PROGRAM NAUCZANIA PRZEDMIOTU W KSZTAŁCENIU PRAKTYCZNYM

- PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ (ZAJĘCIA PRAKTYCZNE)

KUCHARZ

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 512001

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

I. Wstęp do programu

1. OPIS ZAWODU

Kucharz

nr cyfrowy zawodu: 512001

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna

Zawód kucharz o symbolu cyfrowym 512001 jest kształcony w ramach obszaru hotelarsko-gastronomiczno-turystycznego HGT. Dla zawodu określono III poziom PRK jako kwalifikacji pełnej.

W zawodzie wyodrębniono 1 kwalifikację HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań na poziomie 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Kształcenie w zawodzie kucharz odbywa się w Branżowej Szkole I stopnia przez 3 lata po 8-klasowej szkole podstawowej oraz w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych. W dalszym procesie kształcenia uczeń może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w Branżowej Szkole II stopnia lub na kwalifikacyjnych kursach zawodowych, uzupełniając wykształcenie ogólne do poziomu średniego.

Podstawowymi zadaniami kucharza są przechowywanie żywności, produkcja i ekspedycja potraw i napojów. Kucharz sporządza różne potrawy z surowców roślinnych i zwierzęcych, wyroby ciastkarskie i desery oraz napoje z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych, wykonując przy tym takie czynności, jak: magazynowanie i pobieranie surowców oraz półproduktów, zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, wykonywanie obróbki wstępnej surowców, wykonywanie, wykańczanie i ekspedycja różnych potraw. Wykonując swoje zadania zawodowe, dba o jakość sporządzanych potraw i napojów, przestrzegając procedur obowiązujących w gastronomii. Przestrzega także zasad racjonalnego żywienia. Kucharz może sporządzać potrawy dietetyczne, regionalne oraz potrawy z kuchni różnych narodów. Zajmuje się przygotowywaniem pełnych posiłków codziennych oraz okolicznościowych. Miejscem pracy kucharza najczęściej są zakłady gastronomiczne typu otwartego i zamkniętego, w tym restauracje hotelowe, gastronomia sieciowa, firmy cateringowe oraz przedsiębiorstwa zajmujące się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych.

Kucharz powinien posiadać wiedzę o surowcach, dodatkach do żywności i materiałach pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej, zasadach racjonalnego wykorzystania surowców, zasadach gospodarki odpadami, zasadach racjonalnego żywienia, technikach i metodach stosowanych podczas sporządzania potraw. Powinien także umieć dobierać i posługiwać się narzędziami i urządzeniami stosowanymi w produkcji gastronomicznej.

W zawodzie kucharz szczególnie ważna jest skrupulatność, dokładność i zdolność do koncentracji. Od kucharza wymaga się specyficznych predyspozycji i kompetencji społecznych, szczególnie – wysokiej odporności na stres, odpowiedzialności, rzetelności, zdolności do współpracy w grupie oraz kreatywności.

Posiadacz świadectwa potwierdzającego kwalifikację w zawodzie w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań powinien w szczególności potrafić:

- przechowywać żywność w warunkach zapewniających jej trwałość i identyfikować zmiany zachodzące w magazynowanej żywności,
- dokonać oceny towaroznawczej/organoleptycznej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w gastronomii,
- dobierać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt stosowany w gastronomii,
- dobierać surowce, tłuszcze oraz przyprawy roślinne do przygotowania potraw i napojów,
- planować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturami,
- użytkować sprzęt i urządzenia w produkcji potraw i napojów,
- przygotować i wykończyć potrawy, napoje i desery, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego,
- przygotować i wykończyć potrawy tradycyjnej kuchni polskiej i regionalnej, dietetyczne, wegetariańskie i innych narodów,
- rozpoznać i zapobiegać zmianom zachodzącym w surowcach i półproduktach podczas sporządzania potraw i napojów oraz oceniać organoleptycznie potrawy i napoje w poszczególnych etapach procesu technologicznego,
- przestrzegać procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przechowywania, sporządzania i serwowania potraw i napojów,
- klasyfikować i określać rolę składników pokarmowych zawartych w żywności,
- planować i modyfikować jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
- serwować potrawy i napoje, dobierając zastawę stołową, sprzęt i urządzenia,
- stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową oraz urządzenia do przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym,
- użytkować pomieszczenia zakładu gastronomicznego zgodnie z przeznaczeniem,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii w gastronomii,
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia,
- stosować zasady kultury i etyki, komunikacji interpersonalnej oraz techniki radzenia sobie ze stresem,
- wykazywać się kreatywnością, otwartością na zmiany oraz aktualizować wiedzę zawodową.

2. CHARAKTERYSTYKA PROGRAMU

Typ programu: przedmiotowy o strukturze spiralnej. Kształcenie odbywać będzie się w cyklu 3-letnim.

