania potraw	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		<ul style="list-style-type: none"> - podać przykłady potraw i napojów sporządzanych z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać i przeprowadzić obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca: owoców jagodowych, owoców ziarnkowych, owoców pestkowych, owoców cytrusowych, owoców egzotycznych, warzyw liściastych, warzyw owocowych, warzyw korzeniowych, warzyw kapustnych, warzyw cebulowych, warzyw strączkowych zielonych, ziemniaków, grzybów świeżych, grzybów suszonych - dobrać techniki i metody do sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - rozdrabniać owoce, warzywa, stosując różne techniki krojenia i nazewnictwo francuskie (np. <i>mirepoix, macedoine, julienne, rouelle, Vichy, concasse, chiffonade, paysanne</i>) - rozdrabniać ziemniaki w różne kształty, np. <i>pommespaille, pommesallumettes, pommesmignonnettes, pommesfrites, pommespontneuf</i> - wykonać obróbkę wstępną i ciepłą szparagów, warzyw strączkowych suchych 	Klasa II

			<p>ziemniaków i grzybów</p> <ul style="list-style-type: none"> - zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania potraw - przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z procedurami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności - wykonać prace porządkowe w przygotowalniach warzyw i owoców - wykonywać różne sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od ich przeznaczenia, np. krojenie: (krążki, słupki, płatki, piórka, kostki, paski), siekanie, miażdżenie, szatkowanie, ścieranie - sporządzać potrawy z ziemniaków: gotowane (zupy ziemniaczane, ziemniaki puree, ziemniaki z wody), smażone(frytki, placki ziemniaczane, kotleciki ziemniaczane, ziemniaki <i>rosti</i>), zapiekanych(ziemniaki księżnej, zapiekanki ziemniaczane, ziemniaki <i>gratin</i>) - sporządzać potrawy z grzybów, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. gotowanie(zupa grzybowa), duszenie(grzyby w śmietanie), zapiekanie i pieczenie pieczarki nadziewane, grzyby po nelsońsku) 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków gotowanych, np. kluski śląskie, kopytka, knedle i dobrać dodatki oraz podać - sporządzać potrawy i napoje z owoców, np. kompoty gotowane, kompoty surówkowe, kompoty francuskie, zupy owocowe czyste i zabielenie, surówki i sałatki z owoców, owoce zapiekane, owoce pieczone, kremy owocowe, napoje owocowe, soki owocowe, koktajle owocowe, lemoniady cytrynowe, kisiele owocowe, galaretki owocowe, <i>chutney</i> owocowe - sporządzać sałaty, surówki i soki z warzyw - sporządzać potrawy z warzyw z wykorzystaniem różnych procesów obróbki cieplnej, np. warzywa gotowane (gotowane na parze, sałatki z warzyw korzeniowych, sałatka z czerwonej kapusty, marchew i buraczki ćwikłowe glazurowane, ćwikła z chrzanem), warzywa duszone(konfitura z czerwonej cebuli), warzywa zapiekane pod beszamelem, warzywa faszerowane i duszone, smażone(krążki cebuli smażone, placki z dyni lub cukinii, warzywa w klarze i tempurze) - sporządzić potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków surowych, np. kluski ziemniaczane, pyzy ziemniaczane/cepeliny, - dobrać przyprawy do potraw z warzyw, grzybów, ziemniaków, owoców w celu 	
--	--	--	---	--	--

				<p>wydobycia głębi smaku lub lepszego trawienia</p> <ul style="list-style-type: none"> - garniować potrawy z wykorzystaniem carvingu (np. rzodkiewka, cukinia, pora itd.) - dobrać naczynia do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - stosować zastawę stołową do serwowania określonych dań 	
	2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych - dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych - przeprowadzić ocenę organoleptyczną mlecznych napojów fermentowanych i potraw na ich bazie - przeprowadzić ocenę organoleptyczną serów twarogowych, np. ricotta, ser mascarpone i serów dojrzewających, np. grojer, parmezan, cheddar, ementaler, pecorino - przeprowadzić ocenę organoleptyczną z użyciem śmietany i śmietanki 	<ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych - planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - sporządzić potrawy z serów podpuszczkowych, np. zupa serowa, suflet z sera, ser panierowany, koszyczki parmezanowe - sporządzić potrawy z sera twarogowego, np. pierogi leniwe, placuszki twarogowe, pasty twarogowe, deser Tiramisu - sporządzić potrawy z mleka słodkiego, np. kisiele mleczne, napoje z dodatkiem czekolady lub kakao, zupy mleczne, sosy mleczne - przeprowadzić ocenę organoleptyczną potraw i napojów z mleka słodkiego - sporządzić potrawy i napoje z wykorzystaniem mlecznych napojów fermentowanych, np. sos tzatziki, galaretka z zsiadłego mleka, galaretka na bazie jogurtu, koktajle mleczne, zupy chłodniki 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - ubijać śmietankę - sporządzić potrawy ze śmietanki i śmietany, np. deser panna cotta, krem sułtański, krem brulee - dobrać naczynia do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych - stosować zastawę stołową do serwowania określonych dań 	
	3. Technologie sporządzania potraw z jaj	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z jaj - wykonać poprawnie sterylizację jaj, np. przez naświetlanie UV - sprawdzić świeżość jaj - wykonać poprawnie wybijanie jaj - dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - sporządzić potrawy z jaj smażonych, np. omlet naturalny, omlet biszkoptowy, jajka sadzone - przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw zgodnie z procedurami systemów jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia - dobrać sprzęt do serwowania potraw z jaj - stosować zastawę stołową do serwowania określonych dań 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z jaj - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z jaj - sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj spulchniających, np. krem cytrynowy, ciasto biszkoptowe, naleśniki z pianą w środku - sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj zagęszczających, np. słodkie sosy, mlecza, zupa krem, sos carbonara - sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj sklejących, np. kotleciki z jaj, jaja nadziewane - sporządzić potrawy z jaj gotowanych, np. jaja poszete, jaja na miękko, jaja mollet, jaja po wiedeńsku - sporządzić potrawy z jaj smażonych, np. frittata, omlet hiszpański - poprawnie ubijać pianę z białek jaj i ją utrwać - sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj emulgujących, np. sos holenderski, majonez - znać zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj 	Klasa II

	<p>4. Technologie sporządzania potraw z mąki, kasz i ryżu</p>		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy sporządzane z mąki, kasz i ryżu - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki, kasz i ryżu - dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki, kasz i ryżu - przeprowadzić obróbkę wstępną w zależności od rodzaju kaszy i ryżu - przeprowadzić obróbkę cieplną kasz grubych, kasz łamanych, kasz drobnych oraz ryżu - sporządzić potrawy z zastosowaniem kasz, np. potrawy z kasz rozklejanych (zupy krupniki, zupa grysikowa, zupa ryżowa, musy z kaszy manny, kaszotto) - sporządzić potrawy z zastosowaniem ryżu (np. risotto) - sporządzać potrawy z ciasta zarabianego na stolnicy, np. wyroby z ciasta pierogowego, kluski krajane, polskie łazanki, makarony, zacierki - sporządzać ciasto naleśnikowe - sporządzać potrawy z naleśników, np. krostki, naleśniki biszkoptowe, naleśniki typu francuskiego - przeprowadzić ocenę organoleptyczną potraw z kasz i mąki - dobrać naczynia do serwowania potraw z mąki i kasz - gotować makarony gotowe 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z mąki i kasz - dobrać rodzaj i typ mąki do zagęszczania potraw oraz sporządzanej potrawy, np. do oprószania warzyw – mąka pszenna wysoko glutenowa, mąka na makarony – mąka pszenna wysoko glutenowa - sporządzać ciasto na makarony typu włoskiego - sporządzić makarony włoskie, np. papardelle, lazanie, penne przy użyciu maszynki do makaronów włoskich - przeprowadzić obróbkę cieplną potraw z ciasta zarabianego na stolnicy i ciasta zarabianego w naczyniu - sporządzać ciasto zarabiane w naczyniu, np. ciasto na kluski kładzione, ciasto na kluski półfrancuskie, ciasto na kluski francuskie, ciasto na kluski lane - sporządzać potrawy z kasz gotowanych na sypko, potrawy z kasz gotowanych na półsypko (kotleciki) - formować naleśniki w różne formy w zależności od farszu i potrzeb - sporządzać desery z kasz, np. mus z kaszy manny, ciasteczka z płatków owsianych, zapiekanka z ryżu na słodko, puddingi ryżowe - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki kasz i ryżu - stosować zastawę stołową do serwowania określonych dań 	<p>Klasa II</p>
	<p>5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich</p>		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić rodzaje ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich - rozróżnić asortyment deserów zimnych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania ciast cukierniczych, np. kruchych, półkruchych, ucieranych, 	<p>Klasa II</p>

	i deserów		<p>i gorących, popularnych i wykwintnych</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić desery mrożone - rozróżnić charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości - dobrać technikę i metodę sporządzenia ciast cukierniczych, wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia ciast cukierniczych, wyrobów ciastkarskich i deserów - sporządzić ciasta cukiernicze, np. kruszaki, ptysiowe, półfrancuskie (serowe, śmietanowe, drożdżowe) - stosować instrukcje i procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia opracowane dla technologii sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać sprzęt i naczynia do serwowania ciast cukierniczych, wyrobów cukierniczych i deserów - przygotować elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety - dekorować desery stosując owoce, czekoladę, ziola i kwiaty jadalne 	<p>biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, piernikowych, parzonych, francuskich i półfrancuskich, drożdżowych</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporządzić lukry, pomady, masy, kremy do ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich - stosować gotowe półproduktów do sporządzania ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich - planować etapy wykonania deserów zestalanych na zimno i zestalanych na gorąco - sporządzić wyroby ciastkarskie - przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych ciast i wyrobów ciastkarskich - sporządzić desery zimne i gorące (zagęszczane skrobią, jajami, żółtkami, składnikami żelującymi, - sporządzać desery niezestalane z maki, kasz i owoców - wykańczać i dekorować sporządzone ciasta cukiernicze, wyroby ciastkarskie, desery - ocenić organoleptycznie sporządzone ciasta cukiernicze, wyroby ciastkarskie, desery - sporządzać charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości, np. krem catalana, krem brulee, naleśniki Suzette, Cramble z owocami, gruszka pięknej Heleny - sporządzić desery mrożone, np. sorbety - podawać desery mrożone, np. lody Melba, lody w ptysiu - sporządzić desery flambirowane 	
--	-----------	--	---	---	--

				<ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów cukierniczych i deserów - stosować zastawę stołową do serwowania określonych dań 	
	6. Technologie sporządzania zup i sosów		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać zupy i sosy - stosować zasady sporządzania zup i sosów - dobrać techniki wykonania sosów - dobrać sosy do potrawy, np. kaparowy do śledzi, jaj i wędlin, sos chrzanowy do jaj, wędlin, zimnych mięs - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów - stosować zasady higieny podczas sporządzania zup i sosów - przygotować bazy do zup, np. wywar z cielęciny, wywar z wołowiny, wywar z drobiu jasnego, wywar z warzyw - ocenić organoleptycznie sporządzone zupy i sosy - przygotować bazy do sosów: kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego - przygotować sosy podstawowe w tym beszamel, demi-glace, béarnaise, holenderski, beurre blanc - przygotować sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge) - przygotować winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney) 	<ul style="list-style-type: none"> - planować sporządzanie zup i sosów - sporządzić zupy, stosując różne techniki i metody produkcji, np. zupy czyste, zupy zagęszczane głównym składnikiem, zupy podprawiane, zupy specjalne, zupy zapiekane (typu włoskiego i francuskiego), zupy jednogarnkowe - sporządzić sosy, stosując różne techniki i metody produkcji, np. sosy zimne (na bazie oliwy/oleju, na bazie majonezu (sos tatarski, sos ravigotte, sos remoulade, sos chrzanowy, sos kaparowy, na bazie galaretki owocowej) oraz sosy gorące (do zapiekania, zagęszczane skrobią, zagęszczane surowym masłem, zagęszczane przez redukcję) - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych zup i sosów - dobrać naczynia do serwowania zup i sosów - stosować zastawę stołową do serwowania określonych dań 	Klasa II
	7. Technologie sporządzania potraw z		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny 	Klasa II

	mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przygotować elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem - dobrać rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw - dobrać rodzaj mięsa (np. wołowe, wieprzowe, cielęce) i rodzaj elementu kulinarnego do przygotowywanej potrawy - wykonać obróbkę wstępną mięsa, podrobów, dziczyzny, np. rozmrażać, myć, osuszać, wykrawać, porcjować, pobijać, formować, wykonywać zabiegi dodatkowe (wykańczanie półproduktów, szpikowanie, peklowanie, marynowanie) - dobrać naczynia do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (np. sztuka mięsa, bryzol, medaliony, stek, zrazy zawijane, zrazy bite, sztufada, pieczeń duszona, rolady), stosując różne metody i techniki sporządzania, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit) - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - stosować zastawę stołową do serwowania określonych dań 	
	8. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - wykonać obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego (dojrzewanie mięsa, 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - sporządzić potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego z zastosowaniem różnych metod i technik sporządzania, np.: potrawy gotowane (potrawki), potrawy duszone (rolady), potrawy smażone (kotlet de volaille), potrawy pieczone (kurczak po polsku) 	Klasa II

		<ul style="list-style-type: none"> rozmrzanie, rozbiór tuszki, formowanie) - przygotować marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu - uzasadnić dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: <ul style="list-style-type: none"> - gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu - smażenie – pierś i wątróbka - confit – udko - pieczenie – w całości, skrzydełka, udko - sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia - grillowanie – pierś z kurczaka i indyka - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać naczynia do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego 	<ul style="list-style-type: none"> - wykorzystać podroby z drobiu do przygotowywania potraw(żołądki drobiowe, serca drobiowe, wątroba drobiowa) - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - stosować zastawę stołową do serwowania określonych dań 	
	9. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z ryb i owoców morza - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z ryb świeżych i mrożonych oraz owoców morza - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - przygotować stanowisko pracy - zastosować zasady higieny sporządzania potraw z ryb i owoców morza - wykonać obróbkę wstępną świeżych ryb słodkowodnych i morskich, np. 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza - sporządzić potrawy z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki sporządzania, np. potrawy gotowane, smażone, 	Klasa III

			<p>zabijanie, oczyszczanie, dzielenie w dzwonka, filetowanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonać obróbkę wstępną ryb mrożonych i solonych, w tym sprawdzenie świeżości - wykonać obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie - uzasadnić dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: <ul style="list-style-type: none"> - gotowanie – zupa rybna i ryby na parze - smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk - duszenie – mule - pieczenie ryb – w soli, w pergaminie - grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary) - sous vide – łosoś, dorsz - stir fry – krewetki, kalmary - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z ryb i owoców morza - dobrać naczynia do serwowania potraw z ryb i owoców morza 	<p>duszone, pieczone i zapiekane</p> <ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza - stosować zastawę stołową do serwowania określonych dań 	
	10. Technologie sporządzania przekąsek		<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek - dobrać technikę i metodę do sporządzania przekąsek - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania zakąsek - zastosować zasady higieny podczas sporządzania przekąsek i ich przechowywania - sporządzić przekąski w zależności od surowca stosowanego do produkcji, np. 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić asortyment przekąsek w zależności od rodzaju surowca - określić wpływ cech surowców na jakość przekąsek - rozróżnić asortyment przekąsek zimnych i gorących - planować sporządzanie przekąsek - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek - dobrać sprzęt do serwowania przekąsek 	Klasa III

