

PROGRAM NAUCZANIA DLA ZAWODU KUCHARZ 512001

TYP SZKOŁY: Zasadnicza Szkoła Zawodowa

1. TYP PROGRAMU: PRZEDMIOTOWY

2. RODZAJ PROGRAMU: LINIOWY

3. AUTORZY PROGRAMU NAUCZANIA: mgr Iwona Wrożyna, mgr inż. Małgorzata Janecka, mgr inż. Elżbieta Kałużny, mgr inż. Alicja Pawliczek

Program został opracowany po konsultacji z nauczycielami przedmiotów ogólnokształcących.

4. PODSTAWY PRAWNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Program nauczania dla zawodu KUCHARZ opracowany jest zgodnie z poniższymi aktami prawnymi:

- Ustawą z dnia 19 sierpnia 2011 r. o zmianie ustawy o systemie oświaty oraz niektórych innych ustaw
- Rozporządzeniem w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego z dnia 23 grudnia 2012 r.
- Rozporządzeniem w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach z dnia 7 lutego 2012 r.
- Rozporządzeniem w sprawie ramowych planów nauczania z dnia 7 lutego 2012 r.
- Rozporządzeniem w sprawie dopuszczania do użytku w szkole programów wychowania przedszkolnego i programów nauczania oraz dopuszczania do użytku szkolnego podręczników z dnia 8 czerwca 2009 r.
- Rozporządzeniem w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych z dnia 30 kwietnia 2007 z późniejszymi zmianami.
- Rozporządzeniem w sprawie zasad udzielania i organizacji pomocy psychologiczno-pedagogicznej w publicznych przedszkolach, szkołach i placówkach z dnia 17 listopada 2010 r.
- Rozporządzeniem w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach z dnia 31 grudnia 2002 r. z późniejszymi zmianami.

5. CELE OGÓLNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego świata, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy. Zadania szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników.

W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem niższych etapów edukacyjnych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów szkół kształcących w zawodach, a tym samym zapewni im możliwość sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy.

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.

Elastycznemu reagowaniu systemu kształcenia zawodowego na potrzeby rynku pracy, jego otwartości na uczenie się przez całe życie oraz mobilności edukacyjnej i zawodowej absolwentów ma służyć wyodrębnienie kwalifikacji w ramach poszczególnych zawodów wpisanych do klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

6. KORELACJA PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU KUCHARZ Z PODSTAWĄ PROGRAMOWĄ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO

Program nauczania dla zawodu KUCHARZ uwzględnia aktualny stan wiedzy o zawodzie ze szczególnym zwróceniem uwagi na nowe technologie i najnowsze koncepcje nauczania.

Program uwzględnia także zapisy zadań ogólnych szkoły i umiejętności zdobywanych w trakcie kształcenia w szkole ponadgimnazjalnej umieszczonych w podstawach programowych kształcenia ogólnego, w tym:

- 1) umiejętność zrozumienia, wykorzystania i refleksyjnego przetworzenia tekstów, prowadząca do osiągnięcia własnych celów, rozwoju osobowego oraz aktywnego uczestnictwa w życiu społeczeństwa;
- 2) umiejętność wykorzystania narzędzi matematyki w życiu codziennym oraz formułowania sądów opartych na rozumowaniu matematycznym;
- 3) umiejętność wykorzystania wiedzy o charakterze naukowym do identyfikowania i rozwiązywania problemów, a także formułowania wniosków opartych na obserwacjach empirycznych dotyczących przyrody lub społeczeństwa;
- 4) umiejętność komunikowania się w języku ojczystym i w językach obcych;
- 5) umiejętność sprawnego posługiwania się nowoczesnymi technologiami informacyjnymi i komunikacyjnymi;
- 6) umiejętność wyszukiwania, selekcjonowania i krytycznej analizy informacji;
- 7) umiejętność rozpoznawania własnych potrzeb edukacyjnych oraz uczenia się;
- 8) umiejętność pracy zespołowej.

W programie nauczania dla zawodu kucharz uwzględniono powiązania z kształceniem ogólnym polegające na wcześniejszym osiągnięciu efektów kształcenia w zakresie przedmiotów ogólnokształcących stanowiących podbudowę dla kształcenia w zawodzie. Dotyczy to przede wszystkim takich przedmiotów jak: biologia, chemia a także podstawy przedsiębiorczości i edukacja dla bezpieczeństwa.

7. INFORMACJA O ZAWODZIE KUCHARZ

Kucharz powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: przechowywania żywności, sporządzania potraw i napojów oraz wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów. W zakładzie gastronomicznym kucharz przyjmuje surowce żywnościowe i zabezpiecza je przed zepsuciem, w odpowiedni sposób je magazynując lub utrwalając. Ocenia i dobiera żywność przeznaczoną do produkcji. Przeprowadza obróbkę wstępną i przygotowuje półprodukty do obróbki cieplnej. Stosuje różne metody obróbki cieplnej. Do obróbki surowców i półproduktów, ale także do ekspedycji potraw wykorzystuje nowoczesne urządzenia gastronomiczne. Wykańcza potrawy i napoje oraz porcuje je do odpowiednich naczyń, stosując aktualne trendy w zakresie aranżacji potraw i napojów. Wykonując swoje zadania zawodowe dba o właściwe bezpieczeństwo zdrowotne sporządzanych potraw i napojów, przestrzegając procedur obowiązujących w gastronomii. Przestrzega także zasad racjonalnego żywienia. Stale aktualizuje swoją wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe szczególnie w zakresie towaroznawstwa żywności i nowych technologii stosowanych w gastronomii. Obsługuje programy komputerowe do prowadzenia gospodarki magazynowej i do rejestrowania zamówień kelnerskich. Kucharz może sporządzać potrawy dietetyczne oraz regionalne i z kuchni obcych narodów. Zajmuje się także przygotowaniem pełnych posiłków, zarówno codziennych jak i okolicznościowych; przygotowuje również potrawy i napoje na przyjęcia, dbając o wysoki standard swoich usług. Miejscem pracy kucharza najczęściej są zakłady gastronomiczne typu otwartego i zamkniętego, w tym restauracje hotelowe i gastronomia sieciowa oraz firmy cateringowe, ale również gastronomia na statkach lub w innych środkach transportu itp.

8. UZASADNIENIE POTRZEBY KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Gastronomia, w obszarze której pracuje kucharz, jest branżą usługową. Według prowadzonych analiz rynek gastronomiczny jest wciąż rozwijającym się. W Polsce rynek lokali gastronomicznych nie jest nasycony. Jak podaje Euromonitor w Polsce (www.informator-turystyczny.pl) ilość zakładów gastronomicznych przypadających na 1000 mieszkańców jest kilkakrotnie niższa niż w innych krajach europejskich, co daje powody by sądzić, że wciąż przybywać będzie miejsc pracy dla kucharza. Tym bardziej, że zaznacza się trend, od lat występujący w Europie Zachodniej i Stanach Zjednoczonych, coraz częstszego spożywania posiłków poza domem i korzystania z usług gastronomicznych nawet w z okazji dotychczas bardzo rodzinnych uroczystości i świąt jak np. kolacja wigilijna.

Już obecnie, na podstawie ofert pracy, zamieszczanych w różnych mediach, należy wnioskować, że kucharz to jeden z najmniej obarczonych ryzykiem bezrobocia zawodów.

Z badań opinii publicznej, przeprowadzonych przez TNS OBOP, opublikowanych w raporcie „Zawód kucharza w oczach Polaków” wynika, że prawie trzy czwarte Polaków uważa zawód kucharza za atrakcyjny, tyle samo postrzega go jako dający duże możliwości rozwoju i podnoszenia kwalifikacji zawodowych.

Prawie 16 % uważa także, że zawód kucharza jest gwarancją wysokiego wynagrodzenia (źródło: www.praca.wp.pl). Popularności zawodu sprzyja fakt, że wielu kucharzy stało się postaciami medialnymi; inną przyczyną jest możliwość zatrudnienia na rynku europejskim.

9. POWIĄZANIA ZAWODU KUCHARZ Z INNYMI ZAWODAMI

Podział zawodów na kwalifikacje czyni system kształcenia elastycznym, umożliwiającym uczącemu się uzupełnianie kwalifikacji stosownie do potrzeb rynku pracy, własnych potrzeb i ambicji. Wspólne kwalifikacje mają zawody kształcone na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej i technikum, np.: dla zawodu kucharz wyodrębniona została kwalifikacja T.6., która stanowi podbudowę kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Technik żywienia i usług gastronomicznych ma kwalifikacje właściwe dla zawodu, które są nadbudową do kwalifikacji bazowej T.6. Inną grupą wspólnych efektów dotyczących obszaru zawodowego są efekty stanowiące podbudowę kształcenia w zawodach określone kodem PKZ(T.c).

Kwalifikacja		Symbol zawodu	Zawód	Elementy wspólne
T.6.	Sporządzanie potraw i napojów	512001	Kucharz	PKZ(T.c)
		343404	Technik żywienia i usług gastronomicznych	

10. Podział godzin na przedmioty z uwzględnieniem ramowego planu nauczania

Zgodnie z Rozporządzeniem MEN w sprawie ramowych planów nauczania w zasadniczej szkole zawodowej minimalny wymiar godzin na kształcenie zawodowe wynosi 1600 godzin, z czego na kształcenie zawodowe teoretyczne zostanie przeznaczonych minimum 630 godzin, a na kształcenie zawodowe praktyczne 970 godzin.