Uzasadnienie:

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

Treści kształcenia w programie przedmiotowym to:

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

Przyjęcie struktury spiralnej dla układu tych treści ma następujące zalety:

– umożliwia uczniom stopniowe wzbogacanie zakresu informacji, pogłębianie treści i nabywanie coraz to bardziej skomplikowanych umiejętności,

– umożliwia nauczycielowi wykonanie powtórnej ekspozycji poszczególnych tematów, co daje szansę na utrwalanie wiadomości i umiejętności poznanych na początku cyklu kształcenia.

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

Ponadto pracownik gastronomii, z uwagi na wykonywanie zadań zawodowych, realizuje je na różnych stanowiskach pracy, dlatego wprowadzany w programie spiralnym układ korelacji między przedmiotowych w zakresie przedmiotów ogólnokształcących i zawodowych oraz kształcenia teoretycznego i praktycznego pozwala na ich efektywne wykonywanie.

Adresaci programu:

Uczniowie szkoły branżowej I stopnia kształcącej w zawodzie kucharz.

Warunki realizacji programu i etapy realizacji programu:

Kształcenie teoretyczne kursowo lub w gabinetach szkolnych.

Kształcenie praktyczne w pracowniach szkolnych lub u pracodawcy

Warunki realizacji kształcenia praktycznego obejmują:
– zajęcia praktyczne u pracodawcy.

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

Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie:
1. Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02.
Kwalifikacja HGT.02. **Przygotowanie i wydawanie dań** - obejmuje zagadnienia:

a) oceniania jakości produktów,

b) przechowywania żywności,

c) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,

d) obsługi sprzętu gastronomicznego,

e) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,

f) wydawania dań;
.

Szkoła przygotowuje ucznia w procesie kształcenia do egzaminu potwierdzającego kwalifikację HGT.02., który odbywa się w klasie III.
W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem poziomu uzdolnień, wiedzy i umiejętności ucznia, które są pomocne do wykonywania tego zawodu.

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

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

3. Założenia programowe

Kształcenie w tym zawodzie jest konieczne ze względu na potrzeby rynku pracy. Brakuje pracowników w zakładach gastronomicznych. Według danych Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej w „Informacji sygnalnej na temat zawodów deficytowych, zrównoważonych i nadwyżkowych" w II półroczu 2017 r. wśród deficytowej grupy elementarnej znaleźli się pracownicy przygotowujący posiłki.

W celu osiągnięcia celów kształcenia proponuje się kształcenie w zawodzie kucharz prowadzić w ramach następujących przedmiotów:

- „Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii",
- „Wyposażenie zakładów gastronomicznych",
- „Podstawy gastronomii",
- „Zasady żywienia człowieka",
- „Technologia gastronomiczna",
- „Język obcy w gastronomii",
- „Pracownia technologii gastronomicznej (zajęcia praktyczne)"

Kształcenie powinno się odbywać zarówno w ramach kształcenia teoretycznego, jak i praktycznego. W Branżowej Szkole I stopnia kształcenie trwa 3 lata, na KKZ zgodnie z rozporządzeniem. W wyniku realizacji założeń programowych uczeń jest przygotowany do przystąpienia do egzaminu potwierdzającego kwalifikację zawodową HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.

II. CELE KIERUNKOWE ZAWODU

Do podstawowych celów kierunkowych zawodu należą przede wszystkim:

1) organizowanie, porządkowanie i utrzymywanie w stałej czystości stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
2) sporządzanie potraw i napojów zgodnie z prawem żywnościowym i systemami zarządzania jakością,
3) posługiwanie się narzędziami, sprzętem i urządzeniami w produkcji gastronomicznej, ekspedycji potraw i napojów,
4) przestrzeganie zasad etyki zawodowej,
5) kreatywność podczas wykonywania zadań.

III. WYKAZ PRZEDMIOTÓW W TOKU KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE: KUCHARZ 512001

Kwalifikacja: PRZYGOTOWANIE I WYDAWANIE DAŃ HGT.02.

Teoretyczne przedmioty zawodowe: realizowane w formie turnusu dokształcania teoretycznego - 4 tygodnie w każdym roku nauki - 34 godziny/ tydzień

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

Przedmioty organizowane w formie zajęć praktycznych :

praktyczna nauka zawodu młodocianych odbywa sie u pracodawcy w zakładzie pracy w wymiarze minimalnym

I rok nauki	2 dni w tygodniu
II rok nauki	3 dni w tygodniu
III rok nauki	3 dni w tygodniu

1. Pracownia technologii gastronomicznej - zajęcia praktyczne

NAZWA PRZEDMIOTU

Pracownia technologii gastronomicznej – zajęcia praktyczne

Cele ogólne

1. Określenie struktury organizacyjnej zakładu gastronomicznego i jego funkcjonowania.
2. Ocenianie jakości surowców, półproduktów oraz zasad ich przechowywania.
3. Planowanie produkcji potraw.
4. Rozróżnianie asortymentu potraw i napojów kuchni polskiej, kuchni innych narodów oraz potraw dietetycznych.
5. Zastosowanie metod i technik stosowanych przy przygotowaniu i obróbce surowców.
6. Poznanie wpływu prawidłowego postępowania z surowcem na jakość wyrobu gotowego.
7. Dobieranie surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
8. Rozpoznawanie cech charakterystycznych surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
9. Dobieranie sprzętu, maszyn i urządzeń do sporządzania potraw i napojów.
10. Stosowanie technologii sporządzania potraw i napojów.
11. Rozwijanie kreatywności przy planowaniu potraw i napojów.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