		<ul style="list-style-type: none"> z warzyw, grzybów, ziemniaków, jaj, serów, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb, owoców morza, dziczyzny i ptactwa dzikiego oraz temperatury podawania - wykonywać przekąski w formie kanapek, np. dekoracyjne, klubowe, tortowe, tartinki - ocenić organoleptycznie sporządzone przekąski 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać przekąski typu <i>finger food</i> („do ręki”, koktajlowe) - stosować zastawę stołową do serwowania określonych dań 	
11. Technologie sporządzania potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać surowce do sporządzenia potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich - dobrać technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich - zastosować zasady higieny sporządzania potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich - sporządzić potrawy dietetyczne, wegetariańskie i wegańskie w zależności od wykluczenia różnych surowców z diety, przy zastosowaniu różnych metod i technik produkcji - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy dietetyczne i wegetariańskie 	<ul style="list-style-type: none"> - planować sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich - dobrać sprzęt do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich - stosować zastawę stołową do serwowania określonych dań 	Klasa III
12. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić potrawy kuchni tradycyjnej polskiej, staropolskiej i regionalnych - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i potraw regionalnych - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i regionalnych 	<ul style="list-style-type: none"> - planować sporządzanie potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i regionalnych - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i kuchni regionalnej - sporządzić potrawy kuchni staropolskiej 	Klasa III

		<ul style="list-style-type: none"> - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw - sporządzić potrawy tradycyjne (np. bigos, kotlet schabowy, pierogi gotowane, gołąbki), potrawy z kuchni regionalnych (np. kartacze, haluszki, rogale świętomarcińskie) - ocenić organoleptycznie potrawy z kuchni regionalnych 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać naczynia do serwowania potraw tradycyjnych i regionalnych - stosować zastawę stołową do serwowania określonych dań 	
13. Technologie sporządzania kuchni różnych narodów		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić zwyczaje żywieniowe innych narodów - wymienić potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej, hiszpańskiej, japońskiej oraz grup etnicznych - rozróżnić potrawy kuchni innych narodów - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw innych narodów - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy kuchni różnych narodów 	<ul style="list-style-type: none"> - planować sporządzanie potraw innych narodów - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw innych narodów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów - dobrać sprzęt do serwowania potraw innych narodów - sporządzić potrawy kuchni różnych narodów, np. kuchni włoskiej, kuchni francuskiej, hiszpańskiej, kuchni angielskiej, kuchni niemieckiej, kuchni węgierskiej, kuchni bałkańskiej 	Klasa III
14. Zastosowanie w produkcji potraw i napojów koncentratów spożywczych, żywności wygodnej i funkcjonalnej		<ul style="list-style-type: none"> - wskazać koncentraty spożywcze, żywność wygodną i funkcjonalną do sporządzania potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - wykorzystać koncentraty spożywcze, żywność wygodną i funkcjonalną do sporządzania potraw i napojów 	Klasa III
Razem				

Godziny realizacji programu w działach

I. Organizacja stanowiska pracy



- II. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym
- III. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze
- IV. Technologie sporządzania potraw i napojów

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Metody dydaktyczne

Propozycje metod dydaktycznych – pokaz, instruktaż, ćwiczenia praktyczne, dyskusja dydaktyczna.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli wymienić należy środki:

- wzrokowe: w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności, przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prawne dotyczące prawa pracy etc.,
- wzrokowo-słuchowe, obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne związane z tematyką bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii i inne treści multimedialne związane z zakresem treści nauczanego przedmiotu.

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

Wykonywanie obróbki wstępnej surowców spożywczych.

Przygotowywanie półproduktów.

Wykonywanie obróbki cieplnej surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw.

Sporządzanie napojów zimnych i gorących.

Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów.

Przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych.

Wykonywanie czynności porządkowych jako krytycznych punktów kontroli w zakładzie gastronomicznym.

Zmywanie i utrzymanie czystości naczyń stołowych i kuchennych.

Środki dydaktyczne:



- receptury gastronomiczne,
- surowce i dodatki do produkcji potraw i napojów,
- urządzenia, narzędzia i sprzęt będący na wyposażeniu w pomieszczeniach działu produkcyjnego,
- przykładowe zakresy obowiązków na różnych stanowiskach pracy,
- instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy,
- instrukcje przeciwpożarowe,
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- termometry kuchenne,
- sonda termiczna,
- procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.

Warunki realizacji

Kształcenie praktyczne może odbywać się w: pracowni technologii gastronomicznej lub w warsztatach szkolnych.

PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ

Zajęcia należy przeprowadzać w grupach (maksymalnie 15 osób). Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej powinno być zgodne z opisem zamieszczonym w podstawie programowej. W pracowni powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

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

Ponadto pracownia powinna być wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, zmywarkę do naczyń, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacz do talerzy, naświetlacz do jaj, kosz na odpady, apteczkę, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, instrukcje do ćwiczeń.



WARSZTATY SZKOLNE

Liczebność grup na zajęciach w pracowni technologii gastronomicznej lub w warsztatach szkolnych jest uzależniona od możliwości organizacyjnych, w których odbywają się zajęcia. Zaleca się, aby były w nich zorganizowane następujące stanowiska:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu słuchaczy), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, płuczko-obieraczkę i urządzenie do dezynfekcji jaj,
- stanowiska obróbki wstępnej czystej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnicę z przystawkami,
- stanowiska produkcji potraw z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa,
- stanowiska produkcji ciast (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,
- stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewcze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne,
- stanowiska ekspedycji potraw i napojów (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji potraw oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń.

Ponadto warsztaty szkolne powinny być wyposażone w: urządzenia chłodnicze oraz pomieszczenia magazynowe, wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności, salę konsumencką, wyposażoną w: stoły, krzesła, bieliznę i zastawę stołową, tace oraz elementy do dekoracji stołów, kosze na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, receptury potraw, karty menu potraw i napojów.



Uczniowie powinni realizować zajęcia z przedmiotu „Pracownia gastronomiczna” w strojach roboczych, higienicznych i bezpiecznych, jakie obowiązują w placówkach żywienia.

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Ocenianie umiejętności uczniów powinno odbywać się na podstawie obserwacji ich pracy ze szczególnym zwracaniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych.

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie określonych kryteriów. Kryteria oceniania powinny dotyczyć:

- kultury osobistej i wyglądu zewnętrznego,
- organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- organizacji czasu pracy,
- samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów,
- doboru surowców, metod i sprzętu do prawidłowego wykonania potraw,
- posługiwania się narzędziami i sprzętem zgodnie z instrukcjami ich użytkowania,
- użytkowania i konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w zakładzie gastronomicznym,
- wypełniania dokumentów dotyczących produkcji,
- obliczania kosztów produkcji i sprzedaży,
- zaangażowania ucznia w realizację zadań,
- utrzymania porządku na stanowisku pracy,
- odpowiedzialności za mienie powierzone na czas wykonywanych zadań,
- umiejętności współpracy w zespole,
- dokładności i rzetelności w pracy,
- przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.



PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta potrzeb ucznia i warunków w jakich odbywa się pracownia technologii gastronomicznej i badanie postawy zawodowej ucznia – arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
2. Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji: badanie nabytych kompetencji i umiejętności przez ucznia – test oraz indywidualny wywiad z uczniem, arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu pracowni technologii gastronomicznej: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniem), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.



NAZWA PRZEDMIOTU: PLANOWANIE ŻYWIENIA CZŁOWIEKA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

Cele ogólne

1. Zapoznanie z podstawami organizacji żywienia człowieka.
2. Kształtowanie umiejętności organizowania produkcji gastronomicznej zgodnej z obowiązującymi standardami zdrowotnymi.
3. Kształtowanie postaw zawodowych w oparciu o obowiązujący kodeks etyczny, z zachowaniem postaw kreatywnych i otwartych na zmiany.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) określać zapotrzebowanie na składniki odżywcze w różnych rodzajach diet,
- 2) wykorzystywać sprzęt i maszyny zgodnie z zasadami bezpieczeństwa,
- 3) przestrzegać zasad racjonalnego żywienia,
- 4) organizować proces produkcji określonych dań zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi,
- 5) dobierać jadłospisy do potrzeb określonych grup konsumentów,
- 6) sporządzać kalkulację kosztów produkcji żywności i usług cateringowych,
- 7) korzystać z nowoczesnego oprogramowania komputerowego podczas wszystkich etapów pracy,
- 8) stosować reguły kodeksu postępowania przyjętego w środowisku pracy.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Żywnienie człowieka	1. Metody utrwalania żywności.		<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikować metody utrwalania żywności – opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności – wskazywać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 	<ul style="list-style-type: none"> – różnicować metody utrwalania żywności – dobierać właściwą metodę dla danego produktu 	Klasa IV
	2. Wartość odżywcza pożywienia.		<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśniać wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów – wyjaśnić wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka – określić źródła składników odżywczych, zawartych w żywności – wskazać zagrożenia zdrowotne, wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia – ocenić dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów – obliczyć wartość odżywczą żywności – rozróżnić alternatywne sposoby żywienia – rozróżnić procesy technologiczne, stosowane w produkcji potraw i napojów – planować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami bezpieczeństwa higieny pracy i ergonomii 	<ul style="list-style-type: none"> – określać wartości odżywczą diet vegetariańskich, makrobiotycznych i alternatywnych – analizować czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności (np. strawność produktów żywnościowych, forma występowania danego składnika, stan wysycenia organizmu danym składnikiem, wiek, stan zdrowia) 	Klasa IV
II. Bezpieczeństwo i higiena pracy	1. Podstawowe pojęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.		<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnić pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy 	<ul style="list-style-type: none"> – wskazywać przepisy prawne dotyczące ochrony pracownika w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych – określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 	Klasa IV

	2. Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy		<ul style="list-style-type: none"> – wskazywać źródła prawa pracy – wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy – wymieniać prawa i obowiązki w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 	<ul style="list-style-type: none"> – określać odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika – stosować zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych – przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy 	Klasa IV
	3. Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> – opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym – przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie 	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnić środki gaśnicze – wskazać zastosowanie różnych środków gaśniczych 	Klasa IV
	4. Zastosowanie ergonomii w organizowaniu stanowisk pracy		<ul style="list-style-type: none"> – określać wymagania dla pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym – planować organizację stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym, zgodnie z ergonomią: stanowisko do obróbki wstępnej, stanowisko do obróbki cieplnej, stanowisko do ekspedycji, stanowisko zmywania naczyń kuchennych i stołowych – komunikować się efektywnie (szanować rozmówcę i nie oceniać rozmówcy, wyrażać i odbierać krytykę) 	<ul style="list-style-type: none"> – planować stanowiska pracy dla osób z niepełnosprawnością – planować wykonywanie zadań – opracować harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu – weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, – szacować czas, zasoby i budżet zadania 	Klasa IV

	5. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy		<ul style="list-style-type: none"> – wymieniać zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym – charakteryzować zagrożenia w środowisku pracy – rozróżniać czynniki szkodliwe i niebezpieczne, oddziałujące na organizm człowieka w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> – wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym – stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej, podczas wykonywania zadań zawodowych w zawodzie kucharz 	Klasa IV
	6. Wypadki przy pracy. Zasady udzielania pierwszej pomocy		<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznać przyczyny wypadków przy pracy – opisywać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym – opisać podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego – ocenić sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego – zabezpieczyć siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku – układać poszkodowanego w pozycji bezpiecznej – powiadamiać odpowiednie służby – prezentować udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie – prezentować udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar – wykonać resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji 	<ul style="list-style-type: none"> – określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych 	Klasa IV
V. Bezpieczeństwo zdrowotne żywienia i żywności	3. Klasyfikacja sprzętu i urządzeń gastronomicznych.		<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii – rozróżnić maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji i przechowywania stosowane przy sporządzaniu potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> – planować dobór sprzętu i urządzeń do określonego procesu produkcyjnego – proponować układ urządzeń w pomieszczeniu produkcyjnym zgodnie z 	Klasa IV

			<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować drobny sprzęt wykorzystywany w gastronomii - rozróżnić drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw i napojów - dobierać drobny sprzęt do sporządzania potraw i napojów - posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania potraw i napojów - określić rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego 	zasadami prawidłowej organizacji pracy	
	4. Jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów - rozpoznać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii - wskazać zmiany, jakie mogą zachodzić w surowcach i półproduktach, podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej (np. ciemnienie warzyw i owoców, reakcja Maillarda, karmelizacja, zwiększenie strawności i przyswajalności pożywienia - wyjaśnić znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią 	<ul style="list-style-type: none"> - interpretować wyniki oceny organoleptycznej potraw i napojów w poszczególnych etapach procesu technologicznego - opisywać zmiany zachodzące w składnikach odżywczych, podczas procesów technologicznych, mające wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka 	Klasa IV
VI. Prawne i organizacyjne aspekty produkcji gastronomicznej	5. Normy i zasady planowania żywienia		<ul style="list-style-type: none"> - dzielić ludność na grupy żywieniowe - wskazać normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych - wskazać zastosowanie modelowych racji pokarmowych - określić wpływ stresu na zmiany nawyków 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady diety w żywieniu zbiorowym z wykorzystaniem technologii informatycznej - porównywać jakość opracowanych jadłospisów 	Klasa IV

			<p>żywnościowych</p> <ul style="list-style-type: none"> – sporządzać receptury potraw napojów z uwzględnieniem potrzeb (podaje spis surowców, ubytki, straty, zasady racjonalnego sporządzania potrawy/napoju, wartość odżywcza potrawy/napoju) – zestawiać potrawy w posiłki i układać jadłospisy – obliczyć dzienne pokrycie zapotrzebowania energetycznego organizmu człowieka, z uwzględnieniem różnych kryteriów (np. wieku, płci, masy ciała, wzrostu, stanu zdrowia, aktywności fizycznej itd.) – obliczyć wartość energetyczną i odżywcza posiłków – ocenić jadłospisy, posiłki i receptury gastronomiczne (np. metodami teoretycznymi) – wykorzystywać programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów 	<ul style="list-style-type: none"> – dokonywać korekty błędów w opracowanych jadłospisach 	
	6. Planowanie produkcji potraw i napojów.		<ul style="list-style-type: none"> – zaplanować etapy wykonania potraw i napojów – dobrać surowce, tłuszcze i przyprawy niezbędne w produkcji gastronomicznej – przygotować plan produkcji potrawy dietetycznej i wegetariańskiej – zaplanować etapy wykonania potraw kuchni staropolskiej i regionalnej – zaplanować etapy wykonania potraw kuchni różnych narodów – wskazać metody obróbki termicznej sporządzania potraw i napojów – wskazać nowoczesne techniki kulinarne, np. sous-vide, kuchnia molekularna 	<ul style="list-style-type: none"> – wskazywać możliwość zastąpienia określonego surowca surowcem zastępczym – stosować zamienność surowców – dobierać surowce niezbędne do wykonania potrawy w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety – śledzić trendy w nowoczesnej produkcji gastronomicznej – zaproponować żywienie zgodne z nowoczesnymi trendami 	Klasa V
VII. Organizacja produkcji w gastronomii	7. Organizacja produkcji gastronomicznej		<ul style="list-style-type: none"> – sporządzić harmonogram zaopatrzenia zakładu – dokonać wyboru dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie 	<ul style="list-style-type: none"> – opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów 	Klasa V

		<p>gastronomicznym (np. cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność itp.)</p> <ul style="list-style-type: none"> – planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego – opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie – rozróżnić metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej – wykonać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności 	<ul style="list-style-type: none"> – planować organizację produkcji gastronomicznej, składając się z kilkunastu potraw – opracować harmonogram dostaw surowców do przygotowania dużej imprezy gastronomicznej (konferencja, wesele, uroczystość okolicznościowa) 	
	8. Kalkulowanie cen potraw i napojów.	<ul style="list-style-type: none"> – obliczyć ceny potraw i napojów, stosując różne metody (np. kosztową, popytową, cen konkurencji) – sporządzić kalkulację cen potraw do kart menu i rodzaju usługi cateringowej – rozliczyć produkcję gastronomiczną – sporządzać zestawienie nakładów poniesionych na produkcję – wykorzystywać programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na surowce i półprodukty, do kontroli stanów magazynowych, do planowania żywienia, rozliczania kosztów usług 	<ul style="list-style-type: none"> – ustalać wysokość zysku (lub straty) podczas organizacji określonej imprezy – uzasadniać przyczyny uzyskanych efektów ekonomicznych danej usługi gastronomicznej 	Klasa V
	9. Etyka w pracy zawodowej.	<ul style="list-style-type: none"> – przestrzegać zasad etyki i etykiety obowiązującej w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi – stosować kodeks savoir vivre przyjęty w środowisku pracy – stosować zasady komunikacji interpersonalnej – wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej – wykazać się kreatywnością i otwartością na zmiany – zaplanować wykonanie zadania i ponieść odpowiedzialność za jego wykonanie 	<ul style="list-style-type: none"> – współpracować w zespole – proponować nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych – szacować czas, zasoby i budżet zadania – wskazywać obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania – oceniać skuteczność rozwiązania problemu 	Klasa V
RAZEM				

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

PROPOZYCJE METOD NAUCZANIA

- należy stosować zróżnicowane metody nauczania, w tym indywidualną pracę z uczniem,
- wskazane metody to: metoda problemowa, metoda projektów, burza mózgów, mapa mentalna, dyskusja, metoda tekstu przewodniego, ćwiczenia, praca z tekstem (np. analiza dokumentacji, obowiązujących przepisów, receptur),
- zajęcia powinny być prowadzone w zróżnicowanych grupach.