W podstawie programowej kształcenia w zawodzie kucharz minimalna liczba godzin na kształcenie zawodowe została określona dla efektów kształcenia i wynosi:

- na kształcenie w ramach kwalifikacji T.6. przeznaczono – minimum 700 godzin.
- na kształcenie w ramach efektów wspólnych dla wszystkich zawodów i wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia przeznaczono – minimum 300 godzin.

11. CELE SZCZEGÓŁOWE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE KUCHARZ

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie **kucharz** powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) przechowywania żywności;
- 2) sporządzania potraw i napojów;
- 3) wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów.

Do wykonywania wyżej wymienionych zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie kucharz:

- efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów (BHP, PDG, JOZ)
- efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie PKZ(T.c)
- efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie kucharz - T.6. Sporządzanie potraw i napojów.

Kształcenie zgodnie z opracowanym programem nauczania pozwoli na osiągnięcie w.w. celów kształcenia.

12. PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU KUCHARZ

SZKOLNY PLAN NAUCZANIA
ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA
ZAWÓD: **KUCHARZ**
PODBUDOWA PROGRAMOWA GIMNAZJUM
3 – LETNI CYKL NAUCZANIA

PRZYJĘTA LICZBA TYGODNI NAUKI W ROKU SZKOLNYM – 32

lp.	obowiązkowe zajęcia edukacyjne	klasa			Liczba godzin tygodniowo w 3- letnim cyklu kształcenia	Liczba godzin w 3- letnim cyklu kształcenia
		I	II	III		
Kształcenie zawodowe teoretyczne						
1.	Język obcy zawodowy		2	1	3	96
2.	Podstawy działalności w gastronomii		1	2	3	96
3.	Podstawy żywienia człowieka	1	1	1	3	96
4.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	1	1	1	3	96
5.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	2	3	8	256
Łączna liczba godzin		5	7	8	20	640 (630+10)
Kształcenie zawodowe praktyczne						
1.	Pracownia gastronomiczna	4	4	4	12	384
2.	Zajęcia praktyczne	3	7	8	18	576
Łączna liczba godzin		7	11	12	30	970 (960+10)
Tygodniowy wymiar godzin zajęć obowiązkowych		27	29	30	86	2768
3.	Religia / etyka	2	2	2	8	240
Łączna tygodniowa liczba godzin w szkole		29	31	32	94	3008

Łączna tygodniowa liczba godzin na realizację pozostałych przedmiotów zawodowych	3	3	8	14	448
--	---	---	---	----	-----

13. PROGRAMY NAUCZANIA PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH

1. Język angielski zawodowy – 96 godzin
2. Podstawy działalności w gastronomii – 96 godzin
3. Podstawy żywienia człowieka – 96 godzin
4. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii – 96 godzin
5. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem – 256 godzin
6. Pracownia gastronomiczna – 384 godziny
7. Zajęcia praktyczne – 576 godzin

1. Język angielski zawodowy

- 1.1. Słownictwo i zwroty typowe dla gastronomii
- 1.2. Porozumiewanie się podczas pracy i w kontaktach z klientami obcojęzycznymi

1.1. Słownictwo i zwroty typowe dla gastronomii		
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Materiał kształcenia
JOZ(1)1. zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej;	PP	Nazwy potraw i napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych oraz stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym; Czynności zawodowe kucharza; Informacje handlowe dotyczące żywności; i sprzętu gastronomicznego; Instrukcje obsługi; Receptury gastronomiczne; Karty menu.
JOZ(1)2. wyjaśnić sposób wykonania potrawy lub napoju w języku obcym;	P	
JOZ(3)1. przetłumaczyć na język obcy z zachowaniem podstawowych zasad gramatyki i ortografii receptury na potrawy i napoje napisane w języku polskim;	PP	
JOZ(3)2. odczytać obcojęzyczne informacje zamieszczone na opakowaniach środków żywności,	P	
JOZ(3)3. ocenić pod względem towaroznawczym środek żywności na którym znajduje się informacja handlowa w języku obcym;	PP	
JOZ(3)4. przetłumaczyć na język polski prostą kartę menu;	P	
JOZ(3)5. przetłumaczyć na język obcy prostą kartę menu napisaną w języku polskim;	PP	
JOZ(3)6. wyjaśnić w języku polskim prostą instrukcję dotyczącą sposobu wykorzystania półproduktu spożywczego, dla którego zamieszczono instrukcję w języku obcym;	P	

Planowane zadania

1. Ułóż prostą kartę menu w języku obcym
2. Wypisz w języku polskim kolejne etapy sporządzania potrawy lub napoju na podstawie receptury napisanej w języku obcym
3. Przetłumacz na język obcy sposób wykonania potrawy z koncentratu (np. kisielu) na podstawie instrukcji napisanej w języku polskim zamieszczonej na opakowaniu koncentratu
4. Przetłumacz na język polski informację handlową zamieszczoną na opakowaniu środka spożywczego, napisaną w języku obcym
5. Wypisz (w języku obcym) nazwy sprzętów niezbędne do wykonania określonej potrawy lub napoju.

Uczniowie wykonują zadania zgodnie z opisem przygotowanym przez nauczyciela a następnie dokonują samooceny.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Warunkiem osiągnięcia zamierzonych efektów są systematyczne ćwiczenia, powtarzanie i utrwalanie słownictwa i zwrotów związanych z gastronomią oraz ćwiczenie prawidłowej wymowy. Wymaga to od nauczyciela utrzymania wśród uczniów wysokiej motywacji do nauki. Pomocna będzie urozmaicona i zmienna forma zajęć z zastosowaniem różnorodnych metod nauczania, aktywizujących uczniów.

Środki dydaktyczne

Nagrania dźwiękowe, filmy dydaktyczne, słowniki (w tym specjalistyczne), receptury, karty menu, instrukcje, literatura gastronomiczna (napisane w języku obcym), czasopisma, zestawy ćwiczeń i pakiety edukacyjne, komputer z dostępem do Internetu, urządzenia multimedialne, katalogi lub zdjęcia sprzętów gastronomicznych.

Zalecane metody dydaktyczne

Preferowane metody to ćwiczenia, ważną rolę odgrywać będzie dialog i inscenizacja.

Formy organizacyjne

Powinny być zróżnicowane: indywidualne i zbiorowe (praca w parach).

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Proponowane są testy pisemne zamknięte - na dobieranie, typu prawda – fałsz; otwarte – z luką a zwłaszcza testy ustne.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

1.2. Porozumiewanie się podczas pracy i w kontaktach z klientami obcojęzycznymi		
JOZ(2)1. zaplanować sposób wykonania polecenia wydanego w języku obcym dotyczącego zadań zawodowych kucharza;	P	Organizacja stanowiska pracy kucharza; Planowanie sposobu wykonania potrawy lub napoju na podstawie receptury; Rozmowa z pracodawcą;
JOZ(2)2. sformułować pytanie dotyczące sposobu wykonania zadania;	P	
JOZ(4)1. porozumieć się z uczestnikami procesu pracy wykorzystując słownictwo zawodowe;	P	

JOZ(4)2. przekazać w języku obcym informacje dotyczące wykonywanych prac;	P	Porozumiewanie się ze współpracownikami; Rozmowa z klientem zakładu gastronomicznego; Oferta handlowa zakładu gastronomicznego; Informacja reklamowa; Analiza ofert pracy; Anons w języku obcym.
JOZ(4)3. przeczytać i przetłumaczyć proste obcojęzyczne instrukcje dotyczące stosowanych w gastronomii urządzeń;	P	
JOZ(4)4. porozumieć się z zespołem współpracowników w języku obcym;	P	
JOZ(4)5. przetłumaczyć klientowi nazwę popularnej potrawy lub napoju i krótko ją scharakteryzować;	P	
JOZ(5)2. wyszukać w różnych źródłach obcojęzyczne receptury na potrawy i napoje;	P	
JOZ(5)3. skorzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy dla kucharza;	P	
JOZ(5)4. porównać zgodność oferty pracy napisanej w języku obcym ze swoimi oczekiwaniami lub kwalifikacjami;	P	

Planowane przykładowe zadania (ćwiczenia)

1. Opracuj scenariusz rozmowy w języku obcym między współpracownikami na temat wykonywanych zadań zawodowych.
2. Przeprowadź zainscenizowaną rozmowę kwalifikacyjną z potencjalnym pracodawcą - wykorzystując anons zamieszczony w Internecie.
3. Przyjmij telefoniczne zamówienie od klienta obcojęzycznego na potrawy lub napoje. Uczeń wykonuje zadania zgodnie z pisemną instrukcją przygotowaną przez nauczyciela, a następnie dokonuje samooceny.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Warunkiem osiągnięcia zamierzonych efektów będą systematyczne ćwiczenia, przede wszystkim ustne. Najlepiej przeprowadzone w parach lub małych grupach.

Zadaniem nauczyciela będzie stała kontrola poprawności wymowy. Należy także systematycznie stosować ćwiczenia ze słuchu.

Środki dydaktyczne

Nagrania dźwiękowe, filmy dydaktyczne, słowniki (w tym specjalistyczne), receptury, karty menu, instrukcje, literatura gastronomiczna (napisane w języku obcym), czasopisma, zestawy ćwiczeń i pakiety edukacyjne, komputer z dostępem do Internetu, urządzenia multimedialne, katalogi lub zdjęcia sprzętów gastronomicznych, fragmenty filmów dokumentalnych lub fabularnych oraz programów telewizyjnych (w języku obcym) dotyczących gastronomii.