1) dobierać surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,
2) ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów,
3) określić zagrożenia obniżające jakość żywności,
4) stosować receptury gastronomiczne,
5) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe,
6) planować produkcję potraw i napojów,
7) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,
8) charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw i napojów,

9) stosować technologie produkcji potraw i napojów,
10) prowadzić produkcję potraw i napojów,
11) dobierać sprzęt, maszyny i urządzenia do produkcji potraw i napojów,
12) stosować sprzęt, maszyny i urządzenia do produkcji potraw i napojów,
13) dobierać sprzęt do ekspedycji potraw i napojów,
14) stosować sprzęt do ekspedycji potraw i napojów,
15) prowadzić produkcję zgodnie z zasadami bhp oraz z zachowaniem bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,
16) stosować nowatorskie rozwiązania podczas sporządzania potraw i napojów,
17) współpracować w zespole w celu wykonania zadań zawodowych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	**Tematy jednostek metodycznych**	**Wymagania programowe**		**Uwagi o realizacji**
		Podstawowe Uczeń potrafi:	**Ponadpodstawowe** Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Organizacja zakładu gastronomicznego	1. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	– wymieniać pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego, np. dział socjalny, administracyjny, magazynowy, zmywalnię, dział ekspedycyjny, pomieszczenia handlowe – wskazywać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym – rozpoznawać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli, jaką pełnią – rozróżniać sprzęt i urządzenia w poszczególnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego – wybrać drogi ewakuacyjne w zależności od pomieszczenia zakładu gastronomicznego	– oceniać prawidłową organizację stanowisk w zakładzie gastronomicznym – charakteryzować pomieszczenia w układzie funkcjonalnym oraz wyposażenie stanowisk – wyznaczać na schematach zakładów gastronomicznych drogi komunikacyjne – grupować pomieszczenia zakładu gastronomicznego według spełnianych funkcji – oceniać znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości	Klasa I

		– stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	produkcji oraz możliwości produkcyjnych zakładu	
	2. Organizacja stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów (*mise en place*)	– dobrać maszyny, urządzenia, drobny sprzęt i narzędzia do przeprowadzania obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji podczas sporządzania potraw i napojów – ustawiać surowce, dodatki, przyprawy, elementy dekoracyjne na stanowisku roboczym – ustawiać drobny sprzęt kuchenny na stanowisku roboczym do sporządzania potrawy napoju – przygotowywać miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku pracy	– organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – wyznaczać główne miejsce robocze na stanowisku pracy – stosować zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych	Klasa I
	3. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań	– określać funkcje programów komputerowych stosowanych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym – określać funkcje programów komputerowych służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni	– korzystać z programów komputerowych stosowanych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym – korzystać z programów komputerowych służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni	Klasa I
II. Przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	1. Sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym	– rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym – stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową – dobrać sprzęt i aparaturę pomiarową	– analizować odczyty parametrów na urządzeniach gastronomicznych – porównywać wyniki odczytu z obowiązującą dokumentacją technologiczną – wskazywać zagrożenia w	Klasa I

		– odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym	przypadku niewłaściwych odczytów na aparaturze kontrolno-pomiarowej	
	2. Ocena jakościowa surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	– dobrać metody oceny jakościowej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych – rozróżniać wady jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	– oceniać surowce, półprodukty i wyroby gotowe pod względem jakościowym – oceniać przydatność i jakość surowców spożywczych do sporządzania potraw – wyciągać wnioski z oceny surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	Klasa I
	3. Przechowywanie żywności w warunkach zapewniających jej trwałość	– stosować metody przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu – rozróżniać wyposażenie magazynów oraz magazynowe środki transportowe – dokonać odbioru ilościowego surowców i półproduktów – stosować zasadę FIFO w czasie magazynowania – dokonać pomiaru temperatury i wilgotności – wykonywać prace porządkowe – klasyfikować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności – wskazywać zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności	– oceniać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności – stosować warunki magazynowania żywności zapewniające jej trwałość – stosować środki transportowe podczas prac związanych z magazynowaniem – stosować urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze – stosować założenia systemu HACCP, GHP, GMP opracowane dla magazynów – wypełniać dokumentację magazynową – oceniać zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności – charakteryzować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności	Klasa I

III. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	1. Receptury gastronomiczne	– rozróżniać elementy budowy receptury gastronomicznej – określać na podstawie receptury gastronomicznej zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności – obliczać zużycie surowców, dodatków do żywności do sporządzania potraw i napojów – określać na podstawie receptury gastronomicznej wielkość porcji potraw i napojów – wykonywać czynności związane z odważaniem i odmierzaniem składników potraw i napojów – przeliczyć normatywy surowcowe receptur gastronomicznych	– analizować receptury gastronomiczne – rozpoznać potrawy i napoje po recepturach gastronomicznych – sporządzać autorskie receptury gastronomiczne – sporządzać kalkulację potraw na podstawie receptury gastronomicznej – stosować racjonalną gospodarkę surowcami podczas sporządzania potraw	Klasa I
	2. Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym	– wymieniać etapy procesu produkcyjnego – prowadzić etapy procesu produkcyjnego zgodnie z opisem technologicznym – stosować obróbkę wstępną surowców, np. brudną i czystą – porównywać jakość surowców przed i po obróbce wstępnej – dobrać metody i techniki do sporządzenia planowanej potrawy, np. obróbka cieplna: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie – wskazywać metody obróbki termicznej sporządzanych potraw i napojów – dobrać metody i techniki zalecane przy sporządzaniu potraw dietetycznych – wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną	– stosować metody i techniki sporządzania potraw i napojów – śledzić zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki – przewidywać zagrożenia procesu technologicznego podczas sporządzania potraw – wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów – stosować nowoczesne techniki kulinarne, np. *sous-vide*, kuchnia molekularna	Klasa I

IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1. Surowce, dodatki do żywności, przyprawy oraz tłuszcze	– rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze – dobrać tłuszcze do sporządzania potraw jako łącznik, np. do surówek, ciast – dobrać tłuszcze do smażenia określonych potraw, np. olej, rzepakowy, masło, smalec – sporządzać smalec wieprzowy, masło klarowane, masła smakowe – dobrać dodatki do żywności i przyprawy do sporządzania potraw i napojów – stosować przyprawy i dodatki podczas sporządzania potraw i napojów, np. sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie – rozpoznawać zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej – wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną	– określać zasady doboru tłuszczów do rodzaju sporządzanej potrawy, uwzględniając ich pochodzenie, konsystencję oraz funkcje technologiczne – śledzić zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej – przewidywać zagrożenia procesu technologicznego podczas przygotowywania potraw i napojów – wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów	Klasa II
V. Technologie sporządzania potraw i napojów	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	– rozróżniać potrawy i napoje sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca – stosować obróbkę wstępną brudną i czystą surowca, np. do owoców jagodowych, owoców ziarnkowych, owoców pestkowych, owoców cytrusowych, owoców egzotycznych, warzyw liściastych, warzyw owocowych, warzyw korzeniowych, warzyw kapustnych, warzyw cebulowych, warzyw strączkowych zielonych,	– organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – rozdrabniać owoce, warzywa, stosując różne techniki krojenia i nazewnictwo francuskie (np.: *mirepoix*, *macedoine*, *julienne*, *rouelle*, *Vichy*, *concasse*, *chiffonade*, *paysanne*) – rozdrabniać ziemniaki w różne kształty, np. *pommes paille*, *pommes allumettes*, *pommes*	Klasa II

		ziemniaków, grzybów świeżych, grzybów suszonych – sporządzać potrawy z grzybów, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, np. gotowanie (zupa grzybowa), duszenie (grzyby w śmietanie), zapiekanie i pieczenie (pieczarki nadziewane, grzyby po nelsońsku) – stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – prowadzić ocenę organoleptyczną potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – wykonywać różne sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od ich przeznaczenia, np. krojenie (krążki, słupki, płatki, piórka, kostki, paski), siekanie, miażdżenie, szatkowanie, ścieranie – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów – przechowywać półprodukty i wyroby gotowe z owoców, warzyw, grzybów i ziemniaków zgodnie z warunkami i czasem, np. surówki, napoje owocowe – stosować przepisy	*mignonnettes*, *pommes frites*, *pommes pont neuf* – wykonywać obróbkę wstępną i cieplną szparagów, warzyw strączkowych suchych – sporządzać potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków gotowanych, np.: kluski śląskie, kopytka, knedle i dobrać dodatki oraz podać – sporządzać potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków surowych, np. : kluski ziemniaczane, pyzy ziemniaczane/cepeliny, – dobrać przyprawy do potraw z warzyw, grzybów, ziemniaków, owoców w celu wydobycia głębi smaku lub lepszego trawienia – garnirować potrawy z wykorzystaniem carvingu, w tym rzodkiewki, cukinii, pora – sporządzać potrawy i napoje z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. surówki, sałatki, zupę jarzynową, sos grzybowy – przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów wpływające na jakość gotowego wyrobu – wprowadzać działania	

		bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania potraw – wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu – stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności – wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną	korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z owoców, warzyw, grzybów i ziemniaków – sporządzać potrawy i napoje z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów według własnych receptur	
	2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych	– rozróżniać potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych – stosować techniki i metody sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych – stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych – sporządzać potrawy z mleka słodkiego, np. kisiele mleczne, napoje z dodatkiem czekolady lub kakao, zupy mleczne, sosy mleczne – sporządzać potrawy i napoje z wykorzystaniem mlecznych napojów fermentowanych, np. sos tzatziki, galaretka z zsiadłego mleka, galaretka na bazie jogurtu, koktajle mleczne, zupy chłodniki – sporządzać potraw z zastosowaniem serów podpuszczkowych, np. zupa serowa, suflet z sera, ser panierowany, koszyczki parmezanowe i sera	– organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych, np. zupy mleczne, napoje mleczne fermentowane, krem, bita śmietana – przeprowadzać ocenę organoleptyczną potraw i napojów z mleka słodkiego – przeprowadzać ocenę organoleptyczną mlecznych napojów fermentowanych – przeprowadzać ocenę organoleptyczną serów i potraw z nich wykonanych: twarogowych, np.: ricotta, ser mascarpone, serów dojrzewających, np.: grojer, parmezan, cheddar, ementaler, pecorino – rozróżniać fazy napowietrzania śmietanki – wykonywać ocenę organoleptyczną śmietany i śmietanki oraz potraw i napojów z nich wykonanych	Klasa II

		twarogowego, np. pierogi leniwe, placuszki twarogowe, pasty twarogowe, deser tiramisu – sporządzać potrawy i napoje z użyciem śmietanki i śmietany, np. krem bita śmietana, deser panna cotta, krem sułtański, krem brulee – wykonywać ocenę organoleptyczną z użyciem śmietany i śmietanki – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych – wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z mleka i przetworów mlecznych – przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania – wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu – stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności – wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną	– śledzić zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i jego przetworów – przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z mleka i jego przetworów wpływające na jakość gotowych wyrobów – wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z mleka i jego przetworów – sporządzać potrawy i napoje z mleka i przetworów mlecznych według własnych receptur	
	3. Technologie sporządzania potraw z jaj	– rozróżniać potrawy sporządzane z jaj – wykonywać poprawnie sterylizację jaj, np.: przez naświetlanie UV – sprawdzać świeżość jaj – wykonywać wybijanie jaj i oddzielanie białka od żółtka – rozróżniać fazy napowietrzenia jaj – stosować techniki i metody sporządzenia potraw z jaj – stosować maszyny i urządzenia	– organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z jaj – przeprowadzać ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw z jaj – śledzić zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj – sporządzać potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj, takich jak spulchnianie (ciasto biszkoptowe),	Klasa II

		oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj – sporządzać potrawy z jaj gotowanych, np. jaja poszetowe, jaja na miękko, jaja mollet, jaja po wiedeńsku – sporządzać potrawy z jaj smażonych, np. omlet naturalny, omlet biszkoptowy, jajka sadzone, frittata, omlet hiszpański – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj – wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z jaj – przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania – wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu – stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności – wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną	zagęszczanie (słodkie sosy), emulgowanie (majonez), wiązanie surowców (kotleciki z jaj) – przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z jaj wpływające na jakość gotowych wyrobów – wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z jaj – sporządzać potrawy z jaj według własnych receptur	
	4. Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz	– rozróżniać potrawy sporządzane z mąki i kasz – stosować techniki i metody sporządzenia potraw z mąki i kasz – stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz – prowadzić obróbkę wstępną mąki, np. przesiewanie, dogrzewanie oraz kaszy w	– organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mąki i kasz – dobrać rodzaj i typ mąki do zagęszczania potraw oraz sporządzanej potrawy, np. do oprószania warzyw – mąka pszenna wysokoglutenowa, mąka na makarony – mąka pszenna wysokoglutenowa – wykonywać ocenę organoleptyczną potraw z	Klasa II

		zależności od rodzaju, np. płukanie, zacieranie jajem – sporządzać potrawy z zastosowaniem mąki i kasz, np.: potrawy z kasz rozklejanych (zupy krupniki, zupa grysikowa, zupa ryżowa, musy z kaszy manny, risotto), potrawy z kasz gotowanych na sypko, potrawy z kasz gotowanych na półsypko (kotleciki) – sporządzać potrawy z ciasta zarabianego na stolnicy, np.: wyroby z ciasta pierogowego, kluski krajane, polskie łazanki, makarony, zacierki – sporządzać ciasto zarabiane w naczyniu, np.: ciasto na kluski kładzione, ciasto na kluski półfrancuskie, ciasto na kluski francuskie, ciasto na kluski lane – sporządzać ciasto naleśnikowe – sporządzać potrawy z naleśników, np.: krokiety, naleśniki biszkoptowe, naleśniki typu francuskiego – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz – wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z mąki i kasz – przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu – stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności	mąki i kasz – sporządzać ciasto na makarony typu włoskiego – sporządzić makarony włoskie, np. pappardelle, lazanię, penne przy użyciu maszynki do makaronów włoskich – przeprowadzić obróbkę cieplną potraw z ciasta zarabianego na stolnicy i ciasta zarabianego w naczyniu – gotować makarony gotowe – formować naleśniki w różne formy w zależności od farszu i potrzeb – sporządzać desery z kasz, np.: mus z kaszy manny, ciasteczka z płatków owsianych, zapiekanka z ryżu na słodko, puddingi ryżowe – przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z mąki, kasz i ryżu wpływające na jakość gotowych wyrobów – wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z mąki, kasz i ryżu – sporządzać potrawy z mąki, kasz i ryżu według własnych receptur	

		– wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną		
	5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów	– rozróżniać ciasta i wyroby ciastkarskie – rozróżniać asortyment deserów zimnych i gorących, popularnych i wykwintnych oraz kuchni innych narodów – stosować techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów – stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów – sporządzać desery zestalane na zimno i na gorąco (zagęszczane skrobią, jajami, żółtkami, środkami żelującymi) – sporządzać desery niezestalane z maki, kasz, i owoców – wykonywać czynności związane z dekorowaniem sporządzonych wyrobów ciastkarskich, np. oblewanie czekoladą, posypywanie cukrem, glazurowanie – wykonywać czynności związane z ekspedycją ciast i deserów - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania – wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu – stosować systemy	– organizować stanowisko pracy w celu wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów – sporządzać różne rodzaje ciast, np. ciasta drożdżowe, biszkoptowe, kruche, piernikowe, bezowe, parzone i inne – sporządzać wyroby ciastkarskie, np. babki, ciasta, drobne wyroby – sporządzać lukry, masy, kremy i pomady, np. masa serowa i makowa, krem bita śmietana, krem bezowy, glazura białkowo-cukrowa – sporządzać charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości, np. krem catalana, krem brulee, naleśniki suzette, crumble z owocami, gruszka pięknej Heleny – sporządzać desery mrożone, np. sorbety – podawać desery mrożone, np.: lody melba, lody w ptysiu – sporządzać desery flambirowane – wykonywać ocenę organoleptyczną sporządzonych wyrobów ciastkarskich i deserów – przewidywać zagrożenia w czasie produkcji wyrobów ciastkarskich i deserów wpływające na jakość	Klasa II

		zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności – wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną	gotowych wyrobów – wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania wyrobów ciastkarskich i deserów – sporządzać wyroby ciastkarskie i desery według własnych receptur	
	6. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	– rozróżniać potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – rozróżniać potrawy z podrobów – rozróżniać przetwory mięsne – stosuje obróbkę wstępną mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. rozmrożenie, trybowanie, podział na elementy – stosować przetwory mięsne do sporządzania potraw, np. kanapek – stosować techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie – stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania – wykonywać prace porządkowe	– organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – sporządzać potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. sztuka mięsa, bryzol, medaliony, stek, zrazy zawijane, zrazy bite, sztufada, pieczeń duszona, rolady – sporządzać potrawy z mięsa mielonego, np. kotlety mielone, pulpety, zrazy, klopsiki – sporządzać potrawy z podrobów, np. z wątroby, nerek, płuc, ozorów, żołądków, nóg – oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny wpływające na jakość gotowych wyrobów – wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny – sporządzać potrawy z mięsa	Klasa II

		w trakcie pracy i po jej zakończeniu – stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności – wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną	zwierząt rzeźnych i dziczyzny według własnych receptur	
	7. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	– wymieniać potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego – stosuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego, np. rozmrożenie, doczyszczanie, mycie, podział na elementy – stosować techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego, np. potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone – stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego – wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z drobiu i ptactwa dzikiego przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania – wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu – stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności HACCP, GMP, GHP – wykonywać czynności w grupie	– organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego – sporządzać potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego – prowadzić rozbiór tuszki drobiowej – stosować formowanie tuszki drobiowej – sporządzać potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego, np. potrawki, rolady, kotlet de volaille, kurczak po polsku – sporządzać potrawy z masy drobiowej mielonej, np. kotlety pożarskie – stosować podroby z drobiu do przygotowywania potraw, np. żołądki drobiowe, serca drobiowe, wątroba drobiowa – przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego – oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego – przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa wpływające na jakość gotowych wyrobów	Klasa III

		– stosować komunikację interpersonalną	– wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa – sporządzać potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego według własnych receptur	
	8. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza	– rozróżniać potrawy sporządzane z ryb i owoców morza – rozróżniać przetwory rybne – oceniać świeżość ryb i owoców morza – stosować obróbkę wstępną ryb, np. zabijanie ryb żywych, rozmrażanie, odsalanie, oczyszczanie, podział tuszek – stosować techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza – stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza – sporządzać potrawy z ryb i owoców morza – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza – wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z ryb i owoców morza – przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania – wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu – stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności	– organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z ryb i owoców morza – sporządzać potrawy z ryb i owoców morza, stosując różne metody i techniki sporządzania, np.: potrawy gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane – sporządzać potrawy z masy rybnej mielonej, np. pulpety, rolady, klopsiki – oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy z ryb i owoców morza – przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw z ryb i owoców morza wpływające na jakość gotowych wyrobów – wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw z ryb i owoców morza – sporządzać potrawy z ryb i owoców morza według własnych receptur	Klasa III

		– wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną		
	9. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej	– rozróżniać zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce – rozróżniać potrawy kuchni regionalnych – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw regionalnych – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych – wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw regionalnych przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania – wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu – stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności – wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną	- organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw tradycyjnych i regionalnych kuchni polskiej – charakteryzować potrawy i napoje kuchni tradycyjnej j i regionalnej kuchni polskiej – sporządzać potrawy kuchni tradycyjnej i regionalnych, np. żur na kiełbasie, łazanki z kapustą, bliny staropolskie, bigos staropolski, biała kiełbasa w sosie chrzanowym, flaki po polsku, karp po polsku, kwaśnica, kiszka kaszubska – ocenić organoleptycznie potrawy i napoje kuchni tradycyjnej, staropolskiej i regionalnej – przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw kuchni tradycyjnej i regionalnej wpływające na jakość gotowych wyrobów – wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw kuchni tradycyjnej i regionalnej – analizować receptury starodawnej kuchni polskiej	Klasa III
	10. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich	– określać zasady doboru surowców do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich – stosować techniki i metody sporządzania potraw	– organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw dietetycznych i wegetariańskich – sporządzić potrawy dietetyczne i wegetariańskie,	Klasa III

		dietetycznych i wegetariańskich – stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich – wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw dietetycznych i wegetariańskich – przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania – wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu – stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności – wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną	np. pulpety mielone z indyka, gotowane warzywa, łagodne sosy, kisiel jabłkowy – dobrać technikę cieplną do sporządzania potraw dietetycznych, np. gotowanie, duszenie, pieczenie – oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy dietetyczne i wegetariańskie – przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw dietetycznych i wegetariańskich wpływające na jakość gotowych wyrobów – wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw dietetycznych i wegetariańskich – analizować receptury potraw dietetycznych i wegetariańskich	
	11. Technologie sporządzania kuchni różnych narodów	– rozróżniać zwyczaje żywieniowe innych narodów – wymieniać potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej i chińskiej – rozróżniać potrawy kuchni innych narodów – stosować techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów – stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych	– organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw innych narodów – sporządzać potrawy kuchni różnych narodów, np. zupa cebulowa, sałatka Cezar, krem brulee, kulebiak, zupa halaszle, makaron carbonara, tzatziki, kaczka po pekińsku – oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy kuchni różnych narodów – przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw kuchni innych narodów wpływające na jakość gotowych wyrobów – wprowadzać działania	Klasa III

		narodów – wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw kuchni innych narodów – przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania – wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu – stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności – wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną	korygujące podczas przygotowywania potraw kuchni innych narodów – analizować receptury kuchni różnych narodów	
	12. Technologie sporządzania napojów	– rozróżniać napoje zimne bezalkoholowe, np. wody, lemoniady, toniki, napoje typu cola – rozróżniać napoje gorące na bazie herbaty, kawy i kakao – rozróżniać alkohole niskoalkoholowe, średnioalkoholowe, wysokoalkoholowe – określać wpływ używek na organizm człowieka – stosować techniki i metody sporządzania napojów – stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów, np. ekspres wysokociśnieniowy, samowar, blender, dzbanki, czajniczki, shaker, szklanica barmańska, trybuszon – rozróżniać rodzaje kaw – stosować zasady sporządzania napojów bezalkoholowych i	– organizować stanowisko pracy w celu wykonania napojów – sporządzać herbatę, np. ekspresową, po angielsku, po rosyjsku, po chińsku, po japońsku, po wiedeńsku, po marokańsku – sporządzać kawę, np. caffe latte, espresso, cappuccino, americano, mrożoną – wykonywać czynności związane z ekspedycją napojów, w tym garnirowanie, stosując dodatek czekolady, śmietanki, owoców – sporządzać napoje mieszane bezalkoholowe i alkoholowe – oceniać organoleptycznie sporządzone napoje – przewidywać zagrożenia w czasie produkcji napojów wpływające na jakość gotowych wyrobów – wprowadzać działania	Klasa III

		alkoholowych mieszanych, np. dobór surowców, dobór odpowiednich narzędzi, przestrzeganie kolejności dodawania poszczególnych składników, zastosowanie odpowiednich technik miksowania – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów – przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania – wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu – stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności – wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną	korygujące podczas przygotowywania napojów – sporządzać napoje według własnych receptur	
	13. Technologie sporządzania zup i sosów	– rozróżniać zupy i sosy – stosować zasady sporządzania zup i sosów – dobrać techniki wykonania sosów – dobrać sosy do potrawy, np. kaparowy do śledzi, jaj i wędlin, sos chrzanowy do jaj, wędlin i zimnych mięs – stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sosów – wykonywać czynności związane z ekspedycją zup i sosów – przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania	– organizować stanowisko pracy w celu wykonania zup i sosów – sporządzać zupy, np. zupy czyste, zupy zagęszczane głównym składnikiem, zupy podprawiane, zupy specjalne, zupy zapiekane (typu włoskiego i francuskiego), zupy jednogarnkowe – sporządzać sosy, np. sosy zimne (na bazie oliwy/oleju), na bazie majonezu (sos tatarski), sos ravigotte, sos remoulade, sos chrzanowy, sos kaparowy, na bazie galaretki owocowej) oraz	Klasa III

		– wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu – stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności – wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną	sosy gorące (do zapiekania, zagęszczane skrobią, zagęszczane surowym masłem, zagęszczane przez redukcję) – oceniać organoleptycznie sporządzone zupy i sosy – przewidywać zagrożenia w czasie produkcji zup i sosów wpływające na jakość gotowych wyrobów – wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania zup i sosów – sporządzać zupy i sosy według własnych receptur	
	14. Technologie sporządzania przekąsek	– rozróżniać asortyment przekąsek – dobrać surowce do sporządzenia przekąsek – określać zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek – stosować techniki i metody do sporządzania przekąsek – wykonywać przekąski w formie kanapek, np.: dekoracyjne, klubowe, tortowe, tartinki – stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania zakąsek – określać wpływ cech surowców na jakość przekąsek – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek – wykonywać czynności związane z ekspedycją przekąsek – przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem	– organizować stanowisko pracy w celu wykonania przekąsek – sporządzać przekąski z różnych surowców, np. z warzyw, serów, jaj, mięs, podrobów, ryb, owoców morza – oceniać organoleptycznie sporządzone przekąski – przewidywać zagrożenia w czasie produkcji przekąsek wpływające na jakość gotowych wyrobów – wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania przekąsek – sporządzać przekąski według własnych receptur	Klasa III

		przechowywania – wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu – stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności – wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną		
VI. Kompetencje społeczne w miejscu pracy	15. Normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych	– przestrzegać zasad kultury i etyki, stosując obowiązujący kodeks savoir-vivre – przestrzegać tajemnicy zawodowej – komunikować się z pracodawcą i współpracownikami w celu wykonania powierzonych zadań – stosować pozytywne sposoby radzenia sobie z emocjami i stresem – wprowadzać nowatorskie rozwiązania podczas wykonywania zadań zawodowych – współpracować z zespołem – wskazywać konsekwencje ponoszenia odpowiedzialności za podejmowane działania – analizować możliwość doskonalenia zawodowego w zawodzie kucharz	– interpretować mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej – interpretować sytuacje stresowe – stosować metody i techniki negocjacji i rozwiązywania problemów	Klasa I–III

IV. PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W trakcie kształcenia uczniów w „Pracowni technologii gastronomicznej” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, jak: objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, jak: metodę przypadków, symulacji, praktycznych zadań i inne.

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

- wzrokowe w postaci wydruków receptur gastronomicznych, fotografii wyrobów gastronomicznych, katalogów maszyn i urządzeń gastronomicznych, a także zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów,
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych związane z produkcją gastronomiczną, filmy dydaktyczne związane z surowcami oraz produkcją gastronomiczną.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej, warsztatach szkolnych lub w realnych warunkach pracy u pracodawców.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA/SŁUCHACZA

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy praktyczne sprawdzające umiejętności praktyczne. Inną metodą może być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę tekstów związanych z produkcją gastronomiczną, metoda symulacyjna oraz metoda przypadków. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

- badanie nabytych kompetencji i umiejętności przez ucznia – arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
- porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami(test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniem), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
- próbne egzaminy zawodowe

V.ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU:

1. Kmiołek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów*, część 1–2, WSiP, Warszawa 2013.
2. Zienkiewicz M., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów*, część 3, WSiP, Warszawa 2013.
3. Konarzewska M., Lada E., Zielonka B., *Wyposażenie zakładów gastronomicznych*, WSiP, Warszawa 2013.
4. Żabicki W., *Kucharz małej gastronomii. Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy*, WSIP, Warszawa 2008.
5. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M., *Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta*, Format AB, Warszawa 2006.
6. Czerwińska D., *Zasady żywienia*, część 1, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2018.
7. Czerwińska D., *Zasady żywienia*, część 2, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2016.
8. Derbis A., Linka L.*, Żywienie i usługi gastronomiczne*, część IV, *Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii,* Wydawnictwo ab Format AB, Warszawa 2016.
9. Dominik P., *BHP w branży gastronomicznej*, WSiP, Warszawa 2016.

10. Jastrzębski W., *Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych*, WSiP, Warszawa 2013.
11. Kasperek A., Kondratowicz M., *Gastronomia*. *Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2018.

VII. Podstawa prawna

- *Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego (Dz.U. poz. 316)*
- *Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz.U. poz. 991)*
- *Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 3 kwietnia 2019 r. w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół (Dz.U. poz. 639)*
- *Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 22 lutego 2019 r. w sprawie praktycznej nauki zawodu (Dz.U. poz. 391)*