ŚRODKI I OBUDOWA DYDAKTYCZNA, WARUNKI REALIZACJI

- w pracowni powinny znajdować się komputery z dostępem do internetu wyposażone w nowoczesne oprogramowanie gastronomiczne, rzutnik multimedialny, tablica interaktywna,
- pracownia powinna pozwalać na swobodne przesuwanie stolików i dowolne ich zestawianie, co uatrakcyjni zajęcia i pozwoli na swobodniejszą organizację zajęć przede wszystkim z wykorzystaniem metod aktywnych m.in. metody projektów.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

- umiejętność analizy receptur i dokumentacji, zachowanie kolejność operacji w procesie produkcyjnym potrawy, wskazanie wszystkich punktów krytycznych w procesie produkcyjnym potrawy, ustalenie limitów krytycznych, przestrzeganie zasad racjonalnego żywienia podczas planowania jadłospisów, dobieranie jadłospisów do potrzeb określonych grup konsumentów, umiejętność korzystania z nowoczesnego oprogramowania, znajomość etyki i kodeksu postępowania przyjętego w środowisku pracy, umiejętność pracy zespołowej;
- ocena projektów zrealizowanych na zajęciach, sprawdzanie wiedzy za pomocą testów wielokrotnego wyboru, analiza pracy ucznia na podstawie arkusza obserwacji, ocena pracy grupy, ocena przeprowadzonej prezentacji uzyskanych efektów.

EWALUACJA PRZEDMIOTU:

- analiza osiągnięć edukacyjnych uczniów po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu (koniec IV klasy) – wyniki nauczania, ankieta, ocena ilościowa i jakościowa osiągnięć,



- ponowne badanie (koniec V klasy) – badanie metodami jak wyżej, porównanie wyników, analiza,
- ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji przedmiotowego programu nauczania.



NAZWA PRZEDMIOTU: PODSTAWY ŻYWIENIA DIETETYCZNEGO

Cele ogólne

1. Nabycie umiejętności związanych z edukacją oraz poradnictwem dietetycznym.
2. Uzyskanie wiedzy dotyczącej człowieka zdrowego i chorego.
3. Utrwalenie wiedzy związanej z aspektami technologicznymi produkcji żywności i potraw dietetycznych.
4. Poszerzenie wiedzy o żywności funkcjonalnej i suplementach diety związanej z dietoprofilaktyką i leczeniem dietetycznym.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) wymienić przemiany zachodzące w organizmie człowieka,
- 2) zanalizować problemy związane z żywieniem klinicznym omawianych chorób,
- 3) nazwać odrębności w żywieniu określonych grup ludzi (dzieci, osoby starsze, sportowcy),
- 4) nazwać pojęcia dotyczące dietoprofilaktyki,
- 5) omówić zagadnienia z zakresu technologii żywności, technik gastronomicznych, towaroznawstwa i analizy jakości żywności,
- 6) obliczać zapotrzebowanie kaloryczne osób zdrowych i chorych,
- 7) ustalać prawidłowy skład diety dla osób zdrowych i chorych,
- 8) wyjaśnić przyczyny rozwoju schorzenia,
- 9) zastosować odpowiednie techniki kulinarne pomocne w leczeniu schorzeń jednostek chorobowych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Nauka o żywieniu człowieka	1. Cele i zadania nauki o żywieniu. Akty prawne regulujące problematykę żywności i żywienia.		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie racjonalne żywienie - wyjaśnić potrzebę wiedzy żywieniowej - określić rolę polskich instytucji zajmujących się problematyką żywienia - wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady racjonalnego żywienia - omówić skutki zdrowotne nieracjonalnego żywienia człowieka - interpretować ustawę o bezpieczeństwie żywności oraz dyrektywy unijne dotyczące bezpieczeństwa żywności 	Klasa V
	2. Znaczenie żywienia w zachowaniu zdrowia. Rola i znaczenie składników pokarmowych dla organizmu człowieka.		<ul style="list-style-type: none"> - określić rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka - obliczyć wartość odżywczą potrawy - planować jadłospis zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - objaśnić poziomy i zastosowanie norm żywienia człowieka - wskazać zastosowanie normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych przy układaniu jadłospisu 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka i na kompozycję potraw i napojów - modyfikować jadłospisy ze względu na obliczoną zawartość składników odżywczych - określić wpływ stresu na zmiany nawyków żywieniowych - rozpoznać zachowania żywieniowe i określić ich wpływ na zdrowie człowieka 	Klasa V
II. Przemiany składników odżywczych w organizmie człowieka	1. Bilans wodny i energetyczny organizmu		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcia: podstawowa przemiana materii, ponadpodstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii, metabolizm, katabolizm, anabolizm, trawienie pokarmów - opisać etapy trawienia 	<ul style="list-style-type: none"> - określić metody pomiaru przemiany materii - wyjaśnić bilans energetyczny organizmu - rozróżnić czynniki wpływające na metabolizm 	Klasa V
	2. Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe		<ul style="list-style-type: none"> - stosować normy i zasady planowania żywienia - podzielić ludność na grupy żywieniowe 	<ul style="list-style-type: none"> - określić normy spożycia białka, węglowodanów i tłuszczów dla różnych grup - wskazać normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych dla dzieci i dorosłych 	Klasa V

	3. Przemiany składników odżywczych w organizmie człowieka		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić rolę enzymów i hormonów w trawieniu - opisać etapy trawienia - scharakteryzować trawienie na poszczególnych odcinkach przewodu pokarmowego 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać czynniki wpływające na strawność i przyswajalność pożywienia - określić rolę gruczołów trawiennych i hormonów 	Klasa V
III. Podstawy żywienia dietetycznego	1. Klasyfikacja i zasady układania diet leczniczych (wg Ciborowskiej i Rudnickiej)		<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady dotyczące opracowania diet: zastosowanie i cel diety, charakterystyka diety, uwagi technologiczne, produkty i potrawy zalecane, założenia diety, dzienna racja pokarmowa wyrażona w produktach, przykład diety - dobierać produkty stosowane w żywieniu dietetycznym 	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować posiłki dla osób przewlekle chorych (np. cukrzyca, nadciśnienie tętnicze, niewydolność nerek itd.) - określić metody i techniki sporządzania potraw dietetycznych (np. gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie w folii itd.) - stosować technologię informatyczną przy układaniu diet i obliczaniu wartości odżywczej 	Klasa V
	2. Charakterystyka i zastosowanie diet leczniczych. Układanie diet do wybranych jednostek chorobowych.		<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować dietę podstawową, stosowaną w żywieniu - scharakteryzować dietę bogatoresztkową - scharakteryzować dietę łatwostrawną - scharakteryzować dietę łatwostrawną z ograniczeniem białka - scharakteryzować dietę łatwostrawną z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - scharakteryzować dietę ubogoenergetyczną - scharakteryzować dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - scharakteryzować dietę o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych - scharakteryzować dietę bogatobiałkową - scharakteryzować dietę dietę niskobiałkową 	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować dietę podstawową stosowaną w żywieniu - dobierać potrawy i techniki dozwolone w diecie podstawowej - zaplanować dietę bogatoresztkową - zaplanować dietę łatwostrawną - zaplanować dietę łatwostrawną z ograniczeniem białka - zaplanować dietę łatwostrawną z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - zaplanować dietę ubogoenergetyczną - zaplanować dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - zaplanować dietę o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych - zaplanować dietę bogatobiałkową - zaplanować dietę niskobiałkową - zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu otyłości - zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu nadciśnienia i chorób układu 	Klasa V

			<ul style="list-style-type: none"> - wymienić choroby cywilizacyjne i zadania profilaktyki - scharakteryzować dietę w profilaktyce i leczeniu otyłości - scharakteryzować dietę w profilaktyce i leczeniu nadciśnienia i chorób układu krążenia - scharakteryzować dietę w profilaktyce i leczeniu cukrzycy - scharakteryzować dietę antynowotworową - wymienić rodzaje diet - scharakteryzować dietę podstawową i znać jej zastosowanie - wskazać zasady modyfikacji diety lekkiej w zależności od schorzeń - wymienić produkty dozwolone i zabronione w wybranych dietach - wymienić techniki stosowane w czasie przyrządzania posiłków dietetycznych 	<p>krążenia</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu cukrzycy - zaplanować dietę antynowotworową - ustalić zależności pomiędzy odżywianiem a chorobami żywieniowo zależnymi - podjąć działania profilaktyczne w chorobach przewodu pokarmowego - identyfikować diety z typem schorzenia - znać stosowane techniki kulinarne w poszczególnych dietach - przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych - opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań 	
RAZEM					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

PROPOZYCJE METOD NAUCZANIA

- należy stosować zróżnicowane metody nauczania,
- wskazane metody to: metoda problemowa, metoda projektów, burza mózgów, mapa mentalna, dyskusja, metoda tekstu przewodniego, ćwiczenia, praca z tekstem (np. analiza dokumentacji, obowiązujących przepisów, receptur),
- zajęcia powinny być prowadzone w zróżnicowanych grupach.

ŚRODKI I OBUDOWA DYDAKTYCZNA, WARUNKI REALIZACJI



- w pracowni powinny znajdować się komputery z dostępem do internetu, wyposażone w nowoczesne oprogramowanie gastronomiczne, rzutnik multimedialny, tablicę interaktywną,
- pracownia powinna pozwalać na swobodne przesuwanie stolików i dowolne ich zestawianie, co uatrakcyjni zajęcia i pozwoli na swobodniejszą organizację zajęć.

W nauczaniu Podstaw żywienia dietetycznego wykorzystać należy szerokie i zróżnicowane spektrum metod, w szczególności:

- metody, np. pogadanka, opowiadanie, opis, prelekcja, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody eksponujące, np. film, pokaz połączony z pokazem programów komputerowych,
- metody praktyczne, np. pokaz.

Wśród środków dydaktycznych, rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli, wymienić należy środki:

- Wzrokowe: w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania schematów, rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu etc.,
- wzrokowo-słuchowe: obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy i inne treści multimedialne.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Ocenianiu podlegać będzie umiejętność układania jadłospisów i diet, ich modyfikowanie, praca przy użyciu tablic kaloryczności, receptur i oprogramowania komputerowego, wskazanie wszystkich odcinków przewodu pokarmowego i opisanie trawienia poszczególnych składników przy pomocy enzymów, przestrzeganie zasad racjonalnego żywienia podczas planowania jadłospisów, dobieranie jadłospisów do potrzeb określonych diet, umiejętność korzystania z nowoczesnego oprogramowania, znajomość etyki i kodeksu postępowania przyjętego w środowisku pracy, umiejętność pracy zespołowej.

Należy oceniać projekty zrealizowane na zajęciach, sprawdzić wiedzę za pomocą testów wielokrotnego wyboru.

Sprawdzać i oceniać osiągnięcia edukacyjne uczniów należy przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie określonych kryteriów.

Sprawdzanie i ocenianie powinno dostarczyć informacji nauczycielowi i uczniowi o poziomie opanowania umiejętności określonych w szczegółowych celach kształcenia.

Osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie: testów, sprawdzianów, prezentacji projektów.

Nauczyciel może zastosować sprawdzane za pomocą arkusza obserwacji ucznia, testów, oceny pracy podczas zajęć, oceny zadań domowych.



EWALUACJA PRZEDMIOTU

- analiza osiągnięć edukacyjnych uczniów po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu (połowa V klasy) – wyniki nauczania, ankieta, ocena ilościowa i jakościowa osiągnięć uczniów,
- ponowne badanie(koniec V klasy) – badanie metodami jak wyżej, porównanie wyników, analiza,
- ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji przedmiotowego programu nauczania.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.



NAZWA PRZEDMIOTU: USŁUGI GASTRONOMICZNE I CATERINGOWE

Realizacja w klasie IV, V

Cele ogólne

1. Poznanie działalności usługowej zakładów gastronomicznych.
2. Rozróżnianie usług gastronomicznych i cateringowych.
3. Planowanie usług gastronomicznych i cateringowych.
4. Organizowanie usług gastronomicznych i cateringowych.
5. Przygotowanie personelu i sali restauracyjnej do obsługi gości.
6. Rozliczanie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych.
7. Wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bhp,
- 2) rozróżniać techniki, metody i systemy obsługi gości,
- 3) określać wyposażenie do obsługi gości,
- 4) wskazać zasady organizowania przyjęć okolicznościowych w zakładzie gastronomicznym,
- 5) wskazać zasady organizowania szkoleń i konferencji,
- 6) rozróżniać oferty usług gastronomicznych i cateringowych,
- 7) rozróżniać działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych,
- 8) rozliczać usługi gastronomiczne i cateringowe,
- 9) uzasadnić potrzebę analizowania rynku usług gastronomicznych i cateringowych,
- 10) rozróżniać programy komputerowe do planowania i promocji usług oraz kalkulacji kosztów,
- 11) rozróżniać karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących: wartości odżywczej potraw, alergenów i cen,
- 12) stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie,

- 13) wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej związanej z usługami gastronomicznymi cateringowymi,
14) opracować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowaną na klienta.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	1. Podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych (np. zakład gastronomiczny, placówka gastronomiczna, lokal gastronomiczny, usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.) 	<ul style="list-style-type: none"> - określić podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych (np. usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.) - wyjaśnić podział usług gastronomicznych w Polskiej Kwalifikacji Wyrobów i Usług (PKWiU) do celów podatkowych 	Klasa IV
II. Planowanie usług gastronomicznych i cateringowych oraz działania marketingowe	1. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych		<ul style="list-style-type: none"> - określić pojęcia, np. usługa gastronomiczna, przyjęcie okolicznościowe, kongres, konferencja, raut, catering - wymienić rodzaje usług gastronomicznych - wyjaśnić czym jest catering - wymienić korzyści wynikające ze świadczenia usług cateringowych - wymienić rodzaje usług cateringowych - wymienić wyposażenie do usług cateringowych - wymienić zasady obsługi usług i przyjęć cateringowych - wymienić narzędzia stosowane do analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych, z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp. - opisać oferty usług gastronomicznych - omówić rodzaje usług cateringowych - dobierać wyposażenie do usług cateringowych - wymienić zasady organizacji usług cateringowych - omówić zasady analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.) - wskazać potrzebę analizowania rynku usług gastronomicznych i 	Klasa IV