Zalecane metody dydaktyczne

Główne zastosowanie mieć powinny – dialog i inscenizacja oraz ćwiczenia ze słuchu i praca z tekstem obcojęzycznym.

Formy organizacyjne

Należy stosować zróżnicowane formy – indywidualne i zbiorowe.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Proponuje się różne testy zwłaszcza testy ustne, ale także pisemne – wielokrotnego wyboru

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

2. Podstawy działalności w gastronomii

2.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej

2.2. Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego

2.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej		
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Materiał kształcenia
PDG(1)1. rozróżnić pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;	P	Zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej w obszarze gastronomii i jej elementy; Przedsiębiorstwo gastronomiczne i przedsiębiorca gastronomiczny – - podstawowe pojęcia; Przepisy prawa związane z działalnością gospodarczą; Biznes-plan przedsiębiorstwa gastronomicznego; Dokumentacja dotycząca podejmowania działalności gospodarczej; Rejestrowanie firmy; Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego – zasady współpracy; Działania marketingowe przed uruchomieniem działalności gospodarczej.
PDG(1)2. zdefiniować pojęcia: małe; średnie, duże przedsiębiorstwo;	P	
PDG(2)2. zidentyfikować przepisy prawa podatkowego;	P	
PDG(2)3. wyjaśnić przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;	PP	
PDG(2)4. określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;	P	
PDG(3)1. zidentyfikować przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;	P	
PDG(3)2. dokonać analizy przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;	PP	
PDG(3)3. wyjaśnić zapisy przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej;	P	
PDG(3)4. określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej;	P	
PDG(4)1. wymienić przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży gastronomicznej;	P	
PDG(4)2. wskazać powiązania między przedsiębiorstwami występującymi w gastronomii;	P	
PDG(4)3. określić powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem;	PP	
PDG(7)1. opracować procedurę postępowania przy założeniu własnej działalności w branży gastronomicznej;	P	
PDG(7)2. wybrać właściwą formę organizacyjno-prawną planowanej działalności gospodarczej;	P	
PDG(7)3. sporządzić dokumenty niezbędne do uruchomienia i prowadzenia własnej działalności w branży gastronomicznej;	P	
PDG(7)4. ustalić formę opodatkowania wybranej działalności;	P	
PDG(7)5. sporządzić biznesplan dla wybranej działalności w branży gastronomicznej;	PP	
PDG(8)1. zorganizować stanowisko pracy biurowej z zastosowaniem zasad ergonomii;	P	

PDG(8)2. rozróżnić ogólne zasady formułowania i formatowania pism;	P	
PDG(9)1. dobrać urządzenia biurowe do wykonania różnych prac;	P	
PDG(9)2. obsłużyć biurowe urządzenia techniczne;	P	
PDG(10)1. rozróżnić elementy marketingu mix;	P	
PDG(10)2. dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności;	P	
PDG(11)1. zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gastronomicznej;	P	
JOZ(5)1. skorzystać z obcojęzycznych zasobów Internetu związanych z tematyką zawodową;	PP	
JOZ(5)2. skorzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert szkoleniowych dla kucharza;	PP	

Planowane zadania

1. Opracowanie algorytmu postępowania podczas zakładania własnej firmy i przedstawienie tego algorytmu w postaci schematu blokowego

Zadaniem uczniów jest ustalenie postępowania podczas zakładania własnej firmy gastronomicznej oraz zaprezentowanie wyników w formie schematu blokowego.

Zadanie powinno być wykonane w 4-osobowych grupach z ustalonym liderem. Zadanie ma formę projektu. Po wykonaniu zadania liderzy prezentują wyniki swoich prac. Po prezentacji powinna odbyć się dyskusja precyzująca efekty prac.

2. Przeprowadzenie analizy projektu – „Własna firma gastronomiczna”

Zadaniem uczniów jest dokonanie analizy z wykorzystaniem np. analizy SWOT lub analizy SOFT (różne grupy mogą wykorzystać różne narzędzia). Uczniowie pracują w grupach.

Po zakończeniu pracy wyniki analizy liderzy prezentują na forum klasy. Po prezentacji powinna się odbyć dyskusja podsumowująca.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

W pracowni, w której odbywać się będą zajęcia edukacyjne powinien znajdować się komputer z dostępem do Internetu.

Dział programowy „ Podejmowanie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia.

Efekty kształcenia, które zostały zaplanowane do osiągnięcia w tym dziale mają pozwolić absolwentom funkcjonować na rynku pracy jako, przedsiębiorcy. Niezbędne jest kształtowanie umiejętności analizowania przepisów prawa oraz postawy przedsiębiorczej i równocześnie odpowiedzialności za swoje działania.

Środki dydaktyczne

W pracowni w której prowadzone będą zajęcia edukacyjne powinny się znajdować: zbiory przepisów prawa w zakresie działalności gospodarczej i prawa pracy .

Komputer z dostępem do Internetu (jedno stanowisko dla dwóch uczniów). Urządzenia multimedialne. Zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów.

Zalecane metody dydaktyczne

Dominującą metodą powinna być metoda tekstu przewodniego oraz metoda projektu, stosować należy także metody decyzyjne.

Formy organizacyjne

Uczniowie powinni pracować w grupach oraz indywidualnie.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów należy dokonać przez ocenę wykonanego projektu.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

2.2. Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego		
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Materiał kształcenia
PDG(5)1. dokonać analizy funkcjonowania przedsiębiorstw gastronomicznych na różnych poziomach rynku;	PP	Analiza funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego - zyski, koszty, straty, zasoby, możliwości; Analiza preferencji klientów zakładu gastronomicznego; Zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami; Organizowanie i rozliczanie bieżącej działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego; Dokumentacja związana z prowadzeniem działalności gospodarczej.
PDG(5)2. określić czynniki kształtujące wielkość sprzedaży potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym;	P	
PDG(5)3. ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne;	P	
PDG(5)4. porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;	PP	
PDG(6)1. zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe;	P	
PDG(6)2. zorganizować współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe;	PP	
PDG(6)3. określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;	P	
PDG(8)3. sporządzić pisma związane z prowadzeniem działalności gospodarczej;	P	
PDG(8)4. wysłać i przyjąć korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej w różnej formie;	P	
PDG(9)3. zastosować programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej;	P	
PGD(9)4. zastosować zasady bhp podczas prac biurowych;	P	
PDG(10)3. opracować kwestionariusz badający preferencje klientów zakładu gastronomicznego;	PP	
PDG(10)4. przeprowadzić badanie ankietowe w zakresie preferencji klientów zakładu gastronomicznego;	PP	
PDG(10)5. dokonać analizy potrzeb klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych;	PP	
PDG(11)2. określić wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu gastronomicznego;	P	
PDG(11)3. wskazać możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności;	P	

Planowane zadania:

Badanie preferencji konsumentów zakładu gastronomicznego i opracowanie działań marketingowych.

Na podstawie instrukcji nauczyciela oraz przykładowych ankiet uczniowie opracowują krótką ankietę na temat preferencji konsumenckich. Wykorzystując komputer z pakietem biurowym przygotowują ankietę do wydruku. Następnie przeprowadzają badania na wybranej grupie konsumentów. Zebrane wyniki ankiet wykorzystują do ustalenia jakie są preferencje klientów zakładów gastronomicznych i w jaki sposób działalność zakładu gastronomicznego można dostosować do tych preferencji. Zadanie ma charakter projektu. Projekt powinien być wykonany w małych grupach uczniów. Wyniki projektu powinny prowadzić do wniosku, w jaki sposób wykorzystać narzędzia badawcze, aby zwiększyć szanse powodzenia własnej firmy. Następnie uczniowie proponują działania marketingowe w celu promocji zastosowanych (nowych) rozwiązań w firmie, zgodnych z oczekiwaniami konsumentów. Wyniki projektów wymagają prezentacji na forum klasy i wspólnej analizy.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Warunkiem osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia jest kształtowanie odpowiednich postaw u uczniów, sprzyjających przedsiębiorczości. Postawy te można ukształtować stosując aktywizujące metody kształcenia i preferując pracę w małych grupach. Sprzyja to rozwijaniu kompetencji personalnych i wyzwala własną aktywność uczniów. Najlepszą metodą jest metoda projektów, która dodatkowo wymaga systematycznej pracy i uczy wytrwałości i odpowiedzialności za powierzone zadania.

Środki dydaktyczne

W pracowni, w której prowadzone będą zajęcia edukacyjne powinny się znajdować: zbiory przepisów prawa w zakresie działalności gospodarczej i prawa pracy, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące marketingu. Przykładowe kwestionariusze ankiet konsumenckich.

Komputer z dostępem do Internetu (jedno stanowisko dla dwóch uczniów). Urządzenia multimedialne. Zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów.

Zalecane metody dydaktyczne

W dziale „Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego” szczególnie zaleca się stosować metodę projektu, która sprzyja rozwijaniu kompetencji personalnych i społecznych, samodzielnemu rozwiązywaniu problemów oraz rozpoznaniu wybranej tematyki w pogłębiony sposób. Wskazane jest także wprowadzanie metod problemowych, które kształtują umiejętność podejmowania decyzji i pokonywania trudności, co jest niezwykle istotne w przypadku prowadzenia własnej działalności. Metoda ta umożliwia także osiąganie efektów z grupy kompetencji personalnych i społecznych zwłaszcza przewidywania skutków swoich działań.