	2. Zasady planowania ofert usługowych i cateringowych		ankietowe itd.) <ul style="list-style-type: none"> - określić zasady planowania usług gastronomicznych i cateringowych - wskazać zasady diagnozowania potrzeb zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.) 	cateringowych <ul style="list-style-type: none"> - dobrać usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów i punktów gastronomicznych, w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości - opracować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych, ukierunkowaną na klienta (np. dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.) 	Klasa IV
	3. Promowanie i sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych - określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych - wymienić działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.) - wymienić metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych - omówić sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić koncepcję marketingu usług gastronomicznych - scharakteryzować narzędzia promocji bezpośredniej - określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) - interpretować strategie promocji (<i>push</i> i <i>pull</i>) - określić działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.) - dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta - zaplanować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych (pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, billboardy, ulotki reklamowe itd.) - opisać metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych 	Klasa IV
III.	1. Metody i techniki		- wymienić metody i techniki obsługi	- analizować zalety i wady podawania	Klasa IV

Charakterystyka usług gastronomicznych	obsługi gości w gastronomii		<ul style="list-style-type: none"> – konsumentów – rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów 	<ul style="list-style-type: none"> potraw i posiłków różnymi metodami i technikami – dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych – wymienia zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami stosowane w gastronomii 	
	2. Systemy obsługi gości w zakładach gastronomicznych		<ul style="list-style-type: none"> – wymienić systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi) – rozróżniać systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi) 	<ul style="list-style-type: none"> – dobrać system obsługi do świadczonej usługi – oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii 	Klasa IV
	3. Wyposażenie do obsługi gości w gastronomii		<ul style="list-style-type: none"> – wymienić bieliznę stołową – wymienić zastawę stołową – wymienić sztucce podstawowe, specjalne, pomocnicze – wymienić rodzaje tac kelnerskich – wymienić zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej – wymienić zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej 	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżniać bieliznę stołową – rozróżniać zastawę stołową – opisać zastawę stołową – rozróżniać sztucce podstawowe, specjalne, pomocnicze – rozróżniać rodzaje tac kelnerskich i wskazać ich zastosowanie – określić miejsce i sposób przechowywania bielizny i zastawy stołowej – opisać zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej – dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos 	Klasa IV
	4. Przygotowanie personelu do obsługi gości		<ul style="list-style-type: none"> – wymienić techniki przenoszenia tac kelnerskich – wymienić techniki przenoszenia talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek – rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek 	<ul style="list-style-type: none"> – scharakteryzować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek – (chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) – scharakteryzować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców 	Klasa IV



	5. Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej)		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady nakrywania stołów białą bielizną stołową - wymienić zasady nakrywania zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) - wymienić zasady nakrywania stołów do śniadań obiadów, kolacji 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, zachowanie przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole) - wymienić sprzęt i urządzenia do przygotowania sali konsumenckiej, do obsługi indywidualnej - stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy 	Klasa V
	6. Rodzaje przyjęć okolicznościowych		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - opisywać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości - wymienić reguły protokołu dyplomatycznego 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać dokumentację niezbędną do realizacji przyjęć okolicznościowych, np. umowa wstępna, harmonogram prac kelnerskich podczas przyjęcia, schematy ustawienia stołów itp. - omówić przebieg przyjęcia na stojąco, zasiadanego, mieszanego - scharakteryzować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe - rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu - charakteryzować zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych 	Klasa V
	7. Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez		<ul style="list-style-type: none"> - określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej - stosować normy techniczne/wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoga, 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - sporządzać listę kontrolną planu (co?, 	Klasa V

		<p>przejąć, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie zamówienia i norm/wskaźników 	<p>kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy</p>	
	8. Czynności związane z przygotowaniem i obsługą przyjęć i bankietów	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać bieliznę, zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody obsługi przyjęcia okolicznościowego - wymienić elementy dekoracji stołów i sal konsumenckich 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić przygotowanie miejsc obsługi przyjęć okolicznościowych (np. dekoracje stołów, nakrywanie stołów bankietowych zasiadanych, nakrywanie stołów bufetowych itp.) - omówić zasady obsługi gości przyjęć zasiadanych i organizowanych na stojąco - dobierać metody i techniki do obsługi gości przyjęć zasiadanych, dyplomatycznych - omówić harmonogram obsługi przyjęcia 	Klasa V
	9. Karta menu - forma prezentacji oferty gastronomicznej	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zadania karty menu - rozróżnić rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - rozróżnić potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać karty menu i napojów pod względem: budowy klasycznego układu spisu potraw, według zasad kuchni środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp. 	Klasa V
IV. Zasady kalkulacji i rozliczania kosztów usług gastronomicznych i cateringowych	1. Zasady rachunkowości stosowane podczas rozliczania usług gastronomicznych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> - określać obowiązek podatkowy od towarów i usług (czytać ustawę o podatku od towarów i usług) - rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, faktura VAT, KW, KP) 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać koszty odstępień od umów na realizowaną usługę - wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych 	Klasa V

	2. Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np. gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) - przyjmować należność gotówkową od konsumenta (przyjmować pieniądze w płatniku, kończyć transakcję na kasie i wydać resztę) - przyjmować należność bezgotówkową 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleciendawcy i możliwości zakładu 	Klasa V
	3. Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna itp.) - rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT) 	<ul style="list-style-type: none"> - określać rolę ceny w marketingu usług gastronomicznych - rozróżniać funkcje ceny w gastronomii (np. informacyjno-bodźcowa, stymulacyjna, redystrybucyjna itp.) - określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) 	Klasa V
	4. Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) - wymienić koszty żywieniowe usług gastronomicznych, w tym cateringowych z uwzględnieniem <i>food cost</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych, z uwzględnieniem <i>food cost</i> - obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata) 	Klasa v
	5. Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych - wymienić programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych - wymienić programy komputerowe, wspomagające kalkulację cen 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać programy komputerowe do kalkulacji i wprowadzania zmian menu i cen potraw - rozróżniać programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych 	Klasa V

			potraw, napojów i usług gastronomicznych		
V. Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego	1. Systemy zarządzania środowiskowego		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić przepisy i dokumenty dotyczące usług gastronomicznych (ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorami odpadów itp.) - identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami) 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić na czym polega wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ) w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO - analizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania) 	Klasa V
Razem					

Godziny realizacji programu w działach

- I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych
- II. Planowanie usług gastronomicznych i cateringowych oraz działania marketingowe
- III. Charakterystyka usług gastronomicznych
- IV. Zasady kalkulacji i rozliczania kosztów usług gastronomicznych i cateringowych
- V. Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania: prezentacje, rozmowy dydaktyczne, odgrywanie ról, metoda projektów, metoda tekstu przewodniego.

Propozycja ćwiczeń:

Prezentacja bielizny i zastawy stołowej oraz sztucców.

Prezentacja nakrycia podstawowego i rozszerzonego.

Analiza karty menu restauracji.

Opracowanie karty menu okolicznościowej.

Prezentacja przyjmowania zamówień od konsumenta.



Prezentacja chwytu górnego i chwytu dolnego.

Prezentacja pracy z tacą kelnerską.

Dokonywanie rozliczenia kelnerskiego: przygotowanie i podawanie rachunku konsumentowi, przyjmowanie należności od konsumenta w formie gotówkowej i bezgotówkowej – obsługiwane transakcji opłacanych kartami płatniczymi (symulacja).

Przyjmowanie reklamacji od konsumenta niezadowolonego z jakości serwowanej potrawy – inscenizacja.

Sporządzanie rozliczeń z dziennego utargu oraz pobranego sprzętu po zakończonej pracy.

Tworzenie oferty usługi gastronomicznej i cateringowej.

Opracowanie oferty działań promocyjnych.

Opracowanie metody sprzedaży w małym punkcie gastronomicznym.

Środki dydaktyczne:

- bielizna stołowa: moltony, obrusy, napperony, laufry, serwety indywidualnego użytku, skirtingi,
- zastawa stołowa: ceramiczna, metalowa, szklana, sztucze (podstawowe, specjalne, pomocnicze),
- drobna zastawa stołowa: elementy ozdobne, świeczniki, menaży, serwetki,
- tace kelnerskie,
- stoły, krzesła, pomocnik kelnerski, wózek kelnerski, tray jack,
- atrapy potraw,
- elementy dekoracji stołów,
- przykładowe karty menu,
- filmy, prezentacje multimedialne dotyczące obsługi konsumenta,
- komputer i programy komputerowe, wspomagające rozliczanie usług kelnerskich,
- sprzęt i narzędzia barmańskie.

Warunki realizacji:

Celem realizacji programu przedmiotu Usługi gastronomiczne i cateringowe jest kształtowanie umiejętności planowania i organizowania usług gastronomicznych i cateringowych, wykształcenie umiejętności nakrywania stołów, obsługa gościa, rozliczenie konsumenta i usług gastronomicznych.

Podczas realizacji programu uczniowie przygotowują salę do przyjęcia konsumentów, nakrywają stoły do posiłków, komunikują się z konsumentem, podają i serwują potrawy i napoje, organizują przyjęcia okolicznościowe, usługi gastronomiczne i cateringowe oraz pielęgnują i przechowują bieliznę i zastawę stołową.

W procesie dydaktycznym zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: prezentacje, rozmowy dydaktyczne, ćwiczenia praktyczne, odgrywanie ról, metoda projektów, metoda tekstu przewodniego. Na szczególną uwagę zasługuje metoda projektów, ponieważ daje możliwość zastosowania wcześniej zdobytej wiedzy, pozwala na planowanie działań, korzystanie z różnych źródeł informacji. Podczas opracowywania projektów należy umożliwić uczniom korzystanie z przykładowej dokumentacji, czasopism specjalistycznych, katalogów, albumów, zasobów internetu oraz materiałów źródłowych. Zaleca się wykonywanie projektów związanych z planowaniem wystroju i wyposażenia sal konsumenckich oraz kart menu na różne przyjęcia okolicznościowe.

Podczas realizacji programu należy zapoznać uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznymi, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Podane w programie ćwiczenia należy traktować, jako propozycję. Nauczyciel może zaplanować szereg innych ćwiczeń o zróżnicowanym stopniu trudności.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni obsługi gości lub u pracowni usług gastronomicznych z uwagi na dostęp środków dydaktycznych.. W procesie kształcenia należy zwracać uwagę na: dobór sprzętu, estetykę nakrycia stołu, kolejność wykonywanych czynności, stosowanie różnych technik noszenia zastawy, przyjmowanie przez uczniów właściwej postawy podczas przenoszenia zastawy oraz przestrzeganie zasad higieny i kultury osobistej. Wskazane jest, aby uczniowie podczas zajęć byli ubrani w stroje dla kelnerów obowiązujące w zakładzie gastronomicznym.

Uczniowie powinni brać czynny udział w organizowaniu i obsłudze gości, przyjęć okolicznościowych i innych usług gastronomicznych oraz cateringowych odbywających się w szkole lub w rzeczywistych warunkach u pracodawcy oraz ich obsłudze.

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Sprawdzać i oceniać osiągnięcia edukacyjne uczniów należy przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie określonych kryteriów. Sprawdzenie i ocenianie powinno dostarczyć informacji nauczycielowi i uczniowi o poziomie opanowania umiejętności określonych, w szczegółowych celach kształcenia.

Osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie: testów, sprawdzianów, prezentacji projektów.

Ocena osiągnięć edukacyjnych ma mobilizować ucznia do nauki, zdobywania wiedzy i umiejętności.



Podczas oceniania pracy uczniów należy zwrócić uwagę na:

- organizację stanowiska pracy kelnera,
- rozróżnianie bielizny stołowej, zastawy stołowej i sztućców,
- dobieranie bielizny, zastawy stołowej i sztućców,
- nakrywanie stołów dla konsumenta,
- rozróżnianie zasad, technik i metod obsługi gości,
- prezentowanie właściwej postawy zawodowej,
- planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych,
- planowanie działań promocyjnych świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych,
- rozliczanie konsumentów, usług gastronomicznych i cateringowych,
- rozróżnianie kart menu,
- planowanie rozmieszczenia stołów i krzeseł w sali konsumenckiej,
- zasady przenoszenia naczyń i sztućców,
- zasady przenoszenia talerzy płaskich z zastosowaniem chwytu górnego i dolnego,
- zasady przenoszenia talerzy głębokich z zastosowaniem chwytu górnego,
- zbieranie zastawy po konsumpcji z wykorzystaniem tacy kelnerskiej,
- zasady obsługi konsumenta podczas obiadu,
- zasady serwowania potraw z zastosowaniem różnych sposobów trzymania sztućców do nakładania potraw,
- zasady podawania napojów bezalkoholowych zimnych i gorących,
- planowanie menu na przyjęcie zasiadanego i inne usługi gastronomiczne,
- określanie ilości zastawy stołowej i sprzętu do obsługi przyjęcia zgodnie z określonym zamówieniem.

Podczas sprawdzania i oceniania projektów proponuje się zwrócić uwagę na:

- dobór materiałów źródłowych,
- trafność koncepcji projektu,
- podział zadań oraz stopień zaangażowania uczestników w realizację projektu,
- stopień realizacji zamierzonych celów, formy indywidualizacji pracy uczniów.



PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta – potrzeby ucznia i warunki w jakich odbywają się zajęcia, test – stan kompetencji i umiejętności z zakresu usług gastronomicznych i cateringowych przed rozpoczęciem kształcenia.
2. Ewaluacja przedmiotów trakcie realizacji: test – badanie nabytych kompetencji i umiejętności – test, indywidualny wywiad z uczniami, arkusz – obserwacja zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu przedmiotu: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności uczniami z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniami), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

NAZWA PRZEDMIOTU: PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA I ORGANIZACJI GASTRONOMII

Cele ogólne

1. Przygotowanie do opracowania receptur potraw, jadłospisów z wykorzystaniem profesjonalnego oprogramowania komputerowego.
2. Wypracowanie umiejętności planowania kosztów żywienia oraz kalkulowania cen potraw gastronomicznych z wykorzystaniem technik komputerowych.
3. Zastosowanie profesjonalnego oprogramowania do planowania i oceny żywienia dietetycznego.