Formy organizacyjne

Dominującą formą powinna być praca w grupach. Szczególnie zaleca się stosować metodę projektu, która sprzyja rozwijaniu kompetencji personalnych i społecznych, samodzielnemu rozwiązywaniu problemów, wyszukiwaniu i selekcji informacji oraz kształtuje postawę przedsiębiorczą.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów należy dokonać przez ocenę wykonanego projektu.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

3. Podstawy żywienia człowieka

3.1.. Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia

3.2. Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania

3.1.. Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia		
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Materiał kształcenia
PKZ(T.c)(1)1. zdefiniować pojęcie żywność;	P	Gospodarka żywnością – - podstawowe pojęcia; Procedury zapewniające bezpieczeństwo w gastronomii; Zasady racjonalnego żywienia.
PKZ(T.c)(1)3. określić zasady stosowania dodatków do żywności;	P	
PKZ(T.c)(1)5. zdefiniować środek spożywczy zafałszowany;	P	
PKZ(T.c)(1)6. zdefiniować „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia” oraz „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia”;	P	
T.6.2(2)1. wymienić procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych;	P	
T.6.2(2)2. scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii;	P	
PKZ(T.c)(4)1. zdefiniować pojęcie racjonalne żywienia;	P	
PKZ(T.c)(4)2. wymienić zasady racjonalnego żywienia;	P	
PKZ(T.c)(4)3. zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki;	P	
PKZ(T.c)(4)4. rozpoznać podstawowe błędy żywieniowe;	P	
PKZ(T.c)(4)5. wskazać możliwość usunięcia błędów żywieniowych z jadłospisu;	P	

Planowane zadania

Wskaż błędy w przedstawionych przykładowych jadłospisach i zaproponuj racjonalne zmiany tych jadłospisów

Zadanie może zostać wykonane indywidualnie lub w parach. Każda para otrzymuje inny zestaw przykładowych jadłospisów zawierających błędy oraz bezbłędnych.

Zadaniem uczniów będzie zidentyfikowanie błędów i zaproponowanie racjonalnych zmian w błędnych jadłospisach (wraz z uzasadnieniem swojej propozycji).

Ułóż przykładowy jadłospis stosując w praktyce wszystkie zasady racjonalnego żywienia.
Zadanie może być wykonane indywidualnie bądź w parach. Zadaniem uczniów będzie ułożenie jednodniowego jadłospisu zgodnie z najważniejszymi wytycznymi do układania jadłospisów.

Dokonaj analizy składu produktów spożywczych na podstawie informacji zamieszczonej na opakowaniu.

Zadaniem uczniów będzie określenie zawartości poszczególnych składników odżywczych w produkcie

Sporządź wykaz produktów będących źródłem : węglowodanów prostych i złożonych; białka pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, cholesterolu, błonnika, NNKT itd.

Zadaniem uczniów będzie sporządzenie wykazu produktów, będących źródłem w.w. składników pokarmowych.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne mogą być prowadzone w pracowni wyposażonej w komputer z dostępem do Internetu, (jedno stanowisko dla dwóch uczniów) oraz urządzenia multimedialne.

Środki dydaktyczne

Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, czasopisma branżowe, filmy dydaktyczne, wzorcowa dokumentacja HACCP dla gastronomii, przykładowe jadłospisy, zestawy opakowań żywności z etykietami (lub same etykiety z opakowań).

Ustawy i rozporządzenia dotyczące żywności i żywienia.

Zalecane metody dydaktyczne

Dział programowy „Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń, metody przypadków, mapy mentalnej oraz dyskusji dydaktycznej, które pozwalają na osiągnięcia założonych efektów kształcenia.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie lub grupowo.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

3.2. Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania		
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Materiał kształcenia
T.6.1(1)2. wyodrębnić cechy żywności mające wpływ na jakość;	P	Czynniki kształtujące jakość żywności i metody ich oceny; Klasyfikacja środków żywności; Sposoby zabezpieczania żywności przed zepsuciem – przechowywanie i utrwalanie żywności; Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania, zanieczyszczenia żywności – skutki zdrowotne; Metody utrwalania żywności.
T.6.1(2)1. rozróżnić żywność ze względu na trwałość;	P	
T.6.1(2)2. rozróżnić żywność ze względu na pochodzenie;	P	
T.6.1(2)3. ocenić żywność na podstawie jej wartości odżywczej;	P	
T.6.1(4)1. scharakteryzować sposób przechowywania różnych grup produktów spożywczych;	P	
T.6.1(4)2. uzasadnić konieczność przechowywania żywności w określonych warunkach;	P	
T.6.1(4)3. dobrać sposób przechowywania do określonego środka żywności;	P	
T.6.1(5)2. zidentyfikować zmiany w przechowywanej żywności;	P	
T.6.1(7)1. rozróżnić pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności;	P	
T.6.1(7)2. scharakteryzować metody utrwalania żywności,	P	
T.6.1(7)3. ocenić różne metody utrwalania żywności;	P	

Planowane zadanie:

Określ wpływ czynników fizycznych i chemicznych na zawartość witamin w produktach.

Zadaniem uczniów będzie określenie wpływu na wartość odżywczą produktów (zawartość w nich poszczególnych składników odżywczych, w szczególności witamin) takich czynników, jak: światło, tlen, wysoka temperatura, kwasy, zasady.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Warunkiem osiągnięcia zamierzonych efektów jest możliwość oceniania przez uczniów rzeczywistych środków żywności.

W pracowni powinien znajdować się komputer z dostępem do Internetu, aby uczniowie mogli wyszukiwać informacje na temat środków żywności.

Środki dydaktyczne

Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów.

Czasopisma branżowe, katalogi produktów spożywczych, zdjęcia i filmy na temat środków żywności.

Zestaw norm dotyczących żywności, normy żywienia, plansze z „Piramidą zdrowego żywienia”.

Zalecane metody dydaktyczne

Wskazane są metody aktywizujące: mapy mentalne, burza mózgów, dyskusja oraz metody praktyczne: tekstu przewodniego, ćwiczenia.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie lub grupowo.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

4. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.

4.1. Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii

4.2. Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych

4.1. Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii		
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Materiał kształcenia
BHP(1)1. wyjaśnić pojęcia: ergonomia, higiena pracy, bezpieczeństwo pracy;	P	Podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii; Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym; Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii; Służby bhp w zakładzie pracy, obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy; Ochrona przeciwpożarowa w zakładzie gastronomicznym; Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza; Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym; Procedury udzielania pierwszej pomocy; Elementy prawa pracy związane z bezpieczeństwem i higieną pracy; Metody i systemy zapewniania właściwej jakości zdrowotnej
BHP(1)2. rozróżnić środki gaśnicze;	P	
BHP(1)3. wskazać zastosowanie różnych środków gaśniczych;	P	
BHP(1)4. wyjaśnić zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładzie gastronomicznym;	P	
BHP(1)5. wskazać zagrożenia dla środowiska występujące w zakładzie gastronomicznym;	P	
BHP(1)6. wskazać zagrożenia bezpieczeństwa pracowników zakładu gastronomicznego;	PP	
BHP(2)1. wymienić instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;	P	
BHP(2)2. scharakteryzować zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;	PP	
BHP(2)3. wskazać podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy,	P	
BHP(2)4. scharakteryzować zadania służb bhp działających w zakładzie gastronomicznym;	PP	
BHP(3)1. rozpoznać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	P	
BHP(3)2. wymienić obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	P	
BHP(3)3. opisać procedury postępowania w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie gastronomicznym;	P	
BHP(4)1. dokonać analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i	PP	

życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych kucharza na różnych stanowiskach pracy;		żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe.
BHP(4)2. scharakteryzować sposoby przeciwdziałania zagrożeniom w pracy kucharza;	P	
BHP(4)3. określić typowe choroby zawodowe kucharzy;	P	
BHP(4)4. wymienić sposoby zapobiegania wypadkom w pracy kucharza;	P	
BHP(4)5. określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych;	P	
BHP(5)1. rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza;	P	
BHP(5)2. określić sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza;	P	
BHP(5)3. rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe w środowisku pracy kucharza podczas wykonywania określonych zadań na różnych stanowiskach pracy;	P	
BHP(6)1. dokonać analizy możliwości wystąpienia czynników szkodliwych lub uciążliwych na stanowisku pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;	PP	
BHP(6)2. wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;	P	
BHP(7)1. wyjaśnić zasady organizowania stanowiska pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;	P	
BHP(7)2. uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego;	PP	
BHP(8)1. dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania kucharza na różnych stanowiskach pracy;	P	
BHP(8)2. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym;	P	
BHP(9)1. wyjaśnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza;	PP	
BHP(9)2. uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska;	PP	
BHP(9)3. wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	P	
BHP(10)1. zidentyfikować system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby powiadamiania;	P	
BHP(10)2. powiadomić system pomocy medycznej w	P	

przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych kucharza;		
BHP(10)3. określić stany zagrożenia zdrowia i życia;	P	
PK(T.c)(9)1. zdefiniować pojęcia „zanieczyszczenia żywności” i „zagrożenia bezpieczeństwa żywności” oraz „jakość żywności”;	P	
PKZ(T.c)(9)2. określić rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności podczas przechowywania, sporządzania ekspedycji potraw i napojów;	P	
T.6.1(6)1. rozróżnić systemy zapewniania jakości bezpieczeństwa żywności;	P	
T.6.2(2)1. wymienić procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych;	P	
T.6.2(14)1. zdefiniować krytyczne punkty kontroli (CCP);	P	
T.6.2(14)2. określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;	PP	

Planowane zadania

1. Ustalanie czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy kucharza

Zadaniem grupy jest ustalanie czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy kucharza. Na podstawie karty pracy oraz materiałów dostarczonych przez nauczyciela należy odpowiedzieć na pytania (pomocnicze sformułowane przez nauczyciela) oraz na podstawie odpowiedzi ustalić czynniki szkodliwe występujące w pracy kucharza.