Cele operacyjne:

Uczeń potrafi:

- 1) wykorzystywać programy komputerowe do planowania produkcji gastronomicznej,
- 2) opracować jadłospisy i receptury gastronomiczne z wykorzystaniem profesjonalnych programów komputerowych,
- 3) zaplanować posiłki dla różnych grup ludności, zgodnie z obowiązującymi normami żywienia,
- 4) ocenić wartość zaplanowanego żywienia pod kątem zawartości składników odżywczych i energetycznych, korzystając z technik komputerowych,
- 5) przygotować jadłospisy dietetyczne dla ludzi przewlekle chorych i cierpiących na choroby cywilizacyjne zgodnie z zaleceniami lekarskimi,
- 6) opracować jadłospisy dla osób stosujących alternatywne sposoby odżywiania się,
- 7) przygotować zestawienie surowców do produkcji gastronomicznej i ocenić ich koszt z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego,
- 8) opracować kalkulację cen produkcji gastronomicznej z wykorzystaniem profesjonalnego oprogramowania.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Składniki odżywcze i energetyczne w żywieniu człowieka	1. Obliczanie zawartości składników odżywczych i energetycznych w produktach i potrawach		<ul style="list-style-type: none"> obliczać zawartość składników energetycznych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych obliczać zawartość składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> analizować konsekwencje zdrowotne niedoboru bądź nadmiaru składników energetycznych w diecie człowieka 	Klasa IV
	2. Obliczanie dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na wodę		<ul style="list-style-type: none"> określać dobowe zapotrzebowanie na wodę, korzystając z danych tabelarycznych z użyciem komputera 	<ul style="list-style-type: none"> porównywać zapotrzebowanie na wodę w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej czy temperatury otoczenia 	Klasa IV
	3. Obliczanie dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na składniki odżywcze		<ul style="list-style-type: none"> obliczać dobowe zapotrzebowanie organizmu człowieka na składniki odżywcze w zależności od wieku, płci, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy 	<ul style="list-style-type: none"> analizować różnice w dobowym zapotrzebowaniu na podstawowe składniki odżywcze w zależności od płci, wieku, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy itp. 	Klasa IV
	4. Obliczanie dobowych wydatków energetycznych człowieka		<ul style="list-style-type: none"> wyliczać dobowe wydatki energetyczne człowieka w zależności od różnych kryteriów 	<ul style="list-style-type: none"> porównywać poziom wydatków energetycznych organizmu w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego organizmu 	Klasa IV

II. Planowanie posiłków i receptur gastronomicznych	1. Sporządzanie receptur na potrawy gastronomiczne z wykorzystaniem profesjonalnych programów komputerowych		<ul style="list-style-type: none"> – opracować receptury na różne potrawy gastronomiczne, stosując programy komputerowe – oceniać opracowane receptury, korzystając z odpowiedniego oprogramowania 	<ul style="list-style-type: none"> – analizować zastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności 	Klasa IV
	2. Układanie posiłków dla określonych grup ludności		<ul style="list-style-type: none"> – układać posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia różnych grup ludności, uwzględniając ich wiek, stan fizjologiczny organizmu, płeć, charakter wykonywanej pracy itp. korzystając z profesjonalnego oprogramowania komputerowego – opracować posiłki zgodnie z możliwościami finansowymi różnych grup ludności, stosując przykładowe racje żywieniowe 	<ul style="list-style-type: none"> – porównywać zgodność zaplanowanych posiłków z obowiązującymi normami żywienia różnych grup ludności – porównywać zgodność zaplanowanych posiłków z obowiązującymi racjami żywieniowymi – odnosi się do typów grup społecznych – określa funkcjonowanie w grupie – identyfikuje zakres planowanych zadań – opracowuje plan pracy zespołu 	Klasa IV
	3. Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej posiłków		<ul style="list-style-type: none"> – obliczać zawartość składników odżywczych w planowanych posiłkach, z wykorzystaniem technik komputerowych – obliczać zawartość składników energetycznych w planowanych posiłkach, z wykorzystaniem technik komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> – analizować posiłki pod kątem ich wartości energetycznej i odżywczej 	Klasa IV
III. Planowanie jadłospisów i ocena ich kosztów	1. Układanie jadłospisów z wykorzystaniem technik komputerowych		<ul style="list-style-type: none"> – układać jadłospisy dla różnych grup ludności, uwzględniając obowiązujące normy żywieniowe – układać jadłospisy dla zakładów żywienia zamkniętego i otwartego, korzystając z oprogramowania komputerowego 	<ul style="list-style-type: none"> – analizować zgodność jadłospisów do zasad żywienia ludności w zależności od wieku żywionych osób, ich przyzwyczajzeń żywieniowych, pór roku, możliwości finansowych itp. – porównywać koszty planowanej produkcji gastronomicznej w zależności od rodzaju użytych surowców 	Klasa V

	2. Ocena jadłospisów		<ul style="list-style-type: none"> – oceniać wartość odżywczą jadłospisów – oceniać wartość energetyczną jadłospisów – oceniać jadłospisy pod kątem ich zgodności z obowiązującymi normami żywieniowymi 	<ul style="list-style-type: none"> – porównywać jadłospisy pod kątem zawartości składników odżywczych, energetycznych – przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi 	Klasa V
	3. Opracowanie zestawienia ilości i kosztów surowców w odniesienie do danego jadłospisu		<ul style="list-style-type: none"> – opracować zestawienie surowców w odniesienie do danego menu, korzystając z technik komputerowych – obliczać koszt surowców dla planowanej produkcji gastronomicznej, korzystając z profesjonalnego oprogramowania 	<ul style="list-style-type: none"> – analiza opracowanych zestawień surowców pod kątem ich składu oraz jego kosztów z wykorzystaniem technik komputerowych 	Klasa V
	4. Sporządzanie kalkulacji cen na poszczególne dania		<ul style="list-style-type: none"> – sporządzać kalkulację cen poszczególnych potraw, korzystając z programów komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> – porównywać ceny poszczególnych dań z uwzględnieniem różnych dostawców, cen sezonowych 	Klasa V
	5. Uwzględnianie zamienników surowców podczas planowania kosztów produkcji gastronomicznej		<ul style="list-style-type: none"> – uwzględniać zamienniki surowcowe podczas planowania jadłospisów 	<ul style="list-style-type: none"> – analizować zastosowane zamienniki surowcowe pod kątem ich wpływu na cenę wyrobu gastronomicznego 	Klasa V
IV. Planowanie żywienia dietetycznego człowieka.	1. Planowanie jadłospisów dietetycznych dla osób chorych przewlekle i na choroby cywilizacyjne		<ul style="list-style-type: none"> – przygotować jadłospisy dla osób chorych przewlekle z wykorzystaniem technik komputerowych – opracować jadłospisy dla osób cierpiących na choroby cywilizacyjne, korzystając z programów komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> – analizować zgodność diet opracowanych dla osób chorych z wymaganiami leczniczymi dla danej jednostki chorobowej – analizować skład surowcowy diet alternatywnych 	Klasa V
	2. Planowanie jadłospisów dla osób stosujących diety alternatywne		<ul style="list-style-type: none"> – zaplanować jadłospisy dla ludzi stosujących diety alternatywne z wykorzystaniem technik komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> – stosować zamienniki surowców w trakcie opracowania jadłospisów dietetycznych 	Klasa V
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu przedmiotu pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- w mniejszym stopniu metody podające jak: pogadankę, opowiadanie, opis, prelekcję, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- w szerszym zakresie metody aktywizujące jak: metodę przypadków, gry dydaktyczne i inne,
- dominującą formą powinny być metody praktyczne, w tym pokaz, ćwiczenia przedmiotowe, metoda projektu i symulacja.

Wśród środków dydaktycznych, rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli, wymienić należy środki:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, normy żywienia i wyżywienia, tabele zamiany produktów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, karty potraw i napojów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, 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 itp.,
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne związane z tematyką pracy w gastronomii i inne treści multimedialne.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, w której znajdują się komputery z dostępem do internetu, z oprogramowaniem biurowym i gastronomicznym, zgodnie z warunkami realizacji programu nauczania.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Sprawdzać i oceniać osiągnięcia edukacyjne uczniów należy przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie określonych kryteriów. Sprawdzanie i ocenianie powinno dostarczyć informacji nauczycielowi i uczniom o poziomie opanowania umiejętności określonych w szczegółowych celach kształcenia.

Ocenianie umiejętności uczniów powinno odbywać się na podstawie obserwacji ich pracy, ze szczególnym zwracaniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych, w tym zaangażowanie ucznia w pracę zespołową oraz ocena opracowania i prezentacji projektów zawodowych. Ocena osiągnięć edukacyjnych ma mobilizować ucznia do nauki, zdobywania wiedzy i umiejętności.

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie określonych kryteriów. Kryteria oceniania powinny dotyczyć:

- organizacji czasu pracy,
- samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów,

- zaangażowania ucznia w realizację zadań,
- umiejętności współpracy w zespole,
- dokładności i rzetelności w pracy.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta potrzeb ucznia i warunków w jakich odbywają się zajęcia oraz badanie postawy zawodowej ucznia – arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji: badanie nabytych kompetencji i umiejętności przez ucznia – test oraz indywidualny wywiad z uczniem, arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu pracowni informatycznej: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniem), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela przy wykonywaniu zadań zawodowych przez ucznia.



NAZWA PRZEDMIOTU: PRACOWNIA USŁUG I OBSŁUGI KONSUMENTA

Realizacja: klasa IV, V

Cele ogólne

1. Planowanie i promocja usług gastronomicznych i cateringowych.
2. Wykonywanie czynności związanych z organizacją oraz obsługą gości i usług gastronomicznych.
3. Rozliczanie usług kelnerskich i gastronomicznych.
4. Wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bhp,
- 2) stosować w praktyce techniki, metody i systemy obsługi gości,
- 3) przygotować oferty usług gastronomicznych i cateringowych,
- 4) zaplanować i zastosować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych cateringowych,
- 5) rozliczać konsumentów, usługi gastronomiczne i cateringowe,
- 6) stosować programy komputerowe do planowania i promocji usług oraz kalkulacji kosztów,
- 7) rozróżniać karty menu,
- 8) tworzyć karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących: wartości odżywczej potraw, alergenów i cen,
- 9) współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej,
- 10) ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania,
- 11) stosować zasady kultury osobistej i etyki zawodowej,
- 12) przestrzegać zasad etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych oraz działań związanych z ich promocją	1. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych		<ul style="list-style-type: none"> rozróżnić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp. wymienić informacje jakie powinna zawierać oferta gastronomicznych, np.: referencje, elastyczność, zaplecze, usługi dodatkowe 	<ul style="list-style-type: none"> opisać informacje jakie powinna zawierać oferta usług gastronomicznych opisać cechy świadczące o jakości usługi gastronomicznej, np.: dostępność usługi, wiarygodność, bezpieczeństwo, kompetencje personelu opracować ankietę oceniającą jakość świadczonych usług przez wybrany zakład gastronomiczny 	Klasa IV
	2. Działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych		<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych wymienić narzędzia związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.) określić sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) dobrać działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> zaplanować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych (itd. pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, billboardy, ulotki itd.) dobrać rodzaj promocji do form sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np. sprzedaż sugerowana, sprzedaż osobista, sprzedaż abonamentowa, sprzedaż telefoniczna (teleshopping)) sporządzić plan „życia marki” usług gastronomicznych wykonać prezentację sprzedaży osobistej usług zgodnie z zasadami promocji 	Klasa IV
	3. Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych		<ul style="list-style-type: none"> wymienić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób 	<ul style="list-style-type: none"> określić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, 	Klasa IV

			<p>finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali</p> <ul style="list-style-type: none"> - zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.) - opracować logo zakładu gastronomicznego 	<p>oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości - przygotować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta (np. dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.) - opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych danego zakładu gastronomicznego - stosować programy komputerowe do planowania usług 	
II. Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych	1. Metody i techniki obsługi gości w zależności od rodzaju usług gastronomicznych		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych - stosować metody obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi - komunikować się i współpracować w zespole 	Klasa IV
	2. Wyposażenie do obsługi gości		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać białinę stołową - rozróżniać zastawę stołową, np. ceramiczną, szklaną, niekonwencjonalną, metalową - opisać zastawę stołową - rozróżniać sztucce podstawowe, specjalne, pomocnicze - rozróżniać tace kelnerskie 	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować białinę stołową do usługi gastronomicznej - zastosować zastawę stołową do usługi gastronomicznej - zastosować sztucce do potrzeb usługi 	Klasa IV
	3. Użytkowanie sprzętu, zastawy i		<ul style="list-style-type: none"> - zastosować w praktyce zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej 	<ul style="list-style-type: none"> - kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego 	Klasa IV

	bielizny stołowej		<ul style="list-style-type: none"> - zastosować w praktyce zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej - dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos 		
	4. Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej)		<ul style="list-style-type: none"> - wykorzystywać bieliznę stołową (rozkładać, wymieniać i składać bieliznę stołową, formować serwetki dla konsumenta) - nakrywać stoły bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) - stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki - dekorować stoły i miejsca przeznaczone dla gości - dbać o czystość, porządek i estetykę - dbać o bieliznę, zastawę stołową i serwisową (dokonywać obrotu bielizną stołową, wycierać i polerować zastawę stołową i serwisową) 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, zajmowanej przez stoły powierzchni podłogi, zachowania przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole) - nakrywać stoły do śniadań obiadów, kolacji - obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji - przestrzegać zasad etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych 	Klasa IV
	5. Obsługa indywidualna gości/z karty menu		<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych) - stosować zasadę uznania gości, pomagać przy wyborze stolika i zajęciu miejsc - wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podawać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować zamówienie) - zapisywać zamówienie - przekazywać zamówienie do realizacji 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych itp.) - stosować zasady sprzedaży sugerowanej - stosować zasady up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe - stosować zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych - stosować zasady reklamacji usługi 	Klasa IV

				<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady obsługi różnych typów gości - stosować zasady kultury osobistej i etyki zawodowej - stosować nowoczesne techniki obsługi konsumenta - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania - proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy 	
	6. Rodzaje przyjęć okolicznościowych		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - opisywać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane) - rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu - określać zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości - planować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe 	Klasa IV
	7. Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez		<ul style="list-style-type: none"> - dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie zamówienia i norm/wskaźników - obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi 	<ul style="list-style-type: none"> - określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej - stosować normy techniczne/wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoga, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.) 	Klasa IV
	8. Sporządzanie planów usług gastronomicznych		<ul style="list-style-type: none"> - przygotować plan przebiegu przyjęcia do usługi gastronomicznej - przygotować plan ustawienia stołów do usługi 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać plan inwentarza przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu 	Klasa IV

		<ul style="list-style-type: none"> - gastronomicznej - przygotować plan przebiegu nakrywania stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan serwowania potraw do usługi gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać listę kontrolną planu (co?, kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu - rysować schemat ustawienia stołów i dekoracji do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (sal bankietowych, lobby, terenów itp.) w odpowiedzi na konkretne zamówienie - oznaczać na schemacie urządzenia miejsc realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (przebieg dróg komunikacyjnych, rewiry/podział przestrzeni) 	
9. Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcia, bankiety, rauty		<ul style="list-style-type: none"> - dobierać bieliznę i zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody i techniki obsługi przyjęcia okolicznościowego - przygotować miejsca obsługi przyjęć okolicznościowych (np. dekorować stoły, nakrywać stoły bankietowe, stoły bufetowe itp.) - dekorować salę stosownie do świadczonej usługi 	<ul style="list-style-type: none"> - zaproponować dekorację stołu bankietowego do okoliczności - zaproponować dekorację sali konsumenckiej do rodzaju przyjęcia i okoliczności - przygotować nakrycie stołu bufetowego na przyjęcie mieszane 	Klasa IV
10. Czynności związane z obsługą usług cateringowych		<ul style="list-style-type: none"> - dobierać wyposażenie do usług cateringowych - obliczyć liczbę stołów na określoną usługę cateringową - dobrać bieliznę stołową na usługę cateringową - dobrać zastawę stołową na usługę cateringową 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić harmonogram organizacji przyjęcia cateringowego - sporządzić harmonogram obsługi przyjęcia cateringowego - obliczyć wymiary obrusów na stół bankietowy i podać ich ilość - obliczyć liczbę zastawy stołowej 	Klasa V
11. Rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na		<ul style="list-style-type: none"> - stosować nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - proponować rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy 	Klasa V

	poprawę warunków i jakość pracy				
	12. Karty menu, napojów, alkoholi		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi, np. z prawej strony gościa, podawać kartę otwartą, podawać kartę każdemu gościowi - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować i oceniać i karty menu i napojów pod względem budowy: klasycznego układu spisu potraw i napojów według zasad kuchni środkowoeuropejskiej dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp. - stworzyć wkładkę do karty menu, np. dania szefa kuchni, dania sezonowe, dania <i>happy hours</i> - modyfikować karty menu 	Klasa V
IV. Rozliczanie usług kelnerskich i gastronomicznych	1. Rozliczanie produkcji gastronomicznej		<ul style="list-style-type: none"> - sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej - sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym 	Klasa V
	2. Rozliczanie usług gastronomicznych i cateringowych		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP) - przygotować dane do wystawienia rachunku za usługę gastronomiczną 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać koszty odstąpień od umów na realizowaną usługę - wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych - odliczyć kwotę pobranej zaliczki - wystawić rachunek za usługę - wystawić fakturę za usługę 	Klasa V
	3. Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np. gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) - dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu 	<ul style="list-style-type: none"> - przyjmować należność gotówkową od konsumenta (np. w obsłudze indywidualnej gościa – przyjmować pieniądze w płatniku, kończyć transakcję na kasie i wydać resztę) - przyjmować należność bezgotówkową, np.: kartą płatniczą - obsługiwać terminal do kart 	Klasa V

	4. Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna itp.) - rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT) 	<p>płatniczych</p> <ul style="list-style-type: none"> - określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) - stosować stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - stosować metody i techniki obliczania cen, marż potraw i napojów (np. kalkulacja podziałowa, doliczeniowa, kosztowa, kosztowo-popytowa, popytowo-podażowa, konkurencji, na sukces, <i>food cost</i>) 	Klasa V
	5. Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej i cateringowej		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) - rozróżniać stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - stosować stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - sporządzić wstępną kalkulację menu obiadowego 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata) - sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy - kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem <i>food cost</i> - stosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów usług gastronomicznych 	Klasa V

	6. Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych - rozróżniać programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować programy komputerowe do wprowadzania zmian menu i cen - stosować programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych - stosować programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych - dokonywać dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego 	Klasa V
V. Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego	1. Systemy zarządzania środowiskowego		<ul style="list-style-type: none"> - analizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania) - identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami) 	<ul style="list-style-type: none"> - planować wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ) w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO 	Klasa V
Razem					

Godziny realizacji programu w działach

- Działalność zakładów gastronomicznych
- Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych oraz działań związanych z ich promocją
- Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych
- Rozliczanie usług kelnerskich i gastronomicznych
- Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania: prezentacje, rozmowy dydaktyczne, ćwiczenia praktyczne, odgrywanie ról, metoda projektów

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

Składanie i rozkładanie obrusów.