2. Opracowanie procedur postępowania w przypadku zagrożenia zdrowia lub życia pracowników

Zadanie należy wykonać w grupach. Każda grupa otrzyma opis przypadku, w którym występuje potencjalne zagrożenie zdrowia, życia pracowników lub zagrożenie bezpieczeństwa żywności produkowanej w zakładzie gastronomicznym. Na podstawie analizy przypadku oraz dostarczonych przez nauczyciela materiałów uczniowie opracowują procedury do losowo wybranych przypadków. Liderzy grup prezentują wypracowane przez siebie procedury.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia odbywają się w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do Internetu (jedno stanowisko dla dwóch - trzech uczniów)

Środki dydaktyczne

Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prane dotyczące prawa pracy, wzorcowa dokumentacja HACCP dla gastronomii, schematy funkcjonalne zakładu gastronomicznego, filmy dydaktyczne.

Zalecane metody dydaktyczne

Dominującą metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę obowiązujących przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności oraz metoda przypadków. Poprzez współpracę uczniów w zespole, można rozwijać kompetencje społeczne, polegające na przewyżczeniu barier komunikacyjnych w zespole, co jest istotne w pracy zawodowej kucharza.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie lub grupowo.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz testu uzupełniania zdań (niedokończonych zdań).

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

4.2. Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych		
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Materiał kształcenia
PKZ(T.c)(5)1. uzasadnić konieczność zapoznania się z treścią instrukcji obsługi przed rozpoczęciem użytkowania sprzętu;	P	Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego; Instalacje techniczne w zakładzie gastronomicznym; Drobny sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów; Podstawowe zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych; Wyposażenie magazynów zakładu gastronomicznego; Urządzenia do obróbki wstępnej surowców; Urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów; Urządzenia ekspedycyjne; Wyposażenie zmywalni naczyń stołowych; Urządzenia chłodnicze wykorzystywane do obróbki technologicznej i ekspozycji potraw i napojów.
TKZ(T.c)(5)2. dokonać analizy treści instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii;	P	
PKZ(T.c)(5)3. zinterpretować treści zawarte w instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;	PP	
PKZ(T.c)(6)1. rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów;	P	
PKZ(T.c)(6)2. zidentyfikować poszczególne podzespoły urządzeń gastronomicznych;	PP	
PKZ(T.c)(6)3. dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego kucharza,	P	
PKZ(T.c)(6)4. opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń gastronomicznych;	P	
PKZ(T.c)(7)1. wymienić instalacje techniczne występujące w zakładach gastronomicznych;	P	
PKZ(T.c)(7)2. rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym;	P	
PKZ(T.c)(7)3. określić wymogi dotyczące stosowania poszczególnych instalacji technicznych w różnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego;	P	
T.6.1(8)1. sklasyfikować urządzenia do przechowywania żywności;	P	
T.6.1(8)2. wskazać zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego;	P	
T.6.1(9)1. uzasadnić konieczność oceny stanu technicznego urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;	PP	
T.6.2(1)1. zdefiniować pojęcie układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego;	P	

T.6.2(1)2. scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego;	PP	
T.6.2(1)3. ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego;	PP	

Planowane zadania:

Zaplanowanie wyposażenia zmywalni naczyń stołowych i prawidłowe rozmieszczenie sprzętów i urządzeń zgodnie z wymogami funkcjonalności i bezpieczeństwa pracy i produkcji.

Zadanie należy wykonać w małych grupach. Z katalogów udostępnionych przez nauczyciela uczniowie wybierają sprzęt i maszyny niezbędne w zmywalni naczyń stołowych. Następnie na schemacie zmywalni naczyń stołowych zaznaczają rozmieszczenie zaplanowanego sprzętu, dokonując analizy zgodności swojej propozycji z następującymi wymogami:

- zachowanie ruchu jednokierunkowego (sprzętu, pracowników i odpadków);
- spełnienie warunków systemów obowiązujących w gastronomii – GMP, GHP, HACCP;
- prawidłowego połączenia funkcjonalnego z sąsiednimi pomieszczeniami – ekspedycją, rozdzielnią kelnerską, magazynem odpadków.

Liderzy grup prezentują swoje propozycje na forum klasy. Po wspólnej dyskusji zostaje wybrane najlepsze rozwiązanie lub wypracowane na podstawie propozycji grup i dyskusji rozwiązanie optymalne. Wybór należy uzasadnić.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

W pracowni, w której będą odbywać się zajęcia edukacyjne powinien znajdować się komputer z dostępem do Internetu (jeden komputer na dwóch – trzech uczniów – uczniowie mogą szukać wyposażenia w katalogach online).

Środki dydaktyczne

Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, czasopisma branżowe, katalogi wyposażenia gastronomicznego, filmy dydaktyczne, schematy rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego, wzorcowa dokumentacja HACCP dla gastronomii.

Zalecane metody dydaktyczne

Dział programowy „Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, które pozwolą na osiągnięcie zamierzonych efektów kształcenia. Zalecane metody to: metoda tekstu przewodniego, metoda projektów, dyskusje.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie lub grupowo, preferowane są małe grupy.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz testu uzupełniania zdań (niedokończonych zdań).

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,

– dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

5. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

- 5.1.. Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia
- 5.2. Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania
- 5.3. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym
- 5.4. Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów

5.1.. Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia		
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Materiał kształcenia
PKZ(T.c)(1)2. zidentyfikować surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;	P	Gospodarka żywnością – podstawowe pojęcia; Zasady racjonalnego wykorzystania surowców w gastronomii; Gospodarka odpadami w gastronomii; Gospodarka opakowaniami w gastronomii; Ocena organoleptyczna; Procedury zapewniające bezpieczeństwo w gastronomii.
PKZ(T.c)(1)4.sklasyfikować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów;	P	
PKZ(T.c)(1)4.sklasyfikować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów;	P	
PKZ(T.c)(2)2. wskazać zależność między zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności;	PP	
PKZ (T.c)(3)1.opisać sposób gospodarowania odpadami w gastronomii;	P	
PKZ(T.c)(3)3. wskazać regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii;	P	
PKZ(T.c)(3)4. wymienić wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii;	P	
PKZ(T.c)(3)5. zinterpretować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami;	P	
PKZ(T.c)(8)1. zdefiniować ocenę organoleptyczną;	P	
PKZ(T.c)(8)2. sformułować zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności;	P	

Planowane zadanie

Opracuj procedury postępowania z odpadami i opakowaniami w gastronomii

Zadaniem uczniów będzie analiza wymagań systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności i opracowanie sposobu postępowania z odpadami produkcyjnymi i pokonsumpcyjnymi oraz opakowaniami w gastronomii. Opracowaną procedurę można przedstawić w formie instrukcji lub w formie graficznej – schematu blokowego.

Zadanie powinno być wykonywane w małych grupach z ustalonym liderem Po zakończeniu zadania liderzy prezentują efekty prac. Nauczyciel powinien zainicjować dyskusję i podsumować efekty prac.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne mogą być prowadzone w pracowni wyposażonej w komputer z dostępem do Internetu, (jedno stanowisko dla dwóch uczniów) oraz urządzenia multimedialne.

Środki dydaktyczne

Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, czasopisma branżowe, filmy dydaktyczne, schematy rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego, wzorcowa dokumentacja HACCP dla gastronomii, zestawy opakowań żywności z etykietami (lub same etykiety z opakowań), Ustawy i rozporządzenia dotyczące żywności i żywienia.

Zalecane metody dydaktyczne

Dział programowy „Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia” wymaga stosowania aktywizujących metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metody ćwiczeń, metody przypadków, mapy mentalnej oraz dyskusji dydaktycznej, które pozwalają na osiągnięcia założonych efektów kształcenia.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie lub grupowo.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

5.2. Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania		
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Materiał kształcenia
T.6.1(1)1. zdefiniować pojęcia: sortyment, asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja;	P	Czynniki kształtujące jakość żywności i metody ich oceny; Klasyfikacja środków żywności; Charakterystyka towaroznawcza poszczególnych środków żywności;
T.6.1(1)3. zastosować informacje zawarte na etykietach żywności do oceny organoleptycznej;	P	
T.6.1(1)4. scharakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności;	P	
T.6.1(3)1. zastosować zasady oceny organoleptycznej żywności;	P	
T.6.1(3)2. ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości;	PP	
T.6.2(1)2. scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego; (części magazynowej)	PP	

Planowane zadanie:

Przeprowadzić ocenę organoleptyczną wybranego produktu spożywczego metodą punktową

Zadaniem uczniów jest przeprowadzić ocenę żywności zgodnie z instrukcją napisaną przez nauczyciela, mając do dyspozycji kartę oceny punktowej. Zadanie należy przeprowadzić indywidualnie, natomiast w klasie można przedstawić do oceny kilka rodzajów środków żywności (jeden produkt ocenia 4-5 uczniów).

Wariantem tego zadania jest podzielenie uczniów na grupy. Każda grupa otrzymuje do oceny inny produkt (w ramach grupy każdy uczeń indywidualnie ocenia dany produkt). Następnie po przeprowadzeniu oceny jednego środka żywności grupy wymieniają się zadaniami. Na koniec należy zebrać wyniki indywidualne i zapisać je w tabeli, w celu ustalenia średniego wyniku oceny dla danego produktu.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Warunkiem osiągnięcia zamierzonych efektów jest możliwość oceniania przez uczniów rzeczywistych środków żywności, aby uczeń mógł zapamiętać cechy organoleptyczne poszczególnych środków co pozwoli mu w przyszłości prawidłowo dobierać i wykorzystywać surowiec w produkcji gastronomicznej. W pracowni powinien znajdować się komputer z dostępem do Internetu aby uczniowie mogli wyszukiwać informacje towaroznawcze na temat środków żywności.

Środki dydaktyczne

Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów.

Czasopisma branżowe, katalogi produktów spożywczych, zdjęcia i filmy na temat środków żywności, próbki żywności do oceny towaroznawczej. Zestaw norm dotyczących żywności, normy żywienia, plansze z „Piramidą żywienia”.

Zalecane metody dydaktyczne

Wskazane są metody aktywizujące: mapy mentalne, burza mózgów, dyskusja oraz metody praktyczne: tekstu przewodniego, ćwiczenia.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie lub grupowo.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

5.3. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym		
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Materiał kształcenia
T.6.2(3)1 zdefiniować receptury gastronomiczne;	P	Receptury gastronomiczne; Charakterystyka procesu produkcyjnego w
T.6.2(3)2 opisać budowę receptury gastronomicznej;	P	
T.6.2(3)3 określić znaczenie receptury gastronomicznej jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego;	P	

T.6.2(3)4 uzasadnić konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcyjnym;	P	zakładzie gastronomicznym; Metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej; Gospodarowanie surowcem; Monitorowanie procesu produkcyjnego.
T.6.2(4)1. zdefiniować metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	P	
T.6.2(4)2. sklasyfikować metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	P	
T.6.2(4)3. scharakteryzować metody i techniki sporządzania potraw lub napojów;	P	
T.6.2(4)4. ocenić metody i techniki sporządzania potraw lub napojów;	PP	
T.6.2(7)1. określić zasady racjonalnego wykorzystania surowców w produkcji gastronomicznej;	P	
T.6.2(7)2. zdefiniować zwroty poprodukcyjne;	P	
T.6.2(7)3. wskazać możliwość wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych;	P	
PKZ(T.c)(3)2.uzasadnid konieczność właściwej gospodarki odpadami;	P	
T.6.2(8)1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;	P	
T.6.2(14)2. określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami; (w części magazynowej)(w części produkcyjnej)(w części ekspedycyjnej)	P	

Planowane zadanie:

Opracuj schemat produkcji potrawy lub napoju i wskaż krytyczne punkty kontrolne (CCP) w tym schemacie oraz zaproponuj sposób monitorowania punktów CCP i działań korygujących. Uwzględnij pełny proces produkcyjny potrawy lub napoju – od zaopatrzenia do obsługi konsumenta

Zadaniem uczniów jest opisanie pełnego procesu produkcyjnego (w warunkach zakładu gastronomicznego) wskazanej przez nauczyciela potrawy lub napoju.

Ustalenie, w których momentach tego procesu występują punkty krytyczne oraz zaproponowanie limitów krytycznych oraz sposobu ich monitorowania. Zadanie powinno być wykonywane w małych grupach z ustalonym liderem. Lider jest odpowiedzialny za stały kontakt z nauczycielem, gdyż zadanie wymaga dyskretnej pomocy ze strony nauczyciela. Uczniowie mają do dyspozycji dokumentację HACCP, odpowiednie receptury, schemat zakładu gastronomicznego. W trakcie pracy nauczyciel może zasugerować uczniom wybranie najbardziej optymalnych rozwiązań technologicznych, aby zminimalizować liczbę punktów krytycznych.

Ustalone przez uczniów limity krytyczne muszą być skonsultowane z nauczycielem. Zadanie w wersji graficznej powinno być przedstawione i omówione na forum klasy. Po zakończeniu prezentacji nauczyciel powinien zainicjować dyskusję podsumowującą. Następnie uczniowie wspólnie lub w zespołach powinni ustalić, jakie działania należy podjąć w wypadku przekroczenia limitów krytycznych w punktach kontrolnych (tu konieczna jest pomoc nauczyciela, polegająca na korygowaniu ewentualnych błędnych decyzji uczniów).

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

W pracowni w której prowadzone będą zajęcia edukacyjne powinny się znajdować: komputer z dostępem do Internetu, jedno stanowisko dla dwóch uczniów oraz urządzenia multimedialne.

Środki dydaktyczne

Receptury gastronomiczne, wzorcowa dokumentacja HACCP, filmy dydaktyczne na temat metod i technik kulinarnych, komputer z dostępem do I internatu, urządzenia multimedialne.

Zalecane metody dydaktyczne

Wskazane metody – klasyczna metoda problemowa, burza mózgów, mapa mentalna, dyskusja, metoda tekstu przewodniego.

Formy organizacyjne

Preferowaną formą jest praca w grupach.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz test pisemny w formie zadań otwartych.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

5.4. Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów		
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Materiał kształcenia
T.6.2(5)1. określić zasady doboru surowców do sporządzenia określonych potraw lub napojów;	P	Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw i napojów z surowców roślinnych – warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe; Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw z surowców zwierzęcych – mleko i jego przetwory, jaja, mięso zwierząt rzeźnych, przetwory mięsne, podroby, drób, dziczyzna, ryby i owoce morza; Napoje zimne i gorące; Zakąski zimne.
T.6.2(5)2. ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;	P	
T.6.2(6)1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	P	
T.6.2(6)2. zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;	P	
T.6.2(8)1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;	P	
T.6.2.(9)1. wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego;	P	
T.6.2(9)2. zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;	P	
T.6.1(10)1. wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń prze ich użyciem;	P	
T.6.2(11)1. określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów;	P	
T.6.2(11)2. dobrać przyprawę do określonej potrawy lub napoju;	P	
T.6.2(12)1. nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;	P	
T.6.2(12)2. rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów;	P	
T.6.2(13)1. określić wielkość porcji różnych potraw i napojów;	P	

T.6.2(13)2. określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów;	P	
--	---	--

Planowane ćwiczenia

1. Dobierz surowiec na potrawę
2. Na podstawie receptury oblicz zapotrzebowanie surowcowe na określoną liczbę porcji potrawy
3. Opracuj schemat blokowy wykonania potrawy
4. Dobierz sprzęt do wykonania potrawy
5. Zaplanuj stanowisko pracy do wykonania wybranego etapu procesu technologicznego
6. Dobierz naczynia do podania określonej potrawy
7. Zaplanuj dodatki do określonej potrawy

Opis zadań

Uczniowie otrzymują do dyspozycji recepturę. Takie ćwiczenia mogą być powtarzane przy omawianiu kolejnych grup surowców, kolejnych grup potraw.

Uczniowie mogą prowadzić zeszyt ćwiczeń, który będą systematycznie wypełniać. Ćwiczenie uczy planowania i pozwala na systematyzowanie wiadomości.

Ćwiczenia można urozmaicać np. dając do wyboru uczniom kilka różnych surowców spożywczych (w tym celu można posłużyć się atrapami opakowań z zamieszczoną na etykiecie informacją handlową, zdjęciami np. poszczególnych elementów tusz zwierząt rzeźnych oraz w miarę możliwości rzeczywistymi surowcami). Ćwiczenie może być wykonywane indywidualnie lub w parach.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni wyposażonej w stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu. W czasie zajęć należy kształtować postawę odpowiedzialności, staranności oraz gotowość do stałego aktualizowania swojej wiedzy, szczególnie w zakresie nowych technologii, rozwiązań organizacyjnych oraz nowych surowców i półproduktów stosowanych w produkcji gastronomicznej.

Środki dydaktyczne

Receptury gastronomiczne, albumy gastronomiczne, katalogi sprzętu gastronomicznego (w tym naczyń i sztuków), podstawowy zastaw naczyń i sztuków – do pokazu dla uczniów, plansze, filmy dydaktyczne, komputer z dostępem do Internetu (jedno stanowisko na dwóch uczniów)), urządzenia multimedialne.

Zalecane metody dydaktyczne

Zaleca się stosowanie różnorodnych metod nauczania – podających ale również praktycznych takich jak np. pokaz; można wykorzystać filmy z instruktażem, a także wprowadzać metody aktywizujące, które sprzyjają integracji wiedzy z różnych przedmiotów, co w dziale programowym „ Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów” jest niezwykle ważne.