Formowanie serwetek dla konsumenta.

Nakrywanie stołów do określonego menu (przygotowanie nakrycia podstawowego i rozszerzonego).

Podawanie karty menu gościowi.

Dobieranie zastawy stołowej i sztućców do potraw i napojów gorących.

Dobieranie szkła do napojów zimnych i alkoholowych.

Przyjmowanie zamówień od konsumenta.

Stosowanie zasad, technik i metod podawania potraw i napojów.

Praca z tacą kelnerską.

Obsługa ekspresu wysokociśnieniowego.

Obsługa zmywarki do szkła.

Przygotowanie bufetu do śniadania.

Przygotowanie bufetu na przerwę kawową.

Dokonywanie rozliczenia kelnerskiego: przygotowanie i podawanie rachunku konsumentowi, przyjmowanie należności od konsumenta w formie gotówkowej i bezgotówkowej – obsługiwanie transakcji opłacanych kartami płatniczymi (symulacja).

Przyjmowanie reklamacji od konsumenta niezadowolonego z jakości serwowanej potrawy – inscenizacja.

Sporządzanie rozliczeń z dziennego utargu oraz pobranego sprzętu po zakończonej pracy.

Tworzenie karty menu okolicznościowej.

Tworzenie oferty usługi gastronomicznej i cateringowej.

Opracowanie oferty działań promocyjnych.

Środki dydaktyczne:

– bielizna stołowa: moltony, obrusy, napperony, laufry, serwety indywidualnego użytku, skirtingi,



- zastawa stołowa: ceramiczna, metalowa, szklana, sztucze (podstawowe, specjalne, pomocnicze),
- drobna zastawa stołowa: elementy ozdobne, świeczniki, menaże, serwetki,
- tace kelnerskie,
- stoły, krzesła, pomocnik kelnerski, wózek kelnerski, tray jack,
- atrapy potraw,
- elementy dekoracji stołów,
- przykładowe karty menu,
- filmy, prezentacje multimedialne dotyczące obsługi konsumenta,
- komputer i programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich,
- ekspres wysokociśnieniowy,
- zmywarka do szkła,
- sprzęt i narzędzia barmańskie.

Warunki realizacji:

Celem realizacji programu przedmiotu „Pracownia usług i obsługi konsumenta” jest kształtowanie umiejętności organizowania i wykonywania usług gastronomicznych i cateringowych oraz rozliczenie konsumenta z usług gastronomicznych.

Podczas realizacji programu uczniowie przygotowują salę do przyjęcia konsumentów, nakrywają stoły do posiłków, komunikują się z konsumentem, podają i serwują potrawy i napoje, organizują usługi gastronomiczne i cateringowe. Pielęgnują i przechowują bieliznę i zastawę stołową.

W procesie dydaktycznym zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: prezentacje, rozmowy dydaktyczne, ćwiczenia praktyczne, odgrywanie ról, metoda projektów. Na szczególną uwagę zasługuje metoda projektów, ponieważ daje możliwość zastosowania wcześniej zdobytej wiedzy, pozwala na planowanie działań, korzystanie z różnych źródeł informacji. Podczas opracowywania projektów należy umożliwić uczniom korzystanie z przykładowej dokumentacji, czasopism specjalistycznych, katalogów, albumów, zasobów internetu oraz materiałów źródłowych. Zaleca się wykonywanie projektów związanych z planowaniem wystroju i wyposażenia sal konsumenckich oraz kart menu na różne przyjęcia okolicznościowe.

Podczas realizacji programu należy zapoznać uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznymi, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Podane w programie ćwiczenia należy traktować, jako propozycję. Nauczyciel może zaplanować szereg innych ćwiczeń o zróżnicowanym stopniu trudności.



Zajęcia powinny odbywać się w pracowni obsługi konsumenta w grupach liczących do 15 uczniów.

W miarę potrzeb można zastosować podział na 2-4-osobowe zespoły.

W procesie kształcenia należy zwracać uwagę na: dobór sprzętu, estetykę nakrycia stołu, kolejność wykonywanych czynności, stosowanie różnych technik noszenia zastawy, podawanie i serwowanie potraw i napojów, przyjmowanie przez uczniów właściwej postawy podczas przenoszenia zastawy oraz przestrzeganie zasad higieny i kultury osobistej. Wskazane jest, aby uczniowie podczas zajęć byli ubrani w klasyczne stroje dla kelnerów obowiązujące w zakładach gastronomicznych.

Uczniowie powinni brać czynny udział w organizowaniu i obsłudze gości, przyjęć okolicznościowych i innych usług gastronomicznych oraz cateringowych odbywających się w szkole lub w rzeczywistych warunkach u pracodawcy.

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Sprawdzać i oceniać osiągnięcia edukacyjne uczniów należy przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie określonych kryteriów. Sprawdzanie i ocenianie powinno dostarczyć informacji nauczycielowi i uczniom o poziomie opanowania umiejętności określonych w szczegółowych celach kształcenia.

Osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie: obserwacji czynności uczniów podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych oraz prezentacji projektów.

Ocena osiągnięć edukacyjnych ma mobilizować ucznia do nauki, zdobywania wiedzy i umiejętności.

Podczas oceniania pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń należy zwrócić uwagę na:

- organizację stanowiska pracy kelnera,
- dobieranie bielizny i zastawy stołowej,
- nakrywanie stołów dla konsumenta,
- stosowanie zasad, technik i metod obsługi gości,
- prezentowanie właściwej postawy zawodowej,
- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznych, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych,
- planowanie działań promocyjnych świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych,



- rozliczanie konsumentów, usług gastronomicznych i cateringowych,
- tworzenie karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących: wartości odżywczej potraw, alergenów i cen,
- współdziałanie w zespole,
- komunikowanie się.

Podczas sprawdzania i oceniania projektów proponuje się zwrócić uwagę na: trafność koncepcji projektu, dobór materiałów źródłowych, podział zadań oraz stopień zaangażowania uczestników w realizację projektu, stopień realizacji zamierzonych celów, formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta – potrzeby ucznia i warunki w jakich odbywają się zajęcia, test sprawdzający stan kompetencji i umiejętności ucznia z zakresu usług gastronomicznych i obsługi konsumenta.
2. Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji: test – badanie nabytych kompetencji i umiejętności, arkusz indywidualnego wywiadu z uczniami, arkusz – obserwacja zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu przedmiotu: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniami), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

**NAZWA PRZEDMIOTU: PRAKTYKA ZAWODOWA I
realizacja w klasie III**

Cele ogólne

1. Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną zakładu gastronomicznego.
2. Poznanie technologii sporządzania potraw i napojów.
3. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych i pomocniczych w zakładzie gastronomicznym.
4. Poznanie roli i zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego w praktyce.
5. Poznanie systemu normalizacji stosowanego w gastronomii.

Cele operacyjne:

Uczeń potrafi:

- 1) identyfikować źródła zagrożeń zdrowia, życia i mienia oraz środowiska w gastronomii,
- 2) stosować się do instrukcji obsługi poszczególnych urządzeń i narzędzi na stanowisku,
- 3) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe zgodnie z procedurami i instrukcjami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- 4) wykonywać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych,
- 5) stosować receptury gastronomiczne w przyrządzaniu potraw i napojów,
- 6) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
- 7) obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- 8) interpretować wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych,
- 9) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,
- 10) dobierać sprzęt i naczynia do ekspedycji potraw i napojów,
- 11) rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- 12) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
- 13) współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej oraz formy grzecznościowe.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego	1. Funkcjonalność pomieszczeń, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> – wskazać działy i pomieszczenia możliwe w zakładzie gastronomicznym – wskazać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym – rozpoznać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli jaką pełnią – zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji – zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska – rozróżniać urządzenia, sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym – odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> – ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników – ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji – ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego – porównywać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami 	Klasa III
II. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładach gastronomicznych	1. Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> – stosować się do instruktażu stanowiskowego – zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy – organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 	<ul style="list-style-type: none"> – zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych – analizować treści receptur gastronomicznych – zastosować odpowiednie techniki i metody sporządzania potraw i napojów 	Klasa III

		<ul style="list-style-type: none"> – zastosować zasadę bezwzględnego zapoznania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia – przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym – przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie – ponosić odpowiedzialność za wykonywane czynności – współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej 	<ul style="list-style-type: none"> – w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym – zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza – stosować w praktyce normy – planować działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań w zakładzie gastronomicznym – dobierać osoby do wykonania przydzielonych zadań 	
	2. Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego	<ul style="list-style-type: none"> – określić magazyny występujące w zakładzie gastronomicznym – dobierać i przestrzegać warunki do przechowywania żywności – wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności – rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową, stosowaną w magazynach 	<ul style="list-style-type: none"> – określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania – odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w magazynach 	Klasa III
	3. Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane do przeprowadzania obróbki wstępnej żywności – wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą ręcznie 	<ul style="list-style-type: none"> – rozdzielić surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne – wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą z wykorzystaniem urządzeń 	Klasa III
	4. Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły – zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem 	<ul style="list-style-type: none"> – sporządzać potrawy z wykorzystaniem nowoczesnych obróbek cieplnych – doprawiać potrawy i napoje w warunkach zakładu 	Klasa III

	potraw		<ul style="list-style-type: none"> – zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców – zastosować zasady oceny organoleptycznej – sporządzać potrawy z wykorzystaniem różnych rodzajów obróbki cieplnej 		
	5. Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw w warunkach zakładu gastronomicznego		<ul style="list-style-type: none"> – dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji potraw w warunkach zakładu – dobrać zastawę stołową do sporządzanej potrawy – zastosować zasady utrzymania czystości zastawy stołowej do ekspedycji potraw 	<ul style="list-style-type: none"> – oceniać jakość sporządzonych potraw – porcjować, dekorować potrawy, stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw 	Klasa III
	6. Zasady zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> – rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym – obsługiwać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> – dbać o urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym 	Klasa III
III. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce	1. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce		<ul style="list-style-type: none"> – zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładów gastronomicznych w surowce i towary handlowe – określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi 	<ul style="list-style-type: none"> – zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gospodarczej zakładu – stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej 	Klasa III
	2. Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego		<ul style="list-style-type: none"> – rozróżniać rodzaje promocji w gastronomii – poznać rodzaje narzędzi promocji stosowane w zakładzie gastronomicznym – rozróżniać środki reklamy w zakładach gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> – dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności 	Klasa III
Razem					



PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania: ćwiczenia praktyczne, pokaz, pogadanka

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

Wykonywanie obróbki wstępnej surowców spożywczych.

Przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego.

Wykonywanie obróbki cieplnej surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw.

Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego.

Przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych w warunkach zakładu gastronomicznego.

Wypełnianie dokumentacji zakładu gastronomicznego – dokumenty magazynowe, produkcyjne.

Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii.

Wykonywanie czynności porządkowych jako krytycznych punktów kontroli w zakładzie gastronomicznym.

Zmywanie i utrzymanie czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym.

Środki dydaktyczne

- instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy,
- instrukcje przeciwpożarowe,
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- środki myjące i dezynfekujące,
- surowce i dodatki do produkcji potraw i napojów,
- druki dokumentów stosowanych w placówkach żywienia,
- przykładowe zakresy obowiązków na różnych stanowiskach pracy,
- komputer i programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji,
- urządzenia, narzędzia i sprzęt będący na stanie w pomieszczeniach działu produkcyjnego.

Uwagi o realizacji



Praktyka zawodowa ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych, nabytych w procesie kształcenia zawodowego, w rzeczywistych warunkach pracy. Praktykę zawodową uczniowie powinni odbywać w placówkach żywienia, w których istnieje możliwość realizacji założonych w programie celów kształcenia. Powinny być one wyposażone w specjalistyczny sprzęt, urządzenia techniczne oraz użytkowe programy komputerowe, umożliwiające wykonywanie typowych zadań zawodowych.

Przed rozpoczęciem praktyki zawodowej należy zapoznać uczniów ze strukturą organizacyjną, układem funkcjonalnym, wyposażeniem i urządzeniem placówki żywienia, obowiązującymi regulaminami, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, oraz ochrony środowiska. Należy również uświadomić uczniom skutki nieprzestrzegania przepisów oraz przypomnieć zasady udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym.

Podczas odbywania praktyki zawodowej uczeń powinien zapoznać się z funkcjonowaniem placówki żywienia w warunkach gospodarki rynkowej.

Praktykę zawodową uczniowie mogą odbywać zarówno w kraju, jak i poza jego granicami. Program praktyki zawodowej można traktować w sposób elastyczny. Ze względów organizacyjnych dopuszcza się odstępstwa w kolejności realizacji działów tematycznych zamieszczonych w programie.

W trakcie realizacji praktyki zawodowej uczniowie powinni obserwować czynności zawodowe pracowników (*job shadowing*), następnie wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem instruktora, a potem samodzielnie realizować powierzone im zadania na określonych stanowiskach pracy.

Praktyka zawodowa powinna przygotować uczniów do pracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość i organizację wykonywanej pracy. Uczniowie mają obowiązek prowadzić dzienniki praktyki, w których powinni dokonywać zapisów z każdego dnia praktyki dotyczących: stanowiska pracy praktykanta, zakresu wykonywanych czynności, godzin praktyki oraz wniosków i spostrzeżeń. Na zakończenie każdego dnia praktyki zapis czynności wykonywanych przez ucznia powinien być potwierdzony w dzienniczku przez opiekuna praktyki.

Uczniowie powinni odbywać praktykę zawodową w ubiorach, jakie obowiązują w placówce żywienia.

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Nad przebiegiem praktyki zawodowej i jej realizacją czuwa opiekun praktyki, który dokonuje oceny umiejętności opanowanych przez uczniów podczas całego okresu realizacji programu praktyki zawodowej.

Ocenianie umiejętności uczniów powinno odbywać się na podstawie obserwacji ich pracy, ze szczególnym zwracaniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych.

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie określonych kryteriów. Kryteria oceniania powinny dotyczyć:



- kultury osobistej i wyglądu zewnętrznego,
 - organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
 - organizacji czasu pracy,
 - samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów,
 - doboru surowców, metod i sprzętu do prawidłowego wykonania potraw,
 - posługiwania się narzędziami i sprzętem zgodnie z instrukcjami ich użytkowania,
 - użytkowania i konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w zakładzie gastronomicznym,
 - wypełniania dokumentów dotyczących produkcji,
 - obliczania kosztów produkcji i sprzedaży,
 - zaangażowania ucznia w realizację zadań,
 - utrzymania porządku na stanowisku pracy,
 - odpowiedzialności za mienie powierzone na czas praktyki zawodowej,
 - umiejętności współpracy w zespole,
 - dokładności i rzetelności w pracy,
 - przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.
- Po zakończeniu praktyki zawodowej opiekun praktyki zobowiązany jest do napisania opinii na temat pracy ucznia oraz wystawienia oceny końcowej. Oceny dokonuje się zgodnie z obowiązującą skalą ocen.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta potrzeb ucznia i warunków w jakich odbywa się praktyka i badanie postawy praktykanta – arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
2. Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji praktyki: badanie nabytych kompetencji i umiejętności praktykanta – test oraz indywidualny wywiad z praktykantami, arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu praktyki zawodowej: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności praktykanta z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z praktykantami), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

NAZWA PRZEDMIOTU: PRAKTYKA ZAWODOWA II
realizacja w klasie IV

Cele ogólne

1. Poznanie działalności usługowej zakładów gastronomicznych.
2. Kształtowanie umiejętności planowania i organizowania produkcji gastronomicznej zgodnej z obowiązującymi standardami zdrowotnymi.
3. Wykonywanie usług gastronomicznych i cateringowych.
4. Rozliczanie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 2) rozróżniać usługi gastronomiczne i cateringowe,
- 3) wymienić narzędzia promowania usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie,
- 4) planować i organizować proces produkcji określonych dań, zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi,
- 5) dobierać jadłospisy do potrzeb określonych grup konsumentów,
- 6) sporządzać kalkulację kosztów produkcji żywności i usług cateringowych,
- 7) rozróżniać i stosować w usługach gastronomicznych i cateringowych bieliznę stołową, zastawę stołową, sztućce, elementy dekoracyjne,
- 8) rozróżniać, sporządzać i podawać napoje zimne bezalkoholowe, napoje gorące, napoje alkoholowe,
- 9) wykonywać czynności barmana,
- 10) nakrywać stoły i bufety do obsługi indywidualnej i innych usług gastronomicznych,
- 11) obsługiwać gości podczas obsługi indywidualnej i w czasie przyjęć,
- 12) rozróżniać rodzaje kart menu i je wykorzystać w praktyce,
- 13) stosować programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych i cateringowych,
- 14) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
- 15) współpracować w zespole,

- 16) stosować formy grzecznościowe wobec gości, klientów, współpracowników,
17) ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	1. Organizacja produkcji gastronomicznej		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić receptury na potrawy i napoje - planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego - opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie - rozróżnić metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> - opracować receptury na potrawy i napoje - wykonać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur - opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów 	Klasa IV
	2. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie		<ul style="list-style-type: none"> - wskazać rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu - wymienić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych - wymienić rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych stosowane w zakładzie 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd. - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych - rozróżnić usługi świadczone przez zakład 	Klasa IV
	3. Planowanie ofert usługowych i cateringowych		<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady planowania usług gastronomicznych - dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta 	<ul style="list-style-type: none"> - zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - zaplanować ofertę na usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy 	Klasa IV

	4. Działania związane z promocją i dystrybucją usług gastronomicznych i cateringowych		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić formy promocji stosowane w usługach gastronomii i cateringu w danym zakładzie - wymienić narzędzia promowania usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie - interpretować strategie promocji (<i>push</i> i <i>pull</i>) - wyjaśnić koncepcję marketingu usług gastronomicznych w danym zakładzie - określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) - wskazać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych w danym zakładzie - dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych - rozróżnić formy sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np. sprzedaż osobista, promocja sprzedaży) - sporządzić plan „życia marki” usług gastronomicznych - opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego - zastosować propagandę marketingową usług gastronomicznych – public relations - wykonać prezentację sprzedaży osobistej usługi zgodnie z zasadami promocji - zidentyfikować zasady sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie - wykazać się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik, stosowanych w sprzedaży usług gastronomicznych 	Klasa IV
	5. Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych		<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych danym zakładzie - rozróżnić koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem <i>food cost</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać kalkulację kosztów żywieniowych z uwzględnieniem - sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy 	Klasa IV
II. Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych	1. Systemy, metody i techniki obsługi gości w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> - dobierać metody i techniki obsługi do świadczonych usług gastronomicznych - stosować metody i techniki obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi - komunikować się i współpracować w zespole 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać system obsługi do świadczonej usługi - oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów, metod i technik obsługi gości 	Klasa IV
	3. Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić bieliznę stołową - dobrać bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu 	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować zasady ustawiania stołów - wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas 	Klasa IV

			<ul style="list-style-type: none"> - korzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług - dobierać wyposażenie do usług cateringowych - zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny - kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego 	<ul style="list-style-type: none"> różnego typu usług - zestawiać zastawę i bieliznę stołową w zależności świadczonych usług - zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej - obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej 	
	4. Dekoracja sali, stołów i innych miejsc usług gastronomicznych i cateringowych		<ul style="list-style-type: none"> - zaproponować dekorację sali stosownie do świadczonej usługi - zaproponować dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi 	<ul style="list-style-type: none"> - tworzyć dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi 	Klasa IV
	9. Czynności związane z obsługą gości i usług gastronomicznych		<ul style="list-style-type: none"> - wykorzystywać bieliznę stołową - nakrywać stoły bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości - nakrywać stoły do śniadań obiadów, kolacji i na przyjęcia okolicznościowe - podawać śniadania, obiady i kolacje w formie bufetów - obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji, przyjęć okolicznościowych i usług cateringowych - wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości - wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia - komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi - komunikować się i współpracować w zespole - kierować wykonaniem przydzielonych zadań 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki - stosować zasady sprzedaży sugerowanej - stosować zasady up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - stosować zasady cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia - modyfikować karty menu 	Klasa IV

III. Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych	1. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań		<ul style="list-style-type: none"> - określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji, w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni - stosować programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym - korzystać z programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni - zapoznać się z dostępnymi programami komputerowymi do rozliczeń księgowych i kelnerskich 	Klasa IV
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania: rozmowy dydaktyczne, ćwiczenia praktyczne, pokaz, metoda projektów, metoda tekstu przewodniego.

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

1. Przygotowanie stanowisk pracy w dziale handlowo-konsumenckim.
2. Nakrywanie stołów do określonego menu w warunkach zakładu gastronomicznego.
3. Przyjmowanie zamówień od konsumenta.
4. Wykonywanie rozliczenia kelnerskiego: przygotowanie i podawanie rachunku konsumentowi, przyjmowanie należności od konsumenta w formie gotówkowej i bezgotówkowej – obsługiwanie transakcji opłacanych kartami płatniczymi (w obecności instruktora).
5. Rozliczanie zleceniodawcy za usługę gastronomiczną przy użyciu systemów i programów komputerowych dla gastronomii.
6. Sporządzanie rozliczeń z dziennego utargu oraz pobranego sprzętu po zakończonej pracy(w obecności instruktora).
7. Opracowanie oferty działań promocyjnych dla danego zakładu.
8. Stosowanie zasad, technik i metod podawania potraw i napojów podczas indywidualnej obsługi gościa oraz w czasie przyjęć i bankietów.
9. Praca z tacą kelnerską.
10. Wykonywanie czynności porządkowych po zrealizowanej usłudze.
11. Obsługa ekspresu wysokociśnieniowego.



12. Obsługa zmywarki do szkła.
13. Przygotowanie bufetu, np. na przerwę kawową.
14. Sporządzanie napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych.

Środki dydaktyczne:

- bielizna stołowa: moltony, obrusy, napperony, laufry, serwety indywidualnego użytku, skirtingi,
- zastawa stołowa: ceramiczna, metalowa, szklana, sztucze (podstawowe, specjalne, pomocnicze),
- drobna zastawa stołowa: elementy ozdobne, świeczniki, menaże, serwetki,
- tace kelnerskie,
- stoły, krzesła, pomocnik kelnerski, wózek kelnerski, tray jack,
- elementy dekoracji stołów,
- karty menu,
- komputer i programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich,
- ekspres wysokociśnieniowy,
- zmywarka do szkła,
- sprzęt i narzędzia barmańskie.

Uwagi o realizacji

Praktyka zawodowa ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych, nabytych w procesie kształcenia zawodowego, w rzeczywistych warunkach pracy.

Praktykę zawodową uczniowie powinni odbywać w placówkach żywienia, w których istnieje możliwość realizacji założonych w programie celów kształcenia.

Powinny być one wyposażone w specjalistyczny sprzęt, urządzenia techniczne oraz użytkowe programy komputerowe umożliwiające wykonywanie typowych zadań zawodowych.

Przed rozpoczęciem praktyki zawodowej należy zapoznać uczniów ze strukturą organizacyjną, układem funkcjonalnym, wyposażeniem i urządzeniem placówki żywienia, obowiązującymi regulaminami, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, oraz ochrony środowiska. Należy również uświadomić uczniom skutki nieprzestrzegania przepisów oraz przypomnieć zasady udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym. Podczas odbywania praktyki zawodowej uczeń powinien zapoznać się z funkcjonowaniem placówki żywienia w warunkach gospodarki rynkowej. Praktykę zawodową



uczniowie mogą odbywać zarówno w kraju, jak i poza jego granicami. Program praktyki zawodowej można traktować w sposób elastyczny. Ze względów organizacyjnych dopuszcza się odstępstwa w kolejności realizacji działów tematycznych zamieszczonych w programie. W trakcie realizacji praktyki zawodowej uczniowie powinni obserwować czynności zawodowe pracowników, następnie wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem instruktora, a potem samodzielnie realizować powierzone im zadania na określonych stanowiskach pracy. Praktyka zawodowa powinna przygotować uczniów do pracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość i organizację wykonywanej pracy. Uczniowie mają obowiązek prowadzić dzienniki praktyki, w których powinni dokonywać zapisów z każdego dnia praktyki dotyczących: stanowiska pracy praktykanta, zakresu wykonywanych czynności, godzin praktyki oraz wniosków i spostrzeżeń. Na zakończenie każdego dnia praktyki zapis czynności wykonywanych przez ucznia powinien być potwierdzony w dzienniczku przez opiekuna praktyki. Uczniowie powinni odbywać praktykę zawodową w stacjach jakie obowiązują w placówce żywienia, dziale handlowo-konsumenckim z oznaczeniem: uczeń praktykant.

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach, praca z klasą).

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIWA

Nad przebiegiem praktyki zawodowej i jej realizacją czuwa opiekun praktyki, który dokonuje oceny umiejętności opanowanych przez uczniów podczas całego okresu realizacji programu praktyki zawodowej.

Ocenianie umiejętności uczniów powinno odbywać się na podstawie obserwacji ich pracy, ze szczególnym zwracaniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych.

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie określonych kryteriów. Kryteria oceniania powinny dotyczyć:

- kultury osobistej i wyglądu zewnętrznego,
- organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, bhp,
- organizacji czasu pracy,
- samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów,
- doboru technik, metod i sprzętu do prawidłowego wykonania zadań
- posługiwania się narzędziami i sprzętem zgodnie z instrukcjami ich użytkowania,



- użytkowania i konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w bezpośredniej obsłudze gościa oraz innych usługach gastronomicznych
 - obliczania kosztów produkcji i sprzedaży,
 - prowadzenia rozliczeń kosztów usług,
 - zaangażowania ucznia w realizację zadań,
 - utrzymania porządku na stanowisku pracy,
 - odpowiedzialności za mienie powierzone na czas praktyki zawodowej,
 - umiejętności współpracy w zespole,
 - dokładności i rzetelności w pracy,
 - przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.
- Po zakończeniu praktyki zawodowej opiekun praktyki zobowiązany jest do napisania opinii na temat pracy ucznia oraz wystawienia oceny końcowej. Oceny dokonuje się zgodnie z obowiązującą skalą ocen.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta potrzeb ucznia i warunków w jakich odbywa się praktyka i badanie postawy praktykanta – arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
2. Ewaluacja przedmiotów trakcie realizacji praktyki: badanie nabytych kompetencji i umiejętności praktykanta – test oraz indywidualny wywiad z praktykantami, arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu praktyki zawodowej: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności praktykanta z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z praktykantami), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

V. PROJEKT EWALUACJI PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Cele ewaluacji:

Określenie jakości i skuteczności realizacji programu nauczania zawodu w zakresie:

- osiągnięcia szczegółowych efektów kształcenia,
- doboru oraz zastosowania form, metod i strategii dydaktycznych,
- współpracy z pracodawcami,
- wykorzystania bazy techno dydaktycznej.

Faza refleksyjna				
Obszar badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki świadczące o efektywności	Metody, techniki badania/narzędzia	Termin badania
Układ materiału nauczania danego przedmiotu	1. Czy w programie nauczania określono przedmioty odrębnie do pierwszej i do drugiej kwalifikacji? 2. Czy program nauczania uwzględnia spiralną strukturę treści? 3. Czy efekty kształcenia, kluczowe dla zawodu zostały podzielone na materiał nauczania w taki sposób aby były kształtowane przez kilka przedmiotów w całym cyklu kształcenia w zakresie danej kwalifikacji? 4. Czy wszyscy nauczyciele współpracują przy ustalaniu kolejności realizacji treści programowych?	1. Przygotowanie do egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie. 2. Liczba zdanych egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie 3. Poziom zdanych egzaminów zawodowych. 4. Spiralna struktura treści	1. Analiza programu nauczania 2. Badanie dokumentacji szkolnej w zakresie egzaminów zawodowych 3. Spostrzeżenia nauczycieli	Przed przyjęciem do szkolnych dokumentów, Komisja Przedmiotów Zawodowych Po otrzymaniu wyników egzaminacyjnych z OKE
Relacja między poszczególnymi elementami i częściami programu	1. Czy program nauczania uwzględnia podział na teoretyczne przedmioty zawodowe i przedmioty	1. Lekcje teoretyczne podające oraz metody aktywizujące lekcje praktyczne w formie ćwiczeń, realizacji projektów,	1. Obserwacja zajęć 2. Arkusze diagnostyczny skierowany do uczniów 1. Sondaż diagnostyczny	1. Przed rozpoczęciem kształcenia danego przedmiotu

	zawodowe organizowane w formie zajęć praktycznych? 2. Czy program nauczania uwzględnia korelację międzyprzedmiotową?	przygotowania prezentacji. 2. Wysokie oceny z przedmiotów zawodowych. 3. Wysoka zdawalność egzaminów zawodowych	2. Średnia ocen z przedmiotów zawodowych	2. W trakcie kształcenia
Trafność doboru materiału nauczania, metod, środków dydaktycznych, form organizacyjnych ze względu na przyjęte cele	1. Jaki jest stan wiedzy uczniów z treści bazowych dla przedmiotu przed rozpoczęciem wdrażania programu? 2. Czy cele nauczania zostały poprawnie sformułowane? 3. Czy cele nauczania odpowiadają opisanym treściom programowym? 4. Czy dobór metod nauczania pozwoli na osiągnięcie celu? 5. Czy zaproponowane metody umożliwiają realizację treści? 6. Czy dobór środków dydaktycznych pozwoli na osiągnięcie celu?	1. Wysokie oceny z przedmiotów zawodowych. 2. Wysoka zdawalność egzaminów zawodowych	1. Arkusz diagnostyczny 2. Badanie środków dydaktycznych – ankieta arkusz obserwacji	1. Na rozpoczęcie cyklu kształcenia 2. W połowie cyklu kształcenia
Stopień trudności programu z pozycji ucznia i rodziców	1. Czy program nie jest przeladowany, trudny?	1. Wysoka frekwencja na zajęciach z przedmiotów zawodowych 2. Duża aktywność uczniów na zajęciach 3. Wysokie oceny z wyników nauczania na przedmiotach zawodowych	1. Analiza frekwencji 2. Analiza ocen 3. Obserwacja zajęć 4. Wywiad z uczniami	1. Na rozpoczęcie cyklu kształcenia 2. W połowie cyklu kształcenia
Faza kształtująca				
Przedmiot badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki	Zastosowane metody, techniki narzędzia	Termin badania
1. Organizowanie produkcji gastronomicznej na	1. Czy uczeń potrafi analizować źródła zagrożeń występujących w	1. Potrafi wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie	Ankiety, testy, wywiady, obserwacje ucznia podczas wykonywania zadań, podczas pracy w grupach	Klasa I, II, III