Formy organizacyjne

Należy stosować zróżnicowane formy pracy zarówno indywidualne jak i zbiorowe.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz testu pisemny w formie zadań otwartych.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

6. Pracownia gastronomiczna

6.1. Przygotowanie półproduktów

6.2. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów

6.1. Przygotowanie półproduktów		
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Materiał kształcenia
BHP(6)2. wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;	P	Procedury obowiązujące w gastronomii; Ocena jakości surowców i półproduktów;
PKZ(T.c)(3)6. sformułować procedury dotyczące postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym;	P	Właściwe zabezpieczenie surowców i półproduktów; Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej;
T.6.2(14)3. dokonać analizy procedur dotyczących monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych;	P	Metody i techniki obróbki wstępnej;
T.6.2(2)2. scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii;	P	Stosowanie receptur gastronomicznych;
T.6.1(6)2. dokonać analizy procedur zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności obowiązujących w gastronomii;	PP	
PKZ(T.c)(9)3. wskazać możliwe źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas przechowywania żywności;	P	
PKZ(T.c)(9)4. wskazać możliwe źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas procesów technologicznych w zakładzie gastronomicznym;	P	
PKZ(T.c)(5)4. ustalić kolejność czynności podczas uruchamiania i obsługi urządzeń gastronomicznych na podstawie instrukcji obsługi;	P	
BHP(8)3. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy;	P	
BHP(5)4. zastosować sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza na różnych stanowiskach pracy;	P	
BHP(7)3. zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu	PP	

gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych;		
PKZ(T.c)(7)4. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;	P	
T.6.1(1)5. zidentyfikować czynniki obniżające jakość żywności;	P	
T.6.1(1)6. dobrać metodę oceny do rodzaju środka żywności;	P	
T.6.1(4)4. zabezpieczyć żywność przed zepsuciem;	P	
T.6.1(5)3. ocenić zmiany jakie zaszły w przechowywanej żywności;	P	
T.6.1(5)4. określić kiedy żywność jest zepsuta;	P	
T.6.1(6)3. wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności;	P	
T.6.1(7)4. dobrać metodę utrwalania do określonego środka żywności;	P	
T.6.1(8)3. dobrać urządzenie do przechowywania żywności;	P	
T.6.1(9)2. ocenić stan techniczny urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;	P	
T.6.2(3)5 dokonać analizy treści receptur gastronomicznych;	P	
T.6.2(8)1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej; (obróbka wstępna)	P	

Planowane przykładowe zadania

1. Przygotuj stanowisko pracy do wykonania zadania (np. do obróbki wstępnej warzyw, panierowania mięsa itp.) – uzasadnij sposób organizacji stanowiska

Przed przystąpieniem do wykonania zadania, polegającego na sporządzeniu potrawy lub napoju uczeń zawsze powinien przygotować stanowisko pracy, organizuje je także przechodząc przez kolejne etapy procesu technologicznego, dlatego tak istotne jest wyrobienie u uczniów właściwych nawyków w tym zakresie.

2. Rozdrobnij warzywa wykorzystując różne techniki rozdrabniania

To jedno z przykładowych ćwiczeń, które uczniowie będą wykonywać rozpoczynając praktyczne kształcenie umiejętności zawodowych. Po zakończeniu ćwiczenia należy ocenić i porównać staranność poszczególnych uczniów.

3. Z przygotowanych półproduktów wykonaj surówkę lub sałatkę stosując kolejne etapy obróbki wstępnej czystej

To zadanie powiązane jest z poprzednim, aby wykorzystać rozdrabniany surowiec (co przyczynia się do osiągnięcia efektu racjonalnego gospodarowania surowcem), równocześnie uczeń ma możliwość poznania innych metod obróbki wstępnej czystej.

4. Przygotowane półprodukty zabezpiecz i przechowaj do następnych zajęć, na następnych zajęciach oceń zmiany jakie zaszły w półproduktach

Zadanie powiązane jest z poprzednimi. Zadanie służy osiągnięciu efektów kształcenia dotyczących – zabezpieczania żywności, utrwalania żywności, oceniania zmian jakie zachodzą w żywności w trakcie przechowywania.

5. Wykorzystaj przygotowane wcześniej i zabezpieczone półprodukty do przeprowadzenia obróbki cieplnej. Wcześniej oceń czy żywność nadaje się do produkcji

Kolejne zadanie powiązane z poprzednimi. Również pomaga osiągnięciu efektów dotyczących zabezpieczania żywności, oceniania zmian jakie zachodzą w żywności, a przede wszystkim pozwala na nabycie umiejętności organizowania i przeprowadzania obróbki cieplnej.

6. Przeprowadź obróbkę wstępną surowca (np. jaj, warzyw) wykorzystując urządzenia gastronomiczne.

Zadanie ma na celu nabycie umiejętności obsługi urządzeń gastronomicznych i przestrzegania zasad zapewniających bezpieczeństwo żywności.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia należy zorganizować w grupach liczących 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 uczniów), 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 metalowe 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. Dodatkowo zaleca się następujące urządzenia: przyrządy do dekoracyjnego rozdrabniania i do zdobienia.

Środki dydaktyczne

Do osiągnięcia zamierzonych efektów niezbędne są środki: termometry kuchenne, sonda termiczna, wagi, miarki objętości, surowce niezbędne do wykonania ćwiczeń, receptury gastronomiczne, albumy.

Zalecane metody dydaktyczne

Główne zastosowanie powinny mieć metody praktyczne – pokaz, instruktaż, ćwiczenia praktyczne oraz dyskusja dydaktyczna, metoda tekstu przewodniego.

Formy organizacyjne

Zaleca się formy indywidualne.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Proponuje się test praktyczny oraz test pisemny – wielokrotnego wyboru.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

6.2. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów		
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Materiał kształcenia
PKZ(T.c)(1)7. zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem;	P	<p>Potrawy z różnych surowców i półproduktów (warzyw, ziemniaków, grzybów, owoców, przetworów zbożowych, mleka i jego przetworów, podrobów, drobiu, dziczyzny, ryb i owoców morza) – sporządzanie i sposoby ich ekspediowania.</p> <p>Napoje zimne i gorące (bezalkoholowe i z dodatkiem alkoholu) – sporządzanie i sposób podania.</p> <p>Ciasta (kruche, drożdżowe, biszkoptowe, biszkoptowo- - tłuszczowe, piernikowe, półfrancuskie, parzone).</p> <p>Desery zimne i gorące- sporządzanie i sposoby ekspediowania.</p> <p>Zakąski zimne i gorące – - sporządzanie i sposoby ekspediowania.</p> <p>Potrawy regionalne- sporządzanie i sposoby ekspediowania.</p> <p>Potrawy z kuchni obcych narodów- sporządzanie i sposoby ekspediowania.</p> <p>Potrawy dietetyczne i wegetariańskie – sporządzanie i sposoby ekspediowania. Zastosowanie koncentratów spożywczych, żywności wygodnej i funkcjonalnej do produkcji potraw i napojów.</p>
PKZ(T.c)(8)3. zastosować zasady oceny organoleptycznej;	P	
T.6.2(3)6 sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury;	P	
T.6.2(4)5. dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju;	P	
T.6.2(4).6 zastosować odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju;	P	
T.6.2(5)3. wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;	P	
T.6.2(6)3. zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów;	P	
T.6.2(6)4. dokonać analizy przebiegu procesu technologicznego;	PP	
T.6.2(6)5. zastosować zasady doprawiania potraw i napojów;	P	
T.6.2(8)2. rozróżnić zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;	P	
T.6.2(9)3. dobrać gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;	P	
T.6.1(10)2. sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem, a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń;	P	
T.6.2(11)3. ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować odpowiednie działania w razie gdy ocena jest negatywna;	P	
T.6.2(12)3. dobrać zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju;	P	
T.6.2(13)3. zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji;	P	
T.6.2(13)4. zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;	P	

Planowane zadanie:

Na podstawie receptury sporządź potrawę lub napój (dobierz sprzęt, zaplanuj kolejne etapy pracy, dobierz naczynia do ekspedycji, wyporcuj, udekoruj, przeprowadź ocenę organoleptyczną potrawy)

Zadaniem ucznia będzie wykonanie potrawy i napoju na podstawie receptury.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Kształtowanie umiejętności praktycznych wymaga stałych ćwiczeń, powtarzalnych, służących nabieraniu nawyków zawodowych. Aby uczeń wyrobił sobie właściwe nawyki niezbędne jest prawidłowe wyposażenie pracowni – zgodne z opisem w podstawie programowej. Zajęcia powinny odbywać się w grupach liczących maksymalnie 15 osób.

W pracowni technologii gastronomicznej powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), 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 metalowe 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. Dodatkowo zaleca się następujące urządzenia: przyrządy do dekoracyjnego rozdrabniania i do zdobienia oraz ekspres do kawy.

Środki dydaktyczne

Do osiągnięcia zamierzonych efektów niezbędne są środki: termometry kuchenne, sonda termiczna, wagi, miarki objętości, surowce niezbędne do wykonania ćwiczeń, receptury gastronomiczne, albumy.

Zalecane metody dydaktyczne

Główne zastosowanie powinny mieć metody praktyczne – pokaz, instruktaż, ćwiczenia praktyczne oraz dyskusja dydaktyczna i metoda tekstu przewodniego.