podstawie zaplanowanego jadłospisu, stosując systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności, dobierając odpowiednie maszyny, urządzenia i techniki	gastronomii? 2. Czy potrafi przewidzieć konsekwencje ich wystąpienia? 3. Czy zna zasady reagowania w sytuacjach zagrożenia?	gastronomicznym 2. Potrafi dobierać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w gastronomii 3. Określa systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadkach w zakładach gastronomicznych	Analiza wyników sprawdzianów cząstkowych Monitorowanie przyrostu wiedzy ucznia Analiza oceny ucznia po przebytej praktyce Rozmowy z pracodawcami Analiza egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie	
2. Określanie przemian składników odżywczych zachodzących w organizmie człowieka. Stosowanie nowoczesnych technik i metod kulinarnych w sporządzaniu potraw dietetycznych i alternatywnego sposobu żywienia	1. Czy uczeń zna wartość odżywczą surowców stosowanych w gastronomii? 2. Czy potrafi wskazać sposoby przechowywania surowców celem zachowania w nich wartości odżywczych? 3. Czy uczeń potrafi zaplanować etapy wykonywania potraw w czasie produkcji?	1. Określa wartość odżywczą surowców stosowanych w gastronomii 2. Charakteryzuje warunki przechowywania surowców spożywczych 3. Opisuje zmiany zachodzące w przechowywanych produktach 4. Planuje etapy wykonywania potraw z różnych surowców przystosowaniu odpowiednich technologii 5. Analizuje zmiany zachodzące w produktach podczas ich obróbki	Ankiety, testy, wywiady, obserwacje ucznia podczas wykonywania zadań, podczas pracy w grupach Analiza wyników sprawdzianów cząstkowych Monitorowanie przyrostu wiedzy ucznia Analiza oceny ucznia po przebytej praktyce Rozmowy z pracodawcami Analiza egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie	Po 3 klasie, przed egzaminem zawodowym w zakresie kwalifikacji HGT.02.
3. Stosowanie działań związanych z promocją usług gastronomicznych i cateringowych Sporządzanie rozliczenia finansowego produkcji i sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych	1. Czy uczeń potrafi zaplanować działania promocyjne w sprzedaży usług? 2. Czy potrafi sporządzić kalkulację usługi cateringowej w oparciu o wskazane warunki? 3. Czy potrafi dobrać technikę obsługi do przyjęć?	1. Planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży 2. Przedstawia zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych 3. Proponuje metody i techniki obsługi odpowiednie do rodzaju świadczonych usług	Ankiety, testy, wywiady, obserwacje ucznia podczas wykonywania zadań, podczas pracy w grupach Analiza wyników sprawdzianów cząstkowych Monitorowanie przyrostu wiedzy ucznia Ocena realizowanych projektów zawodowych	Klasa IV i V
4. Sporządzanie karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących:	1. Czy uczeń potrafi odróżnić karty menu ze względu na występowanie i zawartość w	1. Rozróżnia rodzaje kart menu 2. Grupuje informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi	Analiza przykładowych oryginalnych kart menu i napojów, np. karta restauracyjna, karta win i wódek, karta	1. Na początku procesu kształcenia przedmiotu

wartości odżywczej potraw, alergenów i cen	nich treść? 2. Czy uczeń rozróżnia potrawy, napoje i alkohole zawarte w karcie menu? 3. Czy potrafi scharakteryzować skład potraw i napojów zawartych w karcie menu 4. Czy uczeń poprawnie podaje kartę menu gościowi podczas obsługi?	3. Rozróżnia potrawy i napoje zawarte w karcie menu 4. Wyjaśnia pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty 5. Podaje kartę menu/napojów gościowi, np. z prawej strony gościa, podaje kartę każdemu gościowi	kawiarni, karta koktajl bar Tworzenie własnej karty menu, karty alkoholi i szeregowanie potraw i napojów wg zasad kuchni środkowoeuropejskiej dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości. Ćwiczenia sprawdzające	Pracownia obsługi konsumenta 2. Na końcu procesu kształcenia obsługi konsumenta (klasa V) 3. Na końcu procesu kształcenia obsługi konsumenta (klasa V) 4. W trakcie kształcenia (klasa V) Na koniec kształcenia (klasa V)
5. Stosowanie zasad etyki, komunikacji interpersonalnej w relacjach z gośćmi, współpracownikami i przełożonymi	1. Czy uczeń potrafi zdefiniować zasady etyki komunikacji z gośćmi i współpracownikami stosowane w gastronomii? 2. Czy uczeń posługuje się kodeksem zachowań w branży zawodowej? 3. Czy potrafi współpracować w grupie? 4. Czy zna przepisy prawa obowiązujące w swojej branży?	1. Nazywa zasady etyki obowiązujące w komunikacji z gośćmi i współpracownikami stosowane w gastronomii 2. Stosuje kodeks savoir vivre/przyjęty w środowisku pracy 3. Współorganizuje pracę zespołu 4. Wskazuje obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania	Ankiety, obserwacje ucznia podczas wykonywania zadań, podczas pracy w grupach Analiza wyników sprawdzianów cząstkowych Monitorowanie przyrostu wiedzy ucznia Wywiady w miejscu odbywania praktyk	1. W trakcie kształcenia (klasa I, II, III, IV) 2. Na koniec kształcenia (klasa V)
Faza podsumowująca				
Przedmiot badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki	Zastosowane metody, techniki narzędzia	Termin badania

Sprawność szkoły	<ol style="list-style-type: none"> 1. Liczba egzaminów poprawkowych w klasach pierwszych 2. Liczba egzaminów poprawkowych w szkole 3. Liczba ocen niedostatecznych końcowo rocznych 4. Liczba uczniów którzy nie otrzymali promocji do kolejnej klasy? 5. Liczba ocen celujących końcowo rocznych 6. Ilu uczniów uzyskało średnią powyżej 4,5 w klasyfikacji końcoworocznej 7. Ilu uczniów uzyskało średnią powyżej 5,5 w klasyfikacji końcowo rocznej 8. Liczba uczniów z zachowaniem nagannym 9. Liczba uczniów, którzy zmienili szkołę w czasie trwania roku szkolnego 10. Ilu uczniów zapisano do klas pierwszych w szkole? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nie więcej niż 3% uczniów 2. Nie więcej niż 10% z liczby uczniów 3. Nie więcej niż 5% ogólnej sumy ocen 4. Nie więcej niż 2% uczniów 5. Więcej niż 30% uczniów 6. Więcej niż 30% uczniów z liczby uczniów szkole 7. Więcej niż 15% uczniów z liczby uczniów w szkole 8. Nie więcej niż 2% uczniów 9. Nie więcej niż 5% uczniów 10. Minimum 90% dostępnych 	<p>Analiza wyników klasyfikacji rocznej Interpretacja wyników Wnioski</p>	<p>Koniec roku szkolnego</p> <p>Koniec roku szkolnego</p> <p>Koniec roku szkolnego</p> <p>Wrzesień – po zakończeniu roku szkolnego Koniec roku szkolnego</p> <p>Koniec roku szkolnego</p> <p>Koniec roku szkolnego</p> <p>Koniec roku szkolnego</p> <p>Początek roku szkolnego</p>
Wyniki egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ilu uczniów przystąpiło do egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie? 2. Ilu uczniów uzyskało minimalną liczbę punktów z egzaminu zawodowego? 3. Jaki jest poziom 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 95% uprawnionych 2. 95% zdających 3. Wyższa 	<p>Analiza dokumentacji szkolnej Analiza wyników egzaminacyjnych Interpretacja wyników Wnioski</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Po zakończeniu sesji egzaminacyjnej 2. Po uzyskaniu wyników egzaminów

	<p>zdawalności w szkole na tle wyników powiatu?</p> <p>4. Jaki jest poziom zdawalności w szkole na tle wyników województwa?</p> <p>5. Jaki jest poziom zdawalności w szkole na tle wyników krajowych?</p> <p>6. Ilu uczniów przystępujących do egzaminu zawodowego uzyskało certyfikat kwalifikacji / dyplom zawodowy</p>	<p>4. Wyższa</p> <p>5. Niższa o 1%</p> <p>6. 95% uczniów przystępujących do egzaminu uzyskało zawodowego uzyskało certyfikat kwalifikacji /dyplom zawodowy</p>		
Wyniki egzaminów maturalnych	<p>1. Ilu uczniów przystąpiło do egzaminów maturalnych w szkole?</p> <p>2. Ilu uczniów uzyskało minimalną liczbę punktów z egzaminu?</p> <p>3. Jaki jest poziom zdawalności w szkole na tle wyników powiatu?</p> <p>4. Jaki jest poziom zdawalności w szkole na tle wyników województwa?</p> <p>5. Jaki jest poziom zdawalności w szkole na tle wyników krajowych?</p> <p>6. Ilu uczniów przystępujących do egzaminu uzyskało świadectwo maturalne?</p>	<p>1. 80% uprawnionych uczniów</p> <p>2. 80% uprawnionych uczniów</p> <p>3. Wyższa</p> <p>4. Wyższa</p> <p>5. Niższa o 1%</p> <p>6. 80% uczniów przystępujących do egzaminu maturalnego</p>	<p>Analiza dokumentacji szkolnej</p> <p>Analiza wyników egzaminacyjnych</p> <p>Interpretacja wyników</p> <p>Wnioski</p>	<p>1. Po zakończeniu sesji egzaminacyjnej</p> <p>2. Po uzyskaniu wyników egzaminów</p>



VI. ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU

- Baryłko-Pikielnia N., Matuszewska I., *Sensoryczne badania żywności*, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Warszawa 2009.
- Bliska B., Górska-Warsewicz H., Sawicka B., Tul-Krzyszczuk A., *Organizacja produkcji gastronomicznej*, kwalifikacja T.15.2, WSiP, Warszawa 2015.
- Ciborowska H., Rudnika A., *Dietetyka*.
- Czerwińska D., *Zasady żywienia. Część 1*, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2018.
- Czerwińska D., *Zasady żywienia. Część 2*, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2016.
- Derbis A., Linka L., *Żywnienie i usługi gastronomiczne. Cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, Wydawnictwo ab FORMAT 2016.
- Dominik P., *BHP w branży gastronomicznej*, WSiP, Warszawa 2016.
- Dominik P., *Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy*, kwalifikacja T.15, WSiP, Warszawa 2016.
- Duda J., Krzywda S., *Pracownia organizacji żywienia*, kwalifikacja T.15, WSiP, Warszawa 2017.
- Duda J., Krzywda S., Szajna R., *Repetitorium i testy egzaminacyjne. Egzamin zawodowy*, kwalifikacja T.15, WSiP, Warszawa 2017.
- Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Zylińska-Kaczmarek M., *Żywnienie i usługi gastronomiczne. Cz. I, II i III. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*, kwalifikacja T.6. Wydawnictwo ab FORMAT, Warszawa 2015.
- Hasik J., Hryniewiecki L., *Dietetyka*.
- Jastrzębski W., *Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych*, WSiP, Warszawa 2013.
- Kasperek A., Kondratowicz M., *Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2018.
- Kmiołek A., *Usługi gastronomiczne*, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2018.
- Kmiołek-Gizara A., *Sporządzanie potraw i napojów, Część 2*, kwalifikacja TG.07, WSiP, Warszawa 2018.
- Kmiołek-Gizara A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności, Część 1*, WSiP, Warszawa 2017.
- Kmiołek-Gizara A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2*, WSiP, Warszawa 2017.
- Kmiołek A., *Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności*, kwalifikacja T.6.1, WSiP, Warszawa 2017.
- Kmiołek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Część 1, Technologia gastronomiczna*, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2016.
- Kmiołek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Część 2, Technologia gastronomiczna*, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2016.
- Kmiołek A., *Organizacja produkcji gastronomicznej*, kwalifikacja T.15, WSiP, Warszawa 2015.
- Kołąjtis-Dołowy A., Kozłowska K., Pietruszka B., *Żywnienie i usługi gastronomiczne, cz. VI, Zasady żywienia*, kwalifikacja T.15, Wydawnictwo ab FORMAT, 2017.



- Kowalska J.E., *Towaroznawstwo i przechowywanie żywności Ćwiczenia*, Kwalifikacja T.6., Wydawnictwo ab FORMAT, 2015.
- Kowalska J.E., *Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację T.6. Sporządzanie potraw i napojów*, Cz. 1, Wydawnictwo ab FORMAT, 2013.
- Kowalska J.E., *Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację T.6. Sporządzanie potraw i napojów*, Cz. 2, Wydawnictwo ab FORMAT, 2014.
- Kowalska J.E., *Planowanie i ocena sposobu żywienia. Ćwiczenia, cz. 1, kwalifikacja T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*, Wydawnictwo ab FORMAT, 2016.
- Kowalska J.E., *Planowanie i ocena sposobu żywienia. Ćwiczenia, cz. 2, kwalifikacja T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*, Wydawnictwo ab FORMAT, 2016.
- Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Sińska B., Turlejska H., *Zasady żywienia. Planowanie i ocena*, kwalifikacja T.15., WSiP, Warszawa 2018.
- Konarzewska M., *Gastronomia. Tom II. Część 1 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Podręcznik, część 1*, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2018.
- Konarzewska M., *Gastronomia. Tom II. Część 2 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Podręcznik, część 1*, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2017.
- Milewska M., Stasiak A., *Obsługa informatyczna w hotelarstwie. Podręcznik do zawodu technik hotelarstwa*, 2013.
- Namysław I., Górka L., *Procesy technologiczne w gastronomii, zeszyt ćwiczeń część 2*, kwalifikacja T.6, WSiP i REA Warszawa 2017.
- Namysław I., Górka L., *Procesy technologiczne w gastronomii, zeszyt ćwiczeń część 1*, kwalifikacja T.6, WSiP i REA, 2015.
- Ozdarska J., *Żywność i usługi gastronomiczne cz. VII, Organizacja produkcji gastronomicznej*, kwalifikacja TG.16, Wydawnictwo ab FORMAT, 2017.
- Sawicka B., Bilka B., Tul-Krzyszczuk A., Sawicka-Muchewicz A., *Żywność i usługi gastronomiczne, cz. VIII, Usługi gastronomiczne*, kwalifikacja T.15, Wydawnictwo ab FORMAT, 2017.
- Sawicka B., Bilka B., Tul-Krzyszczuk A., Świątkowska M., Górka-Warsewicz H., Świstak E., *Żywność i usługi gastronomiczne, cz. XI, Obsługa klientów w branży gastronomicznej*, kwalifikacja T.15, kwalifikacja T.6, Wydawnictwo ab FORMAT, 2016.
- Skrabka-Błotnicka T., *Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce*, Wydawnictwo A.E., Wrocław 2007.
- Szajna R., Ławniczak D., *Obsługa klientów w gastronomii*, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2017.
- Szajna R., Ławniczak D., *Usługi gastronomiczne*, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2015.
- Zienkiewicz M., *Sporządzanie potraw i napojów. Część 1*, kwalifikacja TG.07, WSiP, Warszawa 2018.



Zienkiewicz M., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych*, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2013.
Czasopisma specjalistyczne: „Hotele i Restauracje”, „Kuchnia”, „Magazyn dla Smakoszy”, „Poradnik Restauratora”, „Przegląd Gastronomiczny”, „Akademia Kulinarna”.

Zasoby internetu w zakresie zawodowym.

Programy specjalistyczne stosowane w gastronomii: POSbistro, GastroPos, SOGA, X2System, Program żywieniowy WikT Pro 1.2,

Wybór podręcznika będzie zależał od języka zawodowego, w którym nauczany jest przedmiot:

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

Krzysztofik B., *Wobei kann ich helfen*, WSiP-REA, Warszawa 2014.

Dolinska-Romanowicz J., Nowakowska D., *Can I help you*, WSiP-REA, Warszawa 2014.

Sama R., Sama K., *Język angielski zawodowy w gastronomii*, WSiP, Warszawa 2018.