Formy organizacyjne

Dominującą formą powinna być forma indywidualnej pracy.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Proponuje się test praktyczny oraz test pisemny – wielokrotnego wyboru

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

7. Zajęcia praktyczne

7.1 Wykonywanie czynności porządkowych zapewniających bezpieczeństwo produkcji gastronomicznej

7.2. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym

7.3. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce

7.1 Wykonywanie czynności porządkowych zapewniających bezpieczeństwo produkcji gastronomicznej		
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Materiał kształcenia
BHP(4)6. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń gastronomicznych;	P	Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym, instruktaż stanowiskowy; Czynności porządkowe jako krytyczne punkty kontroli w zakładzie gastronomicznym; Zasady zmywania i utrzymania naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym.
BHP(7)3. 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;	P	
BHP(8)3. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy;	P	
BHP(9)5. zastosować procedury dotyczące zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska na różnych stanowiskach pracy kucharza;	P	
PDG(2)5. przestrzegać przepisów prawa pracy, przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych oraz przepisów prawa autorskiego;	P	
PKZ(T.c)(3)8. zastosować procedury dotyczące gospodarki odpadami obowiązujące w gastronomii;	P	
PKZ(T.c)(5)5. zastosować zasadę bezwzględnego zapoznawania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia;	P	
PKZ(T.c)(7)4. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;	P	
PKZ(T.c)(9)5. zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	P	
T.6.1(6)4. zastosować odpowiednie procedury zabezpieczenia jakości żywności wynikające z obowiązujących systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	P	
T.6.2(1)5. przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym;	P	
T.6.2(12)4. zastosować zasady utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;	P	
T.6.2(14)4. zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza;	P	

Planowane zadanie:

Wykonywanie codziennych czynności porządkowych w zakładzie gastronomicznym, zmywanie naczyń stołowych i obsługa urządzeń myjących - zgodnie z harmonogramem.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne odbywają się w rzeczywistych warunkach pracy, co pozwala uczniowi na skonfrontowanie dotychczas nabytych wiadomości i umiejętności z wymogami na stanowiskach w zakładzie gastronomicznym. Zajęcia należy rozpocząć od zapoznania uczniów z zakładem gastronomicznym oraz bezwzględnie stosować instruktaż stanowiskowy, zwłaszcza w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz obsługi urządzeń gastronomicznych, przed rozpoczęciem pracy. Dział programowy „Wykonywanie czynności porządkowych zapewniających bezpieczeństwo produkcji gastronomicznej” jest wprowadzającym. W zakładzie gastronomicznym uczniowie „przechodzą” przez kolejne stanowiska pracy, rozpoczynając od czynności pomocniczych. Istotnym efektem zajęć jest wykształcenie nawyków bezpiecznych zachowań i przestrzegania zasad zapewniających bezpieczeństwo żywności. Pomimo, że w tym dziale programowym zaplanowano wykonywanie czynności porządkowych zajęcia powinny się odbywać w dobrze wyposażonym zakładzie gastronomicznym, gdzie najważniejsze do osiągnięcia efektów kształcenia będą następujące pomieszczenia – stanowiska pracy: pomieszczenia magazynowe, zmywalnia naczyń kuchennych i zmywalnia naczyń stołowych.

Środki dydaktyczne

Wszystkie sprzęty niezbędne do wykonania zadań, instrukcje i procedury stanowiskowe.

Zalecane metody dydaktyczne

Uczniowie wykonują zadania typu próba pracy, niezbędny jest instruktaż, pokaz oraz ćwiczenia.

Formy organizacyjne

Dominującą formą powinna być forma indywidualnej pracy.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Ocena może polegać na obserwacji pracy ucznia i notowaniu wyników obserwacji w karcie obserwacji.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

7.2. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym		
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Materiał kształcenia
BHP(8)3. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy;	P	Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego;
BHP(10)4. zastosować procedury obowiązujące podczas udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia	P	Obróbka wstępna surowców spożywczych –przygotowanie

zdrowia i życia;		półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego; Obróbka cieplna 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.
PKZ(T.c)(1)7. zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem;	P	
PKZ(T.c)(2)3. zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców;	P	
PKZ(T.c)(4)7. dobrać dodatki do przygotowanych posiłków;	PP	
PKZ(T.c)(6)7. zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych;	P	
PKZ(T.c)(8)3. zastosować zasady oceny organoleptycznej;	P	
T.6.1(1)7. zastosować wybraną metodę do oceny towaroznawczej żywności;	P	
T.6.1(2)5. zastosować wiadomości na temat trwałości, wartości odżywczej i przydatności kulinarniej żywności w praktyce;	P	
T.6.1(3)4. zastosować zasady oceny organoleptycznej żywności w praktyce;	P	
T.6.1(4)5. oszacować czas przechowywania określonego środka żywności;	P	
T.6.1(4)6. wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności;	P	
T.6.1(5)5. określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania;	P	
T.6.1(7)5. zastosować metody utrwalania żywności;	P	
T.6.1(8)4. dobrać urządzenia części magazynowej zakładu gastronomicznego do przechowywania określonej żywności;	P	
T.6.1(9)3. obsłużyć urządzenia do przechowywania żywności;	P	
T.6.2(2)4. zastosować zasady określone w procedurach zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii podczas produkcji gastronomicznej;	P	
T.6.2(3)7. sporządzić potrawy i napoje zaplanowane w danym dniu produkcyjnym z wykorzystaniem zakładowych receptur gastronomicznych;	P	
T.6.2(4)7. zastosować odpowiednie metody (techniki) sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym;	P	
T.6.2(5)4. rozdzielić surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne;	P	
T.6.2(5)5. wskazać możliwość zastąpienia określonego surowca surowcem zastępczym;	P	
T.6.2(6)6. ocenić przebieg procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania naprawcze;	PP	
T.6.2(6)7. zastosować zasady doprawiania potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego;	P	
T.6.2(6)8. zastosować zasady zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji;	P	

T.6.2(7)5.zastosować zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów;	P	
T.6.2(8)3. ocenić zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	P	
T.6.2.(9)4. dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych potraw lub napojów w określonych warunkach;	P	
T.6.1(10)4. obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów stosowane w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym;	P	
T.6.2(11)4. zastosować zasadę przeprowadzenia oceny organoleptycznej potraw i napojów przed ich wydaniem konsumentom;	P	
T.6.2(13)5. porcjować, dekorować potrawy stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw;	P	

Planowane zadanie:

Wykonaj zadania kucharza na określonych stanowiskach zgodnie z przydzielonym harmonogramem

Wykonywanie zadań zawodowych na różnych stanowiskach pracy: magazynowanie żywności, obróbka wstępna brudna i czysta, obróbka cieplna, doprawianie i wykańczanie potraw, ekspedycja potraw i napojów.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Uczeń pracuje na różnych stanowiskach pracy, wykonując coraz bardziej złożone czynności zawodowe. Podlega dyscyplinie i kontroli zbliżonej do kontroli pracowniczej. Aby osiągnąć zamierzony cel powinien otrzymywać jasne, dobrze sprecyzowane polecenia oraz pomoc w razie napotkania trudności. Wymaga to stałej dyskretnej obserwacji pracy ucznia i rzetelnej informacji zwrotnej. Zajęcia powinny odbywać się w dobrze wyposażonym zakładzie gastronomicznym o możliwie szerokim asortymencie produkcji.

Jeśli zajęcia praktyczne odbywają się w warsztatach szkolnych lub centrach kształcenia praktycznego, zaleca się, aby były w nich zorganizowane następujące stanowiska:

- a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- b) 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,
- c) 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,
- d) 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,
- e) 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,
- f) 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,

g) 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,

h) 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 potraw i napojów.

Środki dydaktyczne

Wszystkie materiały, sprzęty i dokumenty niezbędne do wykonania zadań zawodowych na poszczególnych stanowiskach pracy.

Zalecane metody dydaktyczne

Stosować należy metody kształcenia praktycznego – instruktaż, pokaz, ćwiczenia oraz metodę pracy produkcyjnej. Metoda pracy produkcyjnej może zostać zastosowana po opanowaniu przez uczniów prostych czynności i operacji zawodowych, które były wcześniej kształtowane na zajęciach „Procesy technologiczne w gastronomii”. Umiejętności i sprawność manualna uczniów kształtowane są w wyniku wielokrotnego powtarzania czynności – działań zawodowych.

Wykonywanie z pozoru takich samych zadań zawodowych w pracowni szkolnej i rzeczywistych warunkach pracy wymaga od uczniów innych umiejętności. Chodzi nie tylko o większą sprawność, ale również inna jest organizacja pracy – planowanie, czas wykonania, w warunkach pracy używa się bardziej skomplikowanych narzędzi. Celem zajęć produkcyjnych jest nie tylko podniesienie sprawności uczniów, ale także osiągnięcie dyscypliny technologicznej, odpowiedzialności za jakość produkcji, przestrzeganie norm czasowych i organizacyjnych.

Formy organizacyjne

Dominującą formą powinna być forma indywidualnej pracy.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Bieżąca obserwacja i notatki w karcie obserwacji oraz test praktyczny.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

7.3. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce		
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Materiał kształcenia
PDG(3)5. przestrzegać przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;	P	Dokumentacja zakładu gastronomicznego –
PDG(4)4. określić możliwości funkcjonowania zakładu gastronomicznego w mikrootoczeniu;	PP	dokumenty magazynowe, produkcyjne;
PDG(5)4.porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;	P	Działalność promocyjna i reklamowa zakładu

PDG(6)3. określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;	P	gastronomicznego; Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii.
PKZ(T.c)(10)3.zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań kucharza w zakresie gospodarki magazynowej oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni;	P	

Planowane zadanie:

Obsługa program komputerowy stosowany w gastronomii.

Uczniowie powinni ćwiczyć obsługę programów do prowadzenia gospodarki magazynowej oraz rejestracji zamówień kelnerskich.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Dział programowy „Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce” jest realizowany na zakończenie zajęć praktycznych, kiedy uczeń już dobrze poznał proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym. Dopełnieniem jest nabycie umiejętności obsługi komputerowych programów gastronomicznych oraz poznanie zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego jako przedsiębiorstwa.

Środki dydaktyczne

Komputer z oprogramowaniem przeznaczonym dla gastronomii, dokumentacja gastronomiczna.

Zalecane metody dydaktyczne

Zaleca się zastosować pokaz z objaśnieniem, instruktaż, ćwiczenia praktyczne.

Formy organizacyjne

Zaleca się formę pracy indywidualnej.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Bieżąca obserwacja i notatki w karcie obserwacji oraz test praktyczny.